

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

- 10782** *Resolución de 22 de septiembre de 2014, de la Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación, por la que se publica el Convenio de colaboración con la Comunidad Autónoma de Galicia y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Nacional de Conservación de Productos de la Pesca, en la selección y ejecución de proyectos de infraestructuras científicas, cofinanciado por el FEDER.*

Con fecha 14 de julio de 2014 se ha suscrito un Convenio de Colaboración entre el Ministerio de Economía y Competitividad, la Comunidad Autónoma de Galicia y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos – Centro Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (Anfaco-Cecopesca), en la selección y ejecución de los proyectos de infraestructuras científicas «Construcción del centro de tecnologías avanzadas de investigación para la industria marina y alimentaria» y «Equipamiento del centro de tecnologías avanzadas de investigación para la industria marina y alimentaria», cofinanciado por el FEDER.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 8.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, esta Secretaría de Estado dispone su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

Madrid, 22 de septiembre de 2014.–La Secretaria de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación, Carmen Vela Olmo.

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE EL MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD, LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE GALICIA Y LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS-CENTRO NACIONAL DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA (ANFACO-CECOPECA), EN LA SELECCIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURAS CIENTÍFICAS «CONSTRUCCIÓN DEL CENTRO DE TECNOLOGÍAS AVANZADAS DE INVESTIGACIÓN PARA LA INDUSTRIA MARINA Y ALIMENTARIA» Y «EQUIPAMIENTO DEL CENTRO DE TECNOLOGÍAS AVANZADAS DE INVESTIGACIÓN PARA LA INDUSTRIA MARINA Y ALIMENTARIA», COFINANCIADO POR EL FEDER

En Madrid, a 14 de julio de 2014.

REUNIDOS

De una parte el Sr. Don Luis de Guindos Jurado, Ministro de Economía y Competitividad, nombrado por Real Decreto 1826/2011, de 21 de diciembre, actuando en virtud del artículo 13.3 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado y la disposición adicional decimotercera de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

De otra parte, el Sr. D. Francisco José Conde López, Conselleiro de Economía e Industria de la Xunta de Galicia, nombrado para dicho cargo por el Presidente de la Xunta de Galicia, en fecha 2 de diciembre de 2012, según Decreto 229/2012 y Presidente de la Agencia Gallega de Innovación, cuyo cargo ostenta en virtud del Decreto 50/2012, por el que se crea la Agencia Gallega de Innovación y se aprueban sus estatutos.

De otra, el Sr. D. Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa, en su condición de Secretario General de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (en adelante, ANFACO-CECOPECA), actuando en nombre y representación de esta Entidad, en virtud de su nombramiento, efectuado por acuerdo de la Junta Directiva de la entidad en reunión celebrada el 15/02/1991 y ratificado posteriormente por la Asamblea General en su sesión de 05/07/1991, y en virtud del poder notarial otorgado mediante escritura n.º 1992.09, de fecha 30 de julio de 2009, ante D. José Pedro Riol López, notario del Ilustre Colegio de Galicia.

Reconociéndose mutuamente plena capacidad para celebrar este convenio

EXPONEN

1. Que de acuerdo al Reglamento (CE) n.º 1083/2006 del Consejo de 11 de julio de 2006, por el que se establecen las disposiciones generales relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo y al Fondo de Cohesión y al Reglamento (CE) N.º 1828/2006 de la Comisión de 8 de diciembre de 2006 por el que se fijan normas de desarrollo para el Reglamento (CE) N.º 1083/2006 del Consejo, los criterios de selección de las operaciones cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, se establecen en los correspondientes Comités de Seguimiento de los Programas Operativos aprobados por Decisión de la Comisión Europea.

2. Que según se establece en los criterios de selección aprobados por el Comité de Seguimiento del Programa Operativo FEDER 2007-2013 de Investigación, Desarrollo e Innovación por y para beneficio de las empresas-Fondo Tecnológico, aprobado por Decisión de la Comisión Europea de 7 de diciembre de 2007, la selección de proyectos de infraestructuras científicas se realizará a través de convenios de colaboración entre la Administración General del Estado y las Administraciones Públicas Autonómicas correspondientes, identificados como prioritarios por parte de las Comunidades Autónomas y que permitan evitar duplicidades y carencias a escala estatal.

3. Que la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, establece que las subvenciones financiadas con cargo a fondos de la Unión Europea se regirán por las normas comunitarias aplicables en cada caso.

4. Que corresponde al Estado el «fomento y coordinación general de la investigación científica y técnica», de acuerdo con el artículo 149.1.15 de la Constitución. De forma específica, según el Real Decreto 1823/2011, de 21 de diciembre, por el que se reestructuran los departamentos ministeriales, corresponde al Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO) la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia económica y de reformas para la mejora de la competitividad, de investigación científica, desarrollo tecnológico e innovación en todos los sectores, la política comercial y de apoyo a la empresa, así como el resto de competencias y atribuciones que le confiere el ordenamiento jurídico. Todo ello de acuerdo con los objetivos que se concretan en el vigente Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016 junto con las orientaciones de la Comisión Europea sobre construcción del Espacio Europeo de Investigación y las directrices estratégicas comunitarias en materia de cohesión.

5. Que corresponde a la Comunidad Autónoma de Galicia el fomento de la investigación, en virtud de las competencias que en dicha materia le confiere el artículo 27.19.º del Estatuto de Autonomía. En concreto, la Consellería de Economía e Industria de la Xunta de Galicia, a través de la Agencia Gallega de Innovación, creada según el Decreto 50/2012, de 12 de enero, es responsable de la ordenación, planificación, coordinación, ejecución y seguimiento de las competencias en materia de fomento de la investigación.

6. Que ANFACO-CECOPECA tiene entre sus fines, según queda establecido en sus Estatutos, el contribuir al beneficio general de la sociedad y a la mejora de la competitividad empresarial mediante la generación de conocimiento científico, realizando

actividades de I+D+i y desarrollando su aplicación, y la prestación de servicios tecnológicos. ANFACO-CECOPESCA desempeña actividades tanto de carácter económico como no económico que se contabilizan de forma separada de modo que cabe distinguir con claridad entre ambos tipos de actividades y entre sus respectivos costes y financiación.

7. Que ANFACO-CECOPESCA, en la ejecución de este proyecto, se someterá a las disposiciones establecidas para los poderes adjudicadores en los que no concurre la condición de Administración Pública en el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de noviembre.

8. Que el Ministerio de Economía y Competitividad, a través de la Dirección General de Investigación Científica y Técnica, gestiona fondos del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) destinados a financiar actuaciones dirigidas a favorecer el desarrollo regional a través de la investigación.

9. Que el Ministerio de Economía y Competitividad y la Xunta de Galicia han analizado los proyectos de infraestructuras científicas que responden a las necesidades de desarrollo económico de la región y consideran que deben ser objeto de cofinanciación por el FEDER aquellos con mayor capacidad de transformar los resultados de la investigación en productos y servicios de alto valor añadido.

Por todo ello, las partes acuerdan celebrar el presente convenio que se regirá por las siguientes

CLÁUSULAS

Primera. *Objeto del convenio.*

El objeto del presente convenio es la selección de proyectos de infraestructuras científicas que deben ser objeto de cofinanciación por el FEDER por responder a las necesidades de desarrollo económico de la región y tener capacidad de transformar los resultados de la investigación en productos y servicios de alto valor añadido.

También es objeto del presente convenio el establecimiento de las obligaciones y derechos del organismo beneficiario de los fondos FEDER aplicados para la ejecución de los proyectos seleccionados.

Segunda. *Proyectos seleccionados.*

Los proyectos de infraestructuras que se llevarán a cabo son los señalados en el Anexo I: «Construcción del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria» y «Equipamiento del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria».

Tercera. *Presupuesto, Financiación y compromisos de las partes.*

1. El Ministerio de Economía y Competitividad se obliga a que los proyectos seleccionados sean cofinanciados por FEDER con fondos asignados a la Dirección General de Investigación Científica y Técnica, en concreto con cargo a la categoría de gasto 02, del Programa Operativo FEDER 2007-2013 de Investigación, Desarrollo e Innovación por y para beneficio de las empresas - Fondo Tecnológico, en una cuantía del 80% del importe del gasto total elegible de las actuaciones presupuestadas en el Cuadro Resumen del Plan de Actuaciones y Aportaciones que ascienden a 8.455.087,28 €; por tanto la aportación del FEDER será de 6.764.069,82 €.

2. Con el fin de garantizar la ejecución de los proyectos y evitar la posible pérdida de recursos comunitarios asignados al Estado Español por aplicación del artículo 93 del Reglamento (CE) N.º 1083/2006 del Consejo de 11 de julio de 2006, el Ministerio de Economía y Competitividad anticipará a ANFACO-CECOPESCA (CIF G-36625309), el importe correspondiente a la cofinanciación de FEDER (6.764.069,82 €).

El anticipo se realizará en dos pagos, el primero por importe de 4.328.000 €, se realizará en 2014, tras la firma del presente convenio, con cargo a la partida presupuestaria 27.13.463B.833 de los Presupuestos Generales del Estado de 2014. El segundo pago, por importe de 2.436.069,82 €, se realizará en 2015 con cargo a la partida presupuestaria equivalente a la 27.13.463B.833 en los Presupuestos Generales del Estado de 2015.

El pago de la citada financiación al beneficiario se efectuará, previa acreditación del cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 34.5 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

El anticipo correspondiente al año 2015 se realizará después de la acreditación, por parte de ANFACO-CECOPESCA, de haber efectuado la inversión correspondiente al coste total elegible equivalente al primero de los pagos (5.410.000 €), siempre y cuando no concurren las circunstancias previstas en la cláusula Novena de este convenio.

Para ello, ANFACO-CECOPESCA deberá presentar, ante la Dirección General de Investigación Científica y Técnica, un informe que dé cuenta de las actividades realizadas y de los gastos y pagos efectuados. A esta Dirección General, que podrá requerir a ANFACO-CECOPESCA la información y documentación complementaria que estime conveniente a tal fin, le corresponderá certificar la ejecución necesaria para la liberación del segundo pago del anticipo.

3. La Xunta de Galicia aportará la cofinanciación nacional (20% del importe del gasto total elegible de las actuaciones presupuestadas en el Cuadro Resumen del Plan de Actuaciones y Aportaciones), es decir, 1.691.017,46 €, con cargo a la aplicación presupuestaria 08.A3.561A.781.0 de los presupuestos de la Comunidad Autónoma de Galicia, correspondientes a la Agencia Gallega de Innovación para los años 2014 y 2015 a través de los mecanismos previstos en el ordenamiento jurídico, que incluyen el cumplimiento por parte de ANFACO-CECOPESCA de los requisitos legales para ser beneficiaria.

El pago de la citada financiación al beneficiario se efectuará, previa acreditación del cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 31.7 de la Ley 9/2007, de 13 de junio, de subvenciones de Galicia y justificación de los gastos y pagos realizados, de acuerdo con lo establecido en el artículo 48 del Decreto 11/2009, de 8 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de dicha ley, conforme a la siguiente distribución:

- 1.082.000 € en la anualidad 2014 (pagos y gastos efectuados desde el 1/01/2014 hasta el 30/11/2014; la presentación de dicha justificación se efectuará antes del 16/12/2014) y
- 609.017,46 € en 2015, previa justificación de los gastos y pagos realizados desde el 1/12/2014 hasta la fecha límite de ejecución.

Asimismo, ANFACO-CECOPESCA se obliga a facilitar toda la información que le sea requerida por la Intervención General de la Comunidad Autónoma de Galicia, por el Tribunal de Cuentas y por el Consejo de Cuentas de Galicia en el ejercicio de sus funciones de fiscalización y control del destino de las subvenciones.

En la justificación final del gasto total elegible, ANFACO-CECOPESCA deberá especificar y diferenciar los gastos y pagos imputados a la aportación del MINECO (FEDER) y a la Xunta de Galicia (Aportación nacional).

4. ANFACO-CECOPESCA, que será el beneficiario de las ayudas FEDER, se compromete a realizar las actuaciones y a efectuar los gastos elegibles comprometidos para la finalidad con que aparecen en el Cuadro Resumen del Plan de Actuaciones y Aportaciones y en el Anexo I del Convenio, por un importe de 8.455.087,28 €, y a justificar los mismos ante la Dirección General de Investigación Científica y Técnica y ante la Xunta de Galicia en los distintos períodos de certificación que tiene establecidos, de acuerdo con la normativa nacional y comunitaria sobre fondos FEDER. Además, sin perjuicio de lo establecido en la cláusula Cuarta con relación a la compatibilidad con otras ayudas, ANFACO-CECOPESCA asume la cantidad que representa el IVA que grava las operaciones en el porcentaje que es recuperable por el organismo según la prorrata establecida y justificada, así como cualquier otro gasto no incluido en el presupuesto.

5. ANFACO-CECOPECA, en su condición de beneficiario, tendrá la obligación de justificar a la Dirección General de Investigación Científica y Técnica y a la Xunta de Galicia los gastos elegibles realizados en la ejecución de los proyectos, cumpliendo la normativa comunitaria que regula los Fondos Estructurales y, en particular el FEDER y las instrucciones que, en aplicación de dicha normativa, establezcan la Comisión Europea, la propia Dirección General de Investigación Científica y Técnica así como la Autoridad de Gestión y el Comité de Seguimiento del Programa Operativo.

Las justificaciones de gastos a la Dirección General de Investigación Científica y Técnica, serán presentadas en los periodos de certificación de gastos que dicha Dirección General establezca, a lo largo del plazo de ejecución del proyecto, que se comunicarán al beneficiario con una antelación mínima de 15 días. En todo caso existirá al menos un periodo de certificación por año. La última justificación, podrá realizarse en el primer periodo de certificación que dicha Dirección General establezca, una vez finalizado el plazo de ejecución.

Resumen del Plan de Actuaciones y de las aportaciones del FEDER

| Actuación | Presupuesto total elegible (€) | Aportación FEDER (€) | Aportación nacional (€) (Xunta de Galicia) |
|---|--------------------------------|---|--|
| Construcción del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria. | 7.056.864,28 | 80% a través de la categoría 02 del Programa Operativo FEDER 2007-2013 de I+D+i por y para beneficio de las empresas-Fondo Tecnológico. | 20% Xunta de Galicia |
| Equipamiento del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria. | 1.398.223,00 | 80% a través de la categoría 02 del Programa Operativo FEDER 2007-2013 de I+D+i por y para beneficio de las empresas-Fondo Tecnológico. | 20% Xunta de Galicia |
| Total | 8.455.087,28 | 6.764.069,82 | 1.691.017,46 |

Cuarta. *Sujeción a la normativa FEDER.*

Los gastos que se justifiquen a la Dirección General de Investigación Científica y Técnica estarán incluidos entre los considerados elegibles por la normativa europea para los fondos FEDER. Asimismo, tendrán que responder por la totalidad del gasto elegible y atenerse a todo lo dispuesto en dicha normativa.

El apoyo a esta actuación será compatible con los de otras ayudas o subvenciones, cualquiera que sea su naturaleza y la entidad que las conceda, siempre que conjuntamente no superen el coste total de la actuación subvencionada, ni la cofinanciación FEDER supere el 80 % del total y se respete la normativa comunitaria en esta materia.

Se deberá comunicar a la Dirección General de Investigación Científica y Técnica, en su caso, tanto el importe de las mencionadas ayudas como el origen de las mismas.

Quinta. *Amortización del anticipo reembolsable.*

Devolución aportación FEDER anticipada por el Ministerio de Economía y Competitividad (6.764.069,82 €): El libramiento de la ayuda proveniente del FEDER se realizará en formalización, sin salida física de fondos, aplicándose a la amortización del anticipo reembolsable. Si los fondos FEDER percibidos no fueran suficientes para amortizar los fondos anticipados, el beneficiario ingresará la diferencia en el Tesoro Público antes del transcurso de dos años contados desde el pago del saldo final del Programa Operativo previsto en el Artículo 76 del Reglamento (CE) N.º 1083/2006 del Consejo de 11 de julio de 2006.

ANFACO-CECOPECA, que no está sometido a régimen presupuestario público, registrará de acuerdo con los principios contables que le resulten de aplicación, el ingreso de los fondos cuya contrapartida es una deuda.

Cuando se reciban los fondos del FEDER, la Dirección General de Investigación Científica y Técnica informará a ANFACO-CECOPESCA de esta circunstancia, de modo que podrán reconocer la subvención recibida de la Unión Europea mediante el registro de la subvención de acuerdo con los principios contables que le son de aplicación, lo que a su vez permitirá cancelar la correspondiente deuda.

Sexta. Actividades financiadas.

ANFACO-CECOPESCA garantiza contabilizar de forma separada su actividad económica y no económica de modo que se pueda distinguir con claridad entre ambos tipos de actividades y entre sus respectivos costes y financiación.

El proyecto financiado al amparo de este convenio, se dedicará exclusivamente a las actividades de carácter no económico, lo que deberá tener su reflejo en la contabilidad separada, citada en el párrafo anterior, de modo que se cumpla lo establecido en el apartado 3 del Marco Comunitario sobre Ayudas Estatales de Investigación y Desarrollo e Innovación (2006/C 323/01).

Séptima. Seguimiento y Evaluación.

Para garantizar la correcta ejecución y el seguimiento de lo pactado en este Convenio se constituirá una Comisión de Seguimiento integrada por dos personas designadas por el Ministerio de Economía y Competitividad, dos designadas por la Agencia Gallega de Innovación y, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27.1.b) de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado, una designada por la Delegación de Gobierno en la Comunidad Autónoma de Galicia. Las personas designadas por el Ministerio de Economía y Competitividad serán nombradas por la Dirección General de Investigación Científica y Técnica. La presidencia de la Comisión corresponde al Ministerio de Economía y Competitividad a través de la Dirección General de Investigación Científica y Técnica, sin voto de calidad.

Esta Comisión realizará el seguimiento de las actuaciones del Convenio y resolverá las dudas y controversias que pudieran surgir en la aplicación e interpretación de las Cláusulas del mismo.

Adicionalmente, la Comisión de Seguimiento podrá proponer mejoras y autorizar la modificación de las actuaciones previstas en el Convenio, previo consentimiento de los representantes de las Partes, y siempre que dichas mejoras y modificaciones no supongan una alteración sustancial del objeto del presente Convenio. Cualquier modificación que se acuerde en este sentido deberá reflejarse en el acta de la Comisión de Seguimiento.

La Comisión de Seguimiento se reunirá cuantas veces lo solicite alguno de sus miembros.

Esta Comisión se regirá en cuanto a su constitución, funcionamiento y adopción de acuerdos por la normativa vigente en materia de órganos colegiados contenida en el Capítulo II, del Título II de la Ley 30/1992, de Régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Octava. Entrada en vigor, duración y resolución del Convenio.

El presente convenio entrará en vigor en el momento de su firma, con excepción de lo dispuesto en la cláusula Décima, párrafo segundo, respecto a la fecha inicial de subvencionabilidad de gastos. La vigencia del convenio finalizará cuando se hayan cumplido totalmente las obligaciones de las partes.

Serán causas de su resolución, las siguientes:

- a) El acuerdo expreso y escrito de las partes.
- b) El incumplimiento por alguna de las partes de cualquiera de las prescripciones contenidas en este Convenio, lo que se comunicará por aquella que la invoque a las restantes de manera fehaciente, previa audiencia de las mismas y con un mes de antelación.

c) La denuncia escrita formulada por cualquiera de las partes con una antelación mínima de dos meses a la fecha en que vaya a darlo por finalizado.

En cuanto a la forma en la que habrán de concluirse los proyectos, se actuará de acuerdo con las normas específicas reguladoras del FEDER y los Fondos Estructurales.

Novena. *Pérdida del derecho al cobro y reintegro de las ayudas.*

1. Se producirá la pérdida del derecho al cobro de la ayuda o, en su caso, procederá el reintegro de la misma con los intereses correspondientes, en los supuestos y términos establecidos en el artículo 37 de la Ley 38/2003, General de Subvenciones. Además de las previstas en dicho artículo, serán también causa de reintegro de las ayudas:

- a) las modificaciones no autorizadas en las condiciones de ejecución contenidas en el presente convenio.
- b) los incumplimientos que se pongan de manifiesto en los informes de control de los órganos nacionales o comunitarios competentes en la materia.

2. El reintegro de las ayudas se regirá por lo establecido en el Título II de la Ley General de Subvenciones y en el Título III del Reglamento de dicha Ley.

3. En la graduación de los posibles incumplimientos que determinen la pérdida del derecho al cobro o el reintegro de las ayudas, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

a) Cuando el cumplimiento por el beneficiario se aproxime de modo significativo al cumplimiento total y se acredite por este una actuación inequívocamente tendente a la satisfacción de sus compromisos, la cantidad a reintegrar vendrá determinada por la aplicación de los siguientes criterios de proporcionalidad:

1.º) El incumplimiento de los objetivos parciales o actividades concretas de la actuación conllevará la devolución de aquella parte de la ayuda destinada a las mismas.

2.º) La realización de modificaciones no autorizadas en el presupuesto financiable, supondrá la devolución de las cantidades desviadas.

3.º) La realización de gastos fuera del plazo de ejecución, supondrá la devolución de las cantidades invertidas fuera de plazo.

4.º) La no presentación de las correspondientes justificaciones, de acuerdo con lo establecido en la cláusula tercera, apartado 5 del presente convenio, conllevará la devolución de las cantidades percibidas y no justificadas.

b) El incumplimiento total y manifiesto de los objetivos científicos y técnicos establecidos en el presente convenio y su anexo, determinado a través de los mecanismos de seguimiento y control científico técnico, será causa de reintegro total de la ayuda.

Sin perjuicio de los criterios anteriormente descritos, se aplicarán los establecidos en materia de correcciones financieras, por la Comisión Europea y las Autoridades de Gestión y Certificación de los Programas Operativos financiados por el FEDER en el Estado español.

Décima. *Plazo de ejecución de los proyectos.*

Los proyectos identificados en el Anexo I, deberán finalizar su ejecución antes del 31 de diciembre de 2015, fecha de fin de subvencionabilidad en el periodo de programación 2007 - 2013. Todos los gastos tienen que estar realizados, pagados y verificados antes del 31 de diciembre de 2015

Serán subvencionables, al amparo de este convenio, los gastos elegibles realizados y pagados dentro del plazo previsto en el artículo 56.1 del Reglamento (CE) N.º 1083/2006 del Consejo de 11 de julio de 2006 por el que se establecen las disposiciones generales relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo y al Fondo de Cohesión.

Undécima. *Publicidad de las actuaciones.*

Las partes firmantes se comprometen a hacer constar la colaboración del Ministerio de Economía y Competitividad y de la Comunidad Autónoma de Galicia en todas las actividades informativas o de promoción en relación con las actuaciones contempladas en este Convenio. Asimismo, se comprometen a observar estrictamente la normativa aplicable en materia de publicidad de los Fondos Estructurales que cofinancian las actuaciones.

Duodécima. *Régimen jurídico y resolución de controversias.*

Este Convenio es de carácter administrativo, de los contemplados en el artículo 4.1.c) del texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de noviembre, por lo que queda fuera de su ámbito de aplicación, sin perjuicio de la aplicación de los principios y criterios en él contenidos para resolver las dudas y lagunas que pudieran producirse.

Las controversias sobre la interpretación y ejecución del presente Convenio de colaboración serán resueltas de mutuo acuerdo entre las partes en la Comisión prevista en la cláusula séptima de este Convenio. Si no se pudiera alcanzar dicho acuerdo, las posibles controversias deberán ser resueltas en la forma prevista en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

En prueba de conformidad, las Partes firman el presente Convenio por triplicado ejemplar y a un solo efecto en el lugar y fecha arriba indicados.—Por el Ministerio de Economía y Competitividad, Luis de Guindos Jurado, Ministro de Economía y Competitividad.—Por la Xunta de Galicia, Francisco José Conde López, Conselleiro de Economía e Industria, Presidente de la Agencia Gallega de Innovación.—Por ANFACO-CECOPESCA, Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa, Secretario General.

Anexo I al Convenio de Colaboración entre el Ministerio de Economía y Competitividad, la Comunidad Autónoma de Galicia y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos-Centro Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (Anfaco-Cecopesca), en la selección y ejecución de los proyectos de infraestructuras científicas «Construcción del centro de tecnologías avanzadas de investigación para la industria marina y alimentaria» y «Equipamiento del centro de tecnologías avanzadas de investigación para la industria marina y alimentaria», cofinanciado por el FEDER

Introducción

La industria marina y alimentaria es un sector estratégico y uno de los principales motores de la economía de la Comunidad Autónoma de Galicia, aportando el 10,87% del PIB. En relación al sector industrial de esta Comunidad, la industria alimentaria representa el 18,3% de las ventas netas de producto, el 18,4% del consumo de materias primas, el 16,5% del empleo y el 8,7% de las inversiones en activos materiales. El número de empresas de la industria alimentaria gallega asciende a 2.525, las cuales generaron en el último año unas ventas netas de 6.748 millones de € y emplearon a 28.602 personas. Dentro de esta industria, el sector de transformación de productos pesqueros tiene un papel muy significativo, alcanzando unas ventas netas de 1.910 millones de €, lo que supone el 28,30% del total de la industria alimentaria gallega.

En relación al total nacional, Galicia generó el 7,7% de las ventas netas de la industria española de alimentación y bebidas, si bien en lo que se refiere a la transformación de productos pesqueros, las ventas netas generadas por Galicia alcanzaron el 54% de toda la industria española. Estos datos vienen a constatar el papel de liderazgo que ejerce

Galicia en el ámbito de la transformación de los productos pesqueros y la enorme relevancia que tiene la industria marina y alimentaria para su desarrollo económico y social.

Por otro lado, la convergencia de la economía gallega con las regiones españolas y europeas más avanzadas y su capacidad para competir con nuevas economías emergentes, con menores costes de producción y una normativa menos exigente en el ámbito laboral, técnico, sanitario y medioambiental, pasa inexorablemente por desarrollar, de una manera eficaz y completa, el potencial investigador e innovador de esta Comunidad Autónoma, de forma que repercuta cualitativa y cuantitativamente en su desarrollo económico y social.

En este sentido, en la última década Galicia realizó un esfuerzo continuado en el ámbito de la I+D+i, que se tradujo en una mejora sustancial en los principales indicadores de gasto y recursos humanos dedicados a la I+D+i. No obstante, la economía gallega no es suficientemente innovadora. La inversión en I+D+i supone actualmente el 1,04% del PIB de Galicia, de forma que su esfuerzo anual en I+D+i se sitúa claramente por debajo de la media española y muy por debajo de las CC.AA. más avanzadas en este campo. No obstante, en términos relativos, el esfuerzo gallego en I+D en función del PIB per cápita se sitúa por encima del esfuerzo que realizan un número significativo de CC.AA. con PIB per cápita superior. Una de las causas fundamentales de la menor intensidad de gasto en I+D+i en Galicia en comparación con las cifras del conjunto del Estado, radica en la debilidad de inversión en I+D+i por parte del sector empresarial.

Para corregir ese desequilibrio, el tejido empresarial debe desarrollar e implementar una estrategia de competitividad basada en la I+D+i como vía para asegurar su supervivencia y crecimiento. La implementación de esta estrategia es fundamental en la industria marina y alimentaria de Galicia. En esta industria, y en estos momentos, el incremento de su competitividad pasa por dar respuesta a nuevos retos en materias tan relevantes como la calidad y la seguridad alimentaria, la alimentación y la salud, la innovación en el diseño y la obtención de nuevos alimentos, la optimización de los procesos productivos, la incorporación de nuevas tecnologías, el desarrollo de nuevos materiales, la valorización de subproductos, la protección del medio ambiente o el desarrollo sostenible.

En este sentido, en Galicia no existe actualmente ningún centro tecnológico con la infraestructura específica necesaria y el tamaño y experiencia suficiente para dar cobertura integral a las necesidades de I+D+i de la industria marina y alimentaria en general. Únicamente ANFACO-CECOPECA, en su condición de centro tecnológico sectorial de referencia con más de seis décadas de experiencia en el campo de la investigación aplicada a los productos de la pesca y la acuicultura, está en condiciones de poder dar soporte a esta industria al disponer de una importante infraestructura científico-tecnológica, un prestigioso equipo de profesionales y el total reconocimiento de la industria y las instituciones.

Entre los factores que justifican la creación en Galicia de un centro de estas características, liderado y gestionado por el sector empresarial a través de ANFACO-CECOPECA, podemos destacar los siguientes:

- La importancia estratégica de la industria marina y alimentaria en España, y particularmente en Galicia;
- La necesidad de apostar por la I+D+i como factor estratégico fundamental para asegurar la viabilidad y crecimiento de las empresas de este sector;
- El éxito alcanzado por ANFACO-CECOPECA como principal agente dinamizador de la actividad investigadora en el ámbito empresarial;
- La ausencia de un centro tecnológico con capacidad suficiente para dar respuesta a las crecientes demandas y necesidades en materia de I+D+i de la industria marina y alimentaria en general;

Igualmente, conviene señalar el apoyo de la ciudad de Vigo a esta iniciativa empresarial, materializada a través del reconocimiento del Centro de Tecnologías

Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria como Proyecto Empresarial de Interés Municipal (PEIM) por parte de la Junta de Gobierno del Ayuntamiento de Vigo en acuerdo adoptado el 12 de julio de 2010.

Objetivo general

El Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria posibilitará que Galicia se convierta en un referente nacional e internacional en investigación avanzada en el campo de la industria marina y alimentaria y, al mismo tiempo, contribuirá a garantizar la supervivencia presente y futura de la industria alimentaria española, favoreciendo su competitividad a través de la transferencia de conocimientos y de tecnología.

La construcción del centro, así como la adquisición del equipamiento asociado al mismo, objeto de este convenio, pretenden ser un instrumento de apoyo a la I+D+i al servicio de la industria marina y alimentaria gallega y española. Asimismo, el desarrollo de dicho proyecto permitirá crear un lugar de encuentro y colaboración con el resto de agentes del sistema de ciencia-tecnología-empresa, favoreciendo la realización de proyectos cooperativos y la transferencia de conocimientos y tecnología al sector empresarial. Así, el incremento de la capacidad científico-tecnológica de ANFACO-CECOPECA tendrá una repercusión directa en los resultados económicos de las empresas de la industria alimentaria y, en consecuencia, en el desarrollo económico y social de las zonas donde esta actividad es el motor de su economía.

Con este nuevo Centro, ANFACO-CECOPECA pretende alcanzar en los próximos años los siguientes objetivos:

- Aumentar de forma sustancial el número de proyectos de investigación desarrollados, liderando proyectos en los programas nacionales y comunitarios de I+D+i.
- Incrementar en un 50% el número de investigadores/as, priorizando la incorporación de doctores.
- Aumentar la producción científica, principalmente a través de publicaciones en revistas internacionales de impacto, la generación de patentes y su presencia activa en Congresos nacionales e internacionales relacionados con la I+D+i.
- Favorecer los procesos de innovación en las empresas, prestando asesoramiento y dando soporte a las mismas para que éstas presenten sus propios proyectos de I+D dentro de sus estrategias de innovación.
- Fortalecer las relaciones con el resto de agentes generadores de conocimiento del sistema español de ciencia y tecnología, incrementando la cooperación y buscando sinergias en el ámbito de la investigación.
- Intensificar la transferencia de conocimientos y tecnología al sector empresarial, permitiendo con ello un retorno económico y la obtención de beneficios sociales de la investigación.
- Convertirse en el principal agente dinamizador de la I+D+i de la industria alimentaria, adecuando su oferta a las nuevas necesidades empresariales.
- Favorecer la internacionalización de las empresas de la industria alimentaria a través de la I+D+i, contribuyendo a mejorar sus procesos y desarrollando productos innovadores y de mayor valor añadido.

Se pretende, por tanto, cumplir el objetivo estratégico de promover el desarrollo del sector marino y alimentario nacional y en particular el gallego, a través de la innovación tecnológica como elemento clave en el incremento de competitividad empresarial. En lo que a esto se refiere, las actividades a desarrollar en el Centro relacionadas con la investigación avanzada, desarrollo e innovación tecnológica en el sector marino y alimentario, se establecen de acuerdo a las siguientes líneas de actuación prioritarias:

- Puesta en marcha de nuevas líneas de investigación punteras en el campo de la industria marina y alimentaria, y aumento del alcance y envergadura de las líneas de investigación en las que actualmente trabaja ANFACO-CECOPECA.

- Creación de un espacio tecnológico avanzado y especializado que sirva de enlace entre investigadores y empresas, dotando a éstas de unos recursos, infraestructuras y equipamientos comunes para el desarrollo de la I+D+i necesarias para el incremento de su competitividad, no disponibles para las empresas del sector en este momento.
- Desarrollo y aplicación de metodologías de control punteras para garantizar la calidad y la seguridad de los productos comercializados, de acuerdo a la cada vez más estricta legislación alimentaria.
- Asesoramiento técnico y de investigación, mediante la transferencia de tecnología e implantación de nuevos procesos productivos y de sistemas de mejora de la productividad, prestando apoyo a las empresas para la certificación de estándares de calidad, así como dar asesoramiento y/o soporte tecnológico para la ejecución de proyectos innovadores de mayor alcance y envergadura, potenciando fundamentalmente la captación de fondos comunitarios.

Finalmente, en lo que respecta al personal investigador, esta nueva infraestructura acogerá en sus inicios a un número aproximado de 45 investigadores y tecnólogos, dedicados a la investigación, al desarrollo tecnológico y a la innovación en el campo de la industria marina y alimentaria. Asimismo, se favorecerá la realización de proyectos cooperativos con los diferentes agentes del sistema español de ciencia-tecnología-empresa, se promoverá la estancia de investigadores externos y el intercambio de personal investigador con otros centros de investigación nacionales e internacionales, y se pondrán las instalaciones y el equipamiento a disposición del tejido empresarial para la realización de pruebas experimentales a escala piloto. Finalmente, con el triple objetivo de favorecer la creación de empleo, el incremento del tejido productivo local y la implantación y consolidación de nuevas empresas de la industria marina y alimentaria, se facilitará el que se beneficien de los recursos e instalaciones del centro todos aquellos emprendedores que decidan poner en marcha nuevas iniciativas empresariales en este campo.

Objetivo específico

Construcción del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria.

El Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria estará situado en una parcela de 6.000 m² integrada en el Programa de Actuación Urbanística de la Universidad de Vigo, en la cual ANFACO-CECOPECA tiene sus instalaciones actuales. En dicha parcela, ANFACO-CECOPECA dispone actualmente de una superficie construida de 5.571 m² distribuida en 2 edificios, uno administrativo y otro de carácter científico-técnico, y una nave piloto. El Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria se ubicará en el espacio que ocupa hoy la actual nave piloto, la cual se demolerá. Este nuevo centro contará con una superficie construida de 5.880,75 m², siendo la superficie útil de 5.584,60 m², distribuida en 5 plantas destinadas exclusivamente a investigación y 2 plantas técnicas.

La planta sótano 2 cuenta con una superficie útil total de 571,15 m², la cual albergará los cuartos técnicos de fontanería e instalación de agua y diversas plazas de aparcamiento y rodadura.

La planta sótano 1 cuenta con una superficie útil total de 1.595,30 m². En la zona central de las plantas sótano y baja del edificio se ubica la Unidad de Experimentación y Diseño de Nuevos Alimentos –integrada por la Planta Piloto, una sala de preparación, una cocina industrial y una sala de catas– cuya superficie es de 661,50 m². Esta planta dispone también de una sala de cultivos marinos y de 6 cámaras de congelación, refrigeración e incubación, además de otras zonas de uso común. El conjunto de instalaciones de esta planta se utilizará como entorno de investigación y demostración, dando servicio a los ejes estratégicos de Innovación en el Diseño y Obtención de Nuevos Alimentos; Nuevas Tecnologías, Materiales y Procesos; Medioambiente y Desarrollo

Sostenible. En este entorno, se llevarán a cabo actividades de simulación preindustrial, modelización, diseño, optimización y control de procesos de fabricación, desarrollo de prototipos industriales, desarrollo y optimización de nuevos productos, valorización y aplicación e implantación de tecnologías emergentes de procesado y conservación.

La planta baja cuenta con una superficie útil total de 634,00 m². Además de diversas zonas de uso común, en esta planta se ubica la Unidad de Implantación de Estándares de Calidad Internacionales, la Unidad de Tecnologías Emergentes de Conservación y Envasado de Alimentos y, finalmente, la Sala de Ingeniería. El conjunto de instalaciones de esta planta dará cobertura a los ejes estratégicos de Calidad y Seguridad Alimentaria, en lo que se refiere a la aplicación de los sistemas de certificación de seguridad alimentaria, y de Nuevas Tecnologías, Materiales y Procesos, fundamentalmente en las líneas de investigación relacionadas con el desarrollo de sistemas de envasado activo e inteligente y de nuevos materiales.

La planta primera cuenta con una superficie útil total de 863,65 m². En ella se sitúan 4 unidades de investigación (Unidad de Investigación Físico-Química; Unidad de Contaminantes Industriales y de Procesos Tecnológicos; Unidad de Tecnología Biofarmacéutica; Unidad de Tecnología NIR) con sus respectivos laboratorios, además de otras zonas de uso común. El conjunto de unidades de esta planta darán cobertura a los ejes de Calidad y Seguridad Alimentaria (líneas relacionadas con la investigación de contaminantes de carácter orgánico e inorgánico, estrategias para su minimización e investigación en aditivos y coadyuvantes tecnológicos); Alimentación y Salud (caracterización de nuevos ingredientes y moléculas bioactivas y funcionales, alegaciones nutricionales y de salud); Innovación en el Diseño y Obtención de Nuevos Alimentos (caracterización nutricional de nuevos productos); Acuicultura (medicamentos veterinarios, nutrición) y Nuevas Tecnologías, Materiales y Procesos (investigación sobre las posibilidades de la tecnología NIR en calidad Alimentaria).

La planta segunda cuenta con una superficie útil total de 863,30 m². En esta planta se ubican, además de otras zonas de uso común, 4 unidades de investigación (Unidad de Control Toxicológico y Evaluación de Actividad Biológica; Unidad de Detección y Cuantificación de Ficotoxinas y Otros Tóxicos; Unidad de Contaminantes Biológicos en Alimentos; Unidad de Tipificación Bacteriana y Control Epidemiológico) con sus respectivos laboratorios y el área de Garantía de la Calidad. El conjunto de unidades de esta planta darán cobertura a los ejes de Calidad y Seguridad Alimentaria (caracterización y control de contaminantes bióticos, toxinas marinas, estudios sobre actividad biológica y de toxicidad), Innovación en el Diseño y Obtención de Nuevos Alimentos (estudios de vida útil y microbiología predictiva) y Acuicultura (patologías bacterianas, investigación con probióticos).

La planta tercera cuenta con una superficie útil total de 857,10 m². En esta planta se ubican 7 Unidades de Investigación (Unidad de Biotecnología Alimentaria; Unidad de Extracción y Purificación de Moléculas de Origen Marino y Aplicación Industrial; Unidad de Virología, Parasitología Molecular y Detección de Alérgenos; Unidad de Trazabilidad Molecular Alimentaria; Unidad de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones; Unidad de Nuevos Procesos para la Valorización de Subproductos Alimentarios; Unidad de Nuevos Procesos para el Tratamiento de Residuos) con sus respectivos laboratorios, las cuales darán cobertura a los ejes estratégicos de Calidad y Seguridad Alimentaria (trazabilidad alimentaria, estudio de parásitos, virus y alérgenos), Innovación en el Diseño y Obtención de Nuevos Alimentos (aplicación de la biotecnología para obtener alimentos mejorados); Acuicultura (patologías víricas y parasitarias); Medioambiente y Desarrollo Sostenible (diversidad genética y gestión de recursos, aprovechamiento de subproductos y organismos marinos, tratamiento de residuos); y Nuevas Tecnologías, Materiales y Procesos (aplicación de TICs). Finalmente, en esta planta se integran la Unidad de Coordinación de la I+D+i, la OTRI y la Unidad de Innovación Internacional, cuyo propósito es promover la realización de proyectos de investigación fundamental o industrial, el

desarrollo tecnológico y la innovación, en cooperación con empresas, universidades y centros públicos o privados de investigación, con el objetivo de generar y difundir conocimiento científico.

Finalmente, el edificio cuenta con una planta técnica superior con los módulos de refrigeración y aire acondicionado, paneles solares y unidades de extracción, cuya superficie útil total es de 200,10 m².

Por otra parte, las distintas plantas que conforman el Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria estarán dotadas del mobiliario de laboratorio más avanzado de acuerdo a las premisas de seguridad, sostenibilidad, ecodiseño, robustez y accesibilidad.

Equipamiento del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria.

El proyecto de equipamiento vinculado al Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria, contempla la adquisición de cuatro equipos científico-tecnológicos de última generación:

- Sistema de Altas presiones con incremento de temperatura. Este sistema ha sido diseñado para desarrollar esterilización térmica asistida por presión en plantas piloto. El factor clave de este equipo es su diseño industrial horizontal, la regulación de la temperatura y su trabajo automático, homogeneidad y fiabilidad. Las principales características y prestaciones que ofrece el equipo son el control preciso de la temperatura, la regulación por separado de la temperatura del agua de presurización y temperatura de la vasija para la estabilidad durante el tiempo de presurización, capacidad de repetición y fiabilidad industrial.

- UPLC-MS-MS (Sistema de Cromatografía de Líquidos de Ultra resolución UPLC acoplado a un Espectrómetro de Masas de triple cuadrupolo). El equipo consta de un sistema de Cromatografía de Líquidos Ultrarrápida UPLC (Ultra Performance Liquid Chromatography) acoplado a un Espectrómetro de Masas de triple cuadrupolo (MS-MS). Se trata de un sistema versátil, que permite analizar un gran número de compuestos. Las ventajas de este equipo son, entre otras, la velocidad, la elevada sensibilidad y selectividad, reproducibilidad y robustez. Numerosos trabajos científicos de relevancia internacional avalan el empleo de un analizador de triple cuadrupolo para el análisis y cuantificación de un amplio espectro de compuestos, tales como biotoxinas, residuos de medicamentos, diversos contaminantes persistentes, nutrientes, productos del metabolismo, pesticidas, o antioxidantes, etc., en matrices de menor o mayor complejidad como materias primas y alimentos procesados, subproductos, sangre, suero, ...

- Cavidad Microondas Multienergía. La Cavidad Microondas Multienergía es un equipo altamente versátil, pudiendo incorporar al proceso de tratamiento por microondas otras formas de energía, IR, vapor, aire frío y aire caliente. La Cavidad dispone además, de múltiples accesos para visión directa o mediante un pirómetro IR, entradas y salidas de tubos, sondas de temperatura de fibra de vidrio, etc. Su funcionamiento permite la obtención de multitud de parámetros del proceso que se esté desarrollando para su análisis. Todo el control de la Cavidad se realiza a través de un autómata con pantalla táctil. Además se puede conectar un ordenador, ya sea para la extracción de datos del proceso o bien controlar los parámetros de funcionamiento del equipo. El tiempo de periodicidad para la extracción de datos del proceso es parametrizable.

- Sistema piloto de Extracción con Fluidos Supercríticos. Este sistema de extracción utiliza dióxido de carbono (CO₂) en estado supercrítico como agente disolvente. Esta tecnología se engloba dentro del concepto de química verde ya que, al contrario que otras tecnologías de extracción más convencionales, elimina el uso de disolventes orgánicos altamente tóxicos y que además suponen un coste de operación elevado. Una de las principales prestaciones que ofrece esta tecnología, es su gran capacidad selectiva para extraer ciertas sustancias. Por otro lado, el CO₂ se comporta como un fluido supercrítico a temperaturas y presiones moderadas, por lo que otra característica de este

sistema es que no se produce ninguna pérdida molecular ni degradación de los componentes, preservándose la calidad de los analitos obtenidos, además de conseguir una purificación extrema. El equipo incluye bombas de CO₂ y líquido de alta presión, un extractor y una columna de 1L y 2L de capacidad respectivamente, un regulador de presión automático y control de temperatura. Permite el fraccionamiento mediante dos separadores ciclónicos de 500mL.

Objetivos científicos

Construcción del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria.

Las líneas de investigación que se abordarán en el centro se establecen en base a dos criterios: A las demandas del tejido empresarial, determinadas por los retos impuestos por los mercados actuales y por el contexto competitivo en el que se desenvuelven las empresas, y a las tendencias actuales en materia de investigación marina y alimentaria. Para llevarlas a cabo, se considera estratégica la puesta en marcha en el nuevo Centro de diferentes Unidades de investigación avanzada, que darán una cobertura integral a su desarrollo. Estas líneas de investigación se engloban en seis ejes de investigación prioritarios:

Eje 1. Calidad y Seguridad Alimentaria.

El aseguramiento de la calidad y la inocuidad de los alimentos son factores prioritarios para las industrias del sector alimentario. Con el fin de garantizar el grado más alto de seguridad en los alimentos mediante la reducción efectiva de los riesgos, se prioriza el incremento de la eficacia de los sistemas de control. Desde el punto de vista del papel de ANFACO-CECOPECA como referencia en materia de calidad y seguridad alimentaria, debemos mantenernos a la vanguardia en la incorporación de tecnologías avanzadas y de última generación aplicadas al análisis de riesgos emergentes, que nos permita tener una capacidad de respuesta rápida y autónoma, al servicio de la empresa. El desarrollo de metodologías analíticas más rápidas, específicas y fiables, que permitan la determinación de tóxicos, residuos y contaminantes, es un pilar básico para la seguridad alimentaria y el ámbito que concentra una parte importante del esfuerzo realizado en este campo y que tiene repercusión directa sobre el sector productivo. Pero calidad y seguridad no es sólo la prevención de riesgos derivados de los contaminantes ambientales, es también autenticidad e inocuidad. Ante la mayor variedad de especies en los mercados internacionales, surge la necesidad de investigar en el desarrollo de herramientas que posibiliten el control del etiquetado con el fin de garantizar una adecuada transparencia del mercado. La disponibilidad de estas herramientas ofrece múltiples ventajas para el control de la importación, transformación y comercialización de productos alimentarios.

Líneas de investigación:

- Desarrollo de metodologías analíticas avanzadas para el control de contaminantes, tóxicos y residuos. Desarrollo de métodos químicos, métodos funcionales y utilización de biosensores.
- Estudios para la reducción o eliminación de contaminantes.
- Estudios toxicológicos con contaminantes bióticos y abióticos.
- Desarrollo de técnicas genéticas para la detección e identificación de parásitos y alérgenos en alimentos.
- Desarrollo de técnicas moleculares para la cuantificación de organismos modificados genéticamente (OMGs).
- Caracterización fenotípica y genotípica de bacterias y virus.
- Desarrollo de nuevas formas de presentación para alimentos frescos/refrigerados que mejoren su vida útil y aplicación de estudios de microbiología predictiva.
- Desarrollo de herramientas moleculares para garantizar el origen, autenticidad y trazabilidad de materias primas y productos.

- Investigación en biotoxinas marinas de reciente aparición, efectos toxicológicos, dianas bioquímicas, efectos sinérgicos potenciales entre sí y con metales pesados y desarrollo de nuevos métodos de detección. Detección temprana de afloramientos tóxicos y descontaminación de moluscos por métodos innovadores.

- Investigación en nuevos aditivos y coadyuvantes tecnológicos. Desarrollo de nuevos métodos para su determinación, estudio de sinergias entre aditivos para mejora de los procesos productivos o incluso para la reducción de contaminantes.

Eje 2. Alimentación y Salud.

Los grandes avances de las ciencias de los alimentos en los últimos años han confirmado la existencia de una estrecha asociación entre la nutrición y el bienestar del ser humano, lo cual ha permitido establecer que la alimentación constituye una de las principales vías para mantener la salud. En lo que a esto se refiere, el consumidor de hoy en día demanda información nutricional y funcional así como compromisos concretos en materia de ajuste de perfiles nutricionales saludables. En este contexto, este eje de investigación tiene entre sus objetivos el desarrollo de alimentos para diferentes segmentos de población, el desarrollo de alimentos de gran interés nutricional y con propiedades saludables, como aquellos con niveles reducidos de ciertos nutrientes (grasas saturadas, sodio, azúcares,...), productos con valor añadido a través de la incorporación de otros nutrientes (fibra dietética, vitaminas, minerales, etc.) o compuestos funcionales que pueden reportar al consumidor un beneficio para la salud y una mayor calidad de vida.

Por su parte, el mar ha sido tradicionalmente una fuente de materia prima para la investigación médica y la industria farmacéutica. Así, en los productos de origen natural se encuentran moléculas con diversas actividades biológicas que pueden emplearse en novedosos tratamientos antitumorales, antiviricos y antimicrobianos, así como otras sustancias con un importante potencial nutracéutico.

Líneas de investigación:

- Obtención y caracterización química y funcional de moléculas bioactivas. Desarrollo de técnicas para el análisis estructural y molecular.

- Investigación en alimentos funcionales y nutracéuticos.

- Base científica para alegaciones nutricionales y de salud. Evaluación in vitro de la biodisponibilidad de ingredientes funcionales: Cultivo de células y tejidos humanos.

- Base científica para alegaciones nutricionales y de salud. Evaluación in vitro de la actividad biológica de ingredientes y alimentos funcionales: Métodos bioquímicos y cultivos celulares.

- Obtención de microorganismos y enzimas que puedan ser utilizadas en el incremento de la bioactividad y biodisponibilidad de componentes bioactivos.

- Evaluación toxicológica de ingredientes y alimentos.

- Alimentos para segmentos específicos de población: Infancia, tercera edad, celíacos, ...

- Obtención y caracterización de probióticos.

Eje 3. Innovación en el Diseño y Obtención de Nuevos Alimentos.

El perfil del consumidor ha cambiado drásticamente en la sociedad actual. Han surgido nuevas preferencias y necesidades del mercado a las que las empresas que quieran ser competitivas han de dar respuesta. La demanda de alimentos de fácil preparación, ligeramente procesados o de alimentos funcionales, obligan a que la industria alimentaria se plantee la necesidad de una producción específica. Es por ello que en un mercado con marcadas variaciones en las tendencias de consumo, los productos que se comercializan han de mejorarse en base a sus debilidades de conservación, coste de producción y grado de aceptación por el consumidor. En este sentido, una parte importante del éxito de la industria alimentaria deberá basarse en la habilidad para crear productos que satisfagan todas estas necesidades. La clave, así

como gran parte del éxito de su comercialización, está en elaborar y presentar un producto con el máximo cuidado para ofrecerlo a los consumidores con todas las garantías y el mayor atractivo.

El sector de los platos preparados, por ejemplo, es un mercado relativamente nuevo pero en continua expansión, donde las nuevas tecnologías industriales facilitan su producción y mejoran tanto su calidad físico-química y microbiológica como organoléptica, asemejándolas a productos de elaboración tradicional. La introducción de nuevas líneas de trabajo en el ámbito del diseño, la formulación y obtención de nuevos alimentos, como la aplicación y estabilización de nuevos ingredientes y aditivos, el desarrollo de nuevas formas de presentación, aplicación de tecnologías emergentes, el desarrollo de productos de IV, V o VI gama o incluso el empleo de la biotecnología como herramienta para generar alimentos mejorados y productos innovadores con valor añadido, se perfila prometedor para cubrir las necesidades del mercado a las que deben hacer frente las empresas del sector.

Por su parte, el empleo de tecnologías como la encapsulación de ingredientes y sustancias bioactivas repercute en la consecución de dos objetivos prioritarios: por un lado, la estabilización de dichas sustancias, aumentando su vida útil y manteniendo su actividad durante el procesado y comercialización y por otro, la mejora de la manipulación, almacenamiento y conservación de esas sustancias.

Líneas de investigación:

- Aplicación de nuevos ingredientes y aditivos.
- Aplicación de extractos de origen natural como sustitutos de ingredientes y aditivos menos saludables o para mejorar la calidad nutritiva, organoléptica y de conservación.
- Aplicación de la biotecnología para la obtención de alimentos mejorados a nivel de calidad organoléptica y nutricional.
- Obtención de microorganismos y enzimas potencialmente utilizadas para la producción de ingredientes potencialmente funcionales.
- Aplicación de técnicas de microencapsulación.
- Evaluación del efecto del procesado de los alimentos funcionales sobre la presencia, bioactividad y biodisponibilidad de los ingredientes activos.
- Desarrollo de técnicas reológicas para caracterizar el efecto de la aplicación alimentaria de determinadas macromoléculas funcionales obtenidas en los procesos de valorización.
- Aplicación de nuevos procesos de cocinado y tecnologías emergentes. Productos de IV, V y VI Gama.
- Diseño y desarrollo de nuevas presentaciones a partir de nuevas especies y especies de bajo rendimiento comercial.
- Diseño y desarrollo de productos ecológicos.

Además del diseño y desarrollo de nuevos alimentos, se facilitará a las industrias de alimentación un amplio abanico de soluciones en el desarrollo y mejora de sus productos, como son el desarrollo de planes de Innovación, incluyendo estudios de vigilancia tecnológica y de mercado, legislación y patentabilidad, la realización de estudios de viabilidad técnico-económico-comercial de nuevos productos, realización de estudios de vida útil o validación de productos a través de estudios sensoriales y pruebas de mercado.

Eje 4. Nuevas Tecnologías, Materiales y Procesos.

La optimización de los procesos productivos, el abaratamiento de costes y el desarrollo de nueva maquinaria específica, son fundamentos básicos para incrementar la productividad de las empresas. Además, consciente de las necesidades actuales de las empresas en base a las exigentes demandas del mercado, ANFACO-CECOPESCA apuesta por la investigación en tecnologías emergentes y en su adaptación a los procesos de fabricación de la industria alimentaria. Con el desarrollo de nuevas técnicas de producción, el reto ya no sólo se encuentra en la elaboración de alimentos, sino también en la forma de conservarlos con el fin de alargar su vida útil sin que se dañen sus

características nutricionales y organolépticas. En este sentido, la puesta en marcha de este nuevo centro permitirá investigar, entre otros, en el campo de las nuevas tecnologías de conservación, nuevos sistemas de envasado activo e inteligente, nuevos materiales de envasado y el desarrollo de películas y recubrimientos comestibles.

La demanda de alimentos mínimamente procesados que, a la vez que seguros, conserven las características nutricionales, justifica la aplicación de nuevas tecnologías para la conservación y transformación de alimentos. Esta evolución obliga a que la industria alimentaria deba adaptarse a estas nuevas tecnologías para poder satisfacer las demandas de mercado. Es por ello que desde ANFACO-CECOPECA se considera de vital importancia el estudiar el comportamiento de los alimentos frente a los nuevos sistemas de conservación, así como ofrecer a las empresas el acceso a tecnologías emergentes para que puedan desarrollar nuevas formas de presentación estables a temperatura ambiente así como diversificar sus productos hacia gamas de platos preparados o alimentos de IV, V y VI gama. A través del desarrollo y validación de nuevas tecnologías y procesos, ANFACO-CECOPECA brindará a las empresas alimentarias la oportunidad de diseñar y desarrollar nuevos productos alimenticios con características que son difíciles de obtener mediante la aplicación de tecnologías y/o procesos tradicionales.

La implantación de herramientas de gestión electrónica o de sistemas de control de calidad on-line son otras líneas de investigación de nueva creación que se llevarán a cabo dentro de este eje.

Líneas de investigación:

- Desarrollo de prototipos industriales y automatización de procesos.
- Robótica aplicada a procesos de producción.
- Nuevas tecnologías TIC aplicadas a la mejora de procesos. Tecnología y aplicación en la cadena de procesado, distribución y comercialización.
- Desarrollo de sistemas de detección de cuerpos extraños mediante ultrasonidos y radiofrecuencia, campos eléctricos de alto voltaje e infrarrojos (visión artificial).
- Desarrollo de tecnologías ultrarrápidas de última generación basadas en la espectroscopia de infrarrojo cercano (NIR) para el control on-line de la materia prima y producto elaborado.
- Nuevas tecnologías de conservación. Esterilización y pasteurización por altas presiones, microondas, pulsos eléctricos,...
- Etiquetas y sistemas de envasado activo e inteligente para controlar la calidad y seguridad de los alimentos.
- Nuevos materiales de envasado (envases biodegradables, plástico flexible esterilizable,...) y materiales de envasado reciclados en la industria alimentaria.
- Desarrollo de películas y nuevos materiales de recubrimiento comestibles para la conservación.

Eje 5. Acuicultura.

En este campo se desarrollarán líneas de trabajo orientadas a la mejora de la producción acuícola mediante el desarrollo de metodologías para diagnóstico y control de enfermedades, el control y tratamiento de residuos de medicamentos y el desarrollo de nuevas dietas incorporando la investigación con probióticos. El sector productor acuícola demanda nuevas metodologías que permitan no sólo la detección de nuevos patógenos, sino también orientadas a la búsqueda de estrategias para su prevención. Para todo ello, es preciso contar con unas instalaciones adecuadas que permitan obtener no solo unos resultados fiables sino también garantías de seguridad biológica para el desarrollo de estas metodologías. Se estudiarán las curvas de asimilación y eliminación de los medicamentos en los casos en los que se les administran tratamientos a tanques de peces con episodios tóxicos. Lo que se pretende es impulsar la investigación relacionada

con nuevos biofármacos para uso en acuicultura, así como nuevos métodos de detección rápida de residuos. Desde el punto de vista medioambiental se desarrollarán estrategias para la minimización de su impacto.

Líneas de investigación:

- Diagnóstico, control y prevención de enfermedades en acuicultura. Desarrollo de técnicas de diagnóstico rápidas.
- Control y tratamiento de residuos de medicamentos veterinarios. Determinación de tiempos de supresión de antibióticos. Investigación sobre nuevos medicamentos para su aplicación en acuicultura.
- Nuevos ingredientes para piensos y formulación.
- Desarrollo de nuevas dietas e investigación con ingredientes probióticos.
- Calidad del agua. Desarrollo de sistemas de alerta temprana de toxinas.
- Reducción del impacto de las instalaciones de acuicultura. Gestión de residuos y efluentes de piscifactorías.

Eje 6. Medioambiente y Desarrollo Sostenible.

La búsqueda de valor añadido de los subproductos de la industria marina y alimentaria, así como la gestión y minimización de los residuos generados, la valorización de nuevas especies y la pesca responsable, son algunos de los objetivos de este eje temático como apoyo a la empresa en una producción responsable con el medioambiente. Las nuevas líneas de trabajo que se desarrollarán en este contexto son, entre otras, la gestión de recursos pesqueros y evaluación de diversidad genética en poblaciones pesqueras y valorización de subproductos del procesado para la obtención de nuevos ingredientes y compuestos de interés nutricional, farmacéutico y cosmético. La eficiencia energética, así como la gestión y tratamiento de efluentes, residuos y emisiones y el desarrollo de biocombustibles, son otras líneas de investigación destacadas.

Líneas de investigación:

- Evaluación de la diversidad genética de poblaciones pesqueras.
- Gestión de los recursos pesqueros y marisqueros.
- Obtención de sustancias bioactivas a partir de organismos marinos, cultivos celulares o animal entero.
- Aprovechamiento de subproductos. Obtención de compuestos de alto valor añadido para su utilización en la industria farmacéutica, cosmética y alimentaria.
- Valorización de residuos de algas para industria farmacéutica y cosmética.
- Gestión de efluentes y tratamiento de residuos. Investigación en el desarrollo de biocombustibles.
- Optimización y eficiencia energética.

Equipamiento del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria

El proyecto de equipamiento está en línea con los seis ejes de investigación que se pondrán en marcha en el Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria, en base a las demandas del tejido empresarial y las tendencias actuales en materia de investigación marina y alimentaria: Calidad y Seguridad Alimentaria; Alimentación y Salud; Innovación en el Diseño y Obtención de Nuevos Alimentos; Nuevas Tecnologías Materiales y Procesos; Acuicultura; y Medioambiente y Desarrollo Sostenible. La disponibilidad de este equipamiento permitirá avanzar en estos ejes de investigación, promoviendo el desarrollo de proyectos de I+D, en concreto dentro de las siguientes líneas:

- Aplicación de tecnologías emergentes para el desarrollo de Productos de IV, V y VI Gama.

- Diseño y desarrollo de nuevas presentaciones a partir de nuevas especies y especies de bajo rendimiento comercial.
- Aplicación de tecnologías emergentes de procesado y conservación combinadas con nuevos sistemas de envasado activo y nuevos materiales de envasado.
- Desarrollo de nuevas formas de presentación para alimentos frescos/refrigerados que mejoren su vida útil y su calidad nutricional.
- Aplicación de la tecnología de Altas Presiones a los procesos de descongelación, como alternativa a los sistemas tradicionales.
- Desarrollo de metodologías avanzadas para el control de contaminantes, toxinas y residuos susceptibles de encontrarse en matrices alimentarias.
- Identificación y caracterización de toxinas y contaminantes de nueva aparición.
- Caracterización y análisis de ingredientes funcionales, aditivos o aromas.
- Evaluación de la persistencia de aditivos en alimentos ya procesados.
- Evaluación de los niveles de bioacumulación de tóxicos.
- Estudio y caracterización de sustancias y extractos bioactivos con diferentes aplicaciones, obtenidos de subproductos alimentarios y organismos marinos.
- Obtención y purificación de ingredientes funcionales a partir de subproductos de la industria alimentaria.
- Obtención y purificación de sustancias bioactivas a partir de organismos marinos.
- Obtención de compuestos de origen natural para su posterior aplicación como aditivos alimentarios y tecnológicos.
- Eliminación de aceites y grasas de productos alimentarios.
- Descontaminación de matrices alimentarias y medioambientales.

Las necesidades actuales de la industria, de acuerdo con las exigentes demandas del mercado, hacen prioritaria la investigación sobre tecnologías emergentes y el estudio de adaptación de estas tecnologías a los procesos de fabricación de la industria alimentaria. El proyecto de equipamiento se adecúa a estas necesidades, ya que su adquisición permitirá poner en marcha proyectos de investigación dentro de las líneas anteriormente descritas, abordando de esta manera, la aplicabilidad de esta tecnología a nivel industrial en procesos de conservación empleados individualmente o en combinación con otros tratamientos o tecnologías.

La gran demanda de soluciones alternativas a los tratamientos térmicos convencionales en el sector alimentario, hallará respuesta en las prestaciones de los sistemas de Altas Presiones y Microondas, tanto por sus capacidades como por su gran versatilidad; esto supondrá un gran empuje a la transferencia e implantación de estas tecnologías en el tejido industrial alimentario.

Por su parte, el sistema piloto de Extracción por Fluidos Supercríticos, posibilitará el trabajo en el ámbito del desarrollo de nuevos alimentos y del aprovechamiento de subproductos de la industria marina y alimentaria en general, así como la obtención y purificación de nuevos ingredientes alimentarios bioactivos y su aplicación al desarrollo, por ejemplo, de nuevos alimentos funcionales. Los extractos e ingredientes funcionales que se podrán obtener con este sistema serán, entre otros, antioxidantes, como fenoles y carotenoides aislados de algas, microalgas y productos vegetales, y lípidos a partir de aceites de pescado, aceites vegetales y grasa láctea, combinando, en este caso, la tecnología de Fluidos Supercríticos con procedimientos enzimáticos.

Por otro lado, la seguridad alimentaria pasa a ser el eje principal sobre el que se desarrollan las políticas alimentarias. Con el fin de garantizar el grado más alto de seguridad en los alimentos mediante la reducción efectiva de los riesgos, se prioriza el incremento de la eficacia de los sistemas de control. En lo que a esto se refiere, es fundamental mantenerse a la vanguardia en la incorporación de tecnologías avanzadas y de última generación, que permitan el desarrollo de metodologías analíticas más rápidas, específicas y fiables, cuya aplicación capacite al tejido industrial para dar una respuesta rápida y eficiente ante cualquier riesgo. En este sentido, el sistema de UPLC-MS-MS, ofrece la posibilidad de ser aplicado a la determinación de un amplio espectro de analitos,

cubriendo así las líneas de investigación relacionadas con la gestión de la seguridad alimentaria. Además permitirá llevar a cabo el estudio de nuevos ingredientes para la obtención de alimentos más saludables o la valorización de subproductos.

Presupuesto

Construcción del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria

| Concepto | Descripción | Importe (€) |
|---|--|--------------|
| Redacción proyecto y dirección de obra. | Honorarios de arquitecto. Incluye la elaboración del proyecto básico y de ejecución, el estudio de seguridad y salud así como la dirección de obra, documentación final de la obra y libro de mantenimiento. | 341.416,00 |
| | Honorarios de arquitecto técnico. Incluye la dirección de ejecución de obra y la coordinación de seguridad y salud en la ejecución de obra. | 115.448,28 |
| Caracterización del suelo. | Limpieza y acondicionamiento: Desbroce de maleza, vegetación y limpieza superficial del terreno por medios mecánicos. | 79.925,00 |
| Excavación y movimiento de tierras. | Excavación en terrenos compactos, por medios mecánicos, en vaciados, zanjas de cimentación y rellenos, con transporte de tierras sobrantes a vertedero. | 239.200,00 |
| Demolición. | Demolición de edificio por medios manuales y mecánicos y retirada de escombros a vertedero. | 179.400,00 |
| Estructura. | Cimentación de Hormigón armado mediante zapatas, riostras, encepados, cimentaciones especiales y zanjas de cimentación, armadura de acero, encofrado y desencofrado y vibrado. Según normas CTE y EHE-08. Estructura de hormigón armado formado por pilares, vigas y zunchos con forjado y capa de compresión. Según normas CTE y EHE-08. Estructura metálica electrosoldada realizada con acero A-42b, en perfiles laminados en caliente IPN, IPE, UPN, L, T; con vigas, pilares y zunchos, metálicos de atado, realizado mediante uniones soldadas; montado y colocado, según normas NTE-EAS/EAV, NBE-MV y CTE. | 1.097.100,00 |
| Cubierta. | Cubierta plana no transitible, formada por capa de formación de pendiente de mortero de cemento, lámina asfáltica de betún elastómero SBS, armada de fieltro de fibra de vidrio sistema flotante, aislamiento con panel de poliestireno extruido de diferentes espesores y densidades, autoextinguible, según CTE DB HE y HS. y geotextil y protección de una capa de grava s/NBE-QB-90. | 83.950,00 |
| Cerramientos. | Cerramiento exterior con control solar mediante fachada externa semiestructural de tipo textil de estructura portante de aluminio sobre fachada de LHD o bloque de hormigón formando cámara y muro de hormigón in situ trasdosado de tabiquería autoportante de placas de escayola. Carpintería exterior de aluminio anodizado al acero con doble acristalamiento tipo control solar. s/NTE-FCL-3. Aislamiento en cámaras de aire con planchas de poliestireno expandido de diferentes espesores y densidades, autoextinguible, según CTE DB HE y HS. | 1.142.525,00 |
| Divisiones interiores. | Tabiquería interior de ladrillo hueco sencillo recibido con mortero de cemento CEM II/A-P 32,5R y arena de río 1/6 i/replanteo, aplomado y recibido de cercos, s/NTE-PTL y NBE-FL-90. Revestido con perlescayola y acabado en dos manos de Pintura plástica lisa mate lavable en locales secos y enfoscado con mortero de cemento y acabado en alicatado de azulejos en locales húmedos. Tabiquería interior de placa de yeso formado por 2 placas de 15 mm. de espesor, atornilladas a una estructura de acero galvanizado fijado al suelo y techo con tornillos de acero y montantes cada 400 mm s/NTE-PTP. Acabado en dos manos de Pintura plástica lisa mate lavable. Carpintería interior lisa de tablero de DM lacado y guarniciones en el mismo acabado, con cerradura. | 711.275,00 |

| Concepto | Descripción | Importe (€) |
|--|---|--------------|
| Instalaciones eléctricas. | <p>Instalación eléctrica, formada por Cajas de protección y cuadros, según recomendación UNESA 1403B; con Interruptores diferenciales y magnetotérmicos, Conducción eléctrica con cable RV-K 0,6/1Kv, UNE 21123; para instalación bajo tubo, según REBT Cajas de derivación de empotrar material aislante, Bases de enchufe según UNE 20315:1994; y toma de tierra mediante Conducción enterrada de cobre desnudo 35 mm² de sección NTE/IEP 4.dimensionado según Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión y CTE.</p> <p>Centro de transformación en edificio prefabricado de 1000 KVA - 20/15 KV en baño de aceite en módulo EHC-6 T1DC, equipos de medida y líneas de distribución en baja en cable de Cu XZ1 0,6/1KV y RHZ1-2OL según Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión y CTE y grupo electrógeno de arranque automático de 575 KVA continuas y 630 KVA en emergencia.</p> <p>Alumbrado interior, y alumbrado de emergencia Formado por luminarias, mecanismos y redes en conductor H07V-K libre de alógenos; instalación empotrada, según NTE/IEB-43 bajo tubo PVC corrugado flexible, dimensionado según Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión y CTE.</p> <p>Infraestructura común de telecomunicaciones formada por: Arqueta de entrada, registros principales y secundarios grado de protección IP-33-5, para interiores e IP-55.10 para exterior, redes interiores con cable coaxial RG 58 y de pares, cubierta de PVC según IEC-502 e IEC-60502, y tomas interiores de TB, RDSi y TLCA según Reglamento de Infraestructuras comunes de Telecomunicaciones y CTE.</p> <p>Instalación antiintrusismo formada por central de detección, pulsadores, Detectores volumétricos por rayo infrarrojo pasivo, y detectores de rotura de cristal.</p> | 1.105.150,00 |
| Instalaciones de saneamiento y fontanería. | <p>Instalación de saneamiento y drenaje con tuberías de PVC, serie C en colectores colgados y enterrados, con Arquetas y pozos. Calculada y ejecutada según CTE DB -HS.</p> <p>Instalación de fontanería con tuberías de polietileno reticulado para las redes de agua fría y caliente y con tuberías de PVC, serie C para la red de desagüe, aparatos sanitarios y redes interiores de ascendentes y bajantes. Calculada y ejecutada según CTE DB -HS.</p> | 373.750,00 |
| Instalaciones de climatización, ventilación y gases. | <p>Instalación de gases, formada por Tubería de acero envainada para garantizar la estanqueidad.</p> <p>Instalación de ventilación formada por ventiladores, conductos de chapa galvanizada para conducción de aire y rejillas de remate según CTE DB-HS y RITE.</p> <p>Instalación de climatización formada por ventiladores bombas de calor y frío, filtros, conductos de chapa galvanizada para conducción de aire y rejillas de impulsión y retorno según CTE DB-HS y RITE.</p> | 737.725,00 |
| Control, seguridad y residuos. | Control de calidad de ejecución, medios de protección de seguridad y salud en obra y gestión de residuos de obra. | 250.000,00 |
| Mobiliario. | Mobiliario de laboratorio para unidades de investigación: Mesas mural, armarios de laboratorio, fregaderos, vitrinas de gases y material auxiliar. | 480.359,17 |
| Otros. | Licencia de obras y actividad. | 119.640,83 |
| | Total sin IVA. | |
| | IVA. | |
| | Total. | |
| | Total elegible FEDER. | 7.056.864,28 |

El total elegible FEDER incluye el IVA subvencionable, es decir, el no deducible por el organismo.

Equipamiento del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria
Marina y Alimentaria

| Concepto | Importe (€) | |
|--|-----------------------|--------------|
| Sistema de Altas Presiones con incremento de temperatura. | 875.000,00 | |
| UPL-MS-MS (Sistema de Cromatografía Líquida UPLC acoplado a un espectrómetro de masas de triple cuadrupolo). | 260.000,00 | |
| Cavidad Microondas Multienergía. | 145.000,00 | |
| Equipo a escala piloto de Extracción con Fluidos Supercríticos. | 118.223,00 | |
| | Total sin IVA. | |
| | IVA. | |
| | Total. | |
| | Total elegible FEDER. | 1.398.223,00 |

El total elegible FEDER incluye el IVA subvencionable, es decir, el no deducible por el organismo.