

VICULACIÓN

En la ciudad de Montevideo, a los veintidós días del mes de febrero del año dos mil veintitrés, comparecen: por una parte: Lage y Cía. S.A., RUT 210785870016, representada por Pedro Lage con domicilio en Camino Carrasco 6948, Montevideo (en adelante denominada la "**Empresa**"); por otra parte: la Universidad de la República, Facultad de Química representada por su Rector Rodrigo Arim Ihlenfeld, con domicilio en 18 de julio 1824, Montevideo (en adelante la "**Entidad I**"); y por otra parte: la Fundación para el progreso de la Química FUNDAQUIM representada por Álvaro Mombrú y Eduardo Dellacasa, con domicilio en Isidoro de María 1616 piso 5º, Montevideo (en adelante la "**Entidad II**" y junto con la Entidad I y la Empresa se consideran las "**Entidades**"), quienes acuerdan otorgar el presente acuerdo de vinculación (en adelante, el "**Contrato**").

PRIMERO. Antecedentes.

1.1 En el marco de un proyecto de Articulación Academia-Industria, las Entidades gestionaron ante la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (en adelante la "ANII") un financiamiento mediante la modalidad de Subsidio, para el proyecto tipo Innovación **Número ART_X_2022_1_172795 denominado** "Selección y aplicación de cepas de levaduras no convencionales en la panificación y la producción de sidra", consistente en el desarrollo de fermentos de interés alimentario (en adelante el "**Proyecto**"). En la propuesta presentada ante la ANII, la Entidades asumieron la obligación de formalizar el presente Contrato de Vinculación en caso de que el Proyecto resultara aprobado por la ANII, a los efectos de establecer un vínculo jurídico entre las Entidades para la ejecución del mencionado Proyecto.

1.2 Con fecha 22 de junio de 2022, se recibió notificación por parte de la ANII, comunicando que se entiende pertinente recomendar la formulación del Proyecto en el marco de la convocatoria.

1.3 Lage y Cía. S.A. es una empresa fundada en el año 1978, del rubro biotecnología agrícola que se especializa en la producción de inoculantes a base de bacterias del género Rhizobium para su aplicación a la agricultura, tanto para el mercado interno como internacional. Desde 2010 ha producido algunos inóculos de levaduras para la industria del vino en formato líquido, y ha desarrollado varios proyectos de cooperación I+D con el grupo de Enología de Facultad de Química y con la UDELAR.

1.4 La Universidad de La República es una persona jurídica pública que funciona como Ente Autónomo a la cual le compete la enseñanza pública superior en todos los planos de la cultura, así como acrecentar, difundir y defender la cultura, impulsar y proteger la investigación y contribuir al estudio de los problemas de interés general y propender a su comprensión pública.

1.5 La Fundación para el Progreso de la Química se constituyó como Asociación Civil, según estatutos suscritos en Montevideo, el 4 de mayo de 1990. La Asociación resolvió transformarse en Fundación el 13 de mayo de 2005. De acuerdo con sus estatutos, tiene como objetivo estimular la creación, aplicación y difusión del conocimiento, en todas las disciplinas que se imparten en la Facultad de Química UDELAR, así como promover la vinculación de esta con el sistema productivo y con la sociedad en general, para lo cual promoverá, organizará, patrocinará y/o financiará programas y proyectos de enseñanza, investigación y extensión.

SEGUNDO. Objeto.

A los efectos de la ejecución del Proyecto, y siendo una condición esencial para conceder el financiamiento que otorgará la ANII, las Entidades suscriben el presente Contrato con el objeto de regular sus relaciones internas, así como su vinculación frente a la ANII y frente a terceros.

TERCERO. Plazo.

El presente Contrato tendrá un plazo de 2 (dos) años, renovable automáticamente por única vez, por el plazo de 1 (un) año, salvo notificación fehaciente de las partes con 180 días de anticipación a la finalización del plazo original o cualquiera de sus prórrogas. Si en vigencia del plazo o de sus prórrogas se hubiera logrado ejecutar el Proyecto hasta la total extinción de las obligaciones entre las Entidades y frente a terceros, cualquiera de las Entidades podrá considerar rescindido de pleno derecho el presente Contrato.

CUARTO. Domicilios.

El domicilio de cada una de las Entidades a los efectos del presente Contrato de Vinculación es el que surge de la comparecencia.

QUINTO. Responsabilidad.

Las Entidades responderán entre ellas únicamente por las obligaciones que son puestas a su cargo y que asumen para la ejecución del Proyecto, reputándose dichas obligaciones divisibles.

No obstante, salvo en los casos en que el incumplimiento responda a culpa del deudor principal, las Entidades pactan la solidaridad frente a la ANII por el incumplimiento de la obligación asumida y derivada de la ejecución del Proyecto, así como del presente Contrato.

SEXTO. Admisión de nuevos integrantes y/o cesión de participaciones.

No se admitirá el ingreso de nuevos integrantes. Y únicamente podrán las Entidades realizar la cesión total o parcial de la participación que cada una asume por el presente Contrato de Vinculación si cuenta previamente con el consentimiento por escrito de cada una de ellas.

SÉPTIMO. Vinculación con la ANII.

Las Entidades declaran conocer y aceptar que el vínculo establecido por el presente Contrato regula exclusivamente las relaciones jurídicas entre las Partes comparecientes, y que no existe en virtud de este Contrato, vínculo o relación alguna entre ellas y la ANII. Lo anterior es sin perjuicio del vínculo que mantienen las Entidades y la ANII conforme a la documentación suscrita en virtud de la ejecución del Proyecto. Por lo tanto, las Entidades declaran conocer y aceptar que la Empresa, en su calidad de adjudicataria de la financiación otorgada por la ANII a los efectos de la ejecución del Proyecto, tiene plenas facultades para acordar con la ANII los términos y condiciones que estimen convenientes. Las Entidades declaran que se obligan a ceñirse a los términos y condiciones pactadas o que pacten en el futuro la Empresa y la ANII para la ejecución del Proyecto. A tales efectos, la Empresa se obliga a comunicar inmediatamente a las Entidades cualquier modificación que se produjera en los términos y condiciones del Proyecto y el financiamiento. FUNDAQUIM realizará la gestión financiera y administrativa del Proyecto. FUNDAQUIM actuará como representante de las Partes ante la ANII y firmará el contrato de ejecución del Proyecto con la ANII en nombre de las Entidades.

OCTAVO. Administración.

La dirección del Proyecto estará a cargo de una Gerencia, que será ejercida por una Comisión integrada por un representante de cada una de las Entidades. Ellos son:

Pedro Lage, por Lage y Cía. S.A.

Francisco Carrau, Área Enología, por la Facultad de Química UDELAR

Álvaro Mombrú, por FUNDAQUIM

La Gerencia realizará las tareas de administración y dirección y tendrá los siguientes cometidos:

- a) Coordinar las actividades para el mejor cumplimiento del Proyecto y las actividades relacionadas con el mismo, derivados de la adjudicación;
- b) Asegurar la unidad de criterios;
- c) Dirimir los conflictos internos que pudieran surgir en la ejecución de las tareas y actividades propias del Proyecto y cumplir con el cronograma de ejecución de este, teniendo en todo caso como objetivo prioritario el más exacto cumplimiento del Proyecto y del contrato a celebrarse con la ANII.

Respecto a la deliberación de la Gerencia, le corresponderá a cada integrante 1 voto. A los efectos de su convocatoria, uno cualquiera de los integrantes deberá citar por escrito o vía correo electrónico a los restantes, indicando las materias específicas sobre las que habrán de pronunciarse. Todas las resoluciones se adoptarán por mayoría simple de votos, no de presentes. La participación y las votaciones podrán ser realizadas en forma personal o a distancia, esto es, por carta simple enviada por fax, o escaneada en un archivo adjunto en correo electrónico, o bien vía correo ordinario.

NOVENO. Participación en los trabajos.

De conformidad con lo que se establece en la cláusula QUINTO, cada una de las Partes realizará las actividades y tareas que se establecen en el Plan de Trabajo del Proyecto que se adjunta como Anexo I del presente Contrato de Vinculación, y de conformidad a las pautas que allí se indican.

Las Entidades convienen que la Empresa aportará por concepto de contrapartida para la ejecución del Proyecto, el equivalente a la suma de \$ 2.816.000 (pesos uruguayos dos millones ochocientos dieciséis mil).

Sin perjuicio de ello, y sin que implique modificación de la distribución de tareas, servicios y suministros definidos en este Contrato de Vinculación, las Entidades podrán en cualquier momento renegociar entre sí los ajustes y modificaciones que entiendan pertinentes, siempre que la Entidad I haya obtenido la previa aprobación de la ANII, y siempre y cuando no se afecte la continuidad de las actividades de ejecución del Proyecto ni la calidad de las prestaciones. Se deja expresa constancia que la distribución de tareas establecida en la presente cláusula queda subordinada a la obligación prioritaria de dar cumplimiento al Proyecto.

DÉCIMO. Aportes de cada Entidad.

A los efectos de la ejecución del Proyecto, cada una de las Entidades aporta los bienes que se indican en el Anexo II del presente, propiedad de cada una de ellas. Una vez finalizado el plazo estipulado para la ejecución del presente Contrato de Vinculación, los mismos serán restituidos a su propietario de forma inmediata, siempre que no sea éste quien esté haciendo uso de este.

UNDÉCIMO. Relaciones internas entre las Entidades. Cumplimiento del Proyecto.

Queda expresamente acordado que las partes se ajustarán en su actividad relacionada con el Proyecto a que refiere el presente Contrato de Vinculación, en forma estricta y en un todo de conformidad a sus disposiciones, a los requerimientos de las Bases de la convocatoria, al contenido de la propuesta presentada a la ANII y al contrato que firme la Entidad I con la ANII, a los que darán cumplimiento con la máxima diligencia, profesionalidad y lealtad, procurando llevar a cabo las prestaciones, tareas y servicios en los plazos estipulados y con la más alta calidad. A estos efectos, la Entidad I deberá comunicar a las Entidades de forma inmediata, el contenido del contrato que celebre con la ANII, el cual no podrá crear obligaciones directas para las demás Entidades sin recabarse el previo consentimiento de cada una de ellas.

DÉCIMO SEGUNDO. Confidencialidad.

A partir de la firma de este Contrato, y durante toda su vigencia, cada una de las Entidades se comprometen a no difundir, bajo ningún concepto, las informaciones científicas o técnicas pertenecientes a cualquiera de las otras Entidades a las que hayan podido tener acceso en virtud de la ejecución del Proyecto. Asimismo, las partes acuerdan que los datos e informaciones relativas al Proyecto tienen carácter de confidencial. A tales efectos, las partes garantizan dicha confidencialidad respecto del personal que trabaje en la ejecución del Proyecto. En todo caso, la publicación de los datos acerca del Proyecto se realizará de común acuerdo entre las Entidades. Sin perjuicio de lo anterior, se autoriza a la ANII el uso, comunicación y difusión, sin limitación temporal y en el marco de sus cometidos legales, de los datos identificatorios y relativos al Proyecto, como ser: monto, aporte ANII, otros aportes, resumen publicable, personas o instituciones participantes, etc., y cualquier otra información o dato personal del Beneficiario/Proyecto necesario para garantizar la transparencia en el cumplimiento de los cometidos legales de la ANII, salvo que sea expresamente clasificado como confidencial. Por información confidencial se entiende cualquier información revelada por cada parte en forma oral, por escrito o visualmente o mediante cualquier otro soporte. Las disposiciones de esta cláusula relativa a la confidencialidad subsistirán después de la terminación del presente Contrato y durante un período de 5 (cinco) años.

DÉCIMO TERCERO. Propiedad sobre las innovaciones y derecho de preferencia.

Las Entidades acuerdan que la titularidad y explotación de los derechos de propiedad intelectual sobre los resultados obtenidos, así como de los procesos utilizados por las Partes en relación con el Proyecto será objeto de acuerdos específicos que celebrarán éstas oportunamente. Sin perjuicio de ello, si la Entidad I no ofrece en primer término a la Empresa para su explotación la totalidad de los derechos de propiedad intelectual (resultados del Proyecto) tanto dentro del territorio nacional como en el extranjero, para su comercialización uso y realización de otros productos en base a su utilización nacional o en el exterior del país, la Empresa podrá considerar rescindido este Contrato de pleno derecho sin incurrir en responsabilidad de tipo alguno.

DÉCIMO CUARTO. Rescisión.

Este Contrato se resolverá de pleno derecho sin responsabilidad en caso de que la ANII rescinda el Contrato y Proyecto sin causa, por motivos ajenos a las Entidades. Asimismo, se entenderá resuelto: (i) en caso de que la ANII rescinda el Contrato por

incumplimiento de alguna de las partes, (ii) en caso de que las Entidades rescindan el presente Contrato por incumplimiento de alguna de las Entidades. En los casos (i) y (ii) las Entidades cumplidoras podrán reclamar a la Entidad incumplidora los daños y perjuicios generados.

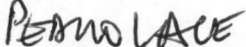
DÉCIMO QUINTO. Ley aplicable y jurisdicción.

Las Entidades acuerdan que la legislación aplicable al presente Contrato será la de la República Oriental del Uruguay, y los Tribunales competentes para la interpretación y ejecución de las disposiciones del presente Contrato serán los de Montevideo.

DÉCIMO SEXTO: Notificaciones.

Toda notificación que deban practicarse las Entidades se realizará mediante telegrama colacionado o cualquier otro medio de comunicación fehaciente, dirigido a los domicilios constituidos por las Entidades en la comparecencia de este Contrato.

En señal de conformidad y para constancia se firman dos ejemplares de un mismo tenor en el lugar y fecha indicado en la comparecencia del Contrato.

Firma: 
Aclaración: 
por Lage y Cia SA (Empresa) 
Por LAGE y Cía. S.A.
RUT 210785870016
Pedro Lage
C.I. 1.259.996-2

Firma: 
Aclaración: 
por Universidad de la República (Entidad I)
Prof. Rodrigo Arim Ihlenfeld
Rector

Firma: 
Aclaración: 
Firma: 
Aclaración: 
por Fundaquim (Entidad II)

Actividades del proyecto		Meses												Meses												Responsable	Aportes efectivo de la empresa			
Nº	Descripción de las actividades	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		RUBRO	APORTE EMPRESA	Fechas de aportes	
1,1	Screening de cepas de H. vineae del laboratorio para pan y sidra. Metodo de seleccion con test sensorial de panel de expertos. Curvas crecimiento y fermentacion.	x	x	x	x	x	x																			Francisco Carrau	Equipamient o laboratorio			
1,2	Analisis quimicos basicos y de aromas por GC MS de las cepas preseleccionadas. Caracterizacion de quimica de los aromas y su comparacion con las cepas control.			x	x	x	x																			Francisco Carrau	Otros equipos			
2,1	Realizacion de ensayos pilotos con preparados liquidos en laboratorio y en la planta piloto panificacion de INIA La Estanzuela.				x	x	x	x	x	x	x	x														Francisco Carrau y Pedro Lage	Materiales e insumos			
2,2	Secuenciado genetico y estudios de genomas de las cepas finalmente seleccionadas, comparacion con los dos genomas que hoy contamos de H.v. 205 y 219. Genoma de Referencia de levadura industrial Saccharomyces 1118 y M522.								x	x	x	x	x													Francisco Carrau	Personal técnico			
3,1	Estudios de los azucares ideales y nutrientes limitantes para reactivar la levadura seca de H. vineae para panificacion. Sustitucion de la leche por producto vegetal en panificacion.													x	x	x	x	x	x							Francisco Carrau	Consultores			
3,2	Caracterizacion de las vias metabolicas utilizadas en anerobiosis como es la sidra y en situacion de panificacion que seria aerobica. Efecto redox en la huella quimica del aroma.																x	x	x	x	x	x				Francisco Carrau	Servicios		Primer pago: al 31 de diciembre 2022 de 826.000. Segundo pago saldo a 31 diciembre del 2023 de 500.000	
3,3	Deteccion de flora nativa de sidra y cerveza que puede participar en la fermentacion cuando se adiciona la Hv seleccionada. Diagnostico de aporte beneficioso o perjudicial.																									Francisco Carrau	Otros costos	1326000		
4,1	Estudios de la aplicacion de los fermentos seleccionados, evaluacion del secado, y su reactivacion a nivel industrial de productores de sidra (a seleccionar con Oenobrand) y planta industrial o panaderos de pruebas a designar por Lage y Cla.																									Francisco Carrau y Pedro Lage	Imprevistos			
4,2	Evaluacion de la vida util a temperatura ambiente y en frio de la formulacion seca producida en Europa o Canada. Confirmacion del periodo y comparacion con la levadura HV205 y Sacch convencionales para evaluar su potencial comercial.																									Francisco Carrau y Pedro Lage				
4,3																														
																											TOTAL		1326000	

Fecha de inicio: 1 de diciembre 2022

Meses - Corresponde a los de ejecución del proyecto comenzando por el Mes 1 - Mes de iniciación del Proyecto.

Agregar tantos meses y años como corresponda en el proyecto.

Aportes en especies

RUBRO	APORTE EMPRESA	APORTE EMPRESA
Equipamiento o laboratorio		
Otros equipos		
Materiales e insumos	330000	4 comprobantes semestrales
Personal técnico	960000	4 comprobantes semestrales
Consultores		
Servicios	200000	4 comprobantes semestrales
Otros costos		
Imprevistos		
TOTAL	1490000	
TOTAL aporte empresa por el Proyecto	2816000	

Anexo II. Bienes aportados para el proyecto de cada entidad.

Facultad de Química, Enología y Laboratorio de Biotecnología de Aromas.

El equipo de investigación del Área Enología y el Laboratorio de Biotecnología de Aromas cuentan con áreas de laboratorio de unos 45 m² y 60 m² respectivamente. El primero focalizado en microbiología de levaduras y fermentaciones, y el segundo en los métodos analíticos de compuestos volátiles y no volátiles con procesos de extracción de muestras de frutas o vinos, y análisis por GC GC MS, espectrofotometría y métodos rápidos como el WineScan por infrarrojo. Se está instalando en este momento otro laboratorio asociado al Laboratorio de Aromas (unos 40 m²) que será para análisis de compuestos no volátiles con HPLC masa de última generación que permitirá analizar con alta definición compuestos fenólicos, y otros típicos de frutas y vinos. Los siguientes son los equipos que cuentan estos laboratorios: Agitadores magnéticos, autoclaves, balanzas, bombas vacío, de aceite, Cámara de flujo laminar cultivos, Centrifugas y microcentrifugas, Espectrofotometro UVVis Shimadzu, estufas de cultivos baja temperatura, shakers con control temperatura y agitación, Microscopio Olympus, Lupas para conteos en placas, baños controlados, freezer -80oC, Freezers a -20oC, refrigeradores, pHmetros, vortex, lector de placas automático, equipos de análisis GC, GCMS, HPLC, HPLC MS, WineScan Infrarrojo, manifold, rotavapor, campanas extracciones, equipos informáticos para procesar datos, etc. Se incluye en este proyecto la compra de panificadores automáticos para ensayos de 250 a 500 g de harina.

Lage y Cia S.A.

Instalaciones de laboratorio para control de calidad y procesos de multiplicación de levaduras y bacterias. Planta piloto e industrial para fermentar y multiplicar levaduras con los equipos de aireación, y control del proceso, preparación medios de cultivos, esterilización, envasado de productos líquidos en forma aséptica, trazabilidad, packing, etc. Disponibilidad de equipos para el secado de cepas de levaduras según las técnicas más avanzadas para este fin. Acceso a análisis en laboratorios del exterior de la empresa Oenobrand de Francia.

