

28. Convenzioni. Ratifiche e autorizzazioni
delibera istruita dall'Uff. Amm.vo - Sig.ra Mangano

(Autorizzazioni)

Stipula Convenzione tra l'Università di Catania (Di3A) e la OP Opuntia Società cooperativa agricola

Il Direttore porta a conoscenza dell'Assemblea la richiesta pervenuta dalla prof.ssa Rosa Palmeri, in merito alla stipula di una Convenzione da sottoscrivere tra la OP Opuntia Società cooperativa agricola e l'Università di Catania (Di3A), con l'incarico di svolgere le attività di ricerca mirate allo sviluppo di un prototipo di succo/bevanda funzionale ACE a base di ficodindia, la cui manifestazione di interesse era stata deliberata nell'adunanza del Consiglio di Dipartimento del 27 ottobre 2022.

Le attività oggetto della presente Convenzione, il cui programma concordato tra le Parti è descritto nell'Allegato tecnico che ne fa parte integrante, dovranno concludersi entro il 31 dicembre 2023 e saranno svolte presso i laboratori del(Di3A).

La Convenzione è rinnovabile previo accordo scritto delle parti, trasmesso mediante lettera raccomandata a.r. o pec. Il corrispettivo complessivo per l'esecuzione delle attività, oggetto della presente Convenzione è fissato in €. 15.000,00 +IVA e verrà corrisposto dal Contraente all'Università.

La OP Opuntia Società cooperativa agricola verserà all'Università di Catania (Di3A) il corrispettivo (art. 4 della Convenzione) con le seguenti modalità:

- - €. 3.000,00 alla sottoscrizione della convenzione;
- €. 12.000,00 a conclusione del progetto.

I responsabili scientifici designati dalle parti per l'esecuzione della presente convenzione sono:

- per la OP Opuntia Società cooperativa agricola: dott. Antonio Lo Tauro;
- per l'Università di Catania (Di3A): Prof.ssa Rosa Palmeri.

Il Direttore fa presente che i contenuti della Convenzione sono corrispondenti allo schema predisposto dall'Ateneo secondo il regolamento delle prestazioni e/terzi.

Il Direttore invita il Consiglio a deliberare in merito.

Il Consiglio,



CONVENZIONE

Tra **Opuntia Società cooperativa agricola**, nel seguito denominato "Contraente", con sede a San Cono, Via Aldo Moro n.18, codice fiscale e partita I.V.A. 05206750878, indirizzo P.E.C.: opficodindiadisanocono@pec.it, in persona del suo legale rappresentante Francesco Grassenio,

E

l'Università degli Studi di Catania, per il tramite del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimentazione, nel seguito denominata "Di3A", con sede in Piazza Università 2, 95131 Catania, codice fiscale e partita IVA 02772010878, indirizzo P.E.C. protocollo@pec.unict.it, in persona del Dirigente Avv. Rosanna Branciforte, delegata alla sottoscrizione del presente atto con D.D.n. 5 del 7 gennaio 2020;

PREMESSO

- Facendo seguito alla manifestazione di interesse Prot. N. 0456112 del 02/11/2022
- Lettera disponibilità Di3A Prot. N. 0456112 del 02/11/2022

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE

Art. 1 - Oggetto

Il Contraente affida al Di3A, che accetta, l'incarico di svolgere le attività di ricerca mirate allo sviluppo di un prototipo di succo/bevanda funzionale ACE a base di ficodindia.

Art. 2 - Programma delle attività

Il programma delle attività, concordato tra le parti contraenti, è descritto nell'allegato tecnico, parte integrante della presente convenzione.

Nel corso dello svolgimento dei lavori, in relazione all'evoluzione degli stessi, potranno essere concordati tra i contraenti aggiornamenti alla pianificazione dettagliata delle attività, sempre nei limiti dell'oggetto della presente convenzione.

Art. 3 - Durata e luogo di esecuzione

Le attività oggetto della presente convenzione dovranno concludersi entro il 31 dicembre 2023. Le attività relative all'oggetto della presente convenzione saranno svolte presso i laboratori del Di3A.

La presente convenzione è rinnovabile previo accordo scritto delle parti, trasmesso mediante lettera raccomandata a.r. o pec.

Qualsiasi modifica alla presente convenzione dovrà essere concordata tra le parti ed avverrà mediante atto aggiuntivo che entrerà in vigore tra le medesime solo dopo la relativa sottoscrizione da parte di entrambe.

Art. 4 - Corrispettivo

Il corrispettivo complessivo per l'esecuzione delle attività oggetto della presente convenzione, è fissato in € 15.000,00 + IVA e verrà corrisposto dal Contraente all'Università.

Art. 5 - Modalità di pagamento

Il Contraente verserà all'Università di Catania (Di3A) il corrispettivo di cui al precedente art. 4 con le seguenti modalità:

- € 3.000,00 (tremila euro) al momento della sottoscrizione della convenzione;
- € 12.000,00 (dodicimila euro), a conclusione del progetto

Tutte le fatture elettroniche relative alla presente convenzione dovranno essere intestate a: OP Opuntia Soc. Coop. Agricola, via Aldo Moro, 18 San Cono (CT) – Partita IVA/CF 05206750878 e dovranno riportare il seguente CUP : G42B23002590004.

Le fatture dovranno essere emesse entro il 31/12/2023.

Il corrispettivo dovrà essere versato nel conto c/c bancario: Crédit Agricole S.p.A, IBAN: IT82H 0623016903000015602341, intestato a “Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università degli Studi di Catania”, specificando la causale del versamento.

Art. 6 - Responsabilità scientifica

I responsabili scientifici designati dalle parti per l'esecuzione della presente convenzione sono:

- per il Contraente: dott. Antonio Lo Tauro
- per l'Università: prof.ssa Rosa Palmeri

Art. 7 - Condizioni generali

Il Contraente provvederà alla copertura assicurativa del proprio personale che, in virtù della presente convenzione, verrà chiamato a frequentare la sede di esecuzione dei lavori oggetto della convenzione stessa.

Il personale del Contraente, o altro da esso delegato, che si rechi presso il Di3A per assistere ai lavori relativi alla presente convenzione, è tenuto a uniformarsi ai regolamenti disciplinari e in materia di igiene e sicurezza sul lavoro in vigore presso l'Università.

Art. 8 - Proprietà dei risultati

I risultati delle elaborazioni effettuate concernenti il caso specifico su cui saranno sperimentate e messe a punto le metodologie, sono di esclusiva proprietà del Contraente. Qualora i risultati, ad insindacabile giudizio del Contraente, siano considerati validi per una richiesta di protezione brevettuale, il detentore del brevetto sarà esclusivamente il Contraente stesso e nessuna royalty verrà riconosciuta all'inventore. I responsabili scientifici, di cui al precedente art. 6, concorderanno circa la possibilità che tutte le copie dei prodotti e la relativa documentazione fornite dal Contraente per l'esecuzione delle attività commissionate ai sensi della presente convenzione siano, al termine delle attività previste, riconsegnate dal responsabile scientifico al Contraente stesso.

Art. 9 - Riservatezza e pubblicazioni

Il responsabile scientifico si impegna a non portare a conoscenza di terzi informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, riguardanti il Contraente, di cui fosse a conoscenza in forza del presente impegno. I risultati delle ricerche possono essere divulgati dalla Società che ne detiene la proprietà oppure di comune

accordo previa autorizzazione mediante consenso scritto e firmato da parte dalla Società. Qualora il responsabile scientifico intenda 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, concorderà con il Contraente i termini e modi delle pubblicazioni.

Art. 10 - Recesso

Le parti potranno recedere dalla presente convenzione in ogni tempo, con un preavviso di 30 giorni. Tale preavviso dovrà essere notificato alla controparte con lettera raccomandata a.r o PEC. In tal caso sono fatte salve le spese già sostenute e gli impegni assunti alla data di comunicazione del recesso.

Art. 11 - Codice etico e di comportamento e patto di integrità

L'Università degli Studi di Catania ha emanato il proprio Codice etico e di comportamento con D.R. n. 1166 dell'8.04.2021, pubblicato sul sito web dell'Ateneo nella sezione "Amministrazione trasparente".

Art 12 - Inadempienze

Qualora una delle parti non adempia ai propri obblighi contrattuali, la convenzione potrà essere risolta previa diffida ad adempiere, trasmessa alla controparte mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento o pec.

Art. 13 - Trattamento dei dati personali

Le parti dichiarano infine di essere informate sui diritti sanciti dalla normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali.

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e successive modifiche e integrazioni, entrambe le parti dichiarano reciprocamente di essere informate e di acconsentire a che i "dati personali" forniti nel corso della presente convenzione, siano trattati esclusivamente per la finalità della convenzione stessa e con modalità automatizzate e non automatizzate, salvo diversamente stabilito dalle parti.

Art. 14 - Foro competente

In caso di controversia nell'interpretazione o esecuzione del presente contratto, la questione verrà in prima istanza definita in via amichevole. Qualora non fosse possibile, il foro competente sarà in via esclusiva quello di Catania.

Art. 15 – Registrazione

Il presente atto, è soggetto a registrazione in caso d'uso ai sensi degli artt. 5, 6, 39 e 40 del D.P.R. 131 del 26.4.1986. Le spese dell'eventuale registrazione sono a carico della parte che la richiede.

L'atto viene redatto sotto forma di corrispondenza, ovvero con l'apposizione della firma digitale in documenti distinti ma identici.

Catania.

Per la OP Opuntia

Per l'Università degli Studi di Catania

(Di3A)

(dott. Francesco Grassenio)

(avv. Rosanna Branciforte)

Allegato tecnico

Le attività che si svolgeranno presso il Laboratorio di Tecnologie Alimentari n°9 riguarderanno la caratterizzazione di succhi e/o basi di ficodindia forniti dall'OP Opuntia, avente sede legale e operativa a San Cono (CT) Azienda Agricola Grassenio da utilizzare per la formulazione di un Prototipo di succo ACE innovativo e di elevata qualità.

Per ciascun campione di succo base di ficodindia fornito dall'azienda verranno condotte analisi di base, quali:

- Umidità Relativa
- Residuo secco
- Aw
- pH
- Acidità titolabile
- Grado Brix
- Colore
- Contenuto di zuccheri riducenti
- Contenuto di Betalaine (Indicaxantine e Betanine)
- Contenuto di Polifenoli Totali attraverso metodo Folin Ciocalteu
- Contenuto di Flavonoidi
- Valutazione dell'Attività Antiossidante attraverso metodo DPPH e FRAP
- Valutazione delle cinetiche di degradazione delle Betalaine e del colore

Sulla base della presente caratterizzazione verrà formulato un prototipo di succo ACE utilizzando succo di ficodindia fornito dall'azienda dall'OP convenzionata, succo di limone e succo di carota. Saranno condotte prove sperimentali di formulazione utilizzando diverse percentuali dei 3 succhi al fine di realizzare una formulazione finale che abbia elevate caratteristiche qualitative, funzionali e sensoriali.

Pertanto le stesse valutazioni analitiche effettuate sui succhi base di ficodindia verranno effettuate sul prototipo di succo ACE al fine di caratterizzarlo.

Sarà effettuato un trattamento termico di risanamento e conservazione idoneo a preservarne le caratteristiche qualitative e i requisiti igienico-sanitari. Pertanto, il trattamento termico sarà condotto utilizzando come 'Indice di Qualità' il contenuto di betalaine e il colore del prototipo di succo ACE formulato. Infine, saranno condotte prove di shelf-life accelerata con l'obiettivo di valutare i tempi di conservazione del prototipo di succo ACE realizzato.