

**Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods**

OGGETTO: Fornitura di n. 1 (un) calorimetro a scansione differenziale e sistema di termostatazione, per le esigenze di ricerca del Dipartimento degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma.

Avviso pubblico per la raccolta di preventivi finalizzata all'eventuale affidamento diretto ex art. 50 del D.lgs. 36/2023

1. Amministrazione

Università di Parma Università di Parma – U.O.T. Acquisti servizi e forniture sopra soglia comunitaria – Area Acquisti, Via dell'Università, 12 - 43126 Parma, P.IVA 00308780345, PEC: protocollo@pec.unipr.it

2. Natura giuridica del presente avviso

È interesse della Stazione appaltante acquisire preventivi di spesa per valutare l'eventuale successivo affidamento diretto della fornitura di n. 1 (un) calorimetro a scansione differenziale e sistema di termostatazione, per le esigenze di ricerca del Dipartimento degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma.

Sulla base dei preventivi pervenuti, la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere ad una successiva fase di negoziazione con quello che è stato ritenuto il miglior preventivo di spesa a seguito delle operazioni di valutazione di seguito illustrate, al fine di definire il consenso dei contraenti sull'intero contenuto del testo contrattuale.

La stazione appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, la più ampia potestà discrezionale che le consentirà pertanto di dare luogo o meno all'affidamento, senza che i potenziali interessati possano vantare pretese o diritti di alcuna natura.

Il presente Avviso non può essere inteso e/o interpretato come invito a proporre offerta al pubblico ex art. 1336 cod. civ., oppure come avviso o bando ai sensi della normativa vigente in materia di contrattualistica pubblica.

La stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di non procedere all'affidamento se nessun preventivo risulti conveniente o idoneo in relazione all'oggetto del contratto e alle esigenze della struttura richiedente.

La stazione appaltante, infine, si riserva la facoltà di negoziare l'affidamento anche in caso di ricezione di un unico preventivo, purché esso sia ritenuto conveniente e idoneo in relazione all'oggetto del contratto e alle esigenze di approvvigionamento dell'Amministrazione.

Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods

3. Oggetto e caratteristiche generali dell'affidamento - Consegna

La strumentazione che si intende acquistare è necessaria per la realizzazione delle attività di ricerca previste nell'ambito del progetto PNRR_PE10_ONFOODS_2023_SPOKE4_CHIAVARO – ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods.

La strumentazione si compone delle seguenti forniture con le seguenti caratteristiche tecniche minime:

A) Calorimetro a Scansione Differenziale

- Calorimetro differenziale a flusso di calore atto ad operare (con opportuni accessori) nel range di temperatura da -180 a +725°C.
- Fornace unica contenente simultaneamente al suo interno sia il campione di riferimento che il campione incognito da analizzare.
- Fornace in argento per un accurato e prolungato controllo fine della temperatura.
- Termocoppie con corpo in costantana e area di misura in Chromel sotto la piattaforma del riferimento e del campione.
- Controllo del flusso del gas di purge e del gas ausiliario tramite software e doppio MFC integrato nello strumento senza necessità di flussimetri esterni.
- Touch screen di controllo integrato e strutturato ad apps che permetta di eseguire le operazioni di base direttamente sullo strumento.
- Calorimetro progettato per assicurare la più elevata ripetibilità della linea di base senza sottrazioni di bianco almeno nel range da -50 a +300°C.
- Possibilità di lavorare anche in modalità modulata.
- Possibilità di installazione futura sul calorimetro DSC di un campionatore automatico.
- Collegamento con il computer tramite interfaccia Ethernet con possibilità di integrare lo strumento in rete.
- Software in grado di elaborare i dati generati dalle curve DSC, con inclusa l'analisi in DSC modulata.

B) Sistema di termostatazione refrigerato

- Raffreddamento della cella con opportuno sistema esterno a compressore doppio stadio a ricircolo che garantisca la temperatura minima garantita in cella pari ad almeno -90°C, senza necessità di utilizzo di azoto liquido.

**Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods**

Costituiscono parte integrante della fornitura richiesta le seguenti prestazioni:

- trasporto, consegna, installazione e collaudo dello strumento;
- servizio di garanzia e assistenza tecnica della durata di n. 12 (dodici) mesi dalla data di installazione e collaudo e/o verifica di conformità, con esito positivo e senza riserve dello strumento;
- formazione del personale universitario addetto all'utilizzo dello strumento.

LUOGO E TEMPI DI CONSEGNA

La fornitura oggetto del presente avviso dovrà essere consegnata ed installata presso il Dipartimento degli Alimenti e del Farmaco – Tecnopolo, pad. 33, Parco Area delle Scienze, 43124 – Parma (PR), entro e non oltre 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento dell'ordine che sarà eventualmente emesso ed inoltrato dal Dipartimento medesimo, in caso di affidamento.

4. Responsabile del Progetto e richieste chiarimenti

Il Responsabile del Progetto (RUP) è individuato nella persona della Dott.ssa Giulia De Siato, funzionario afferente alla U.O.T. Acquisti servizi e forniture sopra soglia comunitaria – Area Acquisti dell'Università degli Studi di Parma.

Sono individuate altresì la Prof.ssa Emma Chiavaro e la Prof.ssa Eleonora Carini del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco quale supporto tecnico al RUP.

Eventuali richieste di chiarimenti sull'oggetto e le caratteristiche tecniche sopra riportate dovranno essere inoltrate alla stazione appaltante, entro il termine massimo di 3 giorni prima della scadenza dell'avviso, tramite il canale "Nuova comunicazione" del Portale Appalti. Gli operatori economici stabiliti in altri Stati e che non possiedono un indirizzo PEC, potranno trasmettere le richieste di chiarimenti tramite e-mail ordinaria all'indirizzo protocollo@unipr.it, indirizzandola al RUP.

Le risposte saranno rese sottoforma di FAQ e pubblicate nell'apposita sezione della Piattaforma relativa all'Avviso.

5. Soggetti ammessi a presentare preventivo/offerta

Sono ammessi a presentare preventivo gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, secondo le disposizioni di cui agli artt. 65 e ss. del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

Sono esclusi gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui agli artt. 94 e ss. del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

**Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods**

Sono altresì esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D. lgs. 165 del 2001.

Sono in ogni caso esclusi tutti coloro che sono destinatari di misure che comportano direttamente o indirettamente l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione.

REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

- essere iscritto alla C.C.I.A.A o ad analogo registro professionale dello Stato di appartenenza per gli operatori economici stranieri.

6. Procedura

I soggetti interessati, e in possesso dei requisiti di cui al punto precedente, dovranno far pervenire la propria proposta/preventivo, esclusivamente a mezzo piattaforma telematica, **entro e non oltre le 23:59 del 18/07/2024.**

La documentazione dovrà essere presentata in modalità completamente telematica, mediante la piattaforma telematica Appalti&Contratti e-Procurement, utilizzata dall'Università di Parma denominata d'ora in poi "Piattaforma" e disponibile al seguente indirizzo web:

<https://unipr.ubuy.cineca.it/PortaleAppalti>

Per l'Operatore Economico è indispensabile:

- un Personal Computer collegato ad internet e dotato di un browser;
- la firma digitale valida del soggetto che presenta la proposta/preventivo, rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall'art. 38, comma 2, del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;
- essere in possesso di una casella di posta elettronica certificata (PEC);
- completare se necessario la registrazione alla Piattaforma raggiungibile dal sito Web sopraccitato.

Si ricorda che la registrazione è valida anche per successive partecipazioni a procedure bandite da questa Amministrazione.

Per le procedure sulla Piattaforma si veda la sezione del sito denominata "Istruzioni e manuali"; di seguito il link: https://unipr.ubuy.cineca.it/PortaleAppalti/it/ppgare_doc_istruzioni.wp

La registrazione alla Piattaforma deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo.

**Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods**

L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione della proposta/preventivo, dà per valido e riconosce, senza contestazione alcuna, quanto posto in essere all'interno della Piattaforma dall'account riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente *all'account* all'interno della Piattaforma si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

I preventivi dovranno essere sottoscritti digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico interessato ed inoltrate tramite l'apposita sezione "Nuova comunicazione" del Portale Appalti e secondo le modalità telematiche di utilizzo del medesimo (<https://unipr.ubuy.cineca.it/PortaleAppalti>).

L'accesso, l'utilizzo della Piattaforma e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente Avviso, nei relativi allegati e le guide presenti sul sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito o le eventuali comunicazioni.

Soltanto nel caso di operatori economici esteri legittimamente sprovvisti e non intendano dotarsi di PEC e firma digitale, i preventivi potranno essere inoltrati al seguente indirizzo di posta elettronica: protocollo@unipr.it, con indicazione nell'oggetto della procedura di riferimento e del nominativo del RUP.

La proposta/preventivo dovrà contenere:

- A. dichiarazione sul possesso dei requisiti redatta preferibilmente secondo il **Modello A** allegato al presente Avviso, firmata digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico;
- B. preventivo di spesa per la fornitura e per le altre prestazioni di cui all'art. 3 del presente avviso; il preventivo è predisposto secondo il **Modello B** allegato al presente Avviso, firmato digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico; l'offerta ha validità per 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione;
- C. ulteriore documentazione che attesti il possesso delle caratteristiche minime richieste all'art. 3 del presente Avviso e che permetta la valutazione degli elementi di cui alla Tabella sotto riportata.

Il miglior preventivo verrà selezionato, oltre che con riferimento al prezzo, a seguito di valutazione degli elementi sotto riportati e a seguito di una valutazione complessiva sul miglior rapporto qualità-prezzo:

Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods

CARATTERISTICHE	ELEMENTI DI VALUTAZIONE
<i>Possesso di pregresse e documentate esperienze idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali</i>	N. di contratti di fornitura eseguiti in favore di pubbliche amministrazioni nel triennio precedente alla data di pubblicazione del presente Avviso e relativi riferimenti (oggetto della fornitura, date, importi, nome del contraente, ecc.).
<i>Tempi di consegna</i>	Sarà valutata positivamente la consegna anticipata rispetto al termine indicato all'art. 3 del presente Avviso.
<i>Garanzia del prodotto. Assistenza tecnica</i>	Estensione della garanzia e dell'assistenza tecnica rispetto ai tempi previsti all'art. 3 del presente Avviso.
<i>Caratteristiche tecniche del prodotto offerto</i>	<p>Gli strumenti offerti saranno valutati anche alla luce delle peculiari caratteristiche tecniche eventualmente presenti, ulteriori rispetto a quelle previste dall'art. 3.</p> <p>In particolare, saranno valutati i seguenti elementi:</p> <p>Con riferimento al calorimetro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valore in μW della linea di base senza sottrazioni di bianco almeno nel range da -50 a $+300^\circ\text{C}$. - Misura della temperatura effettuabile in tutta l'area di contatto del crogiolo con i sensori del riferimento e del campione con termocoppie in chromel-costantana. - Presenza o meno di una terza termocoppia nella cella di misura per rilevare con maggiore accuratezza la temperatura della fornace e per misurare le differenze di temperatura rispetto ai singoli crogioli di riferimento e del campione. - Velocità di raffreddamento controllate nei seguenti ranges: <ul style="list-style-type: none"> ○ Da T_{max} a 300°C ○ Da T_{max} a 120°C ○ Da T_{max} a -20°C ○ Da T_{max} a -50°C

**Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods**

- Presenza o meno di dispositivi anticondensa nel sistema di raffreddamento in prossimità della flangia e sul Dryer del flussaggio dell'azoto.
- Possibilità di implementare test in modalità modulata, indicando il periodo (sec) e l'ampiezza d'onda selezionabili (°C), la modalità di scansione e la modalità di determinazione del "Cp".
- "Instabilità" della linea di base, indicando il range di temperatura (°C) e la ripetibilità (μ W).

Con riferimento a software e calibrazione

- Possibilità di elaborazione del calore specifico.
- Possibilità di utilizzo del software senza protezione con chiavi hardware o licenze e di installazione su un numero illimitato di computer.
- Possibilità di impostare in modalità riscaldamento, raffreddamento e quasi isoterma (isoterma con oscillazione di temperatura) la DSC modulata.
- Possibilità di acquisire in real-time i seguenti segnali: flusso di calore totale, capacità termica totale, capacità termica "reversing", flusso di calore "reversing", flusso di calore "non-reversing" (cinetico), temperatura in modulata, flusso di calore modulato, fase del flusso di calore, angolo sinusoidale di riferimento, ampiezza dell'oscillazione della temperatura, ampiezza oscillazione del flusso di calore.
- Numero di step di programmazione per il metodo analitico impostato.
- Esportazione dei dati in modalità csv, PDF o in formato JSON per l'elaborazione con software matematici avanzati.

Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods

	<ul style="list-style-type: none"> - Possibilità di generare di carte di controllo per il QC. - Numero di punti minimo di calibrazione tramite fusione di metalli puri e inerti (es. indio). - Elenco dei parametri calibrati. - Possibilità di calibrare la DSC modulata con zaffiro per esecuzione del “Cp” senza scansione del bianco. - Possibilità del software fornito di importare direttamente dei files ottenuti da apparecchiature DSC di diversa tipologia, per poter recuperare senza manipolazione o ri-conversione i dati “storici” precedentemente acquisiti. - Possibilità, in caso di “crash” del software che gestisce lo strumento, di memorizzare l’analisi “in corso” in un buffer dello strumento e scaricarla successivamente sul software nel successivo riavvio. <p><u>Con riferimento al sistema di termostatazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Velocità controllata di raffreddamento controllato nel range di temperatura del sistema di termostatazione offerto.
<p><i>Requisiti premiali previsti dall’art. 47, commi 4 e 5 della l. 108/2021, recante “Pari opportunità e inclusione lavorativa nei contratti pubblici, nel PNRR e nel PNC”</i></p>	<p>Per gli operatori economici aventi sede in Italia, sarà valutato positivamente il documentato adempimento alle norme relative alle pari opportunità di genere e generazionale e all’inclusione lavorativa delle persone con disabilità. Si veda anche il Decreto 7 dicembre 2021 PDCM. – Dipartimento per le Pari opportunità, art. 9.</p> <p>Per gli operatori economici aventi sede all’estero, sarà valutata la documentazione che dimostra il rispetto di norme analoghe eventualmente vigenti nel proprio ordinamento.</p>

**Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods**

È onere dell'operatore economico dettagliare il preventivo di spesa con riferimento agli elementi sopra riportati per consentire alla stazione appaltante la conseguente valutazione.

Ricevute le proposte preventivo, il RUP, avvalendosi del supporto tecnico, procederà alla valutazione degli stessi, redigendo verbale che, motivando sulla base degli elementi sopra indicati, individua il miglior preventivo. Potrà seguire specifica negoziazione definendo l'intero contenuto del contratto e procedendo, infine, all'eventuale proposta di affidamento ai competenti Organi dell'Amministrazione in base al valore complessivo dell'affidamento, previa acquisizione di tutta la documentazione richiesta dalla vigente normativa per il modulo procedurale prescelto.

Il presente Avviso, in ogni caso, è finalizzato all'acquisizione di informazioni utili dal mercato di riferimento.

Si fa presente che, in caso di successivo affidamento, unicamente al fine dell'acquisizione del CIG secondo le nuove modalità in vigore dal 1° gennaio 2024, potrebbe essere necessario richiedere all'operatore economico individuato come affidatario di replicare la presentazione dell'offerta sulla piattaforma U-Buy (piattaforma telematica certificata della stazione appaltante) con le modalità che saranno indicate.

7. Trattamento dei dati

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

Il Titolare dei dati è l'Università degli Studi di Parma, con sede in via Università 12, 43121 Parma, Italia.

Tel. +390521902111 email: protocollo@pec.unipr.it

Il Responsabile della Protezione dei Dati è contattabile inviando un'e-mail al seguente indirizzo: dpo@pec.unipr.it.

FINALITÀ E MODALITÀ DI TRATTAMENTO

I dati forniti, sono trattati dall'Università degli Studi di Parma, in qualità di Titolare del trattamento, per finalità istituzionali, quali lo svolgimento di attività amministrative.

Il trattamento è necessario per il perseguimento del proprio fine istituzionale, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento Europeo in materia di protezione dei dati personali n. 679/2016 (di seguito per brevità GDPR) e nel rispetto dei principi di trasparenza, correttezza e non eccedenza di cui all'art. 11 del Codice di protezione dei dati personali D.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, (di seguito per brevità Codice),

**Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods**

nonché dei principi previsti dall'art. 5 del GDPR, con particolare riguardo alla liceità, all'utilizzo dei dati per finalità determinate, esplicite, legittime, in modo pertinente rispetto al trattamento, rispettando i principi di minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza, responsabilità.

I dati raccolti saranno registrati, elaborati e conservati per il tempo strettamente necessario a conseguire gli scopi per cui sono stati raccolti.

I dati personali raccolti saranno trattati dagli uffici competenti dell'intestata Amministrazione ai fini di adempiere alle prescrizioni della vigente normativa in materia di trasparenza e pubblicità dell'azione amministrativa.

I dati saranno trattati con l'ausilio di strumenti elettronici; i sistemi informatici sono dotati di misure atte a prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati.

NATURA DEL CONFERIMENTO DEI DATI E CONSEGUENZE DI UN EVENTUALE RIFIUTO DI RISPONDERE

Il conferimento dei dati per le finalità di cui al punto precedente è indispensabile allo svolgimento del fine istituzionale. Il rifiuto di conferirli non consentirà all'Università degli Studi di Parma di fornire alcuna prestazione.

DIRITTI DELL'INTERESSATO

Nella qualità dell'Interessato, si gode dei diritti (art. 7 del Codice e artt. 15,16,17,18 e 21 del GDPR) di chiedere al titolare del trattamento la conferma dell'esistenza o meno dei dati personali, l'accesso ai dati medesimi, di conoscere l'origine dei dati, di ottenere la limitazione del trattamento, l'aggiornamento, la rettificazione o la cancellazione degli stessi e il diritto di opporsi al trattamento in base a motivazioni particolari.

L'Interessato ha altresì il diritto di proporre reclamo presso l'autorità di controllo: Garante Privacy (www.garanteprivacy.it).

8. Altre informazioni

La stazione appaltante verificherà, in caso di affidamento, la veridicità delle dichiarazioni rese dall'operatore economico interessato, secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

Tutte le eventuali spese derivanti, a qualsiasi titolo, dall'affidamento saranno a totale carico dell'operatore economico.

Il presente procedimento è soggetto alle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui agli artt. 3 e 6 della Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii.

**Investimento: PNRR – M4C2 1.3; Avviso: Investimento 1.3 Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base –
Avviso MUR 341 del 15/03/2022 - finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU; Domanda di agevolazione/Codice Progetto MUR: PE00000003;
Titolo programma di ricerca: ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods**

**Il Responsabile Unico del Progetto
(RUP)**

Dott.ssa Giulia De Siato

Documento sottoscritto digitalmente

Allegati:

- Modello A – Dichiarazione sul possesso dei requisiti di carattere generale.
- Modello B – Modulo offerta economica.