

**Convenzione operativa per una collaborazione di ricerca nell'ambito del progetto
"Laboratorio dell'innovazione della filiera olivicola-olearia (LIOO)"**

TRA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA, con sede legale in Viterbo, in Via Santa Maria in Gradi n. 4, cap. 01100, Codice fiscale 80029030568, Partita IVA n. 00575560560, in persona del rappresentante legale Prof. Alessandro Ruggieri, nato a Roma il 1 giugno 1963 domiciliato per la carica presso la sede dell'Università della Tuscia, a Via Santa Maria in Gradi, 4 Viterbo;

E

CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA, con sede legale in via Po n° 14, 00198 Roma, C.F. 97231970589, rappresentato dal Direttore Generale facente funzioni, Dott.ssa Ida Marandola, nata il 4 gennaio 1967 a Terracina (LT), domiciliata per la carica presso la sede del CREA in Roma.

PREMESSO che

- In data 28.07.2016 è stato sottoscritto l'Accordo tra il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria e l'Università degli Studi della Tuscia al fine di rafforzare ed estendere l'attività di ricerca scientifica nell'ambito dei rispettivi fini istituzionali e per definire le tipologie di azioni congiunte;
- l'Università degli Studi della Tuscia è centro primario della ricerca scientifica e che suo compito è elaborare le conoscenze scientifiche, promuovendo forme di collaborazione attraverso contratti e convenzioni con Enti pubblici e privati;
- il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria è un Ente nazionale di ricerca con competenza scientifica nel settore agricolo, ittico e forestale, con personalità giuridica di diritto pubblico vigilato dal Mipaaf, con autonomia scientifica, statutaria, organizzativa, amministrativa e finanziaria;
- il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria ha le competenze e le conoscenze necessarie per prestare i servizi richiesti ed è interessato a sperimentare ed applicare i risultati fin qui ottenuti collaborando con Enti ed aziende che operano direttamente nel settore scientifico;
- la presente Convenzione ha lo scopo di rendere operativa la collaborazione tra i due Enti per la realizzazione del Progetto congiunto denominato "Laboratorio dell'innovazione della filiera olivicola-olearia (LIOO)";
- l'art. 15 della legge 7 agosto 1990 n. 241 prevede lo svolgimento, in collaborazione e mediante accordi, di attività di interesse comune tra pubbliche amministrazioni;

Tutto ciò premesso si conviene e stipula quanto segue:

Art. 1. Valore delle premesse

Le premesse sopra riportate costituiscono parte integrante di questa convenzione.

Art. 2. Oggetto, programma e costi di attività della Convenzione

1. Oggetto della Convenzione

Il presente atto viene concluso tra le due amministrazioni pubbliche per disciplinare le modalità tecniche ed operative, delle attività previste nell'Accordo relativo allo sviluppo ed alla realizzazione del Progetto "Laboratorio dell'innovazione della filiera olivicola-olearia (LIOO)".

2. Programma tecnico-scientifico

2.1 Introduzione e motivazioni alla parziale rimodulazione delle attività

In relazione alla rivalutazione economica più dettagliata circa l'adeguamento strutturale dell'immobile che sarà destinato a sede del LIOO (di seguito dettagliato nel WP1), si è resa necessaria una conseguente rimodulazione, in riduzione, degli importi da destinare al personale non dipendente (parzialmente coperto da quello dipendente) e alle altre voci di finanziamento (soprattutto attrezzature e materiali) rispetto al progetto presentato al MiUR.

Ne consegue che anche l'attività scientifica del progetto approvato dal CIPE, è stata necessariamente rimodulata e focalizzata sulle azioni indispensabili (adeguamento strutturale) e su quelle maggiormente innovative, pur mantenendo quasi tutte le azioni scientifiche previste, come indicato nella tabella 1 seguente.

Tabella 1: prospetto della rimodulazione dell'attività prevista dal progetto CIPE nel nuovo accordo operativo CREA-UNITUS

PROGETTO CIPE approvato			RIMODULAZIONE prevista nell'accordo operativo CREA-UNITUS	
WP n.	TITOLO WP	NOTE rimodulazione	nuovo WP n.	TITOLO WP
1	Certificazione genetica e sanitaria	sostituito con WP di adeguamento strutturale in funzione delle nuove esigenze (v. Introduzione par. 2.1)	1	Interventi strutturali e funzionali sugli edifici ospitanti il LIOO
2	Maturazione del frutto	inserita in WP2 task 4.b	2	Qualità, controllo e certificazione: task 4b
3	Qualità, controllo e certificazione		2	Qualità, controllo e certificazione
4	Qualità delle olive da mensa		3	Qualità delle olive da mensa
5	Generazione di risorse dai rifiuti	inserito in WP2 task 4.e	2	Qualità, controllo e certificazione: task 4e
6	Innovazione nel pre/post-produzione		4	Innovazione nel pre/post-produzione
7	Analisi sul comportamento e disseminazione		5	Analisi sul comportamento e disseminazione

2.2 Descrizione sintetica delle attività distinte per WP

WP1 – Interventi strutturali e funzionali sugli edifici ospitanti il LIOO

Il Laboratorio dell'Innovazione della filiera Olivicola-Olearia sarà posizionato e realizzato all'interno degli edifici (principale e pertinenze) della ex Regia Stazione di Granicoltura di Rieti. La struttura principale ospiterà sia i laboratori, indispensabili per lo svolgimento delle attività scientifiche indicate di seguito, che gli uffici per la direzione, l'amministrazione, i tecnici e i ricercatori.

Azione 1: interventi di verifica strutturale, di messa a norma e ristrutturazione funzionale di parte dell'edificio e delle pertinenze della ex Regia Stazione di Granicoltura di Rieti

Azione 2: adeguamento strutturale, funzionale e di sicurezza dei locali destinati a laboratori

Azione 3: adeguamento strutturale, funzionale e di sicurezza dei locali destinati a uffici

Le principali attività che saranno svolte sono:

- verifiche strutturali e di sicurezza
- adeguamento infissi interni e esterni
- verifica e adeguamento impianti meccanici ed elettrici/speciali
- verifica funzionalità viabilità esterna agli edifici e interna aziendale
- verifica dei sottoservizi esterni

Per lo sviluppo amministrativo del WP1, sarà redatto un progetto esecutivo e successivamente sarà sviluppata una procedura di gara per affidamento lavori. Sempre nel WP1, è previsto un consistente impegno amministrativo e tecnico per il costante monitoraggio e controllo delle attività previste e per i successivi acquisiti e installazioni di attrezzature e dotazioni dei laboratori e uffici.

WP2 – Qualità, controllo e certificazione.

Motivazioni ed obiettivi: L'obiettivo generale di questo WP è quello di correlare la qualità dell'olio extra vergine di oliva alla composizione chimica delle drupe e ai parametri del processo estrattivo. Le olive saranno macinate in un impianto pilota modulare che consenta di variare i parametri di processo ed ottenere oli con caratteristiche differenti. Le caratteristiche chimiche e fisiche degli oli saranno determinate con metodologie analitiche innovative in grado di fornire, in modo rapido e accurato, informazioni sulla qualità globale del prodotto avvalendosi di tecnologie analitiche: LC-MS, GC-High Resolution-MS. (Azione 1). Con l'ausilio di queste metodiche, si procederà, successivamente, a definire protocolli estrattivi che permettano di valorizzare, in modo mirato, le caratteristiche chimico- fisiche delle drupe (Azione 2). Successivamente, si procederà alla costruzione di modelli predittivi che consentano di ottenere prodotti di qualità e di diversificare l'offerta da un punto di vista nutrizionale e sensoriale (Azione 3). Infine, sfruttando le competenze disponibili presso UNITUS, sarà effettuata una valutazione dell'effetto dei parametri di processo e dei sistemi di packaging sul *Carbon Foot printing* dell'olio di oliva.

Nello specifico, le azioni saranno articolate come segue:

Azione 1. Metodiche analitiche innovative

- a) Sviluppo di protocolli analitici per correlare la qualità degli oli alle caratteristiche chimico fisiche delle olive, alle varietà e ai parametri del processo estrattivo. Costruzione di una banca dati, che permetta di valutare l'impatto delle variabili del processo estrattivo, sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali degli oli prodotti ottenuti da olive con proprietà chimico fisiche differenti.
- b) Sviluppo di procedure analitiche rapide e innovative che consentano di identificare e valorizzare gli oli monovarietali, di riconoscere le sofisticazioni e le adulterazioni e di controllare il processo estrattivo.
- c) Sistemi e metodiche a base elettronica, fisica e fotonica per misure ultrarapide, non distruttive, in situ (campo, impianto), on-the-go, at-in-on-line per aspetti della qualità e tracciabilità del prodotto.

- d) Sviluppo di un sistema tecnologico per l'*infotracing* in grado di consentire agli share/stakeholder (consorzi, produttori, consumatori) di accedere in ogni istante, tramite tecnologie ICT (RFiD, QRcode, smartphone, data-cloud), a tutte le informazioni di qualità/tracciabilità di prodotto e di processo anche rilevate attraverso metodiche speditive di cui ai punti precedenti.

Azione 2. Parametrizzazione del processo estrattivo

- a) Identificazione mediante approcci multivariati dell'effetto delle diverse variabili di processo sulle caratteristiche del prodotto finale.
- b) Studio di sistemi tecnologici a base fotonica per la selezione qualitativa differenziale delle olive per l'ottenimento di oli di altissima qualità.
- c) Definizione di protocolli estrattivi che consentano di ottenere olio di qualità, con una maggiore stabilità e al contempo di valorizzare dal punto di vista sensoriale e nutrizionale le caratteristiche delle olive.

Azione 3. Costruzione di modelli predittivi di qualità per l'ottenimento di oli con caratteristiche sensoriali differenti, al fine di diversificare l'offerta.

- a) Adattamento dei protocolli estrattivi al fine di ottenere oli con diverse caratteristiche sensoriali, per aumentare e diversificare l'offerta di prodotti che meglio rispondano alle esigenze dei consumatori
- b) Monitorare le preferenze dei consumatori attraverso test sensoriali specifici.

Azione 4. Valutazione dell'effetto dei parametri di processo e dei sistemi di packaging sul Carbon Footprint dell'olio di oliva.

Detta valutazione verrà effettuata fino ai cancelli del frantoio, predefinendo:

- a) le modalità di coltivazione delle olive (concimi, pesticidi, potature, rese in olive al variare della varietà e del periodo di maturazione),
- b) Determinazione dell'indice di maturazione con metodiche non distruttiva per la raccolta ottimale (spettrofotometria puntuale e/o di immagine, chemometria predittiva), consistenza e imaging
- c) le rese in olio del processo di estrazione e nei principali sottoprodotti (acque di vegetazione e sansa esauste) ed i consumi energetici,
- d) il tipo di confezionamento del prodotto finito (bottiglie in vetro, in PET, etc.),
- e) lo scenario di smaltimento e di riutilizzo (energetico e farmaco-nutraceutico) dei sottoprodotti dei residui di potatura, delle acque di vegetazione, della sansa, degli scarti dei materiali di imballaggio.

WP3 – Qualità delle olive da mensa

Motivazioni ed obiettivi: L'obiettivo generale di questo WP è quello di migliorare le potenzialità dell'olivicultura da tavola e di valorizzare il segmento della filiera che va dalla raccolta alla produzione del prodotto. Le olive, raccolte a diversi stadi di maturazione, saranno sottoposte a processi di trasformazione innovativi, attraverso l'impiego di starter microbici selezionati e metodiche analitiche innovative, declinati in protocolli di lavorazione che permettano di diversificare l'offerta e di ottenere prodotti di elevata qualità e salubrità, rispondenti meglio alle esigenze del consumatore e del mercato.

Nello specifico le azioni saranno articolate come segue:

Azione 1 Metodiche analitiche innovative

- a) Sviluppo di protocolli analitici, rapide e accurati per correlare la qualità delle olive da mensa trasformate, alle caratteristiche chimico fisiche delle olive e ai parametri del processo fermentativo.
- b) Implementazione di una banca dati, che permetta di valutare l'impatto delle variabili del processo di lavorazione, sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali delle olive da mensa prodotte da olive con proprietà chimico fisiche differenti.
- c) Sviluppo di starter microbici innovativi, per incrementare la qualità nutrizionale e sensoriale delle olive da mensa.
- d) Sistemi e metodiche a base elettronica, fisica e fotonica per misure ultrarapide, non distruttive, in situ (campo, impianto), on-the-go, at-in-on-line per aspetti della qualità e tracciabilità del prodotto.
- e) Sviluppo di un sistema tecnologico per l'*infotracing* in grado di consentire agli share/stakeholder (consorzi, produttori, consumatori) di accedere in ogni istante, tramite tecnologie ICT (RFiD, QRcode, smartphone, data-cloud), a tutte le informazioni di qualità/tracciabilità di prodotto e di processo anche rilevate attraverso metodiche speditive di cui ai punti precedenti.

Azione 2. Parametrizzazione del processo di trasformazione

- a) Identificazione mediante approcci multivariati dell'effetto delle diverse variabili di processo sulle caratteristiche del prodotto finale.
- b) Definizione di protocolli di trasformazione basati sull'uso di starter selezionati che consentano di elevare la qualità del prodotto finito.

Azione 3. Costruzione di modelli predittivi di qualità per l'ottenimento di olive da mensa con caratteristiche sensoriali differenti, al fine di diversificare l'offerta

- a) Adattamento dei protocolli di lavorazione, al fine di ottenere olive da mensa con diverse caratteristiche sensoriali, per aumentare e diversificare l'offerta di prodotti meglio rispondenti alle esigenze del consumatore e del mercato.
- b) Monitorare le preferenze dei consumatori attraverso test sensoriali specifici.

WP4 - Innovazione nel pre/post-produzione.

Motivazioni ed obiettivi: La produzione dell'olio d'oliva in Italia è sempre più caratterizzata da una frammentazione della struttura produttiva del prodotto e della sua territorializzazione. Ciò da un lato non consente una significativa riduzione del costo di produzione, ponendo buona parte della produzione nazionale al di fuori della competizione sui prezzi delle grandi produzioni industriali estere, dall'altro essa offre peculiari potenzialità soprattutto per quanto riguarda la qualità e la specificità del prodotto e il suo legame con la cultura e il territorio.

In questo WP saranno sviluppate due linee di azione inerenti attività sperimentali e dimostrative al fine di offrire strumenti per la valorizzazione delle specificità del prodotto italiano.

Azione 1: micro-impiantistica per autoproduzioni diffuse e/o di nicchia

La fase di trasformazione del prodotto presenta, in molti contesti, aspetti organizzativi e logistici critici in relazione alla generale frammentazione produttiva (molti produttori per piccole produzioni), in quanto gli impianti sono generalmente dimensionati per medio-grandi produzioni. Ciò non favorisce la trasformazione in olio di piccole/piccolissime quantità di olive (spesso "domestiche") che interesserebbe tuttavia una vasta platea di potenziali autoproduttori/consumatori. L'autoproduzione inoltre eviterebbe alla radice la problematica della sicurezza e garanzia del prodotto, incentiverebbe il ritorno alla coltura in piccoli appezzamenti anche a livello hobbistico con una importante ricaduta territoriale, paesaggistica ed economica.

Per questa problematica sarà valutata, sia dal punto di vista tecnico sia dal punto di vista dimostrativo, la possibilità di sviluppare e utilizzare un mini/microimpianto di trasformazione dalle caratteristiche perfettamente aderenti a quelli di scala industriale.

Tale microimpianto potrà lavorare da un minimo di 50 kg a 300 kg olive consentendo di produrre il proprio olio anche a chi abbia a disposizione piccolissime produzioni domestiche.

Azione 2: smart packaging.

In questa azione saranno definiti sistemi innovativi di packaging a controllo attivo per migliorare la qualità del prodotto nel trasporto, logistica e nella conservazione (anche nell'ottica del commercio online).

WP5 - Analisi sul comportamento e disseminazione.

Motivazioni ed obiettivi: Nel WP verrà realizzata un'analisi di tipo qualitativo sul comportamento del consumatore in fase di acquisto del prodotto e di consumo. In particolare l'analisi avrà lo scopo di comprendere la percezione di qualità dell'olio extravergine di oliva per il consumatore, nonché i fattori oggettivi (caratteristiche tecniche del prodotto) e soggettivi (motivazioni) che incidono sulla decisione di acquisto.

Inoltre, il progetto si propone di sviluppare nuove forme di comunicazione e disseminazione dei risultati della ricerca per sensibilizzare ed informare i consumatori. Per tale ragione le attività pianificate intendono essenzialmente ottenere:

- a) La definizione un modello di buone pratiche;
- b) La creazione di condizioni favorevoli affinché altri gruppi interessati possano replicare/applicare i risultati della ricerca.
- c) La diffusione dei risultati intermedi e finali del progetto mediante convegni, seminari o attività di divulgazione scientifica;
- d) Definizione di nuove strategie di marketing per rafforzare l'immagine ed il posizionamento dei prodotti.

2.3 Ripartizione per WP e azioni delle attività CREA e UNITUS

Per le attività sopra riportate, sono state ripartite in Tabella 2 tra CREA e UNITUS indicando anche gli impegni in mesi/uomo.

Tabella 2: ripartizione per WP e azioni attività CREA e UNITUS.

WORK PACKAGES	Azione	CREA		UNITUS	
		Responsabile	mesi/uomo	Responsabile	mesi/uomo
TOTALE			193		144.6
WP1	Azione 1	CREA	16		
	Azione 2	CREA	6		
	Azione 3	CREA	6		
WP2	Azione 1ab			UNITUS	9
	Azione 1cd	CREA	28		
	Azione 2ac			UNITUS	15
	Azione 2b	CREA	17		9
	Azione 3ab	CREA	13	UNITUS	16
	Azione 4abe	CREA	18		

	Azione4cd			UNITUS	16
WP3	Azione 1ac			UNITUS	9
	Azione 1bde	CREA	22		
	Azione 2ab	CREA	15	UNITUS	13
	Azione 3ab	CREA	12	UNITUS	14
WP4	Azione 1			UNITUS	26
	Azione 2	CREA	25		
WP5		CREA	15	UNITUS	17.6

3. Cronoprogramma delle attività

WORK PACKA GES	ANNO 1				ANNO 2				ANNO 3			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
WP1												
WP2												
WP3												
WP4												
WP5												

4. Costi della convenzione e ripartizione temporale e tra gli Enti degli impegni economici e di personale

Di seguito, si specificano le principali voci relative ai costi della convenzione, la loro e ripartizione temporale e tra gli Enti (Tabella 3), nonché impegni di personale dipendente e non (Tabella 4, Tabella 5).

Tabella 3: costi totali e ripartizione temporale e tra gli Enti

Voce di spesa	anno	Totali parziali	interventi strutturali	personale dipendente	personale non dipendente (ricercatori a t.d., assegnisti, borsisti)	attrezzature (scientifiche, forniture), arredamenti, materiali di consumo, commesse, consulenze	spese generali
Totale progetto		2.997.753	900.000	709.107	453.053	436.593	499.000
	I	1.200.000	400.000	282.589	298.053	8.411	210.947
	II	1.000.000	300.000	211.818	155.000	183.182	150.000
	III	797.753	200.000	214.700	0	245.000	138.053
<i>totale CREA</i>		<i>2.399.700</i>	<i>900.000</i>	<i>609.107</i>	<i>155.000</i>	<i>236.593</i>	<i>499.000</i>

	I	851.947	400.000	232.589		8.411	210.947
	II	850.000	300.000	161.818	155.000	83.182	150.000
	III	697.753	200.000	214.700		145.000	138.053
<i>totale UNITUS</i>		<i>598.053</i>	<i>0</i>	<i>100.000</i>	<i>298.053</i>	<i>200.000</i>	<i>0</i>
	I	348.053		50.000	298.053		
	II	150.000		50.000		100.000	
	III	100.000				100.000	

Per la voce personale dipendente e non, il dettaglio della ripartizione è indicato nelle seguenti tabelle 4 e 5, rispettivamente per CREA e UNITUS.

Tabella 4: Impegno personale dipendente e non CREA

Personale CREA	Costo totale lordo annuo (€)	Costo mensile lordo (€)	mesi / uomo	Costo progetto (€)
Amministrativi (operatore amm) VIII liv	38.069	3.172	40	126.897
Amministrativi (collab amm) V liv	51.268	4.272	12	51.268
Tecnici OTER VIII liv	38.069	3.172	30	95.173
Tecnici CTER V liv	51.268	4.272	13	55.540
Ricercatori III liv (2a fascia)	50.236	4.186	37	154.894
Ricercatori II liv (5a fascia)	84.804	7.067	5	35.335
Direttore	135.000	11.250	8	90.000
Totale				609.107
Personale non dipendente				
ricercatore full time a TD III liv 1° fascia	48.000	4.000	24	96.000
assegnista di ricerca a TD	29.500	2.458	24	59.000
Totale pers. non dip.			48	155.000
TOTALE PERSONALE			193	764.107

Tabella 5: Impegno personale dipendente e non UNITUS

Personale UNITUS	Costo totale annuo (€)	Costo mensile lordo (€)	Mesi / uomo	Costo progetto (€)
Prof. Ordinario	103.803,62	8.650,30	1,90	16.436
Prof. Ordinario	132.776,55	11.064,71	1,90	21.023

Prof. Associato	83.017,25	6.918,10	4,90	33.899
Prof. Associato	89.520,97	7.460,08	3,84	28.643
Personale dipendente			12,54	100.000
1 RTDA part time	35.207,00	2.933,92	36	105.621
1 RTDA part time	35.207,00	2.933,92	36	105.621
1 Borse di DR	17.333,33	1.444,44	30	43.333
1 Borse di DR	17.333,33	1.444,44	30,1	43.478
Totale pers. non dip.			132,1	298.053
TOTALE PERSONALE			144,6	398.053

I costi necessari per la realizzazione del progetto comprendono anche la quota di finanziamento FISR.

I costi per il personale riguardano le esigenze connesse all'impiego di personale specializzato, adeguato dal punto di vista tecnico-scientifico e di alto profilo dal punto di vista qualitativo, includendo posizioni di ricercatore e borse di studio per dottorandi finanziate sul progetto, oltre alle qualifiche previste dall'ordinamento nazionale delle strutture di ricerca. Inoltre essi comprendono anche una quota di costi per il personale amministrativo, necessario per l'avvio gestionale e organizzativo della struttura (gestione amm. personale, acquisti, gare e appalti, ecc) e di quello tecnico.

I costi per le attrezzature riguardano l'esigenza per il Laboratorio di dotarsi di un adeguato e avanzato *hardware* per la ricerca, di alto livello, funzionale al raggiungimento degli ambiziosi obiettivi di ricerca. A tali costi sono aggiunti quelli per gli arredamenti tecnici e d'ufficio, le dotazioni informatiche, i materiali di consumo e alcune commesse e consulenze (pulizie, gestione informatica, sicurezza, ecc).

I costi per gli interventi strutturali sono connessi alle ragguardevoli esigenze di adeguamento e di messa a norma delle strutture dell'Istituto, al fine di renderle funzionali agli obiettivi del progetto di ricerca.

Art. 3. Responsabilità scientifica

Il responsabile scientifico dell'attività per il CREA sarà il dr. Paolo Menesatti, mentre per UNITUS il responsabile scientifico sarà il prof. Mauro Moresi.

I Responsabili scientifici si avvalgono di un Comitato Tecnico-Scientifico (di seguito CTS) che rappresenterà l'organo di riferimento per la gestione operativa delle attività. Il CTS è costituito da n. 3 componenti per ciascun ente, individuati, per il CREA, nella dott.ssa Tiziana Maria Cattaneo, nel Dr. Davide Neri e nella dott.ssa Fiorella Sinesio e per UNITUS, nel prof. Nicola Lacetera, nella prof.ssa Diana De Santis e nella dott.ssa Cecilia Silvestri.

Il CTS, nel rispetto degli indirizzi dei Responsabili scientifici di cui al comma 1, ha il compito di coordinare lo svolgimento delle attività operative, valutare lo stato di avanzamento del progetto e proporre eventuali azioni migliorative e/o correttive.

Art. 4. Durata

La presente convenzione, sottoscritta in forma digitale, avrà la durata di anni 3 (tre) a decorrere dalla data dell'ultima firma.

Eventuali proroghe potranno essere concordate per iscritto dalle parti.

Art. 5. Modalità operative

Al fine di dare piena attuazione all'Accordo di cui in premessa le parti si impegnano a mettere a disposizione le risorse finanziarie necessarie, di cui al piano finanziario del progetto, secondo la seguente ripartizione (Tabella 2).

Art. 6. Organizzazione del personale

Ciascuna parte garantirà idonea copertura assicurativa nei confronti del proprio personale in virtù della presente convenzione.

Art. 7. Modalità del pagamento/finanziamento

I due Enti procederanno a rendicontare al Ministero le quote di propria competenza, al fine di acquisire le quote di contributo FISR.

Art. 8. Riservatezza

Le parti si impegnano al completo riserbo da parte propria e dei propri collaboratori su tutti i risultati, le informazioni, i prodotti e quant'altro deriverà dalle attività oggetto della presente convenzione/contratto e a non divulgare le citate informazioni a terzi, se non dietro esplicita autorizzazione reciproca e scritta delle parti e ad utilizzarle esclusivamente nell'ambito delle ricerche oggetto della presente convenzione/contratto.

Art. 9. Proprietà e utilizzazione dei risultati

Entrambi i contraenti avranno pieno diritto d'uso e di pubblicazione dei risultati e degli elaborati prodotti. Nelle pubblicazioni e riproduzioni degli elaborati dovrà, in ogni caso, essere indicato che lo studio è stato compiuto nell'ambito della presente convenzione.

Art. 10. Inadempimenti e risoluzione del contratto

Le parti possono risolvere il contratto nei casi di inadempimento gravi e/o ritardi non sanati entro 30 giorni dalla ricezione della diffida ad adempiere, da trasmettersi all'altra parte a mezzo raccomandata a/r o telegramma. Trascorso il termine sopra indicato, la risoluzione del contratto opererà di diritto ai sensi dell'art. 1454 Cod. Civ.

Art. 11. Responsabilità per danni

Le parti sono responsabili di qualunque danno che in conseguenza dell'esecuzione del progetto, venga eventualmente arrecato a terze persone o cose e ad altri enti pubblici e privati.

(L'eventuale responsabilità delle parti è strettamente correlata al tipo di attività che ciascuna di esse svolge nell'ambito della Convenzione).

Art. 12. Diritto di recesso

Le parti hanno la facoltà di recedere dalla presente convenzione in ogni momento, per giustificato motivo e con preavviso scritto di 60 giorni, ma il recesso non ha effetto per le prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione. In tal caso è fatto salvo tutto ciò che nel frattempo è stato ottenuto in termini di risultati e le parti si impegnano a corrispondere l'importo delle spese sostenute ed impegnate fino al momento dell'anticipata rescissione.

Art. 13. Foro competente

Qualora insorgano questioni relative ad interpretazioni o all'esecuzione del presente atto, le parti si impegnano a perseguire la soluzione in via amichevole, preliminarmente rispetto alla proposizione di azioni giudiziali.

Nel caso in cui non fosse possibile raggiungere in questo modo l'accordo, per ogni eventuale vertenza che dovesse sorgere tra le parti, il Foro competente sarà in via esclusiva quello di Roma.

Art. 14. Norme applicabili

La presente convenzione è impegnativa per le parti contraenti in conformità delle leggi vigenti. Per tutto quanto non espressamente regolato dai precedenti articoli, riguardo ai rapporti tra l'UNITUS e il CREA si applicano le disposizioni del Codice Civile.

Le parti riconoscono e dichiarano che la presente convenzione è stata oggetto di specifica negoziazione in ogni clausola e che risultano pertanto inapplicabili le disposizioni di cui all'art. 1341 Codice Civile.

Art. 15. Oneri fiscali

Le parti convengono che la presente convenzione, sottoscritta in modalità digitale, è soggetta a registrazione solo in caso d'uso.

Le spese di registrazione, nonché ogni altro onere inerente o conseguente la presente Convenzione, sono a carico della parte richiedente.

L'imposta di bollo di euro 16,00 (sedici) è assolta dal CREA in maniera virtuale – autorizzazione n. 34200 del 03/05/2016 rilasciata dall'Agenzia delle Entrate – Direzione del Lazio – Ufficio Gestioni Tributi. Il CREA richiederà a UNITUS il rimborso del 50 % (cinquanta per cento) delle spese sostenute, trasmettendo idonea documentazione.

Viterbo – Roma 20.9.2016

per l'UNITUS

Il Rettore

Prof. Alessandro Ruggieri

per il CREA

Il Direttore Generale

Dott.ssa Ida Marandola

Documento sottoscritto con firma digitale, in difetto di contestualità spazio/temporale, e successivamente archiviato a far data dalla ricezione da parte dell'ultimo sottoscrittore ai sensi degli artt. 1326 e 1335 c.c.

Per la forma contrattuale si richiamano gli artt. 2702 e 2704 c.c. e l'art. 2 del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 "Codice dell'amministrazione digitale"