

*ORDE do 4 de xullo de 2014 pola que se regulan os prezos privados correspondentes á prestación de servizos polo Centro Superior de Hostalaría de Galicia.*

O Decreto 196/2012, de 27 de setembro, crea a Axencia Turismo de Galicia, que entre o seu obxecto atópase o impulso á innovación, investigación, formación e cualificación das empresas e profesionais do sector turístico. O Centro Superior de Hostalaría de Galicia (CSHG), dependente da Axencia de Turismo de Galicia, é un centro de ensinanza que forman directivos hostaleiros e xestores en cociña, e que ten tamén, entre as súas funcións, a de desenvolver a docencia e a investigación.

En consecuencia, resulta imprescindible determinar os diferentes servizos que se poden ofrecer, e para os cales deberán aplicarse prezos privados, de acordo co establecido na Lei 6/2003, do 9 de decembro, de taxas, prezos e exaccións reguladoras da Comunidade Autónoma de Galicia.

O artigo 50 da Lei 6/2003, do 9 de decembro, de taxas, prezos e exaccións reguladoras da Comunidade Autónoma de Galicia, dispón que «son prezos privados as contraprestacións que obteñan os suxeitos a que se refire o artigo 3 desta lei pola prestación de servizos ou a realización de actividades efectuadas en réxime de dereito privado cando, prestándose tamén tales servizos ou actividades polo sector privado, sexan de solicitude voluntaria por parte dos administrados».

Así mesmo, o artigo 51 da referida lei establece que «os prezos privados serán fixados polas consellerías correspondentes, logo de informe favorable da de Economía e Facenda, atendendo ás condicións e circunstancias do mercado en que operen, sen prexuízo de que excepcionalmente poidan aplicarse subvencións reguladoras. Para estes efectos, a consellería correspondente remitirá á de Economía e Facenda o proxecto normativo xunto coa memoria económica en que se xustifiquen os aspectos anteriores. A norma que fixe estes prezos deberá ser publicada no Diario Oficial de Galicia.

Na súa virtude, vista a proposta formulada pola Axencia Turismo de Galicia e logo do informe favorable da Consellería de Facenda, esta consellería

DISPÓN:

Artigo 1. Obxecto

1. Esta orde ten por obxecto o establecemento dos prezos que se aplicarán polos servizos prestados polo CSHG e que se especifican no anexo da presente orde.

2. A cesión temporal das instalacións do Centro Superior de Hostalaría de Galicia non poderá realizarse para actividades contrapostas aos fins do centro.

3. Tanto os restaurantes (Carta e Buffet) como a cafetería son aulas docentes onde se imparte a materia correspondente a «prácticas». Consecuentemente, a elaboración das súas cartas (oferta gastronómica) está baseada nun plan de estudos e, polo tanto, a dita oferta poderá variar cada dous ou tres meses dependendo da práctica docente que se vaia realizar cos alumnos/as.

#### Artigo 2. Suxeitos obrigados ao pagamento

Son suxeitos obrigados ao pagamento as persoas físicas e xurídicas que soliciten ao Centro Superior de Hostalaría de Galicia, algún dos servizos que se especifican nesta orde.

#### Artigo 3. Contía dos prezos

1. Os prezos privados polos servizos prestados polo CSHG son os que figuran no anexo da presente orde.

2. Os prezos a que se refire esta orde veranse incrementados co IVE ao tipo xeral que estea vixente no momento da prestación do servizo.

#### Artigo 4. Actualización do prezo

Os prezos privados correspondentes os servizos establecidos nesta norma actualizaranse cada curso académico na mesma proporción que a variación interanual positiva experimentada polo Índice de Prezos ao Consumo (IPC) para a Comunidade Autónoma de Galicia no mes de xuño anterior ao do inicio de cada curso, mediante resolución da persoa titular da Dirección da Axencia de Turismo de Galicia

#### Artigo 5. Forma de liquidación e pagamento

1. O pagamento dos prezos deberá terse realizado no momento de presentar ante o CSHG a solicitude dalgún dos servizos, requisito previo e necesario para a prestación deste, axustándose ao establecido na normativa pola que se regula o procedemento de recadación voluntaria de taxas e prezos da Comunidade Autónoma de Galicia.

2. Os alumnos internos poderán aboar a totalidade dos prezos do aloxamento e manutención no momento de formalizar a matrícula, ou ben fraccionar o pagamento en dous prazos: 50 % no momento de formalizar a matrícula e o resto durante o mes de xaneiro do ano seguinte. En todo caso, deberá indicarse no impreso correspondente a opción elixida. No caso de que ao alumno lle sexa concedida beca, non se poderá fraccionar o pagamento.

En ningún caso se poderá separar o aloxamento da manutención.

3. O prezo do Menu da Aula Restaurante Carta, excepto as bebidas, será do 50 % para o persoal da Xunta de Galicia e para os alumnos matriculados no Centro.

Disposición derogatoria única

Quedan derogadas cantas normas de igual ou inferior rango sexan contrarias ao disposto nesta disposición.

Disposición derradeira única. Entrada en vigor

Esta orde entrará en vigor o mesmo día da súa publicación no Diario Oficial de Galicia, e os prezos fixados no anexo serán de aplicación no curso académico 2014/15.

Santiago de Compostela, 4 de xullo de 2014

Alfonso Rueda Valenzuela

Vicepresidente e conselleiro de Presidencia, Administracións Públicas e Xustiza

<sup>1</sup>ANEXO

### **Prezos privados servizos**

Alumnos propios CSHG.

<i>Concepto</i>	<i>€/ud.</i>
<i>Manutención alumno interno (curso)</i>	<i>1.170,81</i>
<i>Aloxamento en réxime habitación dobre (curso)</i>	<i>2.353,07</i>
<i>Aloxamento en réxime habitación individual (curso)</i>	<i>4.521,63</i>
<i>Fianza réxime interno (curso)</i>	<i>257,05</i>
<i>Duplicados tarxeta alumno</i>	<i>5,09</i>
<i>Certificado académico simple</i>	<i>19,55</i>
<i>Certificado académico con programas</i>	<i>61,18</i>
<i>Expedición de título académico</i>	<i>126,57</i>

Uso da residencia.

---

<sup>1</sup>Anexo modificado pola orde de 3 de outubro de 2019, pola que se modifica a Orde do 4 de xullo de 2014 pola que se fixan os prezos privados correspondentes á prestación de servizos polo Centro Superior de Hostalaría de Galicia (DOG núm. 189, de 18 de outubro de 2019)

Concepto	€/ud.
<i>Pensión completa (mes)</i>	616,92
<i>Aloxamento (mes)</i>	411,28
<i>Pensión completa (semana)</i>	205,64
<i>Aloxamento (semana)</i>	143,95

### Uso de instalacións.

Concepto	€/ud.
<i>Aula cociña demostración (media xornada)</i>	339,90
<i>Aula cociña demostración (xornada completa)</i>	679,80
<i>Aula cata (media xornada)</i>	339,90
<i>Aula cata (xornada completa)</i>	679,80
<i>Aula cociñas (por evento)</i>	5.098,48

### Consultoría e formación.

<i>Servizos de consultoría</i>	€/hora
<i>Deseño cursos de formación</i>	246,77
<i>Asesoramento instalacións hostaleiras</i>	154,23
<i>Prezo consultoría Galicia</i>	154,23
<i>Prezo consultoría nacional*</i>	185,07
<i>Prezo consultoría internacional*</i>	226,20
<i>Taller de cociña (2 horas)</i>	308,46
<i>Taller cociña + degustación 10 pax (4 horas)</i>	1.233,83
<i>Elaboración de receitas</i>	205,64
<i>Servizos de formación</i>	€/hora
<i>Impartición de hora de formación en CSHG</i>	92,54
<i>Impartición de hora de formación nacional*</i>	134,69
<i>Impartición de hora de formación internacional*</i>	164,51

### Aula cafetería.

Concepto	€
<i>- Refrescos, zumes, auga mineral</i>	

Refrescos	1,12
Zumes (laranxa, melocotón, piña, tomate)	1,12
Auga mineral 1/3	0,75
- Cervexas	
Con alcohol	1,40
Sen alcohol	0,93
- Cafés, chocolates, infusións	
Só, cortado, con leite, descafeinado	0,84
Só dobre	1,12
Capuchino	1,17
Chocolate, Cola Cao	0,84
Infusións (macela, poleo, té, tila ou similar)	0,74
- Pinchos e bojería	
Chapatas	1,40
Pincho de tortilla	1,40
Porción de pizza	1,40
Bolería	0,74
Especialidade (pincho da semana)	1,40
Tumaka	1,12
- Suxestións	
Sándwich mixto	1,63
Sándwich vexetal	1,63
Tortiñas con nata	0,93
Torradas	0,93
Batidos naturais	0,93

#### Aula restaurante buffet.

Concepto	€/ud.
- Menú do día	
Menú (con tarxeta)	4,44
Menú (sen tarxeta)	5,14
- Refrescos, auga mineral	
Refrescos	1,03

Concepto	€/ud.
<i>Auga mineral 1/3</i>	0,75
- <i>Cervexas</i>	
<i>Con alcohol</i>	1,03
<i>Sen alcohol</i>	1,03
- <i>Cafés e infusións</i>	
<i>Só, cortado, con leite, descafeinado</i>	0,84
<i>Infusións (macela, poleo, té, tila)</i>	0,74
- <i>Viños</i>	
<i>Botella de 18,75 cl.</i>	1,45

#### Aula restaurante carta.

Concepto	€/ud.
<i>Menú degustación sen bebida</i>	
<i>Menú degustación con bebida</i>	21,03
- <i>Entrantes</i>	
<i>Foie mariñado</i>	9,15
<i>Empanada de zamburiña</i>	5,86
<i>Boliños de bacallau</i>	4,11
<i>Polbo á tixola</i>	9,36
<i>Risoto de fungos</i>	8,53
<i>Revolto de langostinos</i>	8,53
- <i>Prato principal</i>	
<i>Pescada</i>	11,62
<i>Linguado</i>	15,11
<i>Tataki de salmón</i>	12,34
<i>Solombo porco ibérico</i>	11,62
<i>Carrilleira de tenreira</i>	11,21
<i>Paleta de cordeiro</i>	14,39
<i>Compota de mazá</i>	3,39
<i>Coulant de chocolate</i>	3,60
<i>Touciño de ceo</i>	2,67
<i>Ensalada de froitas</i>	2,26

<i>Concepto</i>	<i>€/ud.</i>
<i>Tarta de queixo</i>	<i>2,98</i>
<i>Táboa de queixos</i>	<i>3,60</i>
<i>- Carta de bebidas espirituosas</i>	
<i>Aperitivos</i>	
<i>Alfonso Oloroso</i>	<i>1,08</i>
<i>Manzanilla Rocío</i>	<i>1,85</i>
<i>Olivares Dulce</i>	<i>3,50</i>
<i>Alvear Pedro Ximénez</i>	<i>1,95</i>
<i>Pedro Ximénez PX</i>	<i>2,16</i>
<i>Oremus Tokaji</i>	<i>3,91</i>
<i>Ochoa Moscatel</i>	<i>1,44</i>
<i>Seara D'Ordens</i>	<i>1,23</i>
<i>Offley Ruby Porto</i>	<i>1,23</i>
<i>Tío Pepe</i>	<i>1,08</i>
<i>Tostado de Costeira</i>	<i>5,24</i>
<i>Campari</i>	<i>1,65</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>1,23</i>
<i>Ricard</i>	<i>1,65</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>1,03</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>1,03</i>
<i>Martini Seco</i>	<i>1,03</i>
<i>Manzanilla La Guita</i>	<i>1,03</i>
<i>- Brandys e coñacs</i>	
<i>Armagnac</i>	<i>3,60</i>
<i>Carlos I</i>	<i>5,86</i>
<i>Carlos III</i>	<i>2,36</i>
<i>Duque de Alba</i>	<i>5,35</i>
<i>Larios 1866</i>	<i>7,30</i>
<i>Lepanto</i>	<i>5,86</i>
<i>Magno</i>	<i>2,26</i>
<i>Torres 10</i>	<i>2,67</i>
<i>Torres 5</i>	<i>1,65</i>

<i>Concepto</i>	<i>€/ud.</i>
<i>Cardenal Mendoza</i>	5,45
<i>Courvoisier</i>	8,23
<i>Hennessy</i>	5,45
<i>Martell</i>	6,48
<i>Remy Martin</i>	8,12
<i>- Gin, ron, vodkas</i>	
<i>Bacardi 5</i>	3,29
<i>Bacardi 8</i>	3,29
<i>Ginebra Beefeater</i>	2,16
<i>Bombay</i>	2,98
<i>Gordons</i>	1,54
<i>Larios</i>	1,36
<i>Tanqueray</i>	2,67
<i>Ron Bacardi</i>	1,85
<i>Cacique</i>	3,08
<i>Habana 3 anos</i>	2,13
<i>Habana 7 anos</i>	4,63
<i>Absolut</i>	2,98
<i>Eristoff</i>	1,34
<i>Moskovskaya</i>	1,85
<i>- Licores</i>	
<i>Benedictine</i>	1,13
<i>Carolans</i>	2,39
<i>Cointreau</i>	3,50
<i>Drambuie</i>	4,01
<i>Grand Marnier amarelo</i>	4,73
<i>Grand Marnier vermello</i>	4,22
<i>Frangélico</i>	2,98
<i>Licor de melocotón Tilford</i>	1,44
<i>Licor 43</i>	1,95
<i>Baileys</i>	2,98
<i>Kahlúa</i>	2,98



<i>Concepto</i>	<i>€/ud.</i>
<i>Mazá Tilford</i>	<i>1,44</i>
<i>Marie Brizard</i>	<i>1,34</i>
<i>Pacharán</i>	<i>1,44</i>
<i>Tía María</i>	<i>3,13</i>
<i>- Whiskys</i>	
<i>Knockando</i>	<i>5,86</i>
<i>Ballantines 15</i>	<i>5,24</i>
<i>Ballantines 5</i>	<i>2,67</i>
<i>Canadian Club</i>	<i>3,08</i>
<i>Chivas 12</i>	<i>5,45</i>
<i>Chivas 21</i>	<i>18,51</i>
<i>Four Roses</i>	<i>2,94</i>
<i>Glenfiddich</i>	<i>5,55</i>
<i>Cardhu</i>	<i>5,66</i>
<i>JB 5</i>	<i>2,67</i>
<i>JB 15</i>	<i>5,33</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4,11</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>4,01</i>
<i>Johnnie W Black</i>	<i>4,63</i>
<i>Johnnie W Red</i>	<i>2,17</i>
<i>White Label</i>	<i>2,26</i>
<i>- Outros espirituosos</i>	
<i>Calvados</i>	<i>5,96</i>
<i>Kirsch</i>	<i>1,75</i>
<i>Marc de Champagne</i>	<i>4,01</i>
<i>Augardente branco M. Códax</i>	<i>2,36</i>
<i>Augardente Condes de Albarei</i>	<i>4,01</i>
<i>Augardente herbas M. Códax</i>	<i>2,67</i>
<i>Augardente Lua</i>	<i>2,88</i>
<i>Augardente Pazo Señoráns</i>	<i>3,08</i>
<i>Pera Williams</i>	<i>6,27</i>
<i>Tequila</i>	<i>2,98</i>

<i>Concepto</i>	<i>€/ud.</i>
<i>Augardente branco Ulla</i>	<i>2,88</i>
<i>Augardente herbas Ulla</i>	<i>2,47</i>
<i>Augardente café Pazo Casanova</i>	<i>2,47</i>
<i>Crema de augardente</i>	<i>2,57</i>
<i>- Cocktails</i>	
<i>Alexandra</i>	<i>3,39</i>
<i>Americano</i>	<i>3,39</i>
<i>Bloody Mary</i>	<i>5,35</i>
<i>Dry Martini</i>	<i>2,26</i>
<i>Gimlet</i>	<i>1,85</i>
<i>Manhattan</i>	<i>5,96</i>
<i>Negroni</i>	<i>3,08</i>
<i>Presidente</i>	<i>1,85</i>
<i>Vodkatini</i>	<i>3,60</i>
<i>- Carta de cafés</i>	
<i>Descafeinado Colombia</i>	<i>1,03</i>
<i>Brasil S.M.</i>	<i>1,03</i>
<i>Colombia Supremo</i>	<i>1,03</i>
<i>Moca Etiopía</i>	<i>1,03</i>
<i>Blue Mountain</i>	<i>2,38</i>
<i>Café só</i>	<i>0,85</i>
<i>Café cortado</i>	<i>0,97</i>
<i>Café leite</i>	<i>0,98</i>
<i>Café dobre</i>	<i>1,29</i>
<i>Macela</i>	<i>0,73</i>
<i>Té</i>	<i>0,73</i>
<i>Tila</i>	<i>0,73</i>
<i>Descafeinado sobre</i>	<i>0,85</i>
<i>Poleo menta</i>	<i>0,73</i>
<i>Tés especiais</i>	<i>0,73</i>
<i>- Carta de viños</i>	
<i>Pazo Señoráns</i>	<i>11,40</i>

<i>Concepto</i>	<i>€/ud.</i>
<i>Terras Gauda</i>	<i>11,25</i>
<i>Enxebre</i>	<i>11,03</i>
<i>Viña Somoza</i>	<i>9,64</i>
<i>Valmiñor 37 cl.</i>	<i>6,53</i>
<i>Ladairo</i>	<i>7,67</i>
<i>Casal de Armán</i>	<i>10,56</i>
<i>Vilerma</i>	<i>9,75</i>
<i>Pazo Casanova</i>	<i>10,18</i>
<i>Guitian</i>	<i>14,62</i>
<i>Viña Godeval</i>	<i>9,08</i>
<i>Viñas del Vero Chardonnay</i>	<i>8,27</i>
<i>Enate Gewürztraminer</i>	<i>10,65</i>
<i>Protos</i>	<i>6,86</i>
<i>Waltraud</i>	<i>13,37</i>
<i>Santa Digna Rosé</i>	<i>7,71</i>
<i>Porvide</i>	<i>10,68</i>
<i>Pagos del Galir</i>	<i>12,85</i>
<i>Vía Romana</i>	<i>7,63</i>
<i>Algueira barrica</i>	<i>12,34</i>
<i>Enate</i>	<i>10,52</i>
<i>Ceres</i>	<i>10,50</i>
<i>Arzuaga</i>	<i>14,88</i>
<i>Atrium</i>	<i>9,11</i>
<i>Campillo</i>	<i>11,30</i>
<i>Beronia</i>	<i>11,63</i>
<i>Santa Digna</i>	<i>8,50</i>
<i>Condes de Haro</i>	<i>13,70</i>
<i>Codorniu Pinot Noir</i>	<i>12,99</i>
<i>Anna de Codorniu</i>	<i>10,87</i>
<i>Aureus (Sauternes)</i>	<i>12,25</i>
<i>- Carta de refrescos prezos</i>	
<i>Bitter Kas</i>	<i>1,78</i>

<i>Concepto</i>	<i>€/ud.</i>
<i>Auga litro</i>	<i>1,51</i>
<i>Auga 1/3</i>	<i>0,74</i>
<i>Refrescos</i>	<i>1,03</i>
<i>Mosto</i>	<i>1,06</i>
<i>Zume tomate</i>	<i>1,39</i>
<i>Zume laranxa natural</i>	<i>1,59</i>
<i>Cervexas</i>	<i>1,41</i>
<i>Cervexas sen alcohol</i>	<i>1,54</i>