

**Capitolato tecnico per indagine di mercato per l'acquisizione di preventivi finalizzati all'eventuale affidamento diretto - ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettera a) del D.L. n. 76/2020, convertito nella Legge n. 120/2020, come modificato dall'art. 51 del D.L. n. 77/2021, convertito nella Legge n. 108/2021 per l'allestimento di un Laboratorio di Preparazioni Alimentari nell'ambito del "PROGRAMMA DISBA SVILUPPO DELLE INFRASTRUTTURE – 2020-2021" –
Progetto Metabolomica. CUP: B55J19000360001**

CAPITOLATO TECNICO

1. PREMESSE.....	3
2. DESCRIZIONE DELLA FORNITURA OGGETTO DELL'APPALTO.....	3
2.1. Caratteristiche tecniche minime obbligatorie a pena di esclusione	4
2.2. Ulteriori elementi obbligatori della fornitura a pena di esclusione.....	5
3. MARCATURA "CE"	5
4. LUOGO E TERMINE DI CONSEGNA (e installazione)	5
5. AVVIO E TERMINE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	5
5.1. Avvio dell'esecuzione.....	5
5.2. Sospensione dell'esecuzione	6
5.3. Termine dell'esecuzione.....	6
6. PENALITÀ.....	6
7. MODALITÀ DI RESA	6
8. ONERI ED OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	6
9. SICUREZZA SUL LAVORO	7
10. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.....	8
11. VERIFICHE E CONTROLLI	8
12. VERIFICA DI CONFORMITÀ DELLA FORNITURA	8
13. FATTURAZIONE E PAGAMENTO	8
14. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	9
15. GARANZIA ED ASSISTENZA TECNICA.....	9
16. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	10
17. RISERVATEZZA	10

1. PREMESSE

A completamento delle competenze multidisciplinari sulla qualità e la sicurezza dei prodotti agroalimentari, già riconosciute a livello internazionale all'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA-CNR) e con la finalità di incrementarne le potenzialità di ricerca, si rende necessario dotarsi di un laboratorio per la progettazione e realizzazione di prodotti alimentari innovativi con caratteristiche funzionali e la valorizzazione dei prodotti dell'agrobiodiversità locale.

2. DESCRIZIONE DELLA FORNITURA OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura (ed installazione) di un lotto di strumenti funzionali a rendere operativo il Laboratorio di Preparazioni Alimentari presso la sede di Bari del CNR-ISPA, composto dai seguenti beni:

Di seguito si riportano i dettagli del seguente lotto:

1. **Piano di cottura a induzione**
2. **Forno combinato elettrico a convezione + vapore diretto**
3. **Addolcitore acqua per forno**
4. **Cappa autoaspirante**
5. **Abbattitore/Surgelatore**
6. **Armadio frigorifero ventilato TN**
7. **Tavolo frigo 2 porte BT**
8. **Impastatrice planetaria**
9. **Confezionatrice sotto vuoto a campana**
10. **Estrattore**
11. **Bagnomaria elettrico**
12. **Friggitrice elettrica**
13. **Griglia elettrica**
14. **Forno a microonde**
15. **Essiccatore**
16. **Bilancia**
17. **Kit 6 teglie**
18. **Kit Pentole 4 pezzi**
19. **Tagliere in polipropilene**
20. **Set coltelli in acciaio inox**
21. **Termometro digitale**

Le caratteristiche indicate al successivo paragrafo 2.1 "Caratteristiche tecniche minime obbligatorie a pena di esclusione" indentificano i requisiti tecnici minimi che il sistema oggetto dell'appalto deve possedere a pena di esclusione. Il mancato possesso o raggiungimento anche di uno solo dei requisiti di cui sopra comporterà l'esclusione dalla gara.

Tutte le attrezzature e i materiali della presente fornitura devono essere della migliore qualità nelle loro rispettive specie, senza difetti, originali e nuovi di fabbrica, di qualità e pregi uguali a quanto contrattualmente prescritto, completi di tutti gli accessori necessari al loro funzionamento e al soddisfacimento delle specifiche tecniche indicate.

Le offerte devono comprendere tutte le attrezzature descritte, fornite in blocco, nei termini riportati di seguito in questo capitolato.

È richiesto al concorrente di allegare alla Relazione Tecnica, oltre a tutte le informazioni che illustrano compiutamente la fornitura offerta, le schede tecniche contenenti le specifiche delle attrezzature proposte, e documentazione integrativa e/o accessoria reperibile pubblicamente su Internet.

2.1 Caratteristiche tecniche minime obbligatorie a pena di esclusione

Si riportano di seguito le caratteristiche tecniche minime che la fornitura deve soddisfare a pena di esclusione.

1. **Piano di cottura a induzione**, potenza di 3500 W, a doppia o a singola piastra, regolabili da 100 a 2000 W.
2. **Forno combinato elettrico a convezione + vapore diretto**, 5/6 teglie e griglie (600 x 400) GN 1/1, comandi manuali a controllo elettronico, dotato di sonda di controllo della temperatura al cuore dell'alimento a 4 punti di rilevazione. Automatico con 95 programmi, programmabile in sequenza automatica fino a 9 cicli. Tre modalità di cottura: convezione da 30 °C a 260 °C, vapore da 30 a 130 °C, combinato convezione + vapore da 30 °C a 260 °C. Clima® - sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura. Controllo automatico sfiato camera. Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola). 2 velocità di ventilazione, ridotta e standard e ad intermittenza. Connessione USB per scaricare dati e scaricare programmi di cottura. Ecospeed (mantenimento temperatura costante di cottura, in funzione di qualità e tipo di prodotto). Ecovapor (controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura, per ridurre consumo di acqua ed energia). Sistema di lavaggio automatico. Porta con doppio vetro temperato. Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna. Dimensioni (LxPxH, cm): 80 x 73 x 80, L e H indicati rappresentano il valore massimo accettato
3. **Addolcitore acqua per forno**, con pre-filtrazione, filtri a cartuccia a base di resina, filtri a carbone attivo, portata fino a 300 L/h
4. **Cappa autoaspirante** a parete per vapori e fumi. Montaggio a muro con ganci e catene. Capacità aspirante minima di 2000 m³/h. Dimensioni (LxPxH, cm): 220 x 90 x 45, L, P e H indicati rappresentano il valore esatto richiesto
5. **Abbattitore/Surgelatore**, 5 teglie GN 1/1, con temperatura di abbattimento di - 40 °C. Temperatura: + 70/+3 °C e + 70/- 40 °C. Sonda di controllo della temperatura al cuore del prodotto. Dimensioni (LxPxH, cm): 80 x 70 x 85, L e H indicati rappresentano il valore massimo accettato
6. **Armadio frigorifero ventilato TN**, temperatura -2°/ + 8 °C, 1 porta, capacità di 700 litri. Acciaio inox interno ed esterno. Sbrinamento automatico. Dimensioni (LxPxH, cm): 72 x 80 x 202, L e H indicati rappresentano il valore massimo accettato
7. **Tavolo frigo 2 porte**, temperatura - 18 / - 22 °C, acciaio inox, capacità di 300 litri. Refrigerazione ventilata BT. Sbrinamento automatico. Dimensioni (LxPxH, cm): 125 x 70 x 85, L indicato rappresenta il valore massimo accettato
8. **Impastatrice planetaria** compatta per realizzare impasti di media consistenza (pane e pasta), emulsioni e miscelare composti. Macchina in metallo. Ciotola circa 7 L in acciaio inox. Accessori in acciaio inox. Motore con variatore di velocità. Potenza 350 W. Trasmissione ad ingranaggi. Microinterruttori su alzata testa. Dispositivo NVR
9. **Confezionatrice sotto vuoto a campana** da banco, in acciaio. Vasca verticale con tecnologia Power Steel. Pannello comandi impermeabile all'acqua. Pannello comandi digitali con molteplici programmi, inclusi programmi di disaerazione (DSI) e Vasi. Ciclo di deumidificazione e sistema di creazione del vuoto esterno. Pompa a vuoto da 12 m³/h. Barra saldante lunghezza 31 cm (Tipo Orved Cuisson 31). Dimensioni (LxPxH, cm): 48 x 57 x 46
10. **Estrattore** a bassa velocità (circa 40 giri/minuto) per l'estrazione di succhi a freddo da verdure e frutta. Struttura in acciaio inox. Potenza 400 W. Dimensioni (LxPxH, cm): 15 x 23 x 45
11. **Bagnomaria elettrico** monofase da banco, 1 vasca, per uso professionale. Acciaio inox. GN 1/2. Potenza 1500 W. Controllo termostatico. Vasca per contenimento bacinelle Gastronorm di profondità da 150 mm. Rubinetto scarico acqua frontale. Dimensioni (LxPxH, cm): 30 x 60 x 28

12. **Friggitrice elettrica** monofase da banco, per uso professionale. Doppio termostato (di lavoro e di sicurezza). 1 vasca, 10 litri, in acciaio inox, con rubinetto di scarico olio, filtro e coperchio. Dimensioni (LxPxH, cm): 30 x 60 x 28
13. **Griglia elettrica** da banco, acciaio inox. Potenza massima 3000 W. Dimensioni (LxPxH, cm): 30 x 50 x 29
14. **Forno a microonde** a frequenza variabile, potenza massima 1000 Watt, in acciaio inox. Dimensioni (LxPxH, cm): 52 x 44 x 30
15. **Essiccatore** in acciaio inox, a 10 cassetti. Motore con controllo Dryset Pro. Potenza 500 W. Dimensioni (LxPxH, cm): 27 x 27 x 82
16. **Bilancia** da tavolo digitale, portata minima 3 kg, precisione 0.1 g, dimensione piatto circa 250 x 230 mm
17. **Kit 6 teglie** da forno GN1/1, in acciaio inox
18. **Kit Pentole 4 pezzi**, in acciaio inox. Diametro 20 – 24 – 28 – 32 cm. Con maniglie e coperchio
19. **Tagliere in polipropilene** dotato di fermi. Dimensioni (LxPxH, cm): 80 x 40 x 2
20. **Set 2 coltelli in acciaio inox** da cucina con lama spessa e appuntita, lama circa 23 cm e 18 cm
21. **Termometro digitale** con sonda 120 mm, T: - 40/ + 250 °C

Si specifica che laddove è indicata una dimensione massima dell'attrezzatura, essa deve essere rispettata.

2.2 Ulteriori elementi obbligatori della fornitura a pena di esclusione

La fornitura dovrà essere corredata dei seguenti ulteriori elementi considerati obbligatori:

- Installazione e collaudo
- Formazione personale
- Garanzia. La garanzia sulle attrezzature offerte dovrà essere almeno di 12 mesi full-risk e assistenza con feedback ed intervento entro 12 ore dalla chiamata
- Assistenza estesa al secondo anno

3. MARCATURA "CE"

I materiali e/o le attrezzature forniti dovranno essere conformi, se applicabili, alle norme C.E.I. ed U.N.I. ed essere contraddistinti dal marchio CE, qualora applicabile.

4. LUOGO E TERMINE DI CONSEGNA (e installazione)

4.1 Luogo di consegna (e installazione): CNR- Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari – via G. Amendola, 122/O, 70126 Bari. Le attrezzature devono essere consegnate al piano -1 della struttura (dotata di montacarichi)

4.2 Termine di consegna e installazione: entro 15 giorni solari dal giorno successivo alla stipula del contratto.

5. AVVIO E TERMINE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

5.1. Avvio dell'esecuzione

Il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), sulla base delle disposizioni del Responsabile Unico del Procedimento (RUP), dopo che il contratto è divenuto efficace, dà avvio all'esecuzione della prestazione, fornendo all'Aggiudicatario tutte le istruzioni e direttive necessarie e redigendo, laddove sia indispensabile in relazione alla natura e al luogo di esecuzione delle

prestazioni, apposito verbale come meglio disciplinato all'Art. 19 del DM n° 49 del 7 marzo 2018 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.

5.2. Sospensione dell'esecuzione

In tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscano in via temporanea l'esecuzione dell'appalto si applicano le disposizioni di cui all'Art. 107 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. e all'Art. 23 del già citato DM.

5.3. Termine dell'esecuzione

L'Aggiudicatario è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante l'intervenuta ultimazione delle prestazioni contrattuali. Il DEC, entro 5 giorni da tale comunicazione, effettua, in contraddittorio con l'Aggiudicatario medesimo, i necessari accertamenti e trasmette al RUP, entro i successivi 5 giorni, il certificato di ultimazione delle prestazioni, che ne rilascerà copia conforme all'Aggiudicatario.

6. PENALITÀ

- 6.1 Per ogni giorno solare di ritardo nell'esecuzione della fornitura (e installazione) oggetto del presente contratto si applicherà una penale pari all'1‰ (uno per mille) dell'importo contrattuale, al netto dell'IVA e dell'eventuale costo relativo alla sicurezza sui luoghi di lavoro derivante dai rischi di natura interferenziale.
- 6.2 Nel caso in cui la prima verifica di conformità della fornitura abbia esito sfavorevole non si applicano le penali; qualora tuttavia l'Aggiudicatario non renda nuovamente la fornitura disponibile per la verifica di conformità entro i 20 (venti) giorni solari successivi al primo esito sfavorevole, ovvero la verifica di conformità risulti nuovamente negativa, si applicherà la penale sopra richiamata per ogni giorno solare di ritardo.
- 6.3 Nell'ipotesi in cui l'importo delle penali applicabili superi l'importo pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, al netto dell'IVA e dell'eventuale costo relativo alla sicurezza sui luoghi di lavoro derivante dai rischi di natura interferenziale, l'Ente risolverà il contratto in danno all'Aggiudicatario, salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale danno patito.
- 6.4 Gli inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione di penali di cui ai precedenti periodi verranno contestati all'Aggiudicatario per iscritto.
- 6.5 L'Aggiudicatario dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio della Stazione Appaltante ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, si applicheranno le penali sopra indicate.
- 6.6 Le penali verranno regolate dalla Stazione Appaltante, o sui corrispettivi dovuti all'Aggiudicatario per le forniture già effettuate oppure sulla garanzia definitiva. In quest'ultimo caso la garanzia definitiva dovrà essere reintegrata entro i termini fissati dalla Stazione Appaltante.

7. MODALITÀ DI RESA

- 7.1 Tutti gli operatori economici sono obbligati, incluso nel prezzo contrattuale d'appalto:
- i) a stipulare un contratto di assicurazione per la parte di trasporto sotto la loro responsabilità;
 - ii) allo scarico della merce;
 - iii) all'installazione della fornitura;
 - iv) allo smaltimento del materiale sostituito.

8. ONERI ED OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario:

- 8.1** Si impegna ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto, senza alcun onere aggiuntivo, salvaguardando le esigenze della Stazione Appaltante e di terzi autorizzati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività lavorativa in atto.
- 8.2** Rinuncia a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui lo svolgimento delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolato o reso più oneroso dalle attività svolte dalla Stazione Appaltante e/o da terzi.
- 8.3** E' direttamente responsabile dell'inosservanza delle clausole contrattuali anche se questa dovesse derivare dall'attività del personale dipendente di altre imprese a diverso titolo coinvolto.
- 8.4** Deve avvalersi di personale qualificato in regola con gli obblighi previsti dai contratti collettivi di lavoro e da tutte le normative vigenti, in particolare in materia previdenziale, fiscale, di igiene ed in materia di sicurezza sul lavoro.
- 8.5** Risponderà direttamente dei danni alle persone, alle cose o all'ambiente comunque provocati nell'esecuzione dell'appalto che possano derivare da fatto proprio, dal personale o da chiunque chiamato a collaborare. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale di cui si avvarrà l'Aggiudicatario nell'esecuzione del contratto.
- 8.6** Si fa carico, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, di tutti gli oneri ed i rischi relativi alle attività ed agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento dell'oggetto contrattuale, ivi compresi, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, gli oneri relativi alle spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto alla esecuzione della prestazione, nonché i connessi oneri assicurativi.
- 8.7** Si obbliga:
- a)** Ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore e di quelle che dovessero essere emanate nel corso del presente contratto, nonché secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente contratto e nei suoi allegati;
 - b)** A consegnare gli elaborati progettuali e tutte le dichiarazioni e/o certificazioni discendenti da specifici obblighi normativi e legislativi correlati con l'oggetto della prestazione;
 - c)** A consegnare i certificati di omologazione "CE" per tutte le apparecchiature che lo richiedano;
 - d)** A consegnare le schede tecniche delle singole apparecchiature fornite;
 - e)** A consegnare i manuali delle singole apparecchiature fornite, preferibilmente su supporto digitale oppure, in alternativa, a stampa;
 - f)** A consegnare le eventuali schede di manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature suddivise per interventi giornalieri, settimanali, mensili, ecc.

9. SICUREZZA SUL LAVORO

- 9.1** L'Aggiudicatario si assume la responsabilità per gli infortuni del personale addetto, che dovrà essere opportunamente addestrato ed istruito.
- 9.2** La valutazione dei rischi propri dell'Aggiudicatario nello svolgimento della propria attività professionale resta a carico dello stesso, così come la redazione dei relativi documenti e la informazione/formazione dei propri dipendenti.
- 9.3** L'Aggiudicatario è tenuto a garantire il rispetto di tutte le normative riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro con particolare riferimento alle attività che si espletano presso l'Ente.
- 9.4** In relazione alle risorse umane impegnate nelle attività oggetto del presente contratto, l'Aggiudicatario è tenuto a far fronte ad ogni obbligo previsto dalla normativa vigente in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali ed assicurativi riferibili al personale dipendente ed ai collaboratori.

- 9.5** Per quanto riguarda i lavoratori dipendenti, l'Aggiudicatario è tenuto ad osservare gli obblighi retributivi e previdenziali previsti dai corrispondenti CCNL di categoria, compresi, se esistenti alla stipulazione del contratto, gli eventuali accordi integrativi territoriali.
- 9.6** Gli obblighi di cui al comma precedente vincolano l'Aggiudicatario anche qualora lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione del medesimo e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

10. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

- 10.1** E' vietata la cessione del contratto ai sensi dell'art. 105, comma 1 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- 10.2** Per quanto riguarda le modificazioni soggettive che comportino cessioni di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione relative all'Aggiudicatario, si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- 10.3** L'Aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura organizzativa.

11. VERIFICHE E CONTROLLI

- 11.1** Durante l'esecuzione del contratto il Direttore dell'Esecuzione del Contratto si riserva la facoltà e il diritto di effettuare in qualunque momento verifiche e controlli sulla regolare esecuzione dei medesimi e di eseguire accertamenti sui prodotti e sulle attrezzature utilizzate, riservandosi la facoltà di ricusarli, ove fossero ritenuti non idonei nonché il diritto di fare ripetere l'esecuzione dei servizi qualora svolto senza osservare le prescrizioni del presente capitolato. La Stazione Appaltante si asterrà dal formulare osservazioni direttamente ai dipendenti dell'Appaltatore e rivolgerà le eventuali osservazioni al referente tecnico dell'Appaltatore.
- 11.2** In caso di mancata esecuzione il relativo corrispettivo non verrà liquidato e saranno applicate le penali di cui all'art. 6.

12. VERIFICA DI CONFORMITÀ DELLA FORNITURA

- 12.1** La fornitura sarà soggetta a verifica di conformità per certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 102 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- 12.2** Le attività di verifica saranno effettuate entro 30 (trenta) giorni solari dalla data di consegna (*e installazione*) della fornitura.
- 12.3** Durante le suddette operazioni, la Stazione Appaltante ha altresì la facoltà di chiedere all'Aggiudicatario tutte quelle prove atte a definire il rispetto delle specifiche strumentali dichiarate e quant'altro necessario a definire il buon funzionamento della fornitura.
- 12.4** Sarà rifiutata la fornitura difettosa o non rispondente alle prescrizioni tecniche richieste dal Capitolato tecnico e accettate in base all'offerta presentata in sede di gara dall'Aggiudicatario.
- 12.5** L'esito positivo della verifica non esonera l'Aggiudicatario dal rispondere di eventuali difetti non emersi nell'ambito delle attività di verifica di conformità e successivamente riscontrati; tali difetti dovranno essere prontamente eliminati durante il periodo di garanzia.

13. FATTURAZIONE E PAGAMENTO

- 13.1.** Ai fini del pagamento del corrispettivo contrattuale l'Aggiudicatario stabilito e/o identificato ai fini IVA in Italia emetterà fattura elettronica ai sensi e per gli effetti del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze N. 55 del

3 aprile 2013, inviando il documento elettronico al Sistema di Interscambio che si occuperà di recapitare il documento ricevuto all'Ente. Il Consiglio Nazionale delle Ricerche è soggetto all'applicazione del meccanismo dello "split payment". In caso di Aggiudicatario straniero la fattura dovrà essere cartacea.

- 13.2.** Il pagamento della fattura avverrà entro 30 (trenta) giorni solari dalla data del Certificato di verifica di conformità con esito positivo, sul conto corrente dedicato di cui alla tracciabilità dei flussi finanziari.
- 13.3.** La fattura dovrà contenere i seguenti dati, pena il rifiuto della stessa:
- Intestazione: CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, 70126 - Bari;
 - Il Codice Fiscale 80054330586;
 - La Partita IVA 0211831106;
 - Il riferimento al contratto (N° di protocollo e data);
 - Il CUP B55J19000360001;
 - Il CUU (Codice Univoco Ufficio) dell'Ente: R3OPZE (solo per i soggetti stabiliti e/o identificati ai fini IVA in Italia);
 - L'importo imponibile;
 - L'importo dell'IVA (solo per i soggetti stabiliti e/o identificati ai fini IVA in Italia);
 - Esigibilità IVA "S" scissione dei pagamenti (solo per i soggetti stabiliti e/o identificati ai fini IVA in Italia);
 - L'importo totale;
 - L'oggetto del contratto;
 - Il codice IBAN del conto corrente dedicato;
 - Il "Commodity code" (solo per Aggiudicatari stranieri).
- 13.4.** Ai fini del pagamento del corrispettivo la Stazione Appaltante procederà alle verifiche di legge.
- 13.5.** In sede di liquidazione delle fatture potranno essere recuperate le spese per l'applicazione di eventuali penalità (di cui al paragrafo 6); la Stazione Appaltante potrà sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penali, i pagamenti all'Aggiudicatario cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione della fornitura, fino al completo adempimento degli obblighi contrattuali (art. 1460 C.C.). Tale sospensione potrà verificarsi anche qualora insorgano contestazioni di natura amministrativa.

14. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

- 14.1** L'Aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni.
- 14.2** Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della legge 13 agosto 2010 n.136.
- 14.3** L'Aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione al CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, 70126 - Bari ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Roma della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

15. GARANZIA ED ASSISTENZA TECNICA

- 15.1** La fornitura dovrà essere garantita per un minimo di 12 (dodici) mesi "on-site" (e "full risk") dalla data dell'emissione del certificato di verifica di conformità con esito positivo.
- 15.2** Entro 10 gg. solari dalla data della lettera della Stazione Appaltante con cui si notificano i difetti riscontrati e si rivolge invito ad eliminarli, l'Aggiudicatario è tenuto ad adempiere a tale obbligo. Entro lo stesso termine l'Aggiudicatario deve, ove necessario, sostituire le parti logore, o difettose, se ciò non fosse sufficiente, ritirare il bene e sostituirlo.

16. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- 16.1** In adempimento a quanto previsto dall'art. 108 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. la Stazione Appaltante risolverà il contratto nei casi e con le modalità ivi previste.
- 16.2** Per quanto non previsto nel presente paragrafo, si applicano le disposizioni di cui al Codice Civile in materia di inadempimento e risoluzione del contratto.
- 16.3** In ogni caso si conviene che la Stazione Appaltante, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'Aggiudicatario tramite posta elettronica certificata nei seguenti casi:
- a)** Mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte della Stazione Appaltante;
 - b)** Nei casi di cui ai precedenti paragrafi:
 - Oneri ed obblighi dell'Aggiudicatario;
 - Sicurezza sul lavoro;
 - Divieto di cessione del contratto.

17. RISERVATEZZA

- 17.1** L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere e di far mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione della prestazioni contrattuali.
- 17.2** L'Aggiudicatario è, inoltre, responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori di quest'ultimi, degli obblighi di riservatezza anzidetti.
- 17.3** In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere di diritto il presente contratto, fermo restando il risarcimento, da parte dell'Aggiudicatario, di tutti i danni derivanti.
- 17.4** La violazione dei disposti del presente paragrafo, da parte sia dell'Aggiudicatario sia del proprio personale, costituirà uno dei motivi di giusta causa di risoluzione del contratto.

Il Responsabile del Procedimento

Dott. Giuseppe Panzarini