1. INTRODUCCIÓN

Corporación Laber, que nace en 2004 como Laboratorio en Bergantiños, cuenta hoy día con 17 años de experiencia en la industria alimentaria. A principios de abril de 2022, Corporación Laber pasa a integrarse en el Grupo ALS, Australian Laboratory Services. Actualmente ALS es uno de los grupos de laboratorio más grande y diversificado del mundo. Dispone de laboratorios de servicio completo para el medio ambiente en todo el mundo, proporcionando análisis de parámetros físicos, inorgánicos, radiológicos, orgánicos, bacteriológicos y toxicológicos; ofrece análisis de más de 2.000 parámetros individuales en una amplia variedad de tipos de muestras en el área de medio ambiente (agua, suelo, residuos, materiales de construcción), alimentos y piensos, farmacología y aceites.

La integración en el Grupo se ha traducido en un nuevo nombre, ALS Laber, y una mayor presencia y liderazgo en el mercado, ya no sólo nacional, sino internacional.

La dilatada experiencia como Laboratorio acreditado y la integración en un Grupo Internacional es garantía de las posibilidades que puede ofrecer a quienes, guiados por una idea, un proyecto innovador, carecen sin embargo de los medios económicos, materiales y personales, necesarios para que esa idea, ese proyecto puedan efectivamente materializarse y convertirse en una realidad.

Sin perjuicio de un mayor desarrollo en el epígrafe correspondiente de estas bases, a título ejemplificativo ALS Laber ofrecerá a los proyectos seleccionados espacios de trabajo y acceso a instalaciones, servicios de laboratorio, mentoring y tutorización, asistencia a cargo de profesionales de distintas ramas económicas, redes de contacto especializadas, facilidades y gestión para la obtención de fuentes de financiación e inversión, participación en sesiones formativas, reuniones y eventos de temática relacionada con el objeto del proyecto y con finalidades inversionistas y de publicidad.

2. RECURSOS QUE OFRECEMOS

Sin perjuicio de la singularidad de cada uno de los proyectos, que se traducirá en la puesta a disposición de unos u otros recursos, con carácter general, ALS Laber está en condiciones de ofrecer:

a) Espacios de trabajo y acceso a instalaciones (*Coworking*)

Los proyectos participantes podrán hacer uso, previa reserva/solicitud al Área de innovación, de las instalaciones que ALS LABER pone a su disposición en la nave sita en

Vía Nobel, nº 7, del Polígono Industrial del Tambre de Santiago de Compostela. Las estancias/instalaciones que podrán ser objeto de reserva:

- Salas de reuniones, con videoconferencia y proyectores (acceso Wifi incluido)
- Espacios para realizar eventos sociales relacionados con el proyecto.
- Sala multiusos para ideación, presentaciones o formación.
- Sala de Innovación y Desarrollo.

b) Servicios de laboratorio

ALS Laber dispone de Laboratorio de microbiología, laboratorio de Físico Químico Agroalimentario y laboratorio de Físico Químico Medioambiental.

Con el fin de facilitar el desarrollo de los proyectos y a fin de que lleven a cabo la validación de prototipos y pilotos, el personal a cargo del laboratorio, previa solicitud de los titulares de los proyectos, realizarán aquellas pruebas/análisis que exija la conveniente evolución del proyecto en cuestión. El tipo y nº de muestras que podrán solicitarse dependerá del objeto del proyecto y exigirá aceptación del tutor/mentor asignado. Éste remitirá la solicitud de análisis/prueba al Laboratorio correspondiente, y el tiempo de realización por el Laboratorio variará según disponibilidad y carga de trabajo de que adolezca al tiempo de la remisión por el mentor/tutor del proyecto.

Estos servicios también estarán sujetos a límites de importe económico.

Algunos de los equipos, asociados a determinados parámetros, con que cuenta ALS Laber y que estarían a disposición de los integrantes de los proyectos que resultaran seleccionados, son los que figuran en la siguiente tabla:

EQUIPO	PARÁMETROS MÁS HABITUALES
DEPARTAMENTO DE FÍSICO QUÍMICO MEDIOAMBIENTAL	
Equipos para determinaciones en aguas:	
Espectofotómetros, Extractores de grasa, Espectofotómetros multiparamétricos, Smartchem 200, Carrusel y Electrodos de pH y conductividad, Electrodo selectivo de fluoruros, Digestor Kjeldahl, Incubadores y Sensores manométricos, Destiladores, Oxímetro	Determinaciones en aguas continentales, residuales o marinas, suelos, lodos y residuos. Parámetros tales como UV-VIS: Nitritos, Amonio, CrVI, Fosfatos, Sulfatos, Cianuro, aceites y grasas, DQO, Fósforo total, Nitrógeno total, Nitratos, Nitrógeno amoniacal, Amonio, Amoniaco, Ac Cianúrico, Hierro, Cloro total, Cloro libre residual, Cloro residual combinado, Amonio, Nitritos Nitratos,

	pH, conductividad, Fluoruros, Nitrógeno kjeldahl, Tensioactivos aniónicos y catiónicos, detergentes, DBO5, Cianuro, Oxígeno disuelto…
Equipos para determinaciones industriales:	
Viscosímetro:	Viscosidad, tensión etc...
Medidor de pH	pH
DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA	
Equipos de medición microbiológica tradicional y cromogénica, Equipos de inmunoensayo, Colilert, QPCR:MX 3000 STRATAGENE	Determinación en aguas, alimentos, productos cosméticos y farmacológicos, de microorganismos tales como Listeria monocytogenes, Salmonella, Enterotoxina estafilocócica, Escherichia coli, coliformes, Enterococos y pseudomonas, toxina botulínica…
Espectofotómetro, Equipos ELISA	Determinación de alérgenos tales como gluten, lisozima, molusco, lactosa…
DEPARTAMENTO DE INSTRUMENTACIÓN	
HPLC (Equipos de cromatografía líquida de alta resolución)	Farmacia (antibióticos, sedantes esteroides, vitaminas, etc.). Bioquímica (aminoácidos, proteínas, azúcares...). Alimentos (edulcorantes, antioxidantes, aditivos…). Productos de la industria química (compuestos…). Contaminantes (fenoles, pesticidas, herbicidas…)
Equipos de cromatografía gaseosa para gas-sólido (GSC) y gas-líquido (GLC)	Separación de mezclas orgánicas complejas, compuestos organometálicos y sistemas bioquímicos. Medición de analitos, componentes de la muestra y niveles de trazas de contaminación orgánica
ICP OES (Equipos de Espectrometría de emisión atómica de plasma)	Metales en concentraciones bajas y medias en alimentos

ICP MS (Equipos de Espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo)	Elementos e isótopos de la tabla periódica, metales en alimentos en concentraciones muy bajas, aguas, suelos, lodos, residuos
Equipo de medición de mercurio de descomposición térmica	Mercurio
Equipo Waters UPLC-Q-ToF-MS	Pesticidas, Cloratos/Percloratos, Acrilamida, Vitaminas B (B1, B2, B3, B3', B5, B6, B6', B6, B7(B8), B9 y B12), Vitaminas D (D2+D3), Aminoácidos Libres, Melamina, PFAS (sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas), Hormonas Vegetales

c) Mentoring y tutorización.

El CEO de ALS Laber, D. Antón García Vázquez, ejercerá de mentor/tutor del proyecto. Se encargará de orientar de manera individualizada al equipo emprendedor. A él corresponderá la intermediación entre dicho equipo y los profesionales formadores, el personal especializado en cada una de las áreas temáticas necesarias del proyecto, y la red de contactos para colaboración, visibilidad y publicidad, y financiación o inversión.

d) Red de contactos especializada.

Se trata de que los precursores de los proyectos puedan a su vez embeberse de otras iniciativas, de modo que se propicie la colaboración y, en fin, se rentabilicen los recursos invertidos. ALS Laber pretende poner en contacto a los participantes, entre ellos (*networking*), favoreciendo las sinergias de los distintos proyectos, y con personalidades destacadas del panorama innovador, fomentando su interconexión, colaboración y puesta en común de objetivos, medios y recursos.

Respecto a las personalidades destacadas, ALS Laber cuenta con una amplia red de contactos que posibilitará que se adopten acuerdos comerciales (y/o de financiación).

e) Formación empresarial

Los promotores de los proyectos podrán asistir a sesiones formativas, en distintas áreas necesarias para el desarrollo y puesta en marcha de su proyecto de emprendimiento, ajustadas a la fase en la que se encuentre y a cargo de profesionales especializados.

Recibirán asesoramiento y apoyo en las áreas de creación y consolidación empresarial, a efectos de adquirir las habilidades, capacitaciones y conocimiento que exige la constitución de un verdadero ente empresarial o actividad económica.

f) Financiación y/o inversión

El respaldo del proyecto por ALS Laber remueve ciertos obstáculos de acceso a financiación por entidades de crédito y empresas del sector correspondiente. El propio mentor/tutor concertará reuniones con posibles inversores y financieras, intermediará, orientará a los titulares del proyecto y facilitará las operaciones de obtención de crédito/préstamo. El mentor/tutor actuará, en definitiva, como soporte en la búsqueda de financiación para el proyecto innovador.

g) Publicidad y visibilidad

El proyecto y el posterior modelo de negocio, resultado de la validación del primero, recibirá promoción y visibilidad en medios, redes sociales y eventos de emprendimiento, de manera que se reconozca el respaldo o apuesta que está efectuando ALS Laber.

Régimen económico. Gratuidad

El acceso a los recursos anteriores (recursos que se individualizarán respecto a cada proyecto en el futuro contrato) será TOTALMENTE GRATUITO para aquellas personas que integren el equipo del proyecto seleccionado.

3. CONDICIONES GENERALES

a) Requisitos y criterios de elegibilidad

Pueden acceder tanto personas físicas como jurídicas, y los miembros del equipo deberán ser mayores de edad.

Los promotores del proyecto deberán ser los autores intelectuales y/o industriales de la idea, responsabilizándose de lo contrario, no pudiendo hacer uso de propiedad intelectual o industrial de terceros sin los permisos correspondientes.

A propósito de los criterios de elegibilidad de los proyectos, ALS Laber busca aquéllos con ideas innovadoras, todavía no presentes en el mercado, y preferiblemente en el sector medioambiental o la industria alimentaria.

En particular, ALS Laber está interesado en las startups[1], spin-outs[2] y spin-offs[3].

b) Criterios de evaluación

En concreto, se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

Criterios de evaluación del equipo

Se evaluará la trayectoria y adecuación del equipo al proyecto presentado, en particular:

- Competencias, conocimiento y experiencia en el sector alimentario o área de aplicación del proyecto.
- Adecuación y complementariedad de la formación y experiencia del equipo a las necesidades del proyecto.
- Compromiso, motivación y dedicación del equipo emprendedor.
- Riesgo asumido por la entidad promotora/equipo gestor.

Criterios de evaluación del proyecto

- Relación directa del objeto del proyecto con las actividades de ALS o sus clientes.
- Grado de innovación. Entendido como la base científica, tecnológica o de conocimiento en la que se apoya, así como la capacidad de los atributos diferenciadores que incorpora la propuesta de valor para ser ganadores.
- Grado de acelerabilidad o capacidad para desarrollar un producto mínimo viable (PMV) en el transcurso del programa y ejecutar el proyecto.
- Grado de escalabilidad o potencial de crecimiento y de generación de economías de escala.
- Capacidad para consolidarse en el mercado y generar ingresos recurrentes.
- Impacto socioeconómico. Iniciativa viable que contribuya a la dinamización del tejido empresarial.

---

[1] *Startup*: empresa de reciente creación promovida por emprendedores a título personal en fase de arranque, generalmente asociadas a la innovación y con un modelo de negocio escalable.
2 One company spin-out: empresa de reciente creación resultado de la escisión de un proyecto de una empresa existente.
Several companies spin-out: empresa de reciente creación resultado de la escisión de un proyecto desarrollado de forma colaborativa por varias compañías.
3 *Spin-off*: proyecto/empresa de reciente creación nacida a partir de un desarrollo innovador con origen en universidades o centros tecnológicos.

- Adecuación del proyecto a los siguientes retos o prioridades:

  1. **Sostenibilidad y economía circular**. Búsqueda de alternativas eficientes para el reciclaje y la valorización de los residuos y los subproductos:

  - Soluciones que minimicen el impacto ambiental debido al uso de plásticos en envases alimentarios. Por ejemplo: proyectos que tengan por objeto el desarrollo de nuevos materiales sustitutivos del plástico, que sean biodegradables y garanticen las características organolépticas de los produtos envasados.

  - Nuevos procesos de transformación ecoeficientes, que se traduzcan en la optimización de los recursos energéticos y las materias primas, reduciendo al máximo los residuos y las emisiones generadas en los procesos de producción de un determinado producto.

  - Valorización de los descartes, subproductos y residuos de la industria agroalimentaria para convertirlos en nuevos alimentos o ingredientes.

  2. **Digitalización y automatización** (Foodtech[4]):

  - *BigData*: integración de los sistemas de información e infraestructuras necesarias desde la captación del dato, tratamiento y robustez de los datos, hasta la toma de decisiones.

  - Sistemas avanzados de simulación de procesos que permitan un riguroso control de los sistemas para evitar problemas, reducir y prevenir tiempos de inactividad, probar nuevas oportunidades de negocio, planificar escenarios futuros mediante simulaciones y personalizar a producción a partir de los requerimientos de los clientes.

  - Diseño y optimización de procesos industriales, con la incorporación de nuevas tecnologías y modificación de las existentes.

  - *Internet of Things* (IoT): dispositivos conectados que permitan en tiempo real el seguimiento del inventario, el mantenimiento predictivo en las

[4] *Foodtech*: empresas y proyectos que aprovechan tecnologías como el Internet de las Cosas (IoT), el big data y la Inteligencia Artificial (IA), entre otras, para transformar la industria agroalimentaria en un sector más moderno, sostenible y eficiente en todas sus etapas, que abarcan desde la elaboración de los alimentos hasta la distribución y el consumo.

máquinas y/o el conTrol remoto de las condiciones de seguridad y la calidad del producto final.

- Inteligencia artificial (IA).

3. **Nuevos productos alimenticios y nuevas soluciones biotecnológicas** en el sector alimentario, sustancias sostenibles y orgánicas que permitan una mejora organoléptica, nutricional o funcional de un producto alimentario.

4. ***Petfood***. Alimentación animal a partir de residuos de producción y subproductos procedentes de la industria agroalimentaria.

La puntuación máxima asociada a cada uno de los criterios figura como Anexo de las presentes bases.

c) Selección e inicio del programa

- Formulario (con aceptación de las bases).
- Estudio de las solicitudes por el equipo de ALS Laber.
- Preselección tras evaluación de los criterios previstos en la letra b) del presente apartado de Condiciones Generales. Se exigirá un mínimo del 70% de puntuación para ser preseleccionado. La puntuación asociada a cada uno de los criterios tenidos en cuenta figura como Anexo de las presentes bases.
- Entrevistas personales. Se analizarán de manera individualizada las necesidades de desarrollo del proyecto en relación con todos los servicios que puede proporcionar ALS Laber.
- Selección por el Comité de Selección, participado por distintos responsables de ALS Galicia. Se tendrá en cuenta la puntuación obtenida en la *Evaluación* y el resultado/desarrollo de las entrevistas personales.
- Los integrantes de los proyectos seleccionados firmarán un contrato, a suscribir con ALS Laber, en el que se fijarán pormenorizadamente las <u>condiciones particulares</u>.

d) Duración del programa

El programa tendrá una duración inicial de 12 meses, prorrogables de conformidad con lo dispuesto en el contrato, en el que se plasmarán las condiciones particulares, pactadas según la autónoma y convenida voluntad de las partes.

4. ASPECTOS LEGALES

a) Responsabilidad

Los solicitantes serán responsables de todos los perjuicios, directos o indirectos, que sean causados o puedan ser causados por la infracción de estas bases, exonerando a ALS Laber de toda responsabilidad al respecto, sin ninguna excepción.

Responderán de los daños y perjuicios causados a terceros, debiendo asumir su obligación de indemnización.

b) Propiedad intelectual

Como ya se dijo, los precursores deben ser los autores intelectuales de la idea o proyecto que presentan, o en su caso, disponer de los permisos correspondientes para su uso.

Garantizarán que el contenido de su presentación es de su creación original y no infringe ningún derecho (derechos de propiedad intelectual o industrial, derechos de autor, marcas comerciales, patentes, secreto comercial, privacidad y publicidad…) y que el contenido no es ilegal, ni se ha creado con incumplimiento de cualquier obligación contractual con un tercero.

Así las cosas, la información proporcionada por los solicitantes debe ser correcta, veraz y completa, asumiendo plena responsabilidad por cualquier inexactitud.

Lo contrario dará derecho a ALS Laber a retirar, cancelar o suspender los recursos puestos a disposición del proyecto seleccionado.

Por su parte, ALS Laber no reclama propiedad alguna sobre la información ofrecida o cualquier propiedad industrial o intelectual que pueda contener el proyecto innovador. Así, los autores no ceden los derechos de propiedad industrial o intelectual derivados de los proyectos, salvo disposición en contrario en el contrato en que se fijen las condiciones particulares.

c) Uso y revelación de la información facilitada y derechos de imagen y audio

Los solicitantes aceptan la utilización de los datos básicos de su proyecto por parte del equipo de ALS durante el proceso de evaluación, así como la toma de imágenes, grabación de audios y vídeos, en los actos que se realicen durante las distintas fases del proceso (incluida la selección).

En particular, autorizan a ALS Laber (GRUPO ALS) a la utilización del logotipo, nombre de la empresa o cualquier otro tipo de soporte audiovisual que llegue a desarrollarse en el tiempo del programa, en todas las actividades de difusión y comunicación que se consideren oportunas, con independencia del medio o formato utilizar.

d) Protección de datos de carácter personal

En cumplimiento del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos), y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa el responsable del tratamiento de los datos será ALS Laber, entidad integrante del Grupo ALS, con las finalidades de evaluar los proyectos, gestionar el programa y difundir y hacer promoción pública del mismo.

La base legitimadora es el consentimiento, obtenido a través de la aceptación de las presentes bases. La revocación del consentimiento, en cualquier momento, supondrá la imposibilidad de continuar desarrollando el proyecto con la ayuda o soporte de ALS Laber.

Los datos tratados serán conservados durante 6 meses desde la consolidación /finalización del proyecto, mientras sean necesarios para darle difusión.

Los titulares del proyecto podrán ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, derecho a la limitación del tratamiento y derecho a la portabilidad, por cualquier medio que permita acreditar el envío y la recepción. Se habilita la siguiente dirección de correo electrónico: scq.protecciondatos@alsglobal.com.

Igualmente podrán presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de datos si considerasen que sus derechos han sido vulnerados.

e) Publicidad, difusión y reconocimiento

En todas las comunicaciones y operaciones de difusión, independientemente del canal o medio, que efectúen los titulares del proyecto, y en relación al mismo, se reconocerá el apoyo o soporte de ALS Laber y el Grupo. Harán constar la denominación y logos del ALS Laber y Grupo ALS en cualquier material publicitario y/o de información sobre el desarrollo, evolución y resultados del proyecto.

f) Confidencialidad

Toda la información o documentación que el equipo obtenga de ALS Laber para el desarrollo de su proyecto, y en ejecución del mimo, tendrá carácter confidencial y no

podrá ser comunicada a terceros sin el consentimiento previo y por escrito de la empresa.

Además, a la firma del contrato se firmará un acuerdo de confidencialidad, en el que se establecerán los principios sobre la documentación, información o material que debe ser identificada como confidencial.

g) Código de conducta

Los titulares del proyecto, en todas las fases de desarrollo de éste, deberán respetar los códigos éticos y de conducta, los reglamentos de funcionamiento interno de ALS Laber y el Grupo ALS.

h) Reclamaciones

Las presentes Bases tienen carácter privado, y, por lo tanto, están sometidas al derecho privado para todo lo relacionado con sus efectos, cumplimiento y extinción.

Toda controversia derivada de la interpretación o ejecución del presente documento será resuelta directamente por las partes, para cuyo efecto se comprometen a realizar, de buena fe, sus mayores esfuerzos a fin de solucionar de forma consensuada sus controversias, atendiendo a la común intención expresada por escrito en un plazo máximo de quince (15) días hábiles, contados a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique (por cualquier medio fehaciente) a la otra cualquier reclamación, sin que la falta de respuesta por parte de dicha otra parte suspenda el plazo antes señalado.

No obstante lo anterior, toda controversia o reclamación, resultante de este documento o su interpretación, incumplimiento, resolución o nulidad, que no pueda solucionarse del modo previsto en el párrafo anterior, serán resueltas mediante arbitraje, en la ciudad de Santiago de Compostela.

i) Reservas y limitaciones.

ALS Laber se reserva el derecho a anular, suspender y/o modificar las presentes Bases, por cualesquiera motivos, comunicándolo a los solicitantes-precursores de los proyectos, y sin que ello genere ningún derecho de reclamación/indemnización a favor de éstos. También, se reserva el derecho a excluir aquellos proyectos que no cumplan las condiciones específicas que se hagan constar en el posterior contrato.