

ORDEN de 4 de julio de 2014 por la que se regulan los precios privados correspondientes a la prestación de servicios por el Centro Superior de Hostelería de Galicia.

El Decreto 196/2012, de 27 de septiembre, crea la Agencia Turismo de Galicia, que entre su objeto se encuentra el impulso a la innovación, investigación, formación y cualificación de las empresas y profesionales del sector turístico. El Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG), dependiente de la Agencia de Turismo de Galicia, es un centro de enseñanza que forma directivos hosteleros y gestores en cocina, y que tiene también entre sus funciones la de desarrollar la docencia y la investigación.

En consecuencia, resulta imprescindible determinar los diferentes servicios que se pueden ofrecer, y para los cuales deberán aplicarse precios privados, de acuerdo con lo establecido en la Ley 6/2003, de 9 de diciembre, de tasas, precios y exacciones reguladoras de la Comunidad Autónoma de Galicia.

El artículo 50 de la Ley 6/2003, de 9 de diciembre, de tasas, precios y exacciones reguladoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, dispone que «son precios privados las contraprestaciones que obtengan los sujetos a que se refiere el artículo 3 de esta ley por la prestación de servicios o la realización de actividades efectuadas en régimen de derecho privado cuando, prestándose también tales servicios o actividades por el sector privado, sean de solicitud voluntaria por parte de los administrados».

Asimismo, el artículo 51 de la referida ley establece que «los precios privados serán fijados por las consellerías correspondientes, después de informe favorable de la de Economía y Hacienda, atendiendo a las condiciones y circunstancias del mercado en que operen, sin perjuicio de que excepcionalmente puedan aplicarse subvenciones reguladoras. A estos efectos, la consellería correspondiente remitirá a la de Economía y Hacienda el proyecto normativo junto con la memoria económica en que se justifiquen los aspectos anteriores. La norma que fije estos precios deberá ser publicada en el Diario Oficial de Galicia.

En su virtud, vista la propuesta formulada por la Agencia Turismo de Galicia y previo informe favorable de la Consellería de Hacienda, esta consellería

DISPONE:

Artículo 1. Objeto

1. Esta orden tiene por objeto el establecimiento de los precios que se aplicarán por los servicios prestados por el CSHG y que se especifican en el anexo de la presente orden.

2. La cesión temporal de las instalaciones del Centro Superior de Hostelería de Galicia no podrá realizarse para actividades contrapuestas a los fines del centro.

3. Tanto los restaurantes (Carta y Buffet) como la cafetería son aulas docentes donde se imparte la materia correspondiente a «prácticas». Consecuentemente, la elaboración de sus cartas (oferta gastronómica) está basada en un plan de estudios y, por lo tanto, dicha oferta podrá variar cada dos o tres meses dependiendo de la práctica docente que se vaya a realizar con los alumnos/as.

Artículo 2. Sujetos obligados al pago

Son sujetos obligados al pago las personas físicas y jurídicas que soliciten al Centro Superior de Hostelería de Galicia, alguno de los servicios que se especifican en esta orden.

Artículo 3. Cuantía de los precios

1. Los precios privados por los servicios prestados por el CSHG son los que figuran en el anexo de la presente orden.

2. Los precios a que se refiere esta orden se verán incrementados con el IVA al tipo general que esté vigente en el momento de la prestación del servicio.

Artículo 4. Actualización del precio

Los precios privados correspondientes a los servicios establecidos en esta norma se actualizarán cada curso académico en la misma proporción que la variación interanual positiva experimentada por el Índice de precios al consumo (IPC) para la Comunidad Autónoma de Galicia en el mes de junio anterior al del inicio de cada curso, mediante resolución de la persona titular de la Dirección de la Agencia de Turismo de Galicia.

Artículo 5. Forma de liquidación y pago

1. El pago de los precios deberá haberse realizado en el momento de presentar ante el CSHG la solicitud de alguno de los servicios, requisito previo y necesario para la prestación del mismo, ajustándose a lo establecido en la normativa por la que se regula el procedimiento de recaudación voluntaria de tasas y precios de la Comunidad Autónoma de Galicia.

2. Los alumnos internos podrán abonar la totalidad de los precios del alojamiento y manutención en el momento de formalizar la matrícula, o bien fraccionar el pago en dos plazos: 50 % en el momento de formalizar la matrícula y el resto durante el mes de enero del año siguiente. En todo caso, deberá indicarse en el impreso correspondiente la opción elegida. En el caso de que al alumno le sea concedida una beca, no se podrá fraccionar el pago.

En ningún caso podrá separarse el alojamiento de la manutención.

3. El precio del Menu de la Aula Restaurante Carta, excepto las bebidas, será del 50 % para el personal de la Xunta de Galicia y para los alumnos matriculados en el Centro.

Disposición derogatoria única

Quedan derogadas cuantas normas de igual o inferior rango sean contrarias a lo dispuesto en esta disposición.

Disposición final única. Entrada en vigor

Esta orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Diario Oficial de Galicia, y los precios fijados en el anexo serán de aplicación en el curso académico 2014/15.

Santiago de Compostela, 4 de julio de 2014

Alfonso Rueda Valenzuela

Vicepresidente y conselleiro de Presidencia, Administraciones Públicas y Justicia

ANEXO¹

Precios privados servicios

Alumnos propios CSHG.

Concepto	€/ud.
Mantenimiento alumno interno (curso)	1.170,81
Alojamiento en régimen habitación doble (curso)	2.353,07
Alojamiento en régimen habitación individual (curso)	4.521,63
Fianza régimen interno (curso)	257,05
Duplicados tarjeta alumno	5,09
Certificado académico simple	19,55
Certificado académico con programas	61,18
Expedición de título académico	126,57

Uso de la residencia.

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

¹ ORDEN de 3 de octubre de 2019 por la que se modifica la Orden de 4 de julio de 2014 por la que se fijan los precios privados correspondientes a los estudios conducentes a la obtención de las titulaciones del Centro Superior de Hostelería de Galicia. (DOG núm 199, de 18 de octubre de 2019)

Uso de instalaciones.

Concepto	€/ud.
Aula cocina demostración (media jornada)	339,90
Aula cocina demostración (jornada completa)	679,80
Aula cata (media jornada)	339,90
Aula cata (jornada completa)	679,80
Aula cocinas (por evento)	5.098,48

Consultoría y formación.

Servicios de consultoría	€/hora
Diseño cursos de formación	246,77
Asesoramiento instalaciones hosteleras	154,23
Precio consultoría Galicia	154,23
Precio consultoría nacional*	185,07
Precio consultoría internacional*	226,20
Taller de cocina (2 horas)	308,46
Taller cocina + degustación 10 pax (4 horas)	1.233,83
Elaboración de recetas	205,64
Servicios de formación	€/hora
Impartición de hora de formación en CSHG	92,54
Impartición de hora de formación nacional*	134,69
Impartición de hora de formación internacional*	164,51

Aula cafetería.

Concepto	€
- Refrescos, zumos, agua mineral	
Refrescos	1,12
Zumos (naranja, melocotón, piña, tomate)	1,12
Agua mineral 1/3	0,75
- Cervezas	
Con alcohol	1,40
Sin alcohol	0,93
- Cafés, chocolates, infusiones	
Solo, cortado, con leche, descafeinado	0,84
Solo doble	1,12
Capuchino	1,17
Chocolate, Cola Cao	0,84
Infusiones (manzanilla, poleo, té, tila o similar)	0,74

– Pinchos y bollería	
Chapatas	1,40
Pincho de tortilla	1,40
Porción de pizza	1,40
Bollería	0,74
Especialidad (pincho de la semana)	1,40
Tumaka	1,12
– Sugerencias	
Sándwich mixto	1,63
Sándwich vegetal	1,63
Tortitas con nata	0,93
Tostadas	0,93
Batidos naturales	0,93

Aula restaurante buffet.

Concepto	€/ud.
– Menú del día	
Menú (con tarjeta)	4,44
Menú (sin tarjeta)	5,14
– Refrescos, agua mineral	
Refrescos	1,03
Agua mineral 1/3	0,75
– Cervezas	
Con alcohol	1,03
Sin alcohol	1,03
– Cafés e infusiones	
Solo, cortado, con leche, descafeinado	0,84
Infusiones (manzanilla, poleo, té, tila)	0,74
– Vinos	
Botella de 18,75 cl.	1,45

Aula restaurante carta.

Concepto	€/ud.
Menú degustación sin bebida	
Menú degustación con bebida	21,03
– Entrantes	
Foie marinado	9,15
Empanada de zamburiña	5,86
Bollitos de bacalao	4,11

Concepto	€/ud.
Pulpo a la sartén	9,36
Risotto de hongos	8,53
Revuelto de langostinos	8,53
– Plato principal	
Merluza	11,62
Lenguado	15,11
Tataki de salmón	12,34
Solomillo cerdo ibérico	11,62
Carrillera de ternera	11,21
Paleta de cordero	14,39
Compota de manzana	3,39
Coulant de chocolate	3,60
Tocino de cielo	2,67
Ensalada de frutas	2,26
Tarta de requesón	2,98
Tabla de quesos	3,60
– Carta de bebidas espirituosas	
Aperitivos	
Alfonso Oloroso	1,08
Manzanilla Rocio	1,85
Olivares Dulce	3,50
Alvear Pedro Ximénez	1,95
Pedro Ximénez PX	2,16
Oremus Tokaji	3,91
Ochoa Moscatel	1,44
Seara D'Ordens	1,23
Offley Ruby Oporto	1,23
Tío Pepe	1,08
Tostado de Costeira	5,24
Campari	1,65
Fernet Branca	1,23
Ricard	1,65
Martini Bianco	1,03
Martini Rosso	1,03
Martini Seco	1,03
Manzanilla La Guita	1,03
– Brandys y coñacs	
Armagnac	3,60
Carlos I	5,86

Concepto	€/ud.
Carlos III	2,36
Duque de Alba	5,35
Larios 1866	7,30
Lepanto	5,86
Magno	2,26
Torres 10	2,67
Torres 5	1,65
Cardenal Mendoza	5,45
Courvoisier	8,23
Hennessy	5,45
Martell	6,48
Remy Martin	8,12
– Gin, ron, vodkas	
Bacardi 5	3,29
Bacardi 8	3,29
Ginebra Beefeater	2,16
Bombay	2,98
Gordons	1,54
Larios	1,36
Tanqueray	2,67
Ron Bacardi	1,85
Cacique	3,08
Habana 3 años	2,13
Habana 7 años	4,63
Absolut	2,98
Eristoff	1,34
Moskovskaya	1,85
– Licores	
Benedictine	1,13
Carolans	2,39
Cointreau	3,50
Drambuie	4,01
Grand Marnier amarillo	4,73
Grand Marnier rojo	4,22
Frangélico	2,98
Licor de melocotón Tilford	1,44
Licor 43	1,95
Baileys	2,98
Kahlúa	2,98

Concepto	€/ud.
Manzana Tilford	1,44
Marie Brizard	1,34
Pacharán	1,44
Tía María	3,13
- Whiskys	
Knockando	5,86
Ballantines 15	5,24
Ballantines 5	2,67
Canadian Club	3,08
Chivas 12	5,45
Chivas 21	18,51
Four Roses	2,94
Glenfiddich	5,55
Cardhu	5,66
JB 5	2,67
JB 15	5,33
Jack Daniels	4,11
Jim Beam	4,01
Johnnie W Black	4,63
Johnnie W Red	2,17
White Label	2,26
- Otros espirituosos	
Calvados	5,96
Kirsch	1,75
Marc de Champagne	4,01
Orujo blanco M. Códax	2,36
Orujo Condes de Albarei	4,01
Orujo hierbas M. Códax	2,67
Orujo Lua	2,88
Orujo Pazo Señoráns	3,08
Pera Williams	6,27
Tequila	2,98
Orujo blanco Ulla	2,88
Orujo hierbas Ulla	2,47
Orujo café Pazo Casanova	2,47
Crema de orujo	2,57
- Cocktails	
Alexandra	3,39
Americano	3,39

Concepto	€/ud.
Bloody Mary	5,35
Dry Martini	2,26
Gimlet	1,85
Manhattan	5,96
Negroni	3,08
Presidente	1,85
Vodkatini	3,60
– Carta de cafés	
Descafeinado Colombia	1,03
Brasil S.M.	1,03
Colombia Supremo	1,03
Moca Etiopía	1,03
Blue Mountain	2,38
Café solo	0,85
Café cortado	0,97
Café leche	0,98
Café doble	1,29
Manzanilla	0,73
Té	0,73
Tila	0,73
Descafeinado sobre	0,85
Poleo menta	0,73
Tés especiales	0,73
– Carta de vinos	
Pazo Señoráns	11,40
Terras Gauda	11,25
Enxebre	11,03
Viña Somoza	9,64
Valmiñor 37 cl.	6,53
Ladairo	7,67
Casal de Armán	10,56
Vilerma	9,75
Pazo Casanova	10,18
Guitian	14,62
Viña Godeval	9,08
Viñas del Vero Chardonnay	8,27
Enate Gewürztraminer	10,65
Protos	6,86
Waltraud	13,37

Concepto	€/ud.
Santa Digna Rosé	7,71
Porvide	10,68
Pagos del Galir	12,85
Vía Romana	7,63
Algueira barrica	12,34
Enate	10,52
Ceres	10,50
Arzuaga	14,88
Atrium	9,11
Campillo	11,30
Beronia	11,63
Santa Digna	8,50
Condes de Haro	13,70
Codorniu Pinot Noir	12,99
Anna de Codorniu	10,87
Aureus (Sauternes)	12,25
– Carta de refrescos precios	
Bitter Kas	1,78
Agua litro	1,51
Agua 1/3	0,74
Refrescos	1,03
Mosto	1,06
Zumo tomate	1,39
Zumo naranja natural	1,59
Cervezas	1,41
Cervezas sin alcohol	1,54