



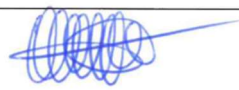
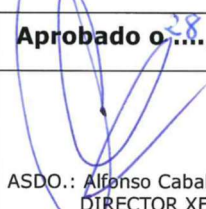
PREGO DE CONDICIÓN PARA A CONCESIÓN E USO DA MARCA DE GARANTÍA GALICIA CALIDADE PARA AS INSTALACIÓNS NÁUTICO DEPORTIVAS

Código:	DN-02-43-04
Data:	12-02-2019
Revisión:	2

HISTORIAL DE CAMBIOS		
Rev.	Apdo. modificado	Cambio
1	-----	Documento novo
2	1, A.1	Eliminación da referencia subcontratado no servizo de restauración. Cambio de licenza de actividade por concesión ou autorización administrativa en vigor.
2	A.2.3	Cambio do 60% a 50% de puntos requiridos sobre o Resultado Global
2	A.4	Os requisitos recollidos no apartado de Servizo de restauración só avaliábles si o servizo é prestado directamente polas IND.
2	3	Definicións

**DN-02-43-04
REV. 2**

PREGO DE CONDICIÓN PARA A CONCESIÓN E USO DA MARCA DE GARANTÍA GALICIA CALIDADE PARA AS INSTALACIÓNS NÁUTICO DEPORTIVAS

Elaborado o 12/02/2019	Revisado o 22/03/2019	Aprobado o 28/03/2019
 ASDO.: Javier de Miguel González DIRECTOR TÉCNICO	33282638M CESAREO GONZALEZ (R: G70377338) <small>Firmado digitalmente por CESAREO GONZALEZ (R: G70377338). Número de reconocimiento CNF: 2.4.13.48646467. Algoritmo de hash: SHA1 (20080804). serialNumber=DN:CN=CESAREO GONZALEZ PARDAL, o=112828888 CESAREO GONZALEZ (R: G70377338), 2.5.4.97=antes=CN=CTG, ou=INDUSTRIA CLUSTER, ou=SERVIDOR DE TURISMO DE GALICIA, ou=ES, Postal=99103, ou=15103, ou=ES</small>	 ASDO.: Alfonso Cabaleiro Durán DIRECTOR XERENTE

GALICIA CALIDADE, S.A.U. - C.I.F.:A-15.522.212 inscrita no Rexistro Mercantil de A Coruña, Tomo 1711, da sección Xeral, folio 134, folla C-15034



**PREGO DE CONDICIÓNNS PARA
A CONCESIÓN E USO DA MARCA
DE GARANTÍA GALICIA
CALIDADE PARA AS
INSTALACIÓNNS NÁUTICO
DEPORTIVAS**

Código:
DN-02-43-04

Data:
12-02-2019

Revisión:
2

ÍNDICE:

1. OBXECTO E CAMPO DE APLICACIÓN.....	3
2. NORMAS PARA CONSULTA.....	3
3. DEFINICIÓNS.....	4
4. COMPROMISO GALICIA CALIDADE.....	4
5. OBRIGAS DA DIRECCIÓN.....	4
6. REFERENCIAL AVALIACION.....	5
7. SISTEMA DE CONTROL.....	5
8. XESTION DA CALIDADE.....	6
9. CONTROL POR GALICIA CALIDADE S.A.U.	6
10. NORMATIVA APLICABLE.....	6
ANEXO.....	7
A.0.- BREVE INTRODUCIÓN Á MARCA.....	7
A.1.- “REQUISITOS BÁSICOS”.....	8
A.2. OBTENCIÓN DA MARCA DE GARANTÍA.....	8
A. 2.1. Quen é o titular da marca de garantía “GALICIA CALIDADE”.....	8
A.2.2. Hai algunha proba ou avaliación que superar para adherirse á marca de garantía .	9
A.2.3. Que resultado hai que obter.....	9
A.2.4. E unha vez que estou dentro da marca de garantía teño que volver pasar a auditoría e a avaliación”.....	9
A.3. VALORACIÓN.....	9
A.4. AUTOAVALIACIÓN.....	11

**PREGO DE CONDICIÓN PARA
A CONCESIÓN E USO DA MARCA
DE GARANTÍA GALICIA
CALIDADE PARA AS
INSTALACIÓNS NÁUTICO
DEPORTIVAS**

Código:
DN-02-43-04

Data:
12-02-2019

Revisión:
2

1. OBXECTO E CAMPO DE APLICACIÓN

O obxecto do presente prego de condicións é establecer os requirimentos para o uso da marca de garantía Galicia Calidade para distinguir as Instalacións Náutico Deportivas sen prexuízo dos requirimentos esixidos pola norma UNE 188004:2015 Servizos Turísticos en Instalacións Náutico Deportivas.

As Instalacións Náutico Deportivas que soliciten o uso da marca de garantía deberán reunir os seguintes **requisitos básicos** considerados como de obrigado cumprimento para a concesión da licenza de uso da marca de garantía Galicia Calidade:

- Disporá de unha concesión ou autorización administrativa en vigor.
- O establecemento conta cunha experiencia mínima de DOUS anos.
- Conta con:
 - ✓ A) Certificación da marca "Q" de calidade turística outorgada polo ICTE .
- O servizo de restauración (restaurante, bar, cafetería), propio cuxa titularidade ostente o establecemento náutico-deportivo, dispón dunha oferta gastronómica cunha proporción significativa de pratos galegos con inclusión no mesmo de materias primas de orixe galega certificada (DOPs e IXPs Galegas, Galicia Calidade, Pesca de Rías, ou outras certificacións equivalentes).

Estes requisitos están desenvolvidos e detallados no anexo autoavaliación (apartado 5). Neste detállanse as puntuacións a acadar nos diferentes apartados. Non en tanto, esta autoavaliación poderá ser empregada como unha ferramenta de mellora para identificar os puntos fortes e débiles respecto do cumprimento dos requisitos da marca de garantía "GALICIA CALIDADE".

2. NORMAS PARA CONSULTA

Para a redacción deste prego tivéronse en conta os seguintes documentos e normas:

- LEI 7/2011, de 27 de outubro, de turismo de Galicia
- UNE 188004: 2015 Servizos turísticos en Instalacións Náutico Deportivas..
- DN-02-43-01 Prego de Condición para a Concesión e Uso da Marca de Garantía Galicia Calidade para os establecementos turísticos (Hoteis e Restaurantes).
- Normas UNE 167000: 2006 para Establecementos de Restauración.
- UNE 167001: 2006 Servizos de restauración Dirección
- UNE 167002: 2006 Servizos de restauración mantemento instalacións

**PREGO DE CONDICIÓN PARA
A CONCESIÓN E USO DA MARCA
DE GARANTÍA GALICIA
CALIDADE PARA AS
INSTALACIÓNS NÁUTICO
DEPORTIVAS**

Código:	DN-02-43-04
Data:	12-02-2019
Revisión:	2

- UNE 167003: 2006 Servizos de restauración aprovisionamento e almacenaxe
- UNE 167004: 2006 Servizos de restauración Hixiene
- UNE 167005: 2006 Servizos de restauración Sala
- UNE 167007: 2006 Servizos de restauración Transporte
- UNE 167008: 2006 Servizos de restauración BAR
- UNE 167009: 2006 Servizos de restauración cociña
- UNE 167010: 2006 Servizos de restauración cociña central
- UNE 167011: 2006 Servizos de restauración vocabulario
- UNE 167012: 2010 APPCC restaurantes

3. DEFINICIONS

Porto deportivo: conxunto de augas abrigadas, natural ou artificialmente, os espazos terrestres contiguos a estas e as obras, infraestruturas e instalacións necesarias para desenvolver operacións propias da flota deportiva.

Zona portuaria de uso náutico deportivo: parte dun recinto portuario preexistente que se destina á prestación de servizos ás embarcacións deportivas e de lecer.

A forma de xestión dun Porto deportivo, poderá realizarse mediante concesión da Administración Pública (tanto a entidades públicas como privadas), ou por xestión directa da propia administración.

4. COMPROMISO GALICIA CALIDADE

As Instalacións Náutico Deportivas adheridas á marca de garantía "GALICIA CALIDADE" adquiren un compromiso:

- ✓ Para cos seus clientes, baseado na excelencia no servizo e a satisfacción do cliente.
- ✓ Para cos seus empregados, nas condicións de traballo, os dereitos dos traballadores, a seguridade e a saúde laboral, a formación e o desenvolvemento profesional.
- ✓ Para coa sociedade galega, contribuíndo ao desenvolvemento económico a promoción dos produtos e imaxe de Galicia e á xeración de emprego.
- ✓ Para co medio ambiente, mediante o respecto por este en todas as súas actividades e a súa contribución ao desenvolvemento sustentable.

E cumprirán coas especificacións de servizo que se enumeran no presente prego de condicións e en particular no anexo de auto avaliación.

5. OBRIGAS DA DIRECCIÓN

A dirección das Instalacións Náutico Deportivas (ou en quen delegue) é a encargada de asumir as funcións de planificación, organización, xestión dos

**PREGO DE CONDICIÓNNS PARA
A CONCESIÓN E USO DA MARCA
DE GARANTÍA GALICIA
CALIDADE PARA AS
INSTALACIÓNNS NÁUTICO
DEPORTIVAS**

Código:
DN-02-43-04

Data:
12-02-2019

Revisión:
2

recursos, comercialización, control e mellora continua da organización para asegurar que os servizos prestados se axustan aos obxectivos da calidade.

A dirección debe comprometerse co desenvolvemento e implantación do sistema de xestión da calidade, a mellora continua da súa eficacia e o cumprimento dos requisitos mínimos da prestación do servizo que establece este prego.

A organización debe definir con claridade os servizos postos a disposición dos clientes coas súas correspondentes tarifas actualizadas, podendo establecer diferentes prezos.

A xestión dos recursos humanos inclúe a planificación, execución e control de todos os procesos relacionados co persoal do establecemento. A dirección debe exercer o liderado en todos estes procesos para acadar altos niveis de motivación no equipo.

Todo o persoal adscrito aos diferentes servizos que se prestan debe coñecer o contido das partes do prego que lle afectan e o seu modo de aplicación no establecemento.

A dirección do establecemento é a responsable de xestionar as actividades asociadas ao proceso de realización dos servizos.

A realización dos servizos e o material empregado na súa promoción (web, publicidade, folletos, etc.) corresponderase cunha información veraz, verificable e contrastable, evitando termos ou imaxes equívocas e que leven a erro ao consumidor do servizo. A empresa empregará de forma axeitada a marca de garantía "GALICIA CALIDADE" unha vez obtida a licenza de uso.

6. REFERENCIAL AVALIACION

O referencial de avaliación (ANEXO A ESTE PREGO DE CONDICIÓNNS) supón un documento no que están establecidos os requisitos a cumprir polas Instalacións Náutico Deportivas. É tamén unha ferramenta para coñecer o grao de cumprimento cos requisitos establecidos para a obtención e mantemento da marca de garantía Galicia Calidade e identificar as debilidades e fortalezas do establecemento.

7. SISTEMA DE CONTROL

A persoa responsable de cada un dos servizos relacionados, ou no seu caso a persoa designada por el, debe realizar as tarefas de supervisión necesarias debidamente documentadas (polo menos en canto ao seu alcance, frecuencia e responsabilidade de realización) para asegurar un preciso cumprimento dos requisitos que se definen no prego.



**PREGO DE CONDICIÓN S PARA
A CONCESIÓN E USO DA MARCA
DE GARANTÍA GALICIA
CALIDADE PARA AS
INSTALACIÓN S NÁUTICO
DEPORTIVAS**

Código:
DN-02-43-04

Data:
12-02-2019

Revisión:
2

As actividades de supervisión deben quedar convenientemente documentadas, de maneira que sexa posible realizar un seguimento da calidade nos diferentes servizos. Débese informar dos resultados desta análise ao persoal de tódolos departamentos.

8. XESTION DA CALIDADE

As empresas autorizadas para o uso da marca de garantía Galicia Calidade, tal e como se especifica nos **requisitos básicos**, deberán ter implantado e debidamente documentado un sistema de calidade que aporte evidencias do cumprimento dos requisitos deste prego de condicións.

9. CONTROL POR GALICIA CALIDADE S.A.U.

Galicia Calidade, S.A.U., establecerá un control externo, efectuado de modo periódico, complementada se fose oportuno por inspeccións e ensaios. Para iso poderase designar unha entidade externa para a dita realización.

Os criterios de auditoría serán os reflectidos no presente Prego de Condicións e nas normas que lle sexan de aplicación.

O incumprimento non resolto dos requisitos expresados no presente Prego de Condicións, poderá supoñer a retirada ou suspensión da autorización de uso da marca de garantía Galicia Calidade.

10. NORMATIVA APLICABLE

Os requisitos para a concesión e uso da marca de garantía Galicia Calidade, son os

expresados no presente Prego de Condicións, nos Regulamentos de Uso da marca

de garantía Galicia Calidade, nos correspondentes Pregos de Condicións Xerais e Específicos para os servizos que lles afecten, e nas Normas e lexislación vixente aplicable, así como nas modificacións que lles afecten.

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

ANEXO

REFERENCIAL DE AVALIACION

A. 0. - BREVE INTRODUCCIÓN Á MARCA

A Marca de garantía de Calidade "GALICIA CALIDADE" empregase para diferenciar a un segmento da oferta de turismo náutico, que pola súa singularidade, niveis de calidade, a súa localización, equipamento e excelencia no servizo, distínguense dos seus competidores, apoiando o liderado de Galicia como destino turístico do norte de España.

Os establecementos adheridos á marca de garantía "GALICIA CALIDADE" adquiren un compromiso:

- ✓ Para cos seus clientes, baseado na excelencia no servizo e a satisfacción do cliente.
- ✓ Para cos seus empregados, nas condicións de traballo, os dereitos dos traballadores, a seguridade e a saúde laboral, a formación e o desenvolvemento profesional.
- ✓ Para coa sociedade galega, contribuíndo ao desenvolvemento económico a promoción dos produtos e imaxe de Galicia e á xeración de emprego.
- ✓ Para co medio ambiente, mediante o respecto por este en todas as súas actividades e a súa contribución ao desenvolvemento sustentable.

LEMBRE, que ostentar a marca de garantía leva implícito os seguintes compromisos:

- Cumprir cos requisitos establecidos no Referencial
- Someterse ós controis que se consideren precisos para o mantemento da marca de garantía "GALICIA CALIDADE", asumindo os resultados dos mesmos
- Participar activamente en programas de promoción coa marca de garantía

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

A. 1.- "REQUISITOS BÁSICOS"

Os establecementos que soliciten o uso da marca de garantía deberán cumprir os seguintes puntos considerados como "REQUISITOS BÁSICOS" (de ineludible cumprimento, para obter a Licenza de Uso da Marca de Garantía), algúns destes comprobaranse no cuestionario de avaliación:

Nº	PREGUNTA	OPCIÓN	
		SÍ	NON
1	Disporá de unha concesión ou autorización administrativa en vigor.	SÍ	NON
2	O meu establecemento conta cunha antigüidade mínima de DOUS anos de experiencia.	SÍ	NON
3	Un sistema de calidade Q	SÍ	NON
4	O servizo de restauración (restaurante, bar, cafetería), propio, cuxa titularidade ostente o establecemento náutico-deportivo procurará o emprego de materias primas e produtos de orixe galega certificada, na medida na que estas contribúan a acadar o obxectivo de promoción da imaxe Galicia e dos seus produtos e imaxe turística: <ul style="list-style-type: none"> Oferta gastronómica galega nos seus servizos gastronómicos 	SÍ	NON

Esta autoavaliación pode ser unha ferramenta que lle axude a identificar os seus puntos fortes e débiles respecto de "GALICIA CALIDADE".

A. 2. OBTENCIÓN DA MARCA DE GARANTÍA

A. 2.1. Quen é o titular da marca de garantía "GALICIA CALIDADE"?

Tanto a marca como os logos ou distintivos que a representan son propiedade da Sociedade Pública Autónoma GALICIA CALIDADE S.A.U.

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

A.2.2. Hai algunha proba ou avaliación que superar para adherirse á marca de garantía?

Galicia Calidade ou a entidade que actuase no seu nome realizará unha auditoría respecto aos criterios indicados no presente prego de condicións.

A.2.3 . Que resultado hai que obter?

Considérase satisfactorio un resultado do:

- 50% dos puntos totais no resultado global (No caso no que o apartado 3 do servizo de restauración, non lle aplique, puntuarase co 50%).
- Cumprir cos requisitos básicos indicados no apartado A1.

A.2.4 E unha vez que estou dentro da marca de garantía teño que volver pasar a auditoría e a avaliación”?

Si ao obxecto de que se manteñan os criterios de calidade esixidos.

A. 3. VALORACIÓN

Cada unha das Unidades, así como os aspectos a valorar incluídos nas mesmas está ponderada en función da súa importancia:

Puntos para Avaliar	1. CALIDADE NO SERVIZO	2. XESTIÓN MEDIOAMBIENTAL E CALIDADE	3. ÁREA DE SERVIZO DE RESTAURACIÓN
Tipoloxía			
PUNTOS MAXIMOS	25	20	265

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

A.4. AUTOAVALIACIÓN

Indicacións para a autoavaliación.

- O cuestionario de autoavaliación estruturase en apartados por áreas e en cada un deles establécense varias preguntas que abordan as distintas cuestións do apartado.

- En xeral puntuarase entre os valores mínimos e máximos indicados no cuestionario en cada unha das preguntas en función do grao de cumprimento, a puntuación acadada no apartado será a suma destas:

- o Puntuarase co valor mínimo, cando se observen evidentes deficiencias
- o Puntuarase co valor máximo, para a excelencia na cuestión avaliada.
- o Puntuarase con valores intermedios para o resto.
- o Unha puntuación inferior ao 50% na cuestión avaliada identifica un área de mellora .

- o Unha puntuación inferior ao 50% nunha cuestión indicada como "requisitos básicos" (Apartado A1) [indicada por (OB) no cuestionario de avaliación], representa unha Non Conformidade, e levará a obriga de establecer unha Acción Correctiva que deberá ser aprobada por Galicia Calidade. Esta poderá ser sometida a reavaliación por Galicia Calidade.

- o Unha puntuación inferior ao mínimo esixido nun apartado (suma dos resultados das cuestións) representa unha Non Conformidade, e implica unha acción correctiva que deberá ser aprobada por Galicia Calidade. Esta poderá ser sometida a reavaliación por Galicia Calidade.

- o Un incumprimento de requisitos indicados coma (ob), representa unha desviación e implica unha acción correctiva que deberá ser aprobada por Galicia Calidade.

- o Unha puntuación inferior ao mínimo indicado nun apartado identificado como requisito básico (OB) impedirá a obtención da marca de garantía Galicia Calidade, mentres se manteña a mesma situación.

- o Unha puntuación global inferior á mínima indicada impedirá a obtención da marca de garantía Galicia Calidade.

- Para as Non Conformidades detectadas o establecemento deberá propoñer as Accións Correctivas necesarias para corrixir o incumprimento ou as necesarias para acadar os puntos mínimos cando corresponda.

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

CONDICIÓN		Puntuacións	AUTO
1.CALIDADE NO SERVIZO		MAX 25 puntos para este bloque	Pto.
1.1	Atención telefónica Ó recibila chamada empregamos unha fórmula de cortesía, empregase o Galego por defecto, sen prexuízo do uso do idioma no que se dirixa o cliente unha vez identificado o mesmo.	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	
1.2	Coñecementos turísticos Asesorase por parte do persoal ó cliente sobre o entorno próximo do establecemento, servizos e recursos turísticos mais importantes. O persoal ten a capacidade de comunicarse tanto en galego coma noutros idiomas solicitados.	Valorar ata 15 puntos segundo o cumprimento.	

CONDICIÓN		Puntuacións	AUTO
2.XESTIÓN MEDIOAMBIENTAL E CALIDADE		MAX 20 puntos para este bloque	Pto.
2.1	Certificación O establecemento está adscrito a marcas ou procedementos de conservación da contorna ou de xestión do establecemento tales como a Ecoetiqueta turística ou outros sistemas de xestión ambiental certificadas (ISO 14001, EMAS"). Valorarse positivamente non ter NC nas auditorías dos sistemas de xestión certificados.	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	
2.2	Eficiencia enerxética e fomento de enerxías renovables Valorarase o emprego de enerxías renovables para a calefacción, climatización, ACS, dos establecementos: solar, xeotérmica, biocombustibles sólidos, etc. Valorarase tamén as medidas de eficiencia enerxética establecidas por estes para o aforro enerxético.	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

CONDICIÓN		Puntuacións	AUTO
3. ÁREA DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN		MAX 265 puntos para este bloque	Pto.
Os requisitos establecidos atinxirán aos servizos de restauración prestados directamente pola IND.			
Os requisitos establecidos nesta área están extraídos dos indicados para a área de restauración e oferta gastronómica no prego de condicións DN-02-43-01 para a concesión e uso da marca de garantía Galicia Calidade para os establecementos turísticos(hoteis e restaurantes). A aplicación destes requisitos realizarase tendo en conta que a restauración correspóndese a un servizo complementario da actividade e non supón a súa actividade principal.			
3.1 EQUIPAMENTO DA SALA COMEDOR :		MAX. 60 puntos para este bloque	Pto.
	Decoración		
3.1.1	É acorde co estilo e categoría do establecemento.	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	
	Mobiliario e mantemento		
3.1.2	Non se supera o aforo definido na licenza. O mobiliario debe estar en perfecto estado de conservación, sen sucidades, manchas nin roturas. (ob)	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	
	Lencería e elementos de uso de cliente		
3.1.3	Dispónse de suficientes útiles para poder atender a todos os clientes cando o establecemento atópase co seu aforamento totalmente cuberto. A lencería esta limpa, en perfecto estado de conservación, preferentemente de fibras naturais, acorde co estilo e categoría do establecemento. Non se empregará lencería de baixa calidade para os servizos de comida ou cena (ob) Valorarase positivamente os elementos, que pola súa fabricación, marca, materiais, etc. se identifiquen con Galicia.	Se cumpre-10 Se non cumpre -0	
	Ambiente		
3.1.4	É acorde coa época do ano, é dicir, dispónse de sistema de calefacción e/ou de aire acondicionado (se a ventilación natural non é suficiente) para manter as instalacións á adecuación térmica que require cada momento. A iluminación (natural ou eléctrica, moderna ou tradicional) irá acorde coa decoración, e axeitada para a creación dun ambiente agradable.	Valorar ata 15 puntos segundo o cumprimento.	

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

3.1.5	<p>Carta / Carteleira</p> <p>Coidase o seu deseño e presentación, de fácil lectura, evitando deseños aparatosos de complexo manexo ou comprensión para o cliente, está en perfecto estado de mantemento e de limpeza, sen emendas, nin riscadas. (ob)</p> <p>Preséntase en varios idiomas (incluíndo o Galego) .</p> <p>Dispón de pratos / sobremesas tradicionais galegos con independencia da innovación nos mesmos (ob)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disponse de pratos elaborados con materias primas (principais ou específicas) de orixe galega. - Ofertar na carta ao menos un prato (de cada grupo) con algún ingrediente de orixe galega certificada (IXPs e DOPs Galegas, Pesca de Rías, Galicia calidade, Outras equivalentes).(ob) - Identificar a orixe galega, cando corresponda, na carta. - Non estará permitido a indicación errónea ou fraudulenta da orixe dos produtos indicados na oferta gastronómica.(ob) 	Valorar ata 15 puntos segundo o cumprimento.	
3.2.COCIÑA		MAX. 80 puntos para este bloque	Pto.
3.2.1	<p>Limpeza e adecuación de instalacións e útiles</p> <p>Na cociña, locais relacionados e medios existentes están limpos, desinfectados e en bo estado de conservación. O persoal aplica as boas practicas durante a actividade (ob)</p>	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	
3.2.2	<p>Dotación zonas</p> <p>Debe haber puntos de auga necesarios con auga quente e fría. As zonas de lavado están dotadas con xabón e papel de secado dun só uso. Deben existir recipientes de lixo de manexo non manual, con tapa e bolsa no seu interior.</p> <p>Valorar positivamente a disposición e características dos elementos. Todas as ventás e ocos de ventilación deben estar provistos de mallas de protección ou outras medidas axeitadas para evitar a entrada de insectos, roedores, etc. (ob)</p>	Valorar ata 15 puntos segundo o cumprimento.	

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

3.2.3	<p>Climatización É a axeitada para a perfecta manipulación dos alimentos e, sobre todo, para que o persoal traballe de forma confortable. A zona de produción dispón de Iluminación/ventilación natural ou un sistema de renovación periódica do aire, condicións de seguridade e sistema apropiado de extracción de fumes. Valorarase positivamente a existencia de climatización/iluminación e/ou ventilación/iluminación natural ou forzada</p>	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	
3.2.4	<p>Gas / enerxía / extracción Os medios de preparación encóntranse en perfecto estado de funcionamento. Dispónse de xustificante de revisión. Non se detectan elementos en mal estado. Na cociña utilízanse sistemas eficaces de extracción de olores e fumes. Os equipos de extracción (campá, filtros, condutos) atópanse en perfecto estado de mantemento, conservación e limpeza.</p>	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento	
3.2.5	<p>Aprovisionamento A zona de recepción de mercancías debe manter a limpeza adecuada de maneira que garante as condicións hixiénicas regulamentarias e non existan riscos de contaminación.</p>	Valorar ata 5 puntos segundo o cumprimento	

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

3.2.6	<p>Almacenamento/Conservación</p> <p>Os produtos son protexidos e separados adecuadamente e sinálase a súa data de elaboración/apertura/recepción. Dispónse dunha sistemática de revisión de caducidades (ob)</p> <p>Os produtos deben ser clasificados nas cámaras, almacéns ou áreas asinadas de maneira habitual correspondentes segundo a súa tipoloxía e estado (refrixerado, seco, etc.). (ob)</p> <p>Os produtos de limpeza están separados da zona de alimentos.</p> <p>Valorar positivamente si existe un control de stocks periódico para asegurar a existencia dos produtos necesarios para as actividades habituais do establecemento</p>	Valorar ata 15 puntos segundo o cumprimento.	
3.2.7	<p>Conservación</p> <p>Dispónse de equipos de refrixeración e conxelación suficientes e en óptimas condicións de limpeza para manter os alimentos.</p> <p>Estes equipos teñen capacidade de frío suficiente e comprobable para almacenar os produtos.</p> <p>Os alimentos perecedoiros que non necesitan refrixeración dispoñen dun espazo para mantelos a niveles adecuados de temperatura, en ausencia de luz solar e ambiente seco.</p> <p>Valorar positivamente as facilidades para separar, polo menos verduras, carnes e pescados e o espazo destinado ó almacén de Non Perecedoiro.</p>	Valorar ata 15 puntos segundo o cumprimento.	
3.3 OFERTA GASTRONÓMICA		MAX. 125 puntos para este bloque	
3.3.1	<p>Produtos / pratos rexionais</p> <p>Faise un uso preferente de materias primas e preparacións típicas da rexión, contando na oferta gastronómica con alimentos e bebidas de orixe galega certificadas</p>	Valorar ata 20 puntos segundo o cumprimento.	

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

3.3.2	<p>Oferta gastronómica (ob)</p> <p>As materias primas empregadas na cociña, e aquelas que van destinadas directamente ao consumidor sen transformación posterior, teñen a súa orixe preferentemente en Galicia: queixos, ovos, patacas, mel, leite, pan, etc. (os requisitos relativos aos viños e augardentes e licores están contemplados nas cuestión 3.3.6 e 3.3.7)</p> <ul style="list-style-type: none"> - O establecemento ofertará un mínimo de dúas (ob) referencias de orixe galega certificada (I.X.P.s e D.O.P.s Galegas, Pesca de Rías, Galicia calidade, Outras equivalentes), por cada sección da carta (por exemplo: entrantes, carnes, peixes, pratos doces, etc.), ou 6 no total. No caso do prato do día deberá ao menos conter unha referencia de orixe galega certificada. - Valorarase a procedencia das rías galegas dos pescados e mariscos. - Deberase en todo caso indicarse a procedencia do marisco ofertado (ob) 	Valorar ata 30 puntos segundo o cumprimento.	
3.3.3	<p>A oferta complementaria dispón de:</p> <p>Menús especiais para vexetarianos, celíacos, etc., ou posibilidade para preparacións de pratos sen sal, produtos de dieta ou necesidades especiais. Valorarase positivamente a descrición e o soporte destes menús.</p> <p>Están definidas as receitas de forma que se coñece o contido, composición e presentación dos pratos. Existe unha metodoloxía para a identificación dos alérxenos nos pratos. (ob)</p>	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

3.3.4	<p>Augas minerais naturais:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O establecemento ofertará augas minerais naturais de orixe galega (no caso de existir carta de augas, ao menos dúas serán de orixe galega). - O servizo en mesa das augas (para restauración) farase preferentemente en envase de vidro. - No caso de servir augas minerais naturais nas actividades ou eventos sociais, etc., será obrigatorio o uso destas de orixe galega. <p>A empresa poderá dispoñer de dispensadores de auga ou calquera aparato que filtre, purifique, arrefrie ou carbonate a auga de auga de abastecemento público ou de auga potable (doutra orixe), sempre que este servizo se preste de maneira gratuíta.</p> <p>A comercialización* de augas envasadas no establecemento supoñería a obriga do cumprimento do Real decreto 1799/2010, do 30 de decembro, polo que se regula o proceso de elaboración e comercialización de augas preparadas envasadas para o consumo humano. (*). Ten consideración de comercialización a entrega do produto de xeito non gratuíta, ou cando se reciba contraprestación económica polo seu servizo.</p>	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	
3.3.5	<p>Cervexa e bebidas:</p> <p>Valorarase positivamente o uso de cervexas e refrescos de orixe galega</p>	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	
3.3.6	<p>Bebidas Espirituosas (OB)</p> <p>Os licores e Augardentes (Augardente de Galicia, Augardente de Herbas de Galicia, Licor de Herbas de Galicia, Licor Café de Galicia) empregados no local deberán estar amparados na súa totalidade pola Indicación Xeográfica Protexida (IXP) correspondente. (OB)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorarase positivamente a variedade deste tipo de licores. 	Valorar ata 15 puntos segundo o cumprimento.	

ANEXO: REFERENCIAL AVALIACION GALICIA CALIDADE	Código: DN-02-43-04
	Data: 12-02-2019
	Revisión: 2

3.3.7	<p>Carta de viños</p> <p>O establecemento dispón dunha carta de viños, que cumprirán ao menos unha das opcións (ob):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>dous</u> representantes de cada denominación de orixe galega ✓ ter un mínimo do <u>35%</u> de viños de Galicia de ao <u>menos tres das cinco D.O.s</u> galegas. <ul style="list-style-type: none"> - O establecemento dispón dunha carta de viños, na que figura, unha pequena descrición dos viños galegos dispoñibles. - Está ordenada por Denominacións de Orixe ou rexións vinícolas. Con indicación do tipo de viño, capacidade da botella, etc. Está actualizada de forma que sinale os viños que non estean dispoñibles. - Queda prohibido o servizo de viños sen etiquetar. <p>Só poderá indicarse a procedencia dos viños cando estean amparadas en algunha Denominación de Orixe ou indicación xeográfica. Quedando expresamente prohibido a indicación dunha orixe xeográfica a un viño xenérico (ob).</p>	Valorar ata 20 puntos segundo o cumprimento.	
3.3.8	<p>Pratos doces</p> <p>Valorarse a variedades de pratos doces, e o emprego de produtos de orixe galega certificada (IXPS, DOPs; Galicia Calidade, etc), na súa elaboración.</p> <p>Valorarse tamén a oferta de pratos doces tradicionais galegos. Valorarse a creatividade, a estética e a innovación na presentación.</p> <p>Estes aspectos deberán indicarse na carta.</p>	Valorar ata 10 puntos segundo o cumprimento.	