

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

- 1745** *Resolución de 3 de febrero de 2015, de la Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación, por la que se publica el Acuerdo por el que se modifica el Convenio suscrito por el Ministerio de Educación y Ciencia con la Junta de Galicia y la Universidad de Santiago de Compostela, para colaborar en la realización de actuaciones de investigación y desarrollo a través de la construcción y equipamiento científico-tecnológico de las nuevas instalaciones del «Aula de Productos Lácteos».*

Con fecha 29 de diciembre de 2014 se ha suscrito un Acuerdo entre el Ministerio de Economía y Competitividad, la Consejería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria de la Xunta de Galicia y la Universidad de Santiago de Compostela por el que se modifica el Convenio suscrito entre el Ministerio de Educación y Ciencia, la Consejería de Innovación e Industria y la Universidad de Santiago de Compostela, para colaborar en la realización de actuaciones de investigación y desarrollo a través de la construcción y equipamiento científico-tecnológico de las nuevas instalaciones del «Aula de productos lácteos», firmado el 21 de diciembre de 2007.

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, 3 de febrero de 2015.—La Secretaria de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación, Carmen Vela Olmo.

Acuerdo entre el Ministerio de Economía y Competitividad, la Consejería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria de la Xunta de Galicia y la Universidad de Santiago de Compostela por el que se modifica el convenio suscrito entre el Ministerio de Educación y Ciencia, la Consejería de Innovación e Industria y la Universidad de Santiago de Compostela, para colaborar en la realización de actuaciones de investigación y desarrollo a través de la construcción y equipamiento científico-tecnológico de las nuevas instalaciones del «Aula de productos lácteos», firmado el 21 de diciembre de 2007

En Madrid, a 29 de diciembre 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 Excmo. Sr. don Jesús Vázquez Abad, en calidad de Consejero de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria de la Xunta de Galicia, cargo para el que fue nombrado mediante Decreto 299/2012, de 2 de diciembre, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 34 de la Ley 1/1983, de 22 de febrero, reguladora de la Xunta y de su presidente y acuerdo del Consejo de la Xunta de Galicia del 27 de marzo de 1991, publicado por Resolución de la Consejería de Economía y Hacienda del 8 de abril de 1991 (DOG núm. 82).

De otra, don Juan Manuel Viaño Rey, Rector Magnífico de la Universidad de Santiago de Compostela (CIF Q1518001A), en nombre y representación de la misma en virtud del Decreto 62/2014 de 28 de mayo (DOG de 4 de junio) y facultado para la firma del presente convenio según facultades otorgadas por el artículo 87.g) de los Estatutos de la citada Universidad, aprobados por Decreto 28/2004 de 22 de enero (DOG de 9 de febrero).

Reconociéndose mutuamente plena capacidad para otorgar este acto.

EXPONEN

Uno. Que con fecha 21 de diciembre de 2007 el Ministerio de Educación y Ciencia, la Consejería de Innovación e Industria de la Xunta de Galicia y la Universidad de Santiago de Compostela suscribieron un convenio para colaborar en las actuaciones de Investigación y desarrollo a través de la construcción y equipamiento científico-tecnológico de las nuevas instalaciones del «Aula de productos lácteos».

Dos. Que el Real Decreto 1823/2011, de 21 de diciembre, por el que se reestructuran los departamentos ministeriales establece que corresponde al Ministerio de Economía y Competitividad la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en investigación científica, desarrollo tecnológico e innovación en todos los sectores.

Tres. Que el Decreto 45/2012, de 19 de enero, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria, establece que, como órgano superior de la Administración general de la Comunidad Autónoma de Galicia para la ordenación, planificación y ejecución de las competencias en materia de universidades y enseñanzas universitarias, debe velar por la promoción y gestión eficiente e integrada de los recursos y capacidades de investigación del sistema universitario gallego para su vertebración y puesta en valor en el marco del sistema de innovación.

Cuatro. Que el Real Decreto 345/2012, de 10 de febrero, por el que se desarrolla la estructura orgánica del Ministerio de Economía y Competitividad, establece que corresponde a la Dirección General de Investigación Científica y Técnica la función de desarrollo de actuaciones destinadas a la dotación y potenciación de infraestructuras y equipamiento científicos y tecnológicos, y otras actuaciones de investigación científica y técnica financiadas con fondos europeos.

Cinco. Que la cláusula segunda.1 del convenio preveía que el proyecto seleccionado se cofinanciaría con cargo al Programa Operativo FEDER 2007-2013 de Economía basada en el Conocimiento hasta un máximo del 70% del importe del gasto total subvencionable, de acuerdo a la tasa de cofinanciación que establecía la Decisión de la Comisión Europea C (2007) 5927 de 28 de noviembre de 2007, por la que se adoptó el programa operativo FEDER 2007-2013 de Economía basada en el Conocimiento.

Seis. Que con el fin de garantizar la ejecución del proyecto y evitar la posible pérdida de recursos comunitarios, el Ministerio de Educación y Ciencia anticipó 9.783.583,93 euros a la Universidad de Santiago de Compostela, de ellos 6.848.508,75 euros en concepto de anticipo de la ayuda FEDER y 2.935.075,18 euros en concepto de préstamo a 10 años para completar el 100 % del coste total elegible del proyecto.

Siete. Que, según lo previsto en la cláusula 8 del Convenio, la Comisión de Seguimiento ha acordado las siguientes prórrogas del plazo de ejecución del convenio: en su reunión de 25 de octubre de 2010 hasta el 31 de diciembre de 2012, en la de 28 de diciembre de 2012 hasta el 31 de marzo de 2014 y, en la de 28 de marzo de 2014, hasta el 31 de diciembre de 2014.

Ocho. Que el convenio firmado el 21 de diciembre de 2007, fijaba el plazo de amortización del anticipo FEDER el 30 de octubre de 2015. Dicha fecha se estableció en la previsión de que el proyecto finalizaría su ejecución antes del 31 de diciembre de 2010. Una vez que se ha prorrogado el plazo de ejecución, de conformidad con la cláusula octava, es preciso adecuar el plazo de amortización del anticipo FEDER, a la fecha en que previsiblemente se recibirán las ayudas del Fondo estructural.

Nueve. Que el 31 de octubre de 2012, la Comisión Europea aprobó la Decisión C (2012) 7821 por la que se modifica la Decisión C (2007) 5927 por la que se adoptó el programa operativo FEDER 2007-2013 de Economía basada en el conocimiento,

aumentando la tasa de cofinanciación del FEDER a las Comunidades Autónomas incluidas en el objetivo de convergencia, al 80 % del gasto subvencionable.

Diez. Que según lo previsto en la Decisión C (2012) 7821, es necesario adecuar a la nueva tasa de cofinanciación las cláusulas del convenio que determinaban la aportación del FEDER y la aportación nacional y las que articulaban el flujo de fondos FEDER.

Once. Que con posterioridad a la firma del Convenio, la entrada en vigor del Plan General de Ordenación Urbana del término municipal de Lugo ha obligado al cambio de ubicación del edificio. La nueva ubicación, anexa al Centro Tecnológico Alimentario (CETAL), permite cierta complementariedad de instalaciones entre ambos centros, condicionando un diseño final más eficiente de las instalaciones del Aula de productos lácteos. En consecuencia, es preciso realizar un replanteamiento del proyecto inicialmente previsto, tanto en lo que se refiere a los elementos constructivos como al equipamiento, lo que permitirá a la Universidad de Santiago de Compostela optimizar los recursos disponibles y aumentar la eficiencia de las actuaciones seleccionadas mediante el convenio firmado el 21 de diciembre de 2007. Dicho replanteamiento no altera los objetivos generales del proyecto.

Por todo lo expuesto, las partes acuerdan suscribir el presente Acuerdo, que se regirá por las siguientes

CLÁUSULAS

Primera.

Se modifica la cláusula segunda.1 del convenio de 21 de diciembre de 2007 en relación con el gasto total subvencionable que se fija en la cantidad de 9.351.867,53 euros y con el porcentaje de cofinanciación del FEDER que aumenta del 70 % al 80 % del importe del gasto total subvencionable, por lo tanto la aportación del FEDER será de 7.481.494,02 euros.

Segunda.

Se modifica la cláusula segunda.4 del convenio en cuanto al importe hasta el cual la Universidad se compromete a realizar las actuaciones, efectuar los gastos elegibles y justificar los mismos, fijándose éste en 9.351.867,52 euros.

Tercera.

Se modifica el «Resumen del Plan de Actuaciones y de las aportaciones del FEDER» incluido en la cláusula segunda del convenio, que queda redactado según el siguiente cuadro:

Resumen del Plan de Actuaciones y de las aportaciones del FEDER

Actuación	Presupuesto – Euros	Aportación MEC-DGI (FEDER)	Aportación Universidad Santiago de Compostela
Construcción de las nuevas instalaciones del Aula de Productos Lácteos.	5.186.867,53	80 por 100 a través de la categoría 02 del P.O. FEDER Economía del Conocimiento.	20 por 100 (ver cláusula 4 del Convenio modificada por este Acuerdo).
Equipamiento Científico Tecnológico para las nuevas instalaciones del Aula de productos lácteos.	4.165.000,00	80 por 100 a través de la categoría 02 del P.O. FEDER Economía del Conocimiento.	20 por 100 (ver cláusula 4 del Convenio modificada por este Acuerdo).
Total	9.351.867,53	7.481.494,02	1.870.373,51

Cuarta.

Se modifica la Cláusula Tercera del convenio en lo relativo a la cofinanciación máxima del FEDER, que no podrá superar el 80 % del total.

Quinta.

Se modifica la cláusula cuarta del convenio en relación con las cuantías correspondientes al préstamo concedido, cuyo importe se actualiza a 1.870.373,51 euros y en relación con la cuantía del anticipo correspondiente a la cofinanciación comunitaria, que se actualiza 7.481.494,02 euros.

Sexta.

Se modifica el apartado 2 de la cláusula cuarta del convenio, en cuanto al plazo de devolución de la aportación del FEDER anticipada por el Ministerio de Ciencia e Innovación que queda redactada como sigue:

«2. Devolución aportación FEDER anticipada por el Ministerio Educación y Ciencia (7.481.494,02 euros): 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) número 1083/2006 del Consejo de 11 de julio de 2006.»

Séptima.

Se modifica el anexo I del convenio que queda redactado en los términos establecidos en el Anexo I al presente Acuerdo.

Octava.

Se modifica el anexo II del convenio que queda redactado en los términos establecidos en el anexo II al presente Acuerdo.

Novena.

La Universidad de Santiago de Compostela se obliga a devolver al Tesoro Público la cantidad de 431.716,40 euros más los intereses correspondientes. La devolución corresponde a la diferencia entre el importe anticipado por el Ministerio de Educación y Ciencia (9.783.583,93 euros) y el presupuestado en el presente acuerdo (9.351.867,53 euros). El plazo para la devolución será de un mes contado desde la firma del presente acuerdo.

Décima.

Los intereses se calcularán de conformidad con lo previsto en el artículo 38.2 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y su abono deberá realizarse, previa liquidación y notificación a la Universidad por parte del Ministerio de Economía y Competitividad, en los plazos previstos en el artículo 62.2 de Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria.

Undécima.

El presente Acuerdo entrará en vigor el día de la fecha de su firma.

En prueba de conformidad, las Partes firman el presente Acuerdo 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, Jesús Vázquez Abad, Consejero de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria.—Por la Universidad de Santiago de Compostela, Juan Manuel Viaño Rey, Rector de la Universidad de Santiago de Compostela.

Anexo I al Acuerdo entre el Ministerio de Economía y Competitividad, la Consejería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria de la Xunta de Galicia y la Universidad de Santiago de Compostela por el que se modifica el convenio suscrito entre el Ministerio de Educación y Ciencia, la Consejería de Innovación e Industria y la Universidad de Santiago de Compostela, para colaborar en la realización de actuaciones de investigación y desarrollo a través de la construcción y equipamiento científico-tecnológico de las nuevas instalaciones del «Aula de productos lácteos», firmado el 21 de diciembre de 2007

Introducción general:

El objetivo del proyecto se engloba en un proceso de transformación del Aula de Productos Lácteos en un centro tecnológico capaz de satisfacer las necesidades de I+D del sector lácteo de Galicia, dando servicios avanzados de I+D a empresas e instituciones del Estado español en el procesado de alimentos líquidos, concentración deshidratación y secado.

Galicia es la autonomía con mayor peso en la producción y transformación de leche en el ámbito estatal, por otra parte aquí se ubican factorías de la práctica totalidad de las empresas relevantes en el sector.

En la red de centros tecnológicos gallegos están representados los sectores más importantes del sector primario gallego excepto el sector lácteo, existiendo centros tecnológicos o de investigación específicos para el sector primario, cárnico, pesquero, forestal y uno horizontal centrado en la calidad alimentaria, quedando las necesidades del sector lácteo por cubrir.

Dentro de los sectores vinculados con los alimentos, el sector lácteo puede considerarse como uno de los de mayor dinamismo en el ámbito de la innovación, habiendo sido pionero en la implantación de nuevas tecnologías de carácter físico o biológico.

El Aula de productos lácteos es, en la actualidad, un laboratorio dependiente del Instituto de Investigación y Análisis Alimentario de la Universidad de Santiago de Compostela, no disponiendo de entidad jurídica otra que la de la propia Universidad.

Su primera actividad se realiza en noviembre de 1992, aunque nace formalmente en el año 1993 tras la firma de un convenio de cooperación (1993-1999) entre la Consellería de Agricultura de la Xunta de Galicia, el INLUDES (organismo dependiente de la Diputación Provincial de Lugo) y la Universidad de Santiago, teniendo como objetivo establecer una estructura que ofrezca servicios tecnológicos integrales para el sector lácteo. Desde su creación y superado el convenio inicial, el APL ha realizado numerosas actividades hasta ser un referente nacional para las industrias del sector.

Sus actividades están vinculadas a los procesos innovadores necesarios en el sector, I+D+i, asesoría y difusión de resultados (incluyendo actividades de extensión asociadas a las nuevas tecnologías y marco legislativo).

La mayor parte de las actividades del centro se realizan en colaboración con empresas de todo el territorio estatal, dando como resultado innovaciones de todo tipo que se visualizan; solo parcialmente, en los numerosos productos desarrollados en el centro.

En la actualidad, ha alcanzado el techo de posibilidades de crecimiento debido a las restricciones de superficie de su actual ubicación, absolutamente saturadas, no pudiendo incorporar nuevas tecnologías de producción ensayo e incluso laboratorio; así como a las dificultades de la propia estructura universitaria a la hora de fijar de manera estable al personal investigador.

Esta situación de saturación de espacios imposibilita la incorporación de nuevas tecnologías de ensayo. El espacio de planta piloto está completamente ocupado, lo que provoca incluso contaminaciones cruzadas en distintas fases de los proyecto de I+D llegando a poner en riesgo la seguridad de los trabajadores al tener pasillos de circulación entre las instalaciones de vapor excesivamente angostos. También se refleja en el área analítica debiendo, en algunos laboratorios, tener el material instrumental guardado en armarios, debiendo reinstalarlo en los momento en que es necesario con el consiguiente trastorno, posibilidades de avería y necesidad de ajuste.

En cuanto al equipamiento científico-tecnológico que se propone adquirir a cargo de este convenio, se pretende básicamente cubrir los huecos existentes en tecnologías de deshidratación y secado en el mapa de centros de investigación español en el nivel de escalado de estas tecnología, en las que es de especial importancia tener en cuenta numerosas variables, las plantas de laboratorio existentes evaporan decenas de litros mientras que las plantas industriales modernas superan los 500.000 l/día Este ratio de escalado hace completamente inútil los desarrollos básicos en laboratorio, dada la imposibilidad de realizar ensayos de ajuste en las plantas industriales debido a sus costes operativos. También se mejoran las facilidades del taller de tratamientos térmicos y el de quesería.

Un segundo grupo de tecnologías pretende mejorar aspectos concretos de las actuales instalaciones, parte de las cuales han quedado obsoletas o tiene ya un número de horas de trabajo excesivamente elevado.

Objetivos generales:

El Aula de productos lácteos está ubicada en Lugo, y adscrita funcionalmente al Instituto Universitario de Investigación y Análisis Alimentarios de la Universidad de Santiago de Compostela. Las nuevas dependencias del APL se emplazarán en el Campus Universitario de Lugo, en una parcela del polígono de San Fiz, en la calle Montirón, s/n, en la ciudad de Lugo (parcela 10 T, 27002 Lugo).

La parcela es contigua a otra de propiedad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, donde se ubica el Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo (CETAL), fundación de carácter público, dependiente de este Ministerio. Dada la proximidad de ambos centros, y a algunos de los objetivos comunes que comparte, se han planteado distintas actuaciones de colaboración científico-técnicas entre ambos. Esta colaboración podrá potenciarse con la puesta en marcha de las nuevas instalaciones, redundando tanto en aspectos científico-técnicos, como en el propio mantenimiento y sostenibilidad de ambos centros.

Las futuras instalaciones completarán las posibilidades tecnológicas para satisfacer las necesidades de I+D+i en un sector en que se utilizan numerosísimas tecnologías y con necesidades muy diversas; tendrán la posibilidad añadida de auspiciar líneas de fabricación para miniseries en la fase de lanzamiento y testeo de productos por la industria. En un escenario «ideal», en sucesivas fases, este centro se complementará con un vivero de empresas dotado de espacio y servicios industriales que auspiciará nuevas empresas lácteas/agroalimentarias durante los primeros años de funcionamiento (no se contempla en este proyecto).

En el contexto futuro, se pretende llenar el hueco existente entre la investigación fundamental realizada muchas veces sobre preparaciones modelos y la aplicación industrial. El trabajo de investigación realizado con leche y en instalaciones comparables con las industriales, presenta numerosos retos como son la variabilidad de la materia prima, las interacciones entre los distintos componentes, la dinámica de los procesos....

Las industrias del sector están ansiosas de conseguir nuevas texturas y funcionalidades, al tiempo que el mercado es cada vez más reactivo al uso intensivo de aditivos. La consecución de estos objetivos puede encontrarse en una mejor comprensión de los mecanismos que provocan la evolución del comportamiento de los componentes en función del tipo e intensidad de los tratamientos o en combinaciones de tratamientos y el uso de microorganismos o enzimas.

Las inversiones realizadas por el APL en estos últimos años van en esta dirección. Así la dotación humana y el instrumental adquirido para el laboratorio de propiedades físicas nos permite una aproximación objetiva a un mejor conocimiento de las características de los materiales lácteos. Conocimiento que puede complementarse con las posibilidades analíticas y de microscopia existentes en el Campus de Lugo.

En un futuro a medio plazo deberemos incorporar, probablemente, algunas tecnologías para la realización de tratamientos de menor capacidad que las actuales, que nos permitan realizar baterías de ensayos a partir de menores volúmenes y en menor tiempo.

Con el presente proyecto, pretendemos, por tanto, satisfacer las demandas puntuales de las empresas en servicios avanzados vinculados a proyectos internos o colaborativos de I+D en el dominio de las industrias lácteas y de otras industrias alimentarias que utilizan tecnologías afines; así como llenar el hueco que existe en España entre la investigación fundamental, que se realiza en numerosos centros y su aplicación industrial.

A pesar de su importancia, el sector transformador de la leche en Galicia no dispone de una estructura científica-tecnológica otra que la del propio Aula de productos lácteos, esta estructura se ha mantenido y desarrollado a base de proyectos competitivos, sin ningún tipo de financiación estable ni figura jurídica específica de apoyo a sus actividades.

El Plan Gallego de I+D+i 2006-2010 (INCITE) recogía ya la excesiva fragmentación empresas y del sistema de I+D+i en Galicia, proponiendo como solución, entre otras, la externalización del I+D+i hacia los centros tecnológicos, a los que se les daba un papel clave en la difusión de tecnología propia o ajena para su incorporación al sistema productivo. Dicho plan contemplaba como prioritarios los proyectos de tecnología de alimentos vinculados a los sectores clave de la economía gallega, citando específicamente al sector lácteo.

En este proceso, el plan INCITE reconocía la necesidad de dotar estos centros de los medios humanos y materiales necesarios, además de adoptar una estrategia de comunicación de la oferta real de Galicia. Así la red de centros de la comunidad presenta situaciones muy diferentes, siendo necesario marcar unos estándares para los ya operativos y para la creación de los nuevos centros que el sistema precise; debiendo mejorar en su conjunto.

En el mencionado plan y emanado de las políticas de la Comisión Europea en Investigación, se explicita que las administraciones se centran en financiar proyectos de I+D+i pero también deben asumir, como una de las principales finalidades de sus políticas de innovación, aspectos de articulación que, de no ser acometidos al mismo tiempo le restarían posibilidades de crecimiento al sistema gallego de innovación.

El proyecto al que se refiere este anexo también es coherente con los pilares del sistema descritos en dicho documento:

Fomentar la cooperación entre los agentes del sistema, orientada a la creación y desarrollo de redes y estructuras estables de colaboración.

Desarrollar el ordenamiento, articulación y coordinación de los agentes del sistema gallego de innovación.

Promover la participación de los clusters sectoriales en los centros tecnológicos de su sector, como punto y puente de encuentro entre a I+D+i y la innovación.

Estimular la adaptación y el desarrollo de servicios avanzados de apoyo a innovación desde las administraciones públicas y las entidades de I+D+i.

Favorecer la creación de nuevos centros tecnológicos y de investigación en aquellas áreas en que exista demanda suficiente.

Objetivo específico:

El presente proyecto tiene como objetivo la construcción de un nuevo edificio para la ubicación del «Aula de productos lácteos» en el Campus Universitario de Lugo, así como una mejora sustancial en las posibilidades tecnológicas y científicas de dicha institución

mediante la adquisición de equipamiento consistente en material singular no existente en el mapa de estructuras científico-tecnológicas de Galicia y de la península.

La ubicación de la nueva sede junto a la del CETAL permitirá la complementariedad entre ambos edificios, compartiendo algunas instalaciones, espacios y utilidades de tanto de carácter investigador, como administrativas, o de difusión, que optimizarán el uso de los recursos públicos. Esto, entre otras cuestiones relativas a la funcionalidad de las nuevas instalaciones, permitirá a corto o medio plazo adaptar fácilmente las necesidades de crecimiento del APL.

Por otra parte, la ubicación de las instalaciones de la nueva APL anexas al Campus Universitario, mejora la disponibilidad de acceso tanto a infraestructuras básicas de comunicación, como al uso de los recursos científicos existentes en los servicios centrales de investigación de la USC, ubicados en el edificio CACTUS.

Criterios generales de diseño:

El edificio que albergará las nuevas instalaciones del «Aula de productos lácteos» pretende tener un diseño arquitectónico exterior singular, que lo identifique claramente, sirviendo como imagen y proyección del centro.

La nueva edificación constará de un área tecnológica (planta piloto), área analítica (laboratorios) y zona de servicios auxiliares.

La edificación quedará preparada para integrar, como elementos arquitectónicos, instalaciones de aprovechamiento de energías renovables, en especial de energía solar térmica y energía solar fotovoltaica.

Las instalaciones interiores generales estarán gestionadas y controladas desde un sistema centralizado, dando lugar al denominado «edificio inteligente». De esta forma se consigue incrementar la seguridad, el confort y la eficiencia energética de las instalaciones. El sistema integrará el control, entre otras, de las siguientes instalaciones:

- Iluminación.
- Climatización.
- Control de accesos.
- Seguridad del edificio.
- Sistemas contra incendios.
- Telecomunicaciones, incluyendo red de datos de fibra óptica y red inalámbrica.

El Centro se compone de las siguientes áreas:

A. Área analítica (entreplanta):

Estará destinada a satisfacer las necesidades analíticas de carácter físico, químico y microbiológico generadas en el propio centro, así como atender las demandas procedentes de las industrias agroalimentarias y de los consumidores en general.

La capacidad analítica de esta sección permitirá realizar estudios sobre control de calidad y trazabilidad en los alimentos, mediante determinaciones en las materias primas, productos intermedios procedentes de las diferentes etapas de elaboración y en el producto final.

Las actividades a realizar en el área analítica se distribuyen, en función de la naturaleza de las mismas, en cuatro laboratorios principales:

- Laboratorio propiedades físicas.
- Laboratorio instrumental.
- Laboratorio físico-químico.
- Laboratorio microbiológico.

Además se precisan otras dependencias auxiliares destinadas a dar los servicios de apoyo que requiere el área analítica, como cámara frigorífica para conservación de las muestras que precisen de condiciones refrigeradas, almacén para guardar los reactivos de una forma segura, almacén para residuos, almacén general y despacho.

B. Área de tecnología agroalimentaria (Planta baja):

En el área de tecnología se engloban las instalaciones y el equipamiento necesario para realizar la mayor parte de los procesos de elaboración y transformación relacionados con el sector agroalimentario.

Durante las fases de investigación y desarrollo de un nuevo proceso de fabricación o de un nuevo producto, el área tecnológica se integra como un paso intermedio entre las etapas iniciales, realizadas al nivel de laboratorio, y la etapa final, consistente en la producción a escala industrial.

Las instalaciones del área tecnológica se distribuyen en cinco secciones principales, agrupándose en cada una de las secciones aquellas actividades que presentan unas funciones similares. Las cinco secciones o subáreas son las siguientes:

Salas de proceso. (Sala de recepción y pretratamientos, sala de preparación y distribución, sala de limpieza C.I.P., sala de quesería, sala de tratamientos térmicos, sala de envasado, sala de embalaje, sala de productos fermentados, sala de separación selectiva, sala de evaporación y secado, sala polivalente, sala de primeros desarrollos, sala de automatización.)

Servicios auxiliares.

Almacenes.

Cámaras de ambiente controlado.

Zonas comunes.

C. Área de análisis sensorial (planta baja):

El análisis sensorial es una ciencia con un interés creciente debido a las múltiples aplicaciones prácticas que presenta. Las instalaciones proyectadas para esta área permitirán realizar diversas actividades, entre las que podemos destacar:

Control de calidad: En la industria alimentaria el control de calidad de los productos desarrollados debe incluir el análisis sensorial, este apartado adquiere cada vez mayor importancia por su influencia directa sobre la elección final del consumidor a la hora de adquirir un determinado producto.

Investigación: Orientada a dos objetivos; el análisis sensorial propiamente dicho, que incluye el estudio de la fisiología de la percepción y los factores que le afectan; y el análisis sensorial aplicado, que permite estudiar las influencias de diferentes materias primas y de los procesos de elaboración en las características organolépticas del producto final.

El desglose de la superficie total del centro, en función de las actividades a las que se destina, es el que se presenta en el siguiente cuadro:

Desglose por actividades	Superficie (m ²)
Investigación y transferencia de tecnología	2.285,35
Servicios auxiliares-zona de instalaciones	412,65
Total	2.698,00

Con el presente proyecto también se dotará al Centro de equipamiento científico-tecnológico, según descripción que se recoge en el presupuesto correspondiente.

Presupuesto construcción:

Concepto	Descripción del concepto	Coste estimado (sin IVA)	Subtotal coste estimado (sin IVA)	IVA elegible*
Redacción proyecto y dirección de obra.	Redacción de proyecto y dirección de obra.	280.000,00	280.000,00	4.703,40
Caracterización del suelo.	Estudio geotécnico.	7.894,89	7.894,89	
Obra principal.	Certificación de obra.		4.298.752,46	27.576,47
Excavación y movimiento de tierras.	Movimiento de tierras.		52.088,86	
Estructura.	Cimentación.. . . .	148.820,41		
	Estructura.	640.071,94	788.892,35	
Cubierta.	Cubiertas e impermeabilizaciones.. . . .	138.894,81	138.894,81	
Cerramientos.	Cerramientos de fachada.	140.563,83		
	Aislamientos.	17.135,63		
	Carpintería exterior.	73.393,89	231.093,35	
Divisiones interiores.	Particiones interiores.. . . .	158.707,48		
	Revestimientos.	73.107,08		
	Falsos techos.	112.220,49		
	Pavimentos.	104.859,06		
	Carpintería interior.. . . .	101.922,81		
	Cerrajería.. . . .	25.302,48		
	Vidriería.	33.334,67	609.454,07	
Instalaciones eléctricas.	Puesta a tierra.	10.565,91		
	Electricidad.	500.267,78		
	Media tensión.	104.264,39	615.098,08	
Instalaciones de saneamiento.	Saneamiento horizontal/aparatos.	153.144,73		
	Sanitarios.. . . .	4.337,52		
	Fontanería.. . . .	19.176,16	176.658,41	
Instalaciones de gases.	Gas.	10.516,67		
	Gases de laboratorio.	20.400,96	30.917,63	
Infraestructuras de equipamiento.	Voz y datos.	26.523,20		
	Aparatos elevadores.	20.827,81		
	Contraincendios.. . . .	87.498,86		
	Control de accesos.	8.005,38		
	Intrusión.. . . .	4.936,19		
	CCTV.	9.302,02		
	Climatización.	919.397,65		
	Control y regulación.. . . .	86.677,17	1.163.168,28	
Otros.	Acondicionamiento muelle de carga.	34.987,13		
	Seguridad y salud.	56.000,00		
	Gestión de residuos.. . . .	5.477,00		
	Control de calidad.	19.704,28		
	Actualización (3,53 %).. . . .	138.461,93		
	Gastos generales (4,00 %).	162.435,85		
	Diferencia mediciones proyecto y realidad obra para acreditar en certificación final de obra.. . . .	75.420,43	492.486,62	
Otros (Plataforma de conexión APL - Edificio CETAL).	Ejecución de la obra.	33.409,97		
Planta piloto.	Honorarios facultativos.	1.600,00	35.009,97	
	Instalación del equipamiento de la planta piloto.			
	Colocación y montaje equipos existentes.	82.094,72	82.094,72	

Concepto	Descripción del concepto	Coste estimado (sin IVA)	Subtotal coste estimado (sin IVA)	IVA elegible*			
Infraestructuras de equipamiento posteriores a la obra (telecomunicaciones y otros).	Canalizaciones.	2.500,00	62.225,31				
	Fibra Óptica.	4.306,34					
	Equipamiento de enrutamiento y conmutación.	35.438,87					
	Equipamiento para redes inalámbricas.	2.928,48					
	Red de Voz.	5.058,00					
	SAI.	3.003,62					
	Señalética del edificio.	8.990,00					
Mobiliario.	Muebles salas de trabajo investigadores y vestuarios.	21.851,82	438.888,06				
	Muebles laboratorios y sala de catas.	315.954,38					
	Muebles sala desarrollos preliminares.	14.570,00					
	Muebles lab. Aplicaciones culinarias.	19.564,00					
	Estanterías para almacenes.	21.199,45					
	Equipamiento taller.	8.906,41					
	Traspaletas.	4.873,00					
	Mobiliario Higiénico.	21.186,00					
	Equipamiento lavandería.	7.177,00					
	Varios.	3.606,00					
	Presupuesto estimado (base imponible e IVA elegible)				5.204.865,41	32.279,87	
	Total presupuesto estimado				5.237.145,28		
Total elegible FEDER.			5.186.867,53				

* El IVA elegible se refiere a los gastos ejecutados en 2011, único ejercicio en el que no se dedujo al 100 por 100 como IVA soportado.

Presupuesto equipamiento vinculado al centro:

Descripción del concepto	Subtotal coste estimado	Importe (sin IVA)
Equipos de proceso.....	2.716.119,66	2.716.119,66
Equipamiento principal y complementario necesario para la configuración de las líneas principales de proceso y de envasado. También incluye aquellos equipos que pueden funcionar de forma autónoma y realizar tratamientos sobre los productos de diferentes líneas, o bien estar destinados a la elaboración de productos específicos. Estos equipos se precisan para dotar de todas las funcionalidades a las distintas áreas.		
Línea de evaporación y secado compuesta por evaporador de película descendente, torre de secado y secador de lecho fluidizado externo.....	1.555.000,00	
Esterilizador indirecto UHT para productos viscosos.....	196.520,00	
Intercambiador de calor de placas para pasteurizar viscosos.....	43.500,00	
Homogeneizador de alta presión de doble etapa.....	52.900,00	
Autoclave rotativo discontinuo.....	131.000,00	
Separador de finos de quesería.....	19.100,00	
Línea pasta hilada: hiladora y moldeadora.....	57.100,00	
Congelador continuo (freezer).....	64.899,99	
Fundidora discontinua.....	64.500,00	
Aireador.....	56.200,00	
Planta de carbonatación.....	65.100,00	
Codificador para marcaje de envases.....	5.400,00	
Cerradora de latas manual.....	4.600,00	
Depósito almacenamiento isoterma 3.000 litros.....	16.920,63	
Depósito almacenamiento isoterma 2.000 litros.....	16.092,86	
Depósito 500 litros con agitador tipo ancla.....	44.265,93	
Depósito 400 litros con camisa para mezcla productos lácteos.....	24.508,00	
Depósito 250 litros para productos fermentados.....	4.892,04	
Depósito 500 litros para almacenamiento de concentrados lácteos.....	10.904,65	
Depósito 2.000 litros para recepción de línea de evaporación y secado.....	16.091,90	
Depósito de cristalización para leche condensada.....	39.914,60	
Intercambiador de placas para ajuste temperatura de mezclas.....	24.202,06	
Intercambiador de placas para ajuste temperatura de fermentados.....	25.600,00	
Línea de quesería para pasta blanda.....	115.700,00	
Cavitador.....	52.000,00	
Mezclador/Emulsificador.....	9.207,00	
Equipamiento laboratorios.....	51.589,97	51.589,97
Para el equipamiento del área analítica del nuevo centro se empleará la práctica totalidad de los equipos existentes en los laboratorios del Aula de Productos Lácteos, siendo necesario la incorporación de algún equipo nuevo para completar carencias en algunas áreas, así como para sustituir algún equipo que por su elevado uso ha llegado al final de su vida útil.		
Espectrofotómetro V-630 con ordenador.....	6.720,00	
Agitador, congelador, medidor agua, centrífuga.....	17.659,02	
Equipo de agua purificada.....	6.209,00	
Equipos varios de laboratorio.....	21.001,95	
Líneas automatizadas para el transporte de fluidos de proceso.....	846.858,63	846.858,63
Líneas para la conducción de los fluidos que se procesan en la planta piloto, que permiten la comunicación entre los diferentes equipos que forman las líneas y para comunicar las diferentes salas de proceso. Realizadas totalmente en acero inoxidable y con diseño higiénico, incluyen todos los componentes necesarios para la regulación (bombas, válvulas,...) y el control (sensores) de los movimientos de los fluidos, así como los elementos de automatización.		
Líneas de fluidos.....		
Regulación y control.....		
Electricidad y automatización.....	846.858,63	
Instalaciones de servicios auxiliares.....	652.535,44	652.535,44

Descripción del concepto	Subtotal coste estimado	Importe (sin IVA)
Equipos de generación y líneas de distribución en acero inoxidable para suministrar los siguientes servicios auxiliares necesarios para el funcionamiento de la planta piloto:		
Instalación aire comprimido.		
Instalación agua caliente, A.C.S.		
Instalación agua osmotizada.		
Instalación agua de red.		
Instalación agua helada.		
Instalación de vapor.		
Instalación eléctrica.		
Estaciones de suministro.....	652.535,44	
Instalaciones frigoríficas.	74.514,61	74.514,61
Equipos frigoríficos destinados a controlar las condiciones ambientales de las cámaras frigoríficas existentes en las diferentes áreas del centro.		
Equipos frigoríficos.	74.514,61	
Instalaciones. Proyecto y dirección de obra.	60.336,40	60.336,40
Redacción del proyecto y dirección de obra para la ejecución de las instalaciones específicas que se implementan en el área tecnológica del nuevo centro.		
Proyecto y dirección de obra.	60.336,40	
Instalaciones. Seguridad y salud.....	11.997,50	11.997,50
El importe de este capítulo tiene que repercutirse sobre las líneas de fluidos, instalaciones de servicios auxiliares e instalaciones frigoríficas.		
Seguridad y salud.	11.997,50	
Importe total.....	4.413.952,21	4.413.952,21
Total elegible FEDER.		4.165.000,00

ANEXO II

Cuadro de amortización

Organismo: Universidad de Santiago de Compostela

Título: Construcción y equipamiento científico-tecnológico de las nuevas instalaciones del «Aula de productos Lácteos»

Anticipo total concedido (euros): 9.351.867,53.

Anticipo concedido - aportación nacional (euros): 1.870.373,51.

Plazo de amortización: 10 años.

Interés: Cero.

Fecha de vencimiento	Cuota de amortización - Euros
2.02.2009	293.507,52
2.02.2010	293.507,52
2.02.2011	293.507,52
2.02.2012	293.507,52
2.02.2013	293.507,52
2.02.2014	293.507,52
2.02.2015	27.332,10
2.02.2016	27.332,10

Fecha de vencimiento	Cuota de amortización - Euros
2.02.2017	27.332,10
2.02.2018	27.332,09
Total.	1.870.373,51

Anticipo concedido-Aportación FEDER (euros): 7.481.494,02.

Plazo de amortización: El establecido en la cláusula 5.^a del Acuerdo de modificación.

Interés: Cero.