

CONTRATTO DI RICERCA COMMISSIONATA

Con la presente scrittura privata, redatta in duplice originale, tra

- Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell' Ambiente (SAFE) c.f. 94045260711 - P. I.V.A. 03016180717, nella persona del Direttore pro tempore Prof.ssa Milena Grazia Sinigaglia, codice fiscale SNGMNG62E56H962N, nata a San Giovanni Rotondo il 16.05.1962 e domiciliata per la carica in Foggia alla via Napoli 25, in seguito indicato come “Dipartimento SAFE, autorizzata dalla Giunta di Dipartimento nella seduta del 9.06.2020 e dal Senato Accademico nella seduta dele dal Consiglio di Amministrazione nella seduta dela sottoscrivere il presente atto;
- La Società CIEMME ALIMENTARI Srl (c.f. 06275620729 P.I.V.A. 06275620729) con sede in BARLETTA alla Via FOGGIA 28/30 nella persona del legale rappresentante Sig PALMIERI BARTOLOMEO ANTONIO (c.f. PLMBTL71P05A669E) in seguito indicata come “Committente”

PREMESSO CHE

La Committente ha presentato richiesta di finanziamento ai sensi del Bando del Ministero dello Sviluppo Economico Fondo per la Crescita Sostenibile – Sportello “Agrifood” PON I&C 2014-2020, di cui al D.M. 5 marzo 2018 Capo III per un progetto di ricerca e sviluppo dal titolo *Innovazione di processo mediante trattamenti avanzati di stabilizzazione per la qualità e sicurezza di gnocchi biologici*, codice progetto F/200079/00/X45.

In sede di presentazione della domanda e nella proposta di piano di sviluppo la Committente ha indicato l'Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) come consulente per le attività di supporto nella **prototipizzazione di nuove tecniche di stabilizzazione *mild***, da applicare a gnocchi biologici per aumentarne la shelf-life senza penalizzare altri aspetti come quelli nutrizionali e organolettici.

In sede di istruttoria della domanda di agevolazione i soggetti incaricati dal Ministero dello Sviluppo Economico hanno valutato l'idoneità dell'Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) come consulente per il ruolo proposto e, a seguito di tale valutazione, è stato considerato ammissibile al Piano di Sviluppo.

La Committente intende affidare al Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) un'attività di ricerca consistente in attività della qualità e della sicurezza di gnocchi trattati mediante nuove tecnologie di sanitizzazione. Nello specifico i ricercatori afferenti al settore AGR/15 (proff. Del Nobile Matteo Alessandro e Amalia Conte) si occuperanno della qualità microbiologica e sensoriale del prodotto prima e dopo trattamento, durante la conservazione a temperatura ambiente, mentre quelli del settore CHIM/01 (proff. Diego Centonze) di tutti gli aspetti chimici di qualità e sicurezza. I ricercatori tutti saranno inoltre coinvolti nella fase di pianificazione del disegno sperimentale e nella successiva elaborazione dei dati di ottimizzazione delle condizioni di trattamento.

SI CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE

Art. 1

Oggetto del contratto

La Committente affida all'Università - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE), che accetta, l'esecuzione de programma di ricerca concernente analisi della qualità e sicurezza di gnocchi stabili a temperatura ambiente trattati mediante nuove tecnologie di sanitizzazione, supporto nella pianificazione del disegno sperimentale e successiva elaborazione dei dati ottenuti per ottimizzare le condizioni di trattamento.

Articolo 2

Programma della ricerca

Il programma della ricerca, concordato tra le parti contraenti, è articolato in una serie di attività descritte nell'Allegato tecnico, nel quale vengono riportati anche gli obiettivi finali.

Al termine di ogni fase della ricerca sarà redatto un rapporto tecnico sulle attività svolte.

Art. 3

Responsabilità

L'Università designa la dott.ssa Amalia Conte quale responsabile scientifico della esecuzione della ricerca. Quest'ultimo, qualora lo ritenga opportuno e necessario al fine dell'esecuzione dell'attività di cui è incaricato, potrà, nel rispetto del Regolamento per le prestazioni conto terzi dell'Università degli Studi di Foggia, far ricorso a prestazioni professionali esterne i cui costi graveranno in *toto* sul corrispettivo determinato per la ricerca, coinvolgendo l'azienda nella scelta della figura professionale più adatta alle esigenze di progetto.

La Committente designa quale proprio responsabile/referente per ogni attività o questione inerente alla esecuzione della ricerca il Sig. Bartolo Palmieri.

Art. 4

Durata del rapporto contrattuale

Il presente contratto avrà la durata di 33 mesi a partire dalla data della stipula e si intenderà tacitamente risolto alla scadenza così fissata, salvo che una delle parti chieda, con richiesta scritta e motivata la sua proroga.

La proroga dovrà essere chiesta con raccomandata con ricevuta di ritorno o con PEC (ciemmealimentari@pec.it per la committente e protocollo@cert.unifg.it per il Dipartimento) da far pervenire alla controparte almeno un mese prima della scadenza fissata nel comma precedente. Trascorsi gg.15 dalla ricezione della raccomandata il silenzio della controparte acquisterà valore di assenso.

Art. 5

Obblighi delle parti

Per l'esecuzione della presente attività di ricerca la Committente si impegna a versare al Dipartimento la somma di € 100.000,00 I.V.A. esclusa, da versarsi sul c/c IBAN IT38B0542404297000007001002 presso la Banca Popolare di Bari – Filiale di Foggia – intestato all'Università degli Studi di Foggia, con la causale "Compenso per la prestazione di ricerca svolta dal Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell' Ambiente (SAFE) CUP

B91B19000350008”- Referente prof.ssa Conte, dietro presentazione da parte dell’Università di regolare fattura, da emettersi su richiesta del responsabile scientifico.

Detto importo deve intendersi fisso ed invariabile e comprensivo di tutti gli oneri necessari per rendere la prestazione completa in ogni sua parte.

L’ammontare delle spese a carico della Committente è ripartito secondo l’allegato piano finanziario, redatto sulla base di quello previsto dal Regolamento per le prestazioni conto terzi dell’Università degli Studi di Foggia. Le parti si riservano comunque la possibilità, nei limiti di cui al citato regolamento, di apportare modifiche al piano finanziario.

Il pagamento avverrà in più soluzioni e sarà condizionato alla presentazione di una relazione del responsabile scientifico per la ricerca effettuata. Nello specifico si prevede:

- una prima soluzione di € 30.000,00 (al netto di IVA) entro il primo anno di attività;
- una seconda soluzione di € 30.000,00 (al netto di IVA) entro il secondo anno di attività;
- saldo di € 40.000,00 (al netto di Iva) entro la fine del progetto.

La Committente si impegna inoltre a mettere a disposizione proprio personale qualificato o conferire, a proprie spese, incarichi a persone qualificate che collaborino alle attività di ricerca, con la possibilità di frequentare le strutture dell’Università, purché coperti da assicurazione per la responsabilità civile e gli infortuni.

Quando il personale di una parte si reca presso la sede dell’altra parte per le attività di ricerca, il datore di lavoro della sede ospitante assolve a tutte le misure generali e specifiche di prevenzione e sicurezza, ivi compresa la sorveglianza sanitaria. L’onere relativo a tali adempimenti resta a carico della Committente.

Alla data di stipula del presente Contratto è in corso la pandemia da Covid-19: valgono di conseguenza tutte le misure restrittive previste nel DPCM del 26/04/2020 e s.m.i.

Art. 6

Risoluzione del contratto

Il presente contratto si intenderà risolto qualora il Responsabile scientifico non ottemperi affatto o sia in grave ritardo nell’esecuzione della ricerca, secondo le modalità stabilite nel presente contratto. Il contratto dovrà intendersi risolto anche nella circostanza in cui la Committente non ottemperi al versamento del *quantum debeatur* alle scadenze prefissate salvo che non ricorra una giusta causa. In ogni caso la Committente dovrà darne immediata comunicazione al Dipartimento SAFE che si riserverà il diritto di chiedere informazioni e chiarimenti e, qualora lo ritenga opportuno, di interessare l’ufficio legale dell’Amministrazione Centrale per la tutela delle proprie ragioni.

Art. 7

Appartenenza dei risultati della ricerca

I diritti di proprietà intellettuale sui risultati della ricerca appartengono sia all’Università di Foggia che alla committente che ha licenza d’uso di questi risultati.

Nell’utilizzazione dei risultati della ricerca la committente ha l’obbligo di indicare nelle forme d’uso che l’invenzione è stata realizzata nell’ambito della ricerca d’Ateneo dell’Università di Foggia.

Le parti si impegnano a non utilizzare i risultati ottenuti per fini bellici.

Articolo 8

Segretezza e tutela della riservatezza

Il Dipartimento, nella persona del Responsabile scientifico, nel periodo di vigenza del contratto, è tenuto ad osservare il segreto nei confronti di qualsiasi persona non coinvolta nell'attività di ricerca oggetto del presente contratto, per quanto riguarda fatti, informazioni, cognizioni e documenti di cui fosse venuta a conoscenza, o che le fossero comunicati dalla Committente, in virtù del presente contratto.

La Committente, analogamente, è tenuta ad osservare il segreto nei confronti di qualsiasi persona non coinvolta nell'attività di ricerca oggetto del presente contratto, per quanto riguarda fatti, informazioni, cognizioni e documenti di cui fosse venuta a conoscenza, o che le fossero comunicati dal Responsabile scientifico, o dai suoi collaboratori, in virtù del presente contratto e che non costituiscano l'oggetto del contratto stesso.

Il Dipartimento SAFE nell'espletamento delle prestazioni oggetto del presente contratto assume altresì la qualifica di incaricato, ai sensi e per gli effetti della D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e successive modifiche.

Art. 9 ***Pubblicazioni***

Qualora il Dipartimento o la Committente intendano pubblicare su riviste nazionali ed internazionali i risultati della ricerca in oggetto o esporli o farne uso in occasione di congressi, convegni, seminari o simili, concorderanno i termini e modi delle pubblicazioni e comunque sono tenute a citare l'accordo nel cui ambito è stato svolto il lavoro di ricerca.

Art. 10 ***Oneri assicurativi***

Ciascuna parte provvederà alla copertura assicurativa del personale impiegato nell'attuazione del presente contratto, indicato nell'allegato tecnico.

Il personale della Committente che si rechi presso le strutture messe a disposizione dall'Università per lo svolgimento della ricerca, è tenuto ad uniformarsi ai regolamenti disciplinari e di sicurezza in vigore nell'Università di Foggia.

Art. 11 ***Recesso unilaterale delle parti***

Le parti possono recedere dal contratto in ogni tempo, ai sensi di quanto previsto dall'art. 1373 del codice civile, con preavviso di almeno 30 giorni da dare alla controparte; in tal caso sono fatte salve le spese già sostenute e gli impegni assunti, alla data di accettazione del recesso.

In conformità a quanto disposto dall'art. 1671 del codice civile in materia di appalto, in caso di recesso della parte Committente, è prevista la corresponsione all'Università di Foggia del 5% del corrispettivo complessivo previsto dal contratto se il recesso avviene entro il primo anno di attività (entro 2 febbraio 2021), del 10% se avviene entro il secondo anno di attività (entro 2 febbraio 2022), del 20% se avviene dopo il secondo anno di attività, quale indennizzo per il recesso.

La Committente si riserva di recedere dal Contratto se valuta che non si stanno raggiungendo i risultati attesi.

Art. 12 ***Arbitrato***

Qualsiasi controversia concernente il presente contratto, comprese quelle relative alla sua validità, esecuzione e risoluzione, sarà risolta mediante arbitrato rituale, in conformità del Regolamento della Camera arbitrale della Camera di Commercio di Foggia, da un Collegio arbitrale nominato secondo detto Regolamento.

Il Collegio arbitrale deciderà secondo diritto, nel rispetto degli art. 806 e segg. cod. proc. civ.

Art. 13

Disposizione di chiusura

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente contratto si rinvia alle norme del Codice civile.

Art. 14

Spese di registrazione

Il presente atto è soggetto a registrazione solo in caso d'uso ai sensi del disposto dell'art. 1 lettera b) della Tariffa – parte seconda – di cui al D.P.R. n. 131 del 26 aprile 1986.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dal presente contratto e le spese di bollo sono a carico della Committente.

Foggia,

Rappresentante legale Ente

Sig. Bartolomeo Antonio Palmieri

Direttore del Dipartimento

prof.ssa Milena Sinigaglia

Allegato tecnico

CIEMME Alimentari srl è un'azienda leader di mercato per quanto riguarda produzione, trasformazione e confezionamento di gnocchi di patate nelle diverse tipologie: freschi, stabili a temperatura ambiente, surgelati, ripieni, senza glutine e biologici. CIEMME Alimentari srl sarà affiancata da personale dell'Università di Foggia (UNIFG) altamente qualificato ed esperto in materia di processi di trasformazione e confezionamento delle matrici alimentari, nonché di metodologie per la valutazione della qualità chimico-fisica, nutrizionale, microbiologica e sensoriale del prodotto alimentare e della sicurezza microbiologica e chimica, al fine di ottimizzare il processo di produzione degli gnocchi biologici stabili a temperatura ambiente in maniera tale da poter prolungare la shelf-life oltre gli 8 mesi di vita del prodotto attualmente garantiti per una maggiore durabilità della vita di scaffale del prodotto.

Le competenze dell'ente di ricerca UNIFG, in termini di analisi della qualità e sicurezza dei prodotti trattati, affiancate dalla esperienza dell'azienda di produzione saranno il motore del progetto, finalizzato a ottimizzare i parametri di processo di condizionamento. Il lavoro di studio e ottimizzazione su scala di laboratorio consentirà di individuare le variabili del trattamento per la specifica matrice alimentare. Nella fase di scale-up, sulla base dei risultati ottenuti dal lavoro precedente, l'azienda trasferirà su scala prototipale le tecnologie ottimizzate e verificherà gli effetti sulla stabilizzazione nelle reali condizioni di utilizzo della tecnologia.

L'obiettivo previsto dal programma di ricerca è dunque:

Screening di tecnologie non convenzionali di stabilizzazione di gnocchi conservabili a temperatura ambiente per un periodo di almeno 12 mesi, senza prevedere l'aggiunta di conservanti in maniera tale da poter ottenere un prodotto "clean label", e garantendo il mantenimento delle attuali caratteristiche qualitative del prodotto soprattutto dal punto di vista organolettico. Si valuteranno una o più tecniche per assicurare al prodotto la shelf life desiderata.

La sperimentazione si articolerà in più fasi:

FASE I – GIUGNO 2020/MAGGIO 2021

- Studio e definizione di tecnologie adatte allo scopo del progetto di ricerca.

Il progetto partirà dallo studio attento dell'attuale prodotto: gnocchi di patate biologici conservati a temperatura ambiente con una shelf-life di 8 mesi.

L'analisi dovrà essere eseguita considerando ogni singola fase di processo:

1. controllo delle materie prime in ingresso

2. verifica di eventuali contaminazioni microbiche da impianto per le materie prime
3. verifica di eventuali contaminazioni microbiche dell'impasto prima della formatura
4. verifica di eventuali contaminazioni microbiche dello gnocco dopo la formatura
5. verifica di eventuali contaminazioni microbiche dello gnocco dopo il confezionamento
6. verifica di eventuali contaminazioni microbiche dello gnocco dopo pastorizzazione e raffreddamento
7. validazione shelf-life a tempo 0, dopo 1 mese, dopo 2 mesi, dopo 3 mesi, dopo 4 mesi, dopo 5 mesi, dopo 6 mesi, dopo 7 mesi, dopo 8 mesi, effettuando le seguenti analisi: microbiologiche, chimico-fisiche, sensoriali, nutrizionali.

Si valuteranno comunque tecnologie riconosciute e approvate a livello UE/NON UE o comunque dai paesi nei quali attualmente gli gnocchi sono esportati.

- Implementazione su scala: saranno valutati tutti i parametri di ciascun trattamento e si prevedrà un disegno sperimentale tale da contemplare tutti i possibili fattori da cui potrà dipendere l'efficacia del trattamento. Il criterio guida in questa fase sarà l'individuazione dei parametri che massimizzano l'effetto sul prodotto in termini di qualità e sicurezza. Una preliminare analisi dei punti critici del processo sarà strategica a pianificare le fasi della produzione in cui applicare i vari processi di sanitizzazione.

- Validazione dei test eseguiti: i test dei prodotti trattati mediante l'utilizzo delle nuove tecnologie valutate come più efficaci per lo scopo del progetto, saranno eseguiti sia nei laboratori dell'UNIFG che nel laboratorio interno di CIEMME ALIMENTARI, dove sarà necessario integrare la strumentazione attualmente presente per poter eseguire analisi adeguate allo scopo del progetto. Laddove non fosse possibile eseguire determinate analisi e per effettuare ring test a supporto della analisi eseguite internamente, ci si affiderà a laboratori esterni accreditati.

Nello specifico verranno condotte le seguenti analisi:

1. chimico-fisiche: pH, verificato mediante l'utilizzo di pH-metri adatti alla tipologia di prodotto; aw, verificata mediante l'utilizzo di un rilevatore aw; colore, verificato mediante l'uso di un colorimetro;
2. microbiologiche: analisi per la ricerca dei principali contaminanti degli gnocchi ovvero: CBT, lieviti, muffe e coliformi mediante strumentazioni adeguate per effettuare le analisi.
3. organolettiche/sensoriali: organizzazione di panel test o consumer test per la valutazione dei parametri organolettici del prodotto;
4. CCP di processo: verifica dei parametri di processo tempo/temperatura mediante l'utilizzo di data logger e termometri certificati.

5. Validazione della shelf-life

- Risultati attività svolte e stesura di una relazione da parte di UNIFG.

- Pianificazione FASE II

Durante la FASE I è necessario prevedere almeno 2 incontri al mese da svolgersi per via telematica o in presenza presso la sede di CIEMME ALIMENTARI a Barletta per confrontarsi sullo stato dei lavori.

La durata della FASE I è indicativa e si potrebbe concordare di allungare o accorciare tale fase nel rispetto degli obiettivi stabiliti.

FASE II – MAGGIO 2021/FEBBRAIO 2022

- Ottimizzazione delle variabili di processo in modo da ottenere il massimo effetto sul prodotto e validazione dell'efficacia su scala pilota.

- Elaborazione dei dati ottenuti

- Risultati attività svolte e stesura di una relazione da parte di UNIFG.

Durante la FASE II è necessario prevedere almeno 2 incontri al mese da svolgersi per via telematica o in presenza presso la sede di CIEMME ALIMENTARI a Barletta per confrontarsi sullo stato dei lavori.

La durata della FASE II è indicativa e si potrebbe concordare di allungare o accorciare tale fase nel rispetto degli obiettivi stabiliti.

FASE III – FEBBRAIO 2022 – FEBBRAIO 2023

- Implementazione su lotti di portata industriale e sarà così verificata l'applicabilità dei protocolli messi a punto sia a livello produttivo che di conservazione.

- Individuazione criticità e risoluzione delle stesse.

- Validazione del prodotto prima dell'immissione in commercio (vedi analisi FASE I).

- Chiusura del progetto con stesura di una relazione finale da parte di UNIFG.

Durante la FASE III è necessario prevedere almeno 2 incontri al mese da svolgersi per via telematica o in presenza presso la sede di CIEMME ALIMENTARI a Barletta per confrontarsi sullo stato dei lavori.

La durata della FASE III è indicativa e si potrebbe concordare di allungare o accorciare tale fase nel rispetto degli obiettivi stabiliti.