

REXIME DE FUNCIONAMENTO INTERNO DO ESPAZO DE TRABALLO COLABORATIVO

OBRADOIROS DE USO COLABORATIVO CANTOÑA - PADERNE DE ALLARIZ

1. OBXECTO E OBRIGATORIEDADE

Obxecto

O presente réxime de funcionamento interno ten por obxecto establecer unhas normas e criterios básicos de uso que regulen a convivencia, as actividades, a axeitada utilización dos espazos, servizos e elementos comúns do espazo de transformación de alimentos de CANTOÑA promovido polo Instituto Ourense de Desenvolvemento Económico - INORDE, organismo autónomo local de carácter administrativo, dependente da Deputación Provincial de Ourense.

Este espazo colaborativo facilitará ás persoas usuarias, a posibilidade de dispoñer dun espazo de traballo dotado dunha serie de servizos e infraestruturas comúns que, propiciando a relación con outras empresas e/ou profesionais nunha situación similar, melloren as súas posibilidades de crecemento, consolidación e éxito empresarial.

Este regulamento é unha guía que recolle as responsabilidades e obrigas das persoas usuarias e as normas a seguir no desenvolvemento da súa actividade no centro. É un documento susceptible de sufrir modificacións posteriores segundo as necesidades que se vaian plantexando por parte das persoas usuarias e das persoas ou organismos responsables da súa xestión.

Obrigatoriedade

O cumprimento do regulamento será de carácter obrigatorio para todas aquelas persoas/empresas usuarias do espazo, das zonas comúns e dos obradores de: conservas vexetais, produtos apícolas, froitos secos e obrador de zumes, sendo cadaquén responsable das faltas, negligencias ou infraccións do establecido neste documento, tanto as súas propias como dos seus acompañantes en caso de elaboracións conxuntas.

O incumplimento por parte de calquera persoa usuaria das súas obrigas non facultará aos demais para deixar de cumprilas.

2. AS INSTALACIÓNS

O espazo colaborativo para a transformación de alimentos de CANTOÑA é un espazo de traballo provincial, de carácter público, regulado polas instrucións establecidas polo INORDE, de obrigado cumprimento, e que persigue promover o desenvolvemento económico do primeiro sector a través do apoio e fomento ás pequenas produtoras (persoas ou empresas), con explotacións horto-frutícolas e apícolas, así como recolectoras de froitos silvestres, cogumelos, etc_ (sen prexuízo a que no futuro se poidan contemplar novos xeitos de transformación ou produción) establecidos no ámbito xeográfico provincial, coa finalidade de favorecer a creación de emprego e riqueza do tecido produtivo.

Localización

O centro de transformación está situado na antiga estación de ferrocarril de Cantoña, no concello de Paderne de Allariz, provincia de Ourense

Espazos

O centro de traballo colaborativo de CANTOÑA conta cos seguintes espazos:

Un muelle cuberto de 182 metros cuadrados útiles e dúas plantas no edificio, a planta baixa de 144 m² e a primeira planta de 191 m², distribuídas:

PLANTA BAIXA:

- Zona exterior para almacenamento e suministro de agua, electricidade, internet, seguridade...
- Zona muelle de carga e descarga de produtos
- Almacén de envases, caixas, embalaxes...
- Cámara frigorífica para almacenaxe de materias primas
- Montacargas
- Obrador de froitos secos
- Obrador de zumes
- Sala de maduración de mel
- Sala de envasado de mel
- Baños e vestuarios
- Ascensor, escaleiras e zonas de paso
- Armario de limpeza
- Zona de saída do produto, con estantería de produtos para analizar
- Zona de contadores

PRIMEIRA PLANTA:

- Sala de extracción de mel
- Obrador de vexetais
- Oficina para o control administrativo e sanitario do espazo
- Sala de instalacións (termo...)
- Sala de formación
- Baños
- Ascensor, escaleiras e zonas de paso

Equipamento

O equipamento común dos diferentes espazos será de libre aproveitamento e utilización por parte de todas as persoas usuarias do centro.

O equipamento co que conta o centro é o recollido no **ANEXO I**, podendo ser actualizado ou modificado polo INORDE

O uso e aproveitamento dos elementos comúns deberá facerse de xeito que garanta a súa utilización en perfectas condicións hixiénicas e sanitarias por parte das persoas usuarias.

Ningunha persoa poderá modificar ou alterar ningún dos elementos de uso común nin usalo de forma privativa ou excluínte respecto do resto das persoas usuarias, a non ser que teña autorización previa do INORDE ou entidade xestora do Centro e quede reflexado no documento APPCCs.

Ningunha persoa poderá usar os espazos comúns para almacenar ou acopiar materiais ou materias primas, a non ser que teña autorización previa do INORDE ou entidade xestora do Centro, agás no almacén de envases, caixas, embalaxes e na cámara frigorífica para almacenaxe de materias primas.

3. USO DAS INSTALACIÓNS

Horario de apertura e acceso ás instalación

Nesta primeira fase de posta en marcha do centro, os usuarios realizarán as dúas primeiras sesións con acompañamento dunha asistencia técnica, polo tanto se publicará no calendario de reservas a dispoñibilidade do Centro e poderá ser reservada a través do módulo correspondente en turnos de 4 horas (máis unha destinada a limpeza e desinfección da sala correspondente).

A reserva de sala poderá ser feita única e exclusivamente por aqueles usuarios que contan con toda a formación esixida polo Inorde.

Solicitudes de uso das instalacións

Para poder utilizar o espazo colaborativo, cada usuaria terá que presentar no INORDE, unha solicitude de uso das instalacións xunto coa documentación necesaria, recollendo os datos no modelo que se adxunta como anexo a este regulamento, **ANEXO II**.

A solicitude, , poderá presentarse nas oficinas do Rexistro do INORDE, por vía telemática ou a través de calquera das modalidades de presentación de escritos recollidas na Lei 39/2015, de 1 de outubro, de Procedemento Administrativo Común das Administracións Públicas e a Lei 40/2015, de 1 de outubro, de Réxime Xurídico do Sector Público, conforme ao establecido nas Instrucións de uso.

A presentación da solicitude por parte das persoas interesadas implicará a aceptación do contido do presente regulamento, así como das instrucións de uso aprobadas polo INORDE

As usuarias do servizo deberán presentar por rexistro a seguinte documentación:

1. Solicitude segundo o modelo establecido polo INORDE
2. Fotocopia da identificación fiscal DNI /CIF/NIE
3. Documentación acreditativa de formación establecida no punto 4 destas bases

No caso de que o INORDE, durante a revisión das solicitudes presentadas, detecte calquera deficiencia na documentación aportada, realizará requirimento á solicitante, para que a emende nun prazo de 5 días hábiles

A autorización administrativa para o uso das instalacións será comunicada ás persoas/empresas solicitantes vía telemática.

Rexistro de quendas

O INORDE habilitará un sistema de REXISTRO DE QUENDAS, que permita visualizar ás usuarias a ocupación de días e horas do Centro de Cantoña, a fin de poder reservar aquelas que estean libres nas diferentes estancias (obradores, aula, oficina, almacéns, cámara)

No caso de que, previo acordo entre elas, coincidan máis dunha persoa ao mesmo tempo elaborando no mesmo espazo, a responsable ante o INORDE ou entidade xestora do Centro do cumprimento deste regulamento será a persoa que teña solicitada a quenda e á que se lle concede o dereito ao uso das instalacións nese horario, identificada coa súa clave de acceso ao Centro.

No caso de coincidir máis dunha petición de quenda no mesmo horario, as persoas usuarias, sempre que o produto a elaborar o permita e se loteen claramente as distintas producións, poderán poñerse de acordo para compartir as instalacións no mesmo horario, se ben a persoa responsable ante o INORDE será sempre aquela que rexistrou a quenda e o acceso.

Almacén de envases, caixas, embalaxes...

O almacén é de uso común para todas as persoas e empresas usuarias do Centro.

Poderanse almacenar exclusivamente aqueles envases, caixas, embalaxes que vaian ser empregados polas usuarias para o desenvolvemento da súa actividade no Centro de Cantoña, facéndose constar, por escrito, en cada unha das caixas ou embalaxes almacenadas, a data de entrada e o nome da persoa responsable das mesmas.

O INORDE ou entidade xestora do Centro facilitará un sistema que permita coñecer ás usuarias o volume ocupado en cada momento no almacén, alimentado pola información rexistrada polas usuarias.

Non está permitido o acaparamento do espazo do almacén por parte de unha persoa ou empresa, podendo regular o INORDE ou entidade xestora do Centro, de ser preciso, o número de días a almacenar envases e embalaxes, como máximo, por parte de unha usuaria.

Actividades prohibidas

Queda terminantemente prohibido levar a cabo, por parte das persoas usuarias, calquera outra actividade diferente á permitida polos RGSEAA/REGASA vixentes no Centro colaborativo de Cantoña, **23.005050/OU** e **21.039342/OU** sen perxuício de que se tramiten novas solicitudes de actividades según a lexislación vixente e a demanda das usuarias. Véxase o **ANEXO II**.

4. AS PERSOAS USUARIAS

Poderán optar ao acceso e uso das instalacións e/ou servizos calquera persoa física ou xurídica que cumpla algún dos seguintes requisitos:

1. Ser produtores/as de pequenas explotacións, inscritas no REAGA, definidas segundo a lexislación vixente (aquelas nas que a renda unitaria de traballo (RUT) que se obteña resulte igual ou superior ao 20 % da renda de referencia europea e inferior ao 35 %.)
2. Persoas que, sen estar dadas de alta no REAGA, pertenzan a colectivos desfavorecidos ou queiran atopar no sector agrario de transformación de alimentos unha saída laboral digna e con posibilidade de futuro, sostible económica, social e medioambientalmente.

Os requisitos a cumprir serán:

- a. Ser maior de idade
- b. Presentar xustificación documental de:
 - b.1. Formación hixiénico-sanitaria e de trazabilidade en transformación / conservación de alimentos en espazos colaborativos alimentarios.
 - b.2. Formación práctica na elaboración de conservas de froitas e hortalizas, mel, e/ou produtos das colmeas, froitos secos ou calquera outra que determine o INORDE ou entidade xestora do Centro, conducente ás boas prácticas e ó respecto pola lexislación vixente aplicable aos produtos obtidos no espazo colaborativo de Cantoña
 - b.3. Formación en xestión do espazo colectivo de Cantoña
 - b.4. Formación na prevención de riscos laborais nos obradores do Centro de Cantoña
 - b.5. Formación no uso e limpeza do equipamento e instalacións dispoñibles no Centro de Cantoña
- c. Todas aquelas materias primas que sexan compradas deben de ter trazabilidade garantida e demosotrabable.

Serán válidos, a fin de xustificar a formación, os cursos de formación organizados polo INORDE ou entidade xestora do Centro, ou aqueles nos que a persoa solicitante demostre ter coñecementos e sexan convalidables (según o criterio do INORDE e/ou a entidade xestora), adaptados á maquinaria existente e á documentación sanitaria específica do Centro de Cantoña

No caso de ser unha entidade a solicitante do servizo, deberán cumprir os requisitos establecidos anteriormente cada unha das persoas físicas que vaian facer uso das instalacións.

No caso de coincidir varias persoas facendo elaboracións ao mesmo tempo, deberán cumprir os requisitos establecidos anteriormente cada unha das persoas físicas que vaian facer uso das instalacións.

En ningún caso poderá facer uso das instalacións ningunha persoa que non demostre a formación establecida, agás para a carga e descarga exclusivamente, no muelle habilitado para tal fin.

5. DEREITOS E OBRIGAS DAS PERSOAS USUARIAS

As persoas usuarias do espazo colaborativo para a transformación de alimentos de Cantoña terán dereito a:

- a) Recibir os subministros e servizos que a continuación se detallan:
1. Luz, auga e conexión a internet.
 2. Conservación e mantemento das instalacións.
 3. Aqueles outros que, unha vez analizados polo INORDE, este considere necesarios para a boa marcha do espazo colaborativo e que sexan de necesidade xeral e conforme aos fins do centro.
- b) Utilizar, no horario asignado, as instalacións e equipamento necesarios para o desenvolvemento da súa actividade, coidando o seu mantemento e respectando as normas de uso establecidas.
- c) Participar nos eventos e actividades organizadas e relacionadas coa boa marcha do espazo colaborativo.

As persoas usuarias do espazo colaborativo de Cantuña estarán obrigadas a:

- a) Facer uso das instalacións na data e horario establecido e unicamente da/s zona/s cedida/s. O dereito de uso é persoal e intransferible, non podendo ser cedido en todo ou en parte, nin sequera a título gratuito ou accidental.
- b) Deixar en perfecto estado de uso as instalacións solicitadas. Todos os elementos de uso común, equipos e utensilios, deberán quedar perfectamente limpos e en condicións que non impidan a súa utilización ás seguintes persoas usuarias do espazo.
- c) Cubrir en cada quenda de uso a documentación definida polo INORDE para a zona de traballo, maquinaria, utensilios e equipamentos utilizados.
- d) Cumplir os requirimentos sanitarios e de boas prácticas referidos no APPCC.
- e) Unha vez rematado o servizo, a persoa beneficiaria, ademais dos residuos xerados, deberá retirar todas as súas pertenzas e produtos do espazo colaborativo, agás os depositados na cámara ou no almacén. No suposto de non facelo, o INORDE ou entidade xestora do Centro poderá apartar as mesmas e pasado un prazo de un mes desde a finalización do servizo procederá á súa retirada.
- f) Aboar as cotas de uso que o INORDE poda establecer na Ordenanza reguladora correspondente que aprobe e, se correspondese, a fianza establecida.
- g) Acatar o regulamento de réxime interno e cantas normas e instrucións se diten para o control e xestión do espazo colaborativo.
- h) Comunicarlle ao INORDE ou entidade xestora do Centro calquera incidencia relativa ao mal uso ou avería da instalación e equipamento de forma inmediata, pola canle que se estableza.
- i) Comunicarlle ao INORDE ou entidade xestora do Centro, mediante o sistema que éste habilite, as entradas e saídas de mercancía na cámara, para manter actualizado o sistema de control de ocupación da mesma.

- j) Prestar o seu consentimento ao tratamento de datos de carácter persoal e a súa publicación de acordo co previsto na Lei Orgánica 3/2018, de 5 de decembro, de Protección de Datos Persoais e garantía dos dereitos dixitais.

O incumprimento destas obrigas conlevará a correspondente denegación do espazo naas futuras solicitudes de quenda cando se incumplan dúas veces, agás razóns de forza maior, calquera das mesmas.

O INORDE resérvase a potestade, en caso de danos nas instalacións, equipamento, utensilios e servizos, de proceder a repoñer os danos con cargo ás persoas usuarias que os causaran, sempre que non sexan atribuíbles ao desgaste por uso das mesmas.

6. PROHIBICIÓNS

Prohíbese ás persoas usuarias do espazo colaborativo de Cantoña:

- a) Arrendar, ceder ou gravar, en todo ou en parte, por calquera título, o dereito de uso ou utilización daqueles espazos solicitados.
- b) Utilizar as salas de fabricación para a elaboración de outros produtos que non estean permitidos, tales como padaria, pastelería, lácteos ou cárnicos entre outros.
- c) Introducir no espazo de traballo maquinaria ou elementos técnicos alleos á instalación, a non ser que estea debidamente autorizado polo INORDE ou entidade xestora do Centro, a fin de ser recollida no correspondente documento APPCC e ser instalada nos espazos axeitados.
- d) Realizar calquera tipo de obras, decoración, rótulos ou calquera outro elemento que afecte á imaxe corporativa e aos espazos do espazo colaborativo.
- e) Utilizar as instalacións do espazo de traballo para fins distintos aos previstos no presente regulamento.
- f) Utilizar as instalacións sen ter recibido notificación do dereito de uso ou reservada a quenda no sistema establecido, especificando días e horas de inicio e finalización.
- g) Fumar en calquera parte das instalacións.
- h) Comer ou beber nas salas de elaboración.

7. XESTION, ADMINISTRACIÓN E MANTEMENTO

O INORDE ou a entidade xestora designada polo mesmo, encargárase da xestión e administración do Centro de Cantoña, desenvolvendo a tales efectos os seguintes cometidos:

- Mantemento, funcionamento e conservación das instalacións

- Revisión da documentación que deben de cubrir as usuarias.
- Facturación e cobro ás persoas usuarias do importe correspondente á cesión do espazo, cando sexa aprobada e establecida a taxa correspondente na Ordenanza
- Seguimento do cumprimento das condicións establecidas no presente regulamento.

Limpeza

As persoas usuarias serán as responsables do mantemento diario, no que á limpeza se refire, das zonas onde desenvolvan o seu traballo, así como do equipamento que utilicen, asegurándose que quedan en perfecto estado para o uso posterior por parte da seguinte persoa/entidade elaboradora.

Os vestiarios deben de permanecer limpos e ordenados, de forma que non quede ningunha pertenza fora das taquillas destinadas a tal efecto, se isto ocorre procederase a retirada según se establece no documento.

Establecerase un período, en tempo ou en número de horas de uso, para a realización dunha limpeza sanitaria en profundidade de toda a instalación, según o establecido nos APPCCs. Esta limpeza levaraa a cabo persoal especializado contratado a tal fin polo INORDE ou entidade xestora designada polo mesmo.

Avarías

No caso de detectar algunha avaría ou defecto no estado da instalación e/ou equipamento a persoa usuaria deberá poñelo inmediatamente en coñecemento do INORDE ou da entidade xestora, por calquera vía de contacto que o INORDE habilite (teléfono, WhatsApp, correo electrónico, web, etc.)

Unha vez detectada a avaría, se se coñece á persoa/s responsable/s e a avaría se debe a un mal uso do equipamento ou instalación, poderase esixir a esta persoa/s que se faga cargo dos gastos da reparación.

O INORDE ou a entidade xestora designada polo mesmo contará cun servizo de mantemento e reparacións permanente das instalacións e equipamento

Queda terminantemente prohibido que calquera persoa usuaria realice calquera tipo de reparación, mellora, modificación ou operación de mantemento sen autorización previa por parte do INORDE.

Xestión de residuos

Cada persoa usuaria é responsable dos residuos que xere durante as súas elaboracións, encargándose do seu tratamento e non podendo quedar na instalación ningún destes residuos.

O concello de Paderne de Allariz conta, nas inmediacións do Centro, con diferentes contedores de resíduos que as usuarias do Centro terán á súa disposición.

Poderá contratarse polo INORDE ou a entidade xestora unha empresa allea para a retirada de residuos de tratamento especial coma os aceites alimentarios.

8. RÉXIME SANCIONADOR

Réxime sancionador estableceráse unha vez transcurrido un tempo prudencial para a adaptación dos usuarios ao espazo e da tipoloxía de incumplimentos derivados.

9. VIXENCIA

Este regulamento de réxime interno do espazo colaborativo de Cantoña - Paderne de Allariz, será de aplicación ás solicitudes que se presenten desde a data de aprobación do mesmo ata o momento en que se acorde a súa modificación por parte do INORDE e as persoas usuarias.

No suposto de que durante a vixencia deste documento fora preciso desenvolver algún dos aspectos que se contemplan no mesmo, ou realizar algunha adaptación ou modificación do mesmo, a persoa que ostente a xerencia do INORDE terá postestade para autorizar ditos cambios.

O INORDE resérvase a facultade de interpretar o contido do presente regulamento.

ANEXO I

DESCRIPCIÓN	CTD	UBICACIÓN	SALA	ReF	TIPO
CUCHILLO LISO DESOPERCULADOR	2	AP	APÍCOLA		
LAVAMANOSCON PEDAL AGUA FRIA YCALIENTE.	1	AP	APÍCOLA	AP-001E	E
MESA CON DOS ESTANTES ACERO INOX 1200 X 700 X 850	1	AP	APÍCOLA	AP-002E	E
MESA CON DOS ESTANTES ACERO INOX 1200 X 700 X 850	1	AP	APÍCOLA	AP-003E	E
RELOJ DE PARED	1	AP	APÍCOLA	AP-009E	E
SOPORTE ROLLO PAPEL MANOS	1	AP	APÍCOLA	AP-004E	E
CRIBA MANUAL REDONDA 1	1	AP	APÍCOLA	AP-005E	E
CRIBA MANUAL REDONDA 2	1	AP	APÍCOLA	AP-006E	E
CRIBA MANUAL REDONDA 3	1	AP	APÍCOLA	AP-007E	E
CRIBA MANUAL REDONDA 4	1	AP	APÍCOLA	AP-008E	E
DESOPERCULADORA AUTOMÁTICA UNIVERSAL CON CUBETA CALEFACTADA	1	AP	APÍCOLA	AP-001M	M
EXTRACTOR 6 CUADROS UNIVERSAL REVERSIBLE		AP	APÍCOLA	AP-003M	M
LIMPADOR DE POLEN	1	AP	APÍCOLA	AP-004M	M
SECADERO DE POLEN 10 BANDEJAS	1	AP	APÍCOLA	AP-002M	M
CONXELADOR-VERTICAL	1	AP	APÍCOLA	AP-005M	M
TANQUE DECANTADOR CALIENTE 200 KG	1	AP	APÍCOLA	AP-006M	M
BOLSA DE OPÉRCULOS CON MALLA DE FILTRO FINO	1	AP	APÍCOLA	AP-007U	U
BOLSA DE OPÉRCULOS CON MALLA DE FILTRO FINO	1	AP	APÍCOLA	AP-008U	U
BOLSA DE OPÉRCULOS CON MALLA DE FILTRO FINO	1	AP	APÍCOLA	AP-009U	U
BOLSA DE OPÉRCULOS CON MALLA DE FILTRO FINO	1	AP	APÍCOLA	AP-010U	U
BOLSA DE OPÉRCULOS CON MALLA DE FILTRO FINO	1	AP	APÍCOLA	AP-011U	U
BOLSA DE OPÉRCULOS CON MALLA DE FILTRO FINO	1	AP	APÍCOLA	AP-012U	U
BOLSA DE OPÉRCULOS CON MALLA DE FILTRO FINO	1	AP	APÍCOLA	AP-013U	U
BOLSA DE OPÉRCULOS CON MALLA DE FILTRO FINO	1	AP	APÍCOLA	AP-014U	U
BOLSA DE OPÉRCULOS CON MALLA DE FILTRO FINO	1	AP	APÍCOLA	AP-015U	U
BOLSA DE OPÉRCULOS CON MALLA DE FILTRO FINO	1	AP	APÍCOLA	AP-016U	U
ELECTROCUCHILLO DESOPERCULADOR	1	AP	APÍCOLA	AP-001U	U
ELECTROCUCHILLO DESOPERCULADOR	1	AP	APÍCOLA	AP-002U	U
PEINE DESOPERCULADOR	1	AP	APÍCOLA	AP-003U	U
PEINE DESOPERCULADOR	1	AP	APÍCOLA	AP-004U	U

PEINE DESOPERCULADOR	1	AP	APÍCOLA	AP-005U	U
PEINE DESOPERCULADOR	1	AP	APÍCOLA	AP-006U	U
FREGADERO INDUSTRIAL INOX 1400x 700x 850 1 PILA DER CON ESTANTE Y HUECO LAVAVAJILLAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-008E	E
MESA PARA PREPARACIÓN VERDURAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-007E	E
ARMARIO CON PUERTAS CORREDERAS, ENCIMERA 2 FRENTES	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-004E	E
ARMARIO CON PUERTAS CORREDERAS, ENCIMERA 2 FRENTES	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-005E	E
FREGADERO PARA OLLAS 1 SENO CON ENTREPAÑO 160 CM	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-001E	E
ETIQUETADORA MANUAL CON BASTIDOR DE ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-002E	E
PHIMETRO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-010E	E
PHIMETRO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-011E	E
MESA CON DOS ESTANTES ACERO INOX 1200 X 700 X 850	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-012E	E
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-013E	E
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-014E	E
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-015E	E
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-016E	E
SOPORTE ROLLO PAPEL MANOS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-017E	E
MANDO AIRE ACONDICIONADO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-018E	E
LAVABOTES PASTEURIZADOR CON BOMBA DE DRENAJE	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-012M	M
LAVA-CENTRIFUGADORA DE VERDURAS 30L	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-010M	M
MARMITA ELÉCTRICACALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L CON MEZCLADOR	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-009M	M

PLACA DE INDUCCIÓN - 2 PLACAS - 14 KW	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-007M	M
PLACA DE INDUCCIÓN - 1 PLACA - 8 KW	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-008M	M
PARRILLA ELÉCTRICA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-006M	M
HORNO CONVECCIÓN VAPOR MIXTO DIRECTO CON MUEBLE SOPORTE CON GUÍAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-005M	M
ABATIDOR DE TEMPERATURA- 240 LITROS - 10XGN 1/1	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-017M	M
ARMARIO FRIGORIFÍCO 2 PUERTAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-018M	M
LAVAVAJILLAS DECARGA FRONTAL	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-001M	M
COLADOR AUTOMÁTICO-ROBOT	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-011M	M
CAMPANA EXTRACTORA INDUSTRIAL CONTURBINA DETECHO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-013M	M
MAQUINAS DE LLENADO CONSALIDA PARA MERMELADAS, CREMAS Y LIQUIDOS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-014M	M
MAQUINAS DE LLENADO CONSALIDA PARA MERMELADAS, CREMAS Y LIQUIDOS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-015M	M
BATIDORA INDUSTRIAL	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-019M	M
BATIDORA INDUSTRIAL	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-020M	M
BRAZO 40mm BATIDORA INDUSTRIAL	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-021M	M
BRAZO 40mm BATIDORA INDUSTRIAL	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-022M	M
CORTADORA-PICADORA DE VEGETALES	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-016M	M
ENVASADORA ALVACIO PROFESIONAL	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-004M	M
AUTOCLAVE VERTICAL DE CARGA SUPERIOR	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-002M	M
ELEVADOR REFORZADO DE CESTOS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-003M	M
CUBETA CON TAPA PARA COLADOR AUTOMÁTICO ROBOT	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-026U	U
CUBETA CON TAPA PARA COLADOR AUTOMÁTICO ROBOT	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-027U	U

CUCHILLAS PICADORA DE VEGETALES	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-028U	U
CUCHILLAS PICADORA DE VEGETALES	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-029U	U
CUCHILLAS PICADORA DE VEGETALES	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-030U	U
CUCHILLAS PICADORA DE VEGETALES	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-031U	U
CUCHILLAS PICADORA DE VEGETALES	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-032U	U
EMPUJADOR PICADORAD DE VEGETALES	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-033U	U
CESTILLOS DE ACERO INOXIDABLE	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-001U	U
CESTILLOS DE ACERO INOXIDABLE	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-002U	U
CESTILLOS DE ACERO INOXIDABLE	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-003U	U
CESTILLOS DE ACERO INOXIDABLE	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-004U	U
BANDEJAS PARA CESTILLOS	10	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-005U a CV-014U	U
SEPARADORES DE SILICONA	10	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-015U a CV-024U	U
KIT PERFORADOR DE TAPAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-025U	U
TABLA DE CORTE 530X-325 TEFLÓN BLANCO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-034U	U
TABLA DE CORTE 530X-325 TEFLÓN BLANCO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-035U	U
TABLA DE CORTE 530X-325 TEFLÓN BLANCO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-036U	U
TABLA DE CORTE 530X-325 TEFLÓN BLANCO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-037U	U
TABLA DE CORTE 530X-325 TEFLÓN BLANCO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-038U	U
ESPUMADERA REJILLA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-039U	U
ESPUMADERA REJILLA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-040U	U
ESPUMADERA ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-041U	U
ESPUMADERA ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-042U	U
ESPÁTULA SILICONA BLANCA - ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-043U	U
ESPÁTULA SILICONA BLANCA - ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-044U	U
ESPÁTULA SILICONA BLANCA - ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-045U	U
ESPÁTULA SILICONA BLANCA - ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-046U	U

PELADOR DE FRUTAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-047U	U
PELADOR DE FRUTAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-048U	U
PELADOR DE FRUTAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-049U	U
PELADOR DE FRUTAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-050U	U
GUANTE DE SILICONA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-051U	U
GUANTE DE SILICONA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-052U	U
GUANTE DE SILICONA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-053U	U
GUANTE DE SILICONA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-054U	U
DOSIFICADOR MANUAL PORTATIL	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-055U	U
DOSIFICADOR MANUAL PORTATIL	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-056U	U
PINZAS ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-057U	U
PINZAS ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-058U	U
PINZAS ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-059U	U
PINZAS ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-060U	U
JARRA GRADUADA 1L ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-061U	U
JARRA GRADUADA 1L ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-062U	U
JARRA GRADUADA 1L ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-063U	U
JARRA GRADUADA 1L ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-064U	U
CAZO ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-065U	U
CAZO ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-066U	U
BOL PEQUEÑO ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-067U	U
BOL PEQUEÑO ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-068U	U
BOL PEQUEÑO ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-069U	U
BOL PEQUEÑO ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-070U	U
BOL GRANDE ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-071U	U
BOL GRANDE ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-072U	U

BOL GRANDE ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-073U	U
BOL GRANDE ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-074U	U
SARTÉN GRANDE	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-075U	U
TERMÓMETRO DIGITAL	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-076U	U
BOL PESADOR DIGITAL CON BOL ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-077U	U
BOL PESADOR DIGITAL CON BOL ACERO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-078U	U
EXPRIMIDOR ELÉCTRICO	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-079U	U
OLLAS 36 LT CON TAPA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-080U	U
OLLAS 36 LT CON TAPA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-081U	U
OLLAS 36 LT CON TAPA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-082U	U
OLLAS 36 LT CON TAPA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-083U	U
OLLA 40 LT CON TAPA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-084U	U
OLLA 40 LT CON TAPA	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-085U	U
RODILLO TEFLÓN MASAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-086U	U
RODILLO DIENTES MASAS	1	CV	CONSERVAS VEGETALES	CV-087U	U
ENVASADORA CON SOPORTE Y MODULO EN ENGRENAGE CILINDRICOS	1	EA	ENVASADO APÍCOLA	EA-001M	M
FREGADERO INDUSTRIAL INOX 1400x 700x 850 1 PILA DER CON ESTANTEY HUEC	1	EA	ENVASADO APÍCOLA	EA-002E	E
LAVABOTES PASTEURIZADOR CON BOMBA DE DRENAJE	1	EA	ENVASADO APÍCOLA	EA-002M	M
REFRACTOMETRO	1	EA	ENVASADO APÍCOLA	EA-001E	E
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	EA	ENVASADO APÍCOLA	EA-004E	E
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	EA	ENVASADO APÍCOLA	EA-005E	E

RELOJ DE PARED	1	EA	ENVASADO APÍCOLA	EA-003E	E
ROMPEDORA SEPARADORA DE CASCARA DE FRUTOS SECOS	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-002M	M
MOLINO CEREAL- CASTAÑA- GARBANZO MUELAS DE PIEDRA DE 60 CM	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-003M	M
PRESA PREREFINADORA DE PASTA DE FRUTOS SECOS	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-001M	M
DESGRANADORA DE MAÍZ, HABAS YA LUBIAS	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-004M	M
DESHIDRATADOR 36 BANDEJAS VERTICAL	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-005M	M
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-003E	E
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-004E	E
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-005E	E
RELOJ DE PARED	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-001E	E
SOPORTE ROLLO PAPEL MANOS	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-002E	E
MESA ACERO ROMPEDOR FRUTOS SECOS	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-006E	E
TABLA DE CORTE 530X-325 TEFLÓN BLANCO	1	FS	FRUTOS SECOS	FS-001U	U
ESTUFA CULTIVO MUESTRAS DE SUPERFICIES	1	GR	GENERAL	GR-001M	M
ETIQUETADORA SEMIAUTOMÁTICA DE SOBREMESA PARA DIÁMETROS ENTRE 50- 200 MM	1	GR	GENERAL	PDT DEFINIR Y UBICAR	E
RELOJ DE PARED	1	GR	GENERAL	GR-001E	E
MESA CON DOS ESTANTES ACERO INOX 1200 X 700 X 850	1	GR	GENERAL	PDT DEFINIR Y UBICAR	E
MADURADOR DE MIEL	60	MA	MADURACIÓN APÍCOLA	MA-001U a MA-059U	U
FILTRO	2	MA	MADURACIÓN APÍCOLA	MA-061U y MA-062U	U

CARRO PORTABIDONES	1	MA	MADURACIÓN APÍCOLA	MA-001E	E
PASTEURIZADORA ELECTRICA 180 L/H	1	ZM	ZUMOS	ZM-010M	M
MANDO AIRE ACONDICIONADO	1	OF	OFICINA	OF-001E	E
RELOJ DE PARED	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-028E	E
MESAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-001E	E
MESAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-002E	E
MESAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-003E	E
MESAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-004E	E
MESAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-005E	E
MESAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-006E	E
MESAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-007E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-008E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-009E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-010E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-011E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-012E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-013E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-014E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-015E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-016E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-017E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-018E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-019E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-020E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-021E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-022E	E

SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-023E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-024E	E
SILLAS BLANCAS	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-025E	E
TELEVISOR	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-026E	E
MANDO TELEVISOR	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-027E	E
MANDO AIRE ACONDICIONADO	1	SF	SALA FORMACIÓN	SF-029E	E
PRENSA HIDRÁULICA DE 180L	1	ZM	ZUMOS	ZM-003M	M
TRITURADORA ELÉCTRICA DE FRUTAS,UVA, MANZANA EN INOX	1	ZM	ZUMOS	ZM-008M	M
DEPÓSITO FERMENTADOR EN ACERO INOX	1	ZM	ZUMOS	ZM-004M	M
DEPÓSITO FERMENTADOR EN ACERO INOX	1	ZM	ZUMOS	ZM-005M	M
DEPÓSITO FERMENTADOR ENACERO INOX	1	ZM	ZUMOS	ZM-006M	M
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	1	ZM	ZUMOS	ZM-007M	M
LAVABOTES PASTEURIZADOR CON BOMBA DE DRENAJE	1	ZM	ZUMOS	ZM-009M	M
FREGADERO PARA OLLAS 1 SENOCON ENTREPAÑO 160 CM	1	ZM	ZUMOS	ZM-001E	E
ETIQUETADORA SEMIAUTOMÁTICA DE SOBREMESA PARA DIÁMETROS ENTRE 50-200Mm	1	ZM	ZUMOS	ZM-001M	M
ESTRUJADORA DE UVAS CON MOTOR Y TOLVA DE ACERO INOX	1	ZM	ZUMOS	ZM-002M	M
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	ZM	ZUMOS	ZM-002E	E
CARRO DE ACERO INOX 3 ESTANTES 860 X 535 X 825 MM	1	ZM	ZUMOS	ZM-003E	E
SOPORTE ROLLO PAPEL MANOS	1	ZM	ZUMOS	ZM-005E	E

CV	CONSERVAS VEGETALES
ZM	ZUMOS
AP	APÍCOLA
AP	APÍCOLA
FS	FRUTOS SECOS
EA	ENVASADO APÍCOLA
MA	MADURACIÓN APÍCOLA
GR	GENERAL
SF	SALA FORMACIÓN
OF	OFICINA
U	UTENSILIOS
M	MAQUINARIA
E	EQUIPAMIENTO

ANEXO II. REXISTRO SANITARIO.



Seguridad Alimentaria / Registro Sanitario / [Empresas Alimentarias Inscritas \(RGSEAA\)](#)

Empresas Alimentarias Inscritas (RGSEAA) / FOOD COMPANIES REGISTERED IN SPAIN

Listado de Detalle / *Detail Listing*

Nº RGSEAA <i>Registration number</i>	Razón Social <i>Enterprise name</i>	Fecha Alta <i>Date of registering</i>	DomIndl. <i>PhysicalAddress</i>	Localidad <i>Town</i>	Provincia <i>Province</i>
21.039342/OU	INSTITUTO ORENSANO DE DESARROLLO ECONÓMICO	16/06/2025	ESTACIÓN DE FERROCARRIL DE CANTOÑA	PADERNE DE ALLARIZ	Ourense

DomSocial/SocialAddress

RÚA PROGRESO, 53, PISO 1 - OURENSE - 32003 - Ourense

Relación de Categorías y Actividades Inscritas *Main activity and type of product or individual activity*

Fabricación o Elaboración o Transformación - Harinas/purés/granulados de productos de origen vegetal

Fabricación o Elaboración o Transformación - Encurtidos

Fabricación o Elaboración o Transformación - Productos de origen vegetal secos/desecados/deshidratados

Fabricación o Elaboración o Transformación - Conservas de productos de origen vegetal

Fabricación o Elaboración o Transformación - Zumos o bebidas de productos de origen vegetal

De acuerdo con *According to* R (CE) nº 183/2005

NO destina materias primas para piensos/NO It does not send raw materials for feed

Empresas Alimentarias Inscritas (RGSEAA) / FOOD COMPANIES REGISTERED IN SPAIN

Listado de Detalle / Detail Listing

Nº RGSEAA <i>Registration number</i>	Razón Social <i>Enterprise name</i>	Fecha Alta <i>Date of registering</i>	DomIndl. <i>PhysicalAddress</i>	Localidad <i>Town</i>	Provincia <i>Province</i>
21.039342/OU	INSTITUTO ORENSANO DE DESARROLLO ECONÓMICO	16/06/2025	ESTACIÓN DE FERROCARRIL DE CANTOÑA	PADERNE DE ALLARIZ	Ourense

DomSocial/SocialAddress
RÚA PROGRESO, 53, PISO 1 - OURENSE - 32003 - Ourense

Relación de Categorías y Actividades Inscritas <i>Main activity and type of product or individual activity</i>
Fabricación o Elaboración o Transformación - Harinas/purés/granulados de productos de origen vegetal
Fabricación o Elaboración o Transformación - Encurtidos
Fabricación o Elaboración o Transformación - Productos de origen vegetal secos/desecados/deshidratados
Fabricación o Elaboración o Transformación - Conservas de productos de origen vegetal
Fabricación o Elaboración o Transformación - Zumos o bebidas de productos de origen vegetal

De acuerdo con <i>According to</i> R (CE) nº 183/2005
NO destina materias primas para piensos/NO It does not send raw materials for feed

Seguridad Alimentaria / Registro Sanitario / **Empresas Alimentarias Inscritas (RGSEAA)**

Empresas Alimentarias Inscritas (RGSEAA) / FOOD COMPANIES REGISTERED IN SPAIN

Listado de Detalle / *Detail Listing*

Nº RGSEAA <i>Registration number</i>	Razón Social <i>Enterprise name</i>	Fecha Alta <i>Date of registering</i>	DomIndl. <i>PhysicalAddress</i>	Localidad <i>Town</i>	Provincia <i>Province</i>
23.005050/OU	INSTITUTO ORENSANO DE DESARROLLO ECONÓMICO	16/06/2025	ESTACIÓN DE FERROCARRIL DE CANTOÑA	PADERNE DE ALLARIZ	Ourense

DomSocial/SocialAddress

RÚA PROGRESO, 53, PISO 1 - OURENSE - 32003 - Ourense

Relación de Categorías y Actividades Inscritas *Main activity and type of product or individual activity*

Fabricación o Elaboración o Transformación - Miel

Fabricación o Elaboración o Transformación - Productos relacionados con la producción de miel

De acuerdo con *According to* R (CE) nº 183/2005

NO destina materias primas para piensos/NO It does not send raw materials for feed

Empresas Alimentarias Inscritas (RGSEAA) / FOOD COMPANIES REGISTERED IN SPAIN

Listado de Detalle / Detail Listing

Nº RGSEAA <i>Registration number</i>	Razón Social <i>Enterprise name</i>	Fecha Alta <i>Date of registering</i>	DomIndl. <i>PhysicalAddress</i>	Localidad <i>Town</i>	Provincia <i>Province</i>
23.005050/OU	INSTITUTO ORENSANO DE DESARROLLO ECONÓMICO	16/06/2025	ESTACIÓN DE FERROCARRIL DE CANTOÑA	PADERNE DE ALLARIZ	Ourense

DomSocial/SocialAdress
RÚA PROGRESO, 53, PISO 1 - OURENSE - 32003 - Ourense

Relación de Categorías y Actividades Inscritas <i>Main activity and type of product or individual activity</i>
Fabricación o Elaboración o Transformación - Miel
Fabricación o Elaboración o Transformación - Productos relacionados con la producción de miel

De acuerdo con <i>According to</i> R (CE) nº 183/2005
NO destina materias primas para piensos/NO It does not send raw materials for feed

