ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL' OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana

Prot. n. 7650 /D
lì 26.07.2017

Palermo,

AVVISO PUBBLICO
Cessione licenza d'uso lieviti
INVITO A FORMULARE OFFERTA

finalizzato alla selezione di un soggetto economico per la cessione dei diritti di produzione, distribuzione e vendita di n. 4 ceppi di lieviti di interesse enologico.
L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Ente di diritto Pubblico senza scopo di lucro della Regione Siciliana, di seguito denominato IRVO,

visti

- la Legge Regionale istitutiva dell'Ente del 18/7/1950 n. 64 e successive modifiche e integrazioni;
- lo Statuto-Regolamento dell'Ente approvato con Decreto Assessoriale 21/12/1951 n.12;
- il Parere dell'Ufficio Legislativo e Legale della Regione Siciliana n. 17 del 2005 avente ad oggetto l'utilizzo delle risultanze economiche dell'attività di sperimentazione dell'Istituto;
- il Decreto Legislativo 10 febbraio 2005, n. 30 (Codice della proprietà industriale) e successive modifiche e integrazioni;
- il DPR 26 ottobre 1972 n. 633;
- il D.Lgs n.50 del 18 aprile 2016 così come modificato e corretto dal D.Lgs. n.56 del 19/04/2017 (Codice degli appalti);

considerato

- che l'IRVO promuove, realizza e sviluppa attività di ricerca e sperimentazione scientifica;
- che l'art. 8 della legge istitutiva recita che l'IRVO provvede alle spese per il suo funzionamento anche con eventuali rendite patrimoniali e che il suo Statuto-Regolamento, al titolo IV, punto 11, identifica il patrimonio dell'Istituto nei beni mobili ed immobili di sua proprietà;

premesso

- che l'IRVO detiene i diritti di proprietà intellettuale sui risultati ottenuti dalla sua attività di Ricerca e Sviluppo sui ceppi di lievito ad uso enologico che risultano elencati nell'allegato tecnico al presente Avviso Pubblico;

Tutto quanto sopra considerato, visto e premesso, l'IRVO ha adottato il presente

Avviso Pubblico

Art. 1 – Natura dell'avviso ed efficacia
Si specifica che il presente avviso non costituisce offerta al pubblico ex art. 1336 c.c., bensì semplice Avviso pubblico a formulare offerta cui non consegue per l'IRVO alcun obbligo di stipula.

Il presente Avviso è pubblicato sul sito internet dell'IRVO, al link http://www.irvos.it/avvisi-istituzionali-e-bandi.html

Art. 2 – Oggetto dell'Avviso

L'IRVO invita tutti gli interessati alla stipula di un contratto di licenza con riferimento ai risultati della ricerca denominati LIEVITI ENOLOGICI meglio descritti nell'allegato tecnico al presente avviso pubblico. Ogni interessato può manifestare il proprio interesse anche per più ceppi di lievito, ma in tal caso **le offerte dovranno essere presentate distinte per ogni singolo ceppo di lievito.**

Le offerte possono essere utilmente fatte pervenire per iscritto, entro e non oltre il 30 settembre 2017, inviando debitamente compilato e firmato il modulo fac-simile allegato al presente avviso, al seguente indirizzo:

alla c.a. dott.ssa Adriana Turco
Istituto Regionale del Vino e dell'Olio
Via Libertà 66
90143 PALERMO

Ovvero mediante messaggio di posta elettronica certificata al seguente indirizzo: direzione.irvos@messaggipec.it e per conoscenza a: adriana.turco@regione.sicilia.it

Art. 3 – Oggetto della licenza e Requisiti soggettivi:

Con la presentazione delle offerte, ciascun interessato si impegna, nel caso risultasse aggiudicatario, alla stipulazione di un contratto di licenza avente le seguenti caratteristiche minime:

- licenza esclusiva per la produzione, la distribuzione e la vendita dei singoli ceppi di lievito, meglio identificati nell'allegato tecnico;
- divieto di sub-licenza;
- durata della licenza: cinque anni a partire dal primo anno di produzione;
- impegno da parte dell'interessato a iniziare la produzione e vendita del/i ceppo/i entro il termine massimo di anni due dalla stipula del contratto, pena il pagamento di un indennizzo pari in €.1.000,00;
- tipologia del corrispettivo richiesto: importo fisso e/o importo variabile (vedi articolo 4);
- foro competente per eventuali controversie: Palermo;
- impegno da parte dell'interessato a vendere il prodotto anche alle Aziende vitivinicole enologiche del territorio siciliano
- eventuali autorizzazioni alla commercializzazione relativa alle produzioni alimentari e conformità di prodotto alla vendita restano a carico di chi otterrà la concessione

Possono partecipare alla selezione, attraverso l'invio dell'offerta, società di capitali, società consortili, gruppi di interesse economico e cooperative, in forma individuale o associata, società di persone, ditte individuali. Il richiedente dovrà dimostrare di avere una chiara e consolidata esperienza nella produzione e/o distribuzione di microrganismi ad uso dell'industria alimentare da almeno tre anni. Qualora più soggetti decidano di partecipare in forma associata, l'offerta dovrà contenere l'impegno di tutti i soggetti a costituirsi in associazione temporanea di scopo in caso di selezione, con l'indicazione già all'interno dell'offerta, del soggetto che svolgerà il ruolo di Capofila mandatario degli altri soggetti ai fini della negoziazione.

Art. 4 – Criteri di selezione

Nella valutazione delle offerte, l'IRVO si atterrà ai seguenti criteri, riassunti nell' "Allegato economico – Criteri di selezione" al presente avviso:

1) livello di corrispettivo offerto quale importo annuale fisso;
2) livello di corrispettivo offerto quale importo annuale variabile (royalty) calcolato su un importo del fatturato annuo (al netto dell'IVA di trasporto) ottenuto dalla vendita dei prodotti che incorporano la tecnologia di cui al presente avviso pubblico, e ipotizzato, unicamente ai fini della selezione, progressivamente crescente da € 10.000,00 a € 50.000,00 nell'arco di anni cinque;

3) disponibilità dell'interessato a sostenere a proprie spese saggi di essiccabilità del/i ceppo/i di cui all'allegato tecnico al presente avviso pubblico, ai fini della commercializzazione del/i ceppo/i sotto forma di LSA (lievito secco attivo);

Art. 5 – Termine della procedura di selezione e stipula dell'accordo

La procedura di selezione può prevedere la firma di un accordo di riservatezza in fase iniziale e un term-sheet non vincolante, con l'indicazione della durata delle trattative.

Art. 6 – Tutela dei dati personali

I dati personali ricevuti nel corso della procedura di selezione di cui al presente Avviso saranno trattati in conformità alla normativa vigente e limitatamente alle finalità qui previste.

Il Responsabile del Procedimento è la dott.ssa Adriana Turco.

IL DIRETTORE GENERALE
Vincenzo Cusumano

ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL' OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana

The **Regional Institute of Wine and Oil** of Sicily announces the publication on the website http://www.irvos.it/avvisi-istituzionali-e-bandi.html of the notice for the commercialization of four yeast strains selected for oenological use. The official language of the notice with the instruction for participation is **Italian.**

TECHNICAL ANNEX - DESCRIPTION OF THE YEAST STRAINS

***Saccharomyces cerevisiae* strain IRVO A4-9:**

Powdery strain with good fermentative vigor even in the presence of sulphites, successfully used in winemaking of Sicilian white grape varieties (Catarratto, Inzolia and Grillo). The strain has been selected from spontaneous fermentations in the ancient cellars of the South-eastern Sicily. It produces floral and white fruit aroma, with good evaluation at tasting of the produced wines. More detailed and technical information are described in *Scacco et al., Indigenous Saccharomyces cerevisiae strains and their influence on the quality of Catarratto, Inzolia and Grillo white wines, Food Research International (2012) 46: 1-9* (http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996911006193) and in the *technical manual* downloadable at http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf .

***Saccharomyces cerevisiae* strain IRVO B2-48:**

Powdery strain with good fermentative vigor even in the presence of sulphites, successfully used in winemaking of Sicilian red varieties (Frappato and Nero d'Avola). The strain has been selected from spontaneous fermentations in the ancient cellars of the South-eastern Sicily. It produces floral and fruity aroma, with good evaluation at tasting of the produced wines. More detailed and technical information are described in *Di Maio et al. , Biodiversity of Indigenous Populations from Saccharomyces Old Wineries of South-Eastern Sicily (Italy): Preservation and Economic Potential, PLoS ONE 7 (2): e30428. doi: 10.1371 / journal.pone.0030428* (http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0030428) and in the *technical manual* downloadable at http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf .

***Saccharomyces cerevisiae* strain IRVO A1-27:**

Flocculent strain with good fermentative vigor even in the presence of sulphites, used successfully in re-fermentation in the bottle of Sicilian white grape varieties (Catarratto). The strain has been selected from spontaneous fermentations in the ancient cellars of the South-eastern Sicily. It produces floral and fruity aromas and fine and persistent perlage, with good evaluation at tasting

of the produced wines. More detailed and technical information are described in the technical manual downloadable at http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf .

***Candida zemplinina* strain IRVO Cz3:**

Powdery strain with relevant fermentative vigor, even in presence of 50 mg/L sulphites, successfully used in winemaking of red international (Merlot) and native Sicilian varieties (Nero d'Avola and Frappato) via sequential mixed fermentation with *Saccharomyces cerevisiae*. The strain was selected from native Sicilian grapes in western Sicily. It produces red wines with good evaluation at tasting, less alcohol and richer in glycerol compared to wines made only with strains of *Saccharomyces cerevisiae*. More detailed and technical information are described *in Di Maio et al., Presence of Candida zemplinina in Sicilian musts and selection of a strain for wine mixed Fermentations. South African Journal of Enology and Viticulture (2012) 33: 80-87* (http://www.sawislibrary.co.za/dbtextimages/74397.pdf); *Giaramida, et al., Candida zemplinina for production of wines with less alcohol and more glycerol. South African Journal of Enology and Viticulture (2013) 34: 204-211* (http://www.sawislibrary.co.za/dbtextimages/80193.pdf); and at website https://progettoinnovazione.wordpress.com/piano-di-lavoro/azione-1/

Il Direttore Generale
Vincenzo Cusumano

Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870
www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it

ALLEGATO TECNICO – DESCRIZIONE DEI CEPPI DI LIEVITO ENOLOGICI

I ceppi di cui al presente avviso sono:

Saccharomyces cerevisiae ceppo IRVO A4-9:

Ceppo polverulento dotato di buon vigore fermentativo anche in presenza di solfiti, utilizzato con successo in vinificazioni in bianco di varietà autoctone siciliane a bacca bianca (Catarratto, Inzolia e Grillo). Il ceppo è stato selezionato a partire da fermentazioni spontanee realizzate in antiche cantine della Sicilia sud-orientale. Produce composti ad aroma floreale e di frutta bianca, con ottimo giudizio all'assaggio dei vini prodotti. Ulteriori e dettagliate informazioni tecniche sono descritte in Scacco et al. , *Indigenous Saccharomyces cerevisiae strains and their influence on the quality of Catarratto, Inzolia and Grillo white wines, Food Research International*(2012) 46: 1-9 (http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996911006193) e nel manuale tecnico scaricabile all'indirizzo internet http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf.

Saccharomyces cerevisiae ceppo IRVO B2-48:

Ceppo polverulento dotato di buon vigore fermentativo anche in presenza di solfiti, utilizzato con successo in vinificazioni in rosso di varietà autoctone siciliane a bacca colorata (Frappato e Nero d'Avola). Il ceppo è stato selezionato a partire da fermentazioni spontanee realizzate in antiche cantine della Sicilia sud-orientale. Produce composti ad aroma floreale e fruttato, con ottimo giudizio all'assaggio dei vini prodotti. Ulteriori e dettagliate informazioni tecniche sono descritte in Di Maio et al. , *Biodiversity of Indigenous Saccharomyces Populations from Old Wineries of South-Eastern Sicily (Italy): Preservation and Economic Potential, PLoS ONE 7(2):* e30428. doi: 10.1371/journal.pone.0030428 (http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0030428) e nel manuale tecnico scaricabile all'indirizzo internet http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf.

Saccharomyces cerevisiae ceppo IRVO A1-27:

Ceppo flocculento dotato di buon vigore fermentativo anche in presenza di solfiti, utilizzato con successo in rifermentazioni in bottiglia di varietà autoctone siciliane a bacca bianca (Catarratto). Il ceppo è stato selezionato a partire da fermentazioni spontanee realizzate in antiche cantine della Sicilia sud-orientale. Produce composti ad aroma floreale e fruttato e perlage fine e persistente, con ottimo giudizio all'assaggio dei vini prodotti. Ulteriori e dettagliate informazioni tecniche sono descritte nel manuale tecnico scaricabile all'indirizzo internet http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf .

Candida zemplinina ceppo IRVO Cz3:

Ceppo polverulento dotato di discreto vigore fermentativo, anche in presenza di solfiti, utilizzato con successo in vinificazioni in rosso di varietà internazionali (Merlot) e autoctone siciliane (Nero d'Avola e Frappato) tramite fermentazioni miste sequenziali con *Saccharomyces cerevisiae*. Il ceppo è stato selezionato a partire da mosti d'uve autoctone siciliane della Sicilia occidentale. Produce vini rossi con ottimo giudizio all'assaggio, meno alcolici e più ricchi in glicerolo rispetto a vinificazioni di riferimento realizzate esclusivamente con ceppi di Saccharomyces cerevisiae. Ulteriori e dettagliate informazioni tecniche sono descritte in Di Maio et al., *Presence of Candida zemplinina in Sicilian musts and selection of a strain for wine mixed fermentations. South African Journal of Enology and Viticulture (2012) 33: 80-87* (http://www.sawislibrary.co.za/dbtextimages/74397.pdf); Giaramida, et al., Candida zemplinina for production of wines with less alcohol and more glycerol. South African Journal of Enology and Viticulture (2013) 34: 204-211 (http://www.sawislibrary.co.za/dbtextimages/80193.pdf); ed al sito internet https://progettoinnovazione.wordpress.com/piano-di-lavoro/azione-1/ .

ALLEGATO ECONOMICO – CRITERI DI SELEZIONE

VOCE	**OFFERTA DELL'INTERESSATO**	**PERIODO TEMPORALE**	**RISULTANTE IN €**
IMPORTO ANNUALE FISSO	X	5 ANNI	A = X x 5
% SU FATTURATO DEL PRIMO QUINQUENNIO IPOTIZZATO CRESCENTE DI 10.000 € ALL'ANNO	X_1	1° ANNO DI VENDITE	B = X_1% di 10.000,00
		2° ANNO DI VENDITE	C = X_1% di 20.000,00
		3° ANNO DI VENDITE	D = X_1% di 30.000,00
		4° ANNO DI VENDITE	E = X_1% di 40.000,00
		5° ANNO DI VENDITE	F = X_1% di 50.000,00
PER EVENTUALE VALUTAZIONE ESSICCABILITA' DEL CEPPO			G = € 2.000,00
SOMMA DEI BENEFICI ECONOMICI DIRETTI E INDIRETTI STIMATI			A+B+C+D+E+F+G

Allegato modello fac-simile per la formulazione dell'offerta
(presentare una manifestazione distinta per ogni ceppo di interesse)

All'ISTITUTO REGIONALE
DEL VINO E DELL'OLIO
Via Libertà 66
90143 PALERMO

OFFERTA

in relazione a:

AVVISO PUBBLICO per Cessione licenza d'uso lieviti, finalizzato alla selezione di un soggetto economico per la cessione dei diritti di produzione, distribuzione e vendita di n. 4 ceppi di lieviti di interesse enologico.

Lievito per enologia .....

(specificare il ceppo di lievito come indicato nell'allegato tecnico)

Il sottoscritto_____

Nato il _____ a _____

Provincia_____ Stato_____

Codice Fiscale n_____ In qualità di _____

Dell'impresa/società/ditta_____

Con sede legale in_____

Provincia_____

Stato_____ P.IVA_____

DICHIARA

- di essere consapevole che l'avviso pubblicato dall'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio e le determinazioni conseguenti alle valutazioni che saranno effettuate sulle proposte pervenute, non configurandosi come proposta contrattuale, rappresentano un momento puramente propedeutico all'istruttoria di un successivo ed eventuale procedimento di affidamento di licenza d'uso commerciale;
- di essere consapevole ed accettare che la trasmissione della presente offerta non impegna in alcun modo l'Istituto regionale del Vino e dell'Olio e pertanto lo scrivente nulla può esigere e/o richiedere al riguardo per qualsivoglia ragione o titolo;

FORMULA PERTANTO LA SEGUENTE PROPOSTA CON INDICAZIONE DEL CORRISPETTIVO OFFERTO:

LICENZA D'USO COMMERCIALE DEL CEPPO DI LIEVITO		
CORRISPETTIVO ANNUO FISSO (X)		€.....
ROYALTY PERCENTUALE OFFERTA SUL FATTURATO ANNUO AL NETTO DELLE TASSE E DELLE SPESE DI SPEDIZIONE	1° QUINQUENNIO (X_1)	..... %

- dichiara inoltre di

essere ☐ **non essere** ☐

disponibile a sostenere a proprie spese saggi di essiccabilità del ceppo di lievito sopra indicato, ai fini della commercializzazione dello stesso sotto forma di LSA (lievito secco attivo);

(barrare la casella di interesse)

- allega Dichiarazione sostituiva dell'atto di notorietà in cui il rappresentante legale o suo delegato dichiara il fatturato relativo alla produzione e/o distribuzione di microrganismi ad uso dell'industria alimentare realizzato negli ultimi tre anni.
- allega Dichiarazione sostituiva dell'atto di notorietà relativa alle clausole di non esclusione per la partecipazione alla gara.

....

(luogo e data) *(firma e allegata copia documento di identità)*

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'
(Art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

DA PRESENTARE ALLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE O AI GESTORI DI PUBBLICI SERVIZI.

Il sottoscritto_____

Nato il _____ a _____

Provincia_____ Stato_____

Codice Fiscale n_____ in qualità di _____

Dell'impresa/società/ditta_____

Con sede legale in_____

Provincia_____

Stato_____ P.IVA_____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000

DICHIARA

ai fini della manifestazione di interesse per la licenza d'uso commerciale di ceppi di lievito ad uso enologico selezionati dall'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Regione siciliana, che il fatturato relativo alla produzione e/o distribuzione di microrganismi ad uso dell'industria alimentare realizzato negli ultimi tre anni è pari a € .....

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

.....

(luogo, data)

Il Dichiarante

.....

(firma e allegata copia documento di identità)

Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870
www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it

Avviso e dichiarazioni doc