

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE A CONSELLERÍA DO MAR DA XUNTA DE GALICIA E A ASOCIACIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PEIXES E MARISCOS (ANFACO-CECOPECA) PARA A PROMOCIÓN E A MELLORA DA COMERCIALIZACIÓN DAS CONSERVAS DE PRODUTOS PESQUEIROS NO ANO 2023

En Santiago de Compostela, o día _____, na sede da Consellería do Mar,

REUNIDOS

Dunha parte, dona Rosa Quintana Carballo, en calidade de conselleira do Mar, actuando en nome e representación da Consellería do Mar, de conformidade co Decreto 73/2022, do 25 de maio, polo que se fixa a estrutura orgánica das vicepresidencias e das consellerías da Xunta de Galicia e do Decreto 50/2021, do 11 de marzo, que aproba a estrutura orgánica da Consellería do Mar.

E doutra, D. Roberto Carlos Alonso Baptista de Sousa, con DNI n.º 53.194.599-S, en representación da Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos – Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (en adiante ANFACO-CECOPECA), coas facultades recoñecidas na escritura de apoderamento de data 02/06/2022, outorgado ante o Notario do Ilustre Colexio de Galicia, D. Miguel Lucas Sánchez e co n.º de protocolo 1610”.

EXPOÑEN

PRIMEIRO:

Que a actividade pesqueira, marisqueira e acuícola é un dos principais motores da economía galega que sitúa a Galicia, pola riqueza da súa produción, como a primeira das comunidades pesqueiras da Unión Europea.

SEGUNDO:

Que o Estatuto de Autonomía de Galicia atribúe á Comunidade Autónoma, no seu artigo 28º, a competencia para o desenvolvemento lexislativo e a execución da lexislación do Estado no ámbito da ordenación do sector pesqueiro. Neste sentido o artigo 3.4 da Lei 11/2008, do 3 de decembro, de pesca de Galicia, modificada pola Lei 6/2009, do 11 de decembro, inclúe dentro das materias correspondentes á competencia da Comunidade Autónoma as relativas á ordenación do sector pesqueiro galego, á ordenación das estruturas, aos mercados, á comercialización, á manipulación, á transformación e á conservación dos produtos pesqueiros e a promoción das estruturas de comercialización mediante o apoio aos sectores produtivos na distribución dos produtos do mar.

Neste sentido a Consellería do Mar ten entre os seus obxectivos prioritarios a potenciación, difusión e promoción dos sectores e produtos pesqueiros galegos, co fin de intensificar o coñecemento dos mesmos e incrementar así a súa competitividade.

TERCEIRO:

Que a ANFACO-CECOPECA, asociación representativa, sen ánimo de lucro, da práctica totalidade do sector conserveiro dos produtos pesqueiros, conta entre os seus fins a realización de todas aquelas accións encamiñadas á promoción dos produtos derivados da pesca, o marisqueo e a acuicultura. Sendo a única asociación do sector conserveiro, capacitada para executar o investimento inmaterial obxecto deste convenio de colaboración, polo que non sería posible promover a concorrência competitiva con outras asociacións do sector.

Que por canto a Consellería do Mar e ANFACO-CECOPECA están interesados na potenciación do sector da conservación e transformación dos produtos pesqueiros en Galicia, así como na mellora da situación socioeconómica das xentes que viven desta industria, polo que cómpre establecer as condicións que permitan a coordinación de accións de promoción das conservas de produtos pesqueiros.

Que no marco do presente convenio desenvolveranse diversas accións de promoción do sector e mellora da comercialización: XI Conferencia mundial do atún, xornadas para a mellora da competitividade do sector, participación en Madrid Fusión 2023, promoción das conservas de peixe e marisco no ámbito internacional, actividades gastronómicas,

edición e impresión de material promocional e actividades relacionadas coa dixitalización, entre outras.

CUARTO:

Que as partes anteriormente referenciadas consideran de mutuo interese a realización dunha serie de accións que redunden nunha mellora do sector conserveiro e das industrias relacionadas en materias tales como comercialización, promoción e fomento do consumo de produtos transformados.

QUINTO:

Que para o desenvolvemento das actividades que se indican máis adiante, as partes, de forma conxunta, dispoñen de medios humanos e materiais suficientes.

Na súa virtude, e dada a existencia dun interese coincidente, ambas partes acordan formalizar o presente convenio de acordo coas seguintes

CLÁUSULAS

PRIMEIRA.- OBXECTO DO CONVENIO

O obxecto do presente convenio é establecer as bases de colaboración entre a Consellería do Mar e ANFACO-CECOPESCA para a coordinación de accións de promoción das conservas de produtos pesqueiros e a mellora da súa comercialización. As accións específicas que se van realizar derivadas deste obxecto son as que seguen:

1. XI CONFERENCIA MUNDIAL DO ATÚN – TUNA VIGO 2023

A conserva de atún é o motor da industria conserveira galega ó representar máis de 60% do volume total da súa produción. Por tanto, é o produto do cal depende a súa competitividade e viabilidade socioeconómica.

Co obxectivo de gañar en competitividade, continuar sendo potencia mundial e dar resposta as demandas dos consumidores, esta industria necesita seguir sendo resiliente, adaptarse e abordar os desafíos presentes, nun momento global complexo e incerto derivado da pandemia sanitaria mundial, das cuestión xeopolíticas e da realidade económica presente.

Por tanto, é esencial que o conxunto da cadea de valor atuneira analice a situación actual e perspectivas futuras en ámbitos tan importantes como o abastecemento, transformación, comercialización, consumo e mercado. A innovación baseada na dixitalización e na produción e crecemento sostible é outro dos aspectos clave.

Deste xeito, realizarse a colaboración na XI edición da Conferencia Mundial do Atún “TUNA VIGO 2023” que, baixo a temática “*Leading in uncertain times*”, que está previsto celebrar o 14 e 15 de setembro de 2023.

2. XORNADAS PARA A MELLORA DA COMPETITIVIDADE DO SECTOR

A contorna socioeconómica actual é complexa e incerta e supón importantes retos e desafíos para o sector transformador e conserveiro de produtos da pesca e da acuicultura de Galicia, que debe facer un esforzo constante de planificación e organización para se adaptar a este contexto tan cambiante e esixente.

Así, as empresas necesitan innovación, que implica coñecemento, xerándose unha maior necesidade de formación que favoreza a súa competitividade.

Co obxectivo de por a disposición do tecido industrial galego de sector conserveiro e transformador ferramentas que lles permitan mellorar o proceso de toma de decisións e a súa planificación estratéxica, está previsto a realización de 3 xornadas sobre temáticas clave, como poden ser a transformación dixital, o Pacto Verde, a seguridade alimentaria e nutrición, o *marketing*, a I+D+i ou a internacionalización, entre outras.

3. PARTICIPACIÓN EN MADRID FUSIÓN 2023

Madrid Fusión consolidouse como un dos congresos gastronómicos máis importante do mundo. Os seus obxectivos son dar a coñecer as vangardas culinarias, achegar as cociñas do mundo, fomentar o debate e a reflexión sobre a gastronomía e os múltiples ámbitos vinculados a ela (enoloxía, industria alimentaria, innovación tecnolóxica, investigación científica e novos modelos de negocio), con demostracións de cociña en directo dos cociñeiros máis relevantes do panorama internacional e presentacións sorprendentes das técnicas máis revolucionarias.

Deste xeito, Madrid Fusión, que celebrará a súa XXI edición do 23 o 25 de xaneiro de 2023, será unha excelente plataforma para promocionar as conservas de peixe e marisco en base a súa calidade, variedade, versatilidade gastronómica e propiedades nutricionais.

Realizarase a promoción das conservas de peixe e marisco en Madrid Fusión 2023 a través da presenza dun stand na zona expositiva do Congreso e da realización de demostracións de cociña en directo e degustacións.

4. PROMOCIÓN DAS CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO NO ÁMBITO INTERNACIONAL

Galicia consolídase como unha das principais despensas de produtos do mar do mundo, ó proporcionar unha oferta de produtos de calidade, seguridade, variedade, sendo referente da dieta atlántica. Estes valores outorgan os nosos produtos un alto recoñecemento e cada vez son máis os consumidores a nivel global que queren ser participes da nosa gastronomía. Como proba, a evolución das exportacións galegas de preparacións e conservas de peixe e marisco. No ano 2021 Galicia exportou 176.800 toneladas valoradas en 806 millóns de €, que aínda que supoñe un descenso fronte os resultados extraordinarios do ano 2020, superan os datos de 2019.

Este carácter exportador é o resultado do esforzo do tecido industrial que adoptou a internacionalización como unha parte estratéxica do seu modelo de negocio e unha ferramenta de competitividade e crecemento.

Gañar dimensión en internacionalización, diversificando os mercados, é un reto para o tecido industrial de conservas de peixe e marisco, e mais na contorna actual que está a vivir, polo que resulta imprescindible apoiar e acompañar as empresas no acceso os seus mercados prioritarios no exterior.

Neste ámbito, hoxe en día existen ferramentas clave como son a asistencia a feiras e prospeccións de mercados que serven como unha vía de coñecemento dos mercados, unha vía de contacto con compradores/importadores, e como un medio de promoción dos produtos de Galicia.

Co obxectivo de potenciar e promocionar a imaxe exterior do sector industrial transformador e conserveiro de produtos da pesca e da acuicultura de Galicia e impulsar a súa presenza nos seus mercados prioritarios, realizarase a promoción dos produtos de mar e da acuicultura en conserva de Galicia en feiras de alimentación internacional estratéxicas para o sector, como por exemplo: Foodex Japan (Xapón, 7-10 de marzo de 2023), Seafood Expo Global (Barcelona, 25-27 de abril de 2023), Summer Fancy Food Show (Nova York, 25-27 de xuño de 2023), podendo ser consideradas outras opcións se fora necesario.

Deste xeito, realizarase:

- ✓ A participación e promoción dos produtos nas feiras.
- ✓ A realización de eventos de presentación / degustación dos produtos do mar de Galicia.
- ✓ A realización dunha prospección destes mercados exteriores prioritarios visitando diferentes puntos de venta para a análise da oferta de produtos da pesca e da acuicultura.

5. ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Na dieta atlántica os produtos do mar, incluíndo as conservas de peixe e marisco, xogan un papel fundamental, e polas súas propiedades e nutrientes é un alimento imprescindible en calquera dieta variada e equilibrada. As conservas aínda que non precisan de preparación adicional para o seu consumo, pola súa versatilidade e variedade son un aliado na cociña actual.

A gastronomía ademais de proporcionar sabores e pratos, fala tamén da cultura e estilos de vida. Galicia, principal embaixadora da dieta Atlántica, e a principal rexión da UE e segunda a nivel mundial en produción de conservas de peixe e marisco. Tamén é líder en variedade de receitas e produtos.

Por tanto, considérase fundamental promover o aspecto gastronómico das conservas o mesmo tempo que se fomentan hábitos de vida saudable a través dunha cociña elaborada en base ós criterios da Dieta Atlántica.

Realizarase o desenvolvemento de diversas accións de promoción como poden ser showcookings; obradoiros; degustacións, etc. en diversos contextos como eventos e festas gastronómicas, puntos de venta, eventos deportivos, entre outros.

6. EDICIÓN E IMPRESION DE MATERIAL PROMOCIONAL E INFORMATIVO

Co obxectivo de promover o consumo, a fidelidade dos consumidores, acercarse os novos consumidores, aumentar o coñecemento sobre as conservas de peixe e marisco e o seu tecido industrial, así como reforzar algunhas das acción de promoción a realizar, xerando un vínculo posterior co consumidor, realizarase o desenvolvemento de material de promoción e informativo en diferentes idiomas, como, por exemplo, receitairos, vídeos, folletos, *merchandising*, etc.

7. IMPRESIÓN DE LIBRO GASTRONÓMICO SOBRE AS CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO

No ano 2022 elaborouse un libro co obxectivo de destacar a importancia do peixe e do marisco, en xeral, e tamén desa especial forma de presentación e elaboración que son as conservas e os procesados de peixe e marisco.

No marco da Dieta Atlántica, os produtos do mar ocupan un lugar destacado e axudan a cumprir as recomendacións de inxesta e a súa achega en proteínas de valor biolóxico, ácidos graxos omega 3, vitaminas e minerais. Son, polo tanto, recomendables desde todos os puntos de vista, no que respecta ó aspecto saudable da gastronomía e da alimentación.

Unha selección dos mellores cociñeiros de Galicia, España e mesmo dalgún país internacional, elaboraron pratos coas diferentes conservas de peixe e marisco que Galicia ofrece ó mundo, elaborando un menú especial, dende aperitivos ata pratos principais. En tódolos casos suxeríase a harmonía ideal coas bebidas, primando os viños galegos e tamén as cervexas.

Polo tanto, o libro pon en valor as principais especialidades do mundo do mar que se conservan en Galicia, os seus aspectos nutricionais, os métodos de produción e as cuestións socioeconómicas.

Desde xeito, realizarase a reedición e reimpresión deste libro gastronómico.

8. REEDICIÓN E REIMPRESIÓN DO LIBRO "AS CONSERVAS E A PUBLICIDADE NA COLECCIÓN DO MUSEO ANFACO"

A historia do deseño tivo un dos seus sectores máis cómplices na industria conserveira. Co obxectivo de homenaxear a historia do deseño e a publicidade, reunindo os feitos do sector, publicouse no ano 2021 o catálogo "As conservas e a publicidade na colección do Museo Anfaco".

Esta publicación é froito do traballo de dixitalización dunha parte dos fondos da colección do Museo ANFACO. Trátase dun fondo relacionado coa publicidade de empresas centenarias de conservas de peixe e marisco (soportes publicitarios, como envases, etiquetas, carteis, anuncios en prensa ou revistas, folletos, catálogos de produtos, expositores e, finalmente, *story boards*), nun percorrido que comeza a finais do s. XIX e remata ás portas do XXI. O fío condutor é o desenvolvemento do deseño gráfico e industrial, é dicir, a arte e o proceso de combinar texto e imaxe para comunicar unha mensaxe de forma eficaz. mediante tipografía, imaxes, figuras, fotografías, debuxos, cor e forma.

Con esta publicación preténdese, por unha banda, divulgar a riqueza da cultura conserveira a través dunha vía estética e de comunicación, e por outra, mostrar parte da documentación do arquivo para a súa difusión e investigación, e promover unha análise da historia do deseño na industria conserveira.

Desde xeito, realizarase a reedición e reimpresión da publicación "As conservas e a publicidade na Colección do Museo Anfaco".

9. ACTIVIDADES RELACIONADAS COA DIXITALIZACIÓN E FOTOGRAMETRÍA 3D PARA OS FONDOS DO MUSEO ANFACO

Nos últimos anos, e cada vez máis, as tecnoloxías dixitais convértense no centro de case tódolos aspectos de traballo dos museos para satisfacer as novas realidades, ofrecendo solucións en relación coas súas funcións.

Co obxectivo de elaborar un catálogo dixital accesible da colección, o Museo Anfaco iniciou no ano 2022, en diferentes fases, a dixitalización da súa colección e arquivo xunto coa organización, catalogación e inventariado na base de datos e repositorio de imaxes creado a tal fin.

Realizarase polo tanto a dixitalización de documentación, fotografías, negativos, diapositivas en diferentes formatos, documentos gráficos de publicidade, documentos de gran formato, que inclúen pósters, planos, fotografías, *story boards*, fotogrametría 3D, xeración de paquetes de difusión e preservación normalizada segundo estándar seguido pola Xunta de Galicia. Todo elo introducido nas ferramentas de xestión e difusión do Museo ANFACO.

SEGUNDA.- CONDICIÓN ECONÓMICAS

A Consellería do Mar contribuirá á realización das accións comprendidas no obxecto do presente convenio cunha achega económica, que ten como finalidade compensar a ANFACO-CECOPECA polos gastos nos que incorre como consecuencia de levar a cabo as actuacións obxecto do convenio, cifradas na cantidade de cento setenta e tres mil setecentos oitenta e cinco euros (173.785,00 €), con cargo a aplicación orzamentaria 15.02.723B 640.0, código de proxecto 2016 00286 S, sendo esta partida económica axeitada para asumir o custo desta acción por considerarse pola súa propia natureza como un activo configurado como un investimento de carácter intanxible que deberá incrementar o valor das políticas públicas acometidas pola Consellería do Mar neste ámbito e que non dará lugar a investimentos reais de carácter material.

A tramitación do expediente é ordinaria e anticipada de gasto e a eficacia deste convenio queda condicionada á existencia de crédito adecuado e suficiente, tendo en conta o disposto na Orde de 11 de febreiro de 1998, modificada respectivamente pola Orde do 27 de novembro de 2000 e pola do 25 de outubro de 2001 e existe crédito previsto no proxecto de orzamentos da Comunidade Autónoma para o exercicio 2023, aprobado o 18

de outubro de 2022 polo Consello da Xunta, e xustifícase porque é necesario empezar coas actuacións recollidas no presente convenio nos primeiros meses de 2023.

As actuacións recollidas no presente convenio (ANEXO A) son financiáveis, nun 75 %, co Fondo Europeo Marítimo da Pesca (FEMP). Faise constar tamén a elixibilidade da actuación que se pretende a través da contratación que se propón no marco da Prioridade da Unión, Obxectivo e Medida do FEMP: 5.1.3: Medidas de comercialización, prevista no artigo 68 do Regulamento (UE) 508/2014, do 15 de maio. Esta participación farase constar en todas cantas actuacións se realicen ao abeiro deste convenio.

ANFACO-CECOPESCA empregará a totalidade da achega económica desta cláusula nas accións derivadas do obxecto deste convenio, non obtendo ningún beneficio económico desta consignación orzamentaria.

Poderanse facer pagos parciais contra da presentación das facturas polos investimentos inmateriais realizados, ás que se xuntarán as memorias de cada actividade e as certificacións actualizadas expedidas por cadansúa administración que acrediten que a entidade está ao corrente nas súas obrigas tributarias e sociais, así como que non ten débedas pendentes contraídas coa administración da Xunta de Galicia. As facturas deberán ser conformadas pola Dirección Xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica para estes efectos.

Para facer efectivo o último pagamento presentarán a memoria final á que se fai referencia na cláusula terceira seguinte.

TERCEIRA.- OBRIGAS

ANFACO-CECOPESCA obrígase a realizar as accións especificadas na cláusula primeira do presente convenio.

No marco do presente convenio, ANFACO-CECOPESCA obrígase a facer constar a participación da Xunta de Galicia e do Fondo Europeo Marítimo e de Pesca (FEMP) nas exhibicións publicitarias que teñan lugar no marco deste convenio.

Finalmente presentará diante da Consellería do Mar unha memoria descritiva da realización do obxecto do convenio; así como unha conta de resultados en relación á

finalidade do convenio, que abranza todos os gastos e ingresos nos que se incorreu na organización das accións obxecto do convenio.

Ademais; deberá aportar xustificantes dos gastos realizados, que consistirán, de forma xeral, nas facturas desagregadas e demais xustificantes de gasto de valor probatorio equivalente, contratos (de obra ou servizo) e nóminas, detallados o máximo posible. Así mesmo deberá presentar xustificantes de pago referidos as facturas e demais xustificantes de gastos aportados. Os xustificantes bancarios deberán soportar o número de factura ou facturas pagadas no caso de transferencias, así como o beneficiario, importe, emisor e data, entre outros, de tal xeito que se poida seguir a rastrexabilidade da operación xustificada. A documentación acreditativa das actividades descritas no parágrafo primeiro deberá ser presentadas á Consellería do Mar antes do 30 de novembro de 2023.

CUARTA.- RÉXIME DE PERSOAL

A realización das actuacións previstas neste convenio non levará consigo ningún tipo de relación de carácter laboral entre a Consellería do Mar e as persoas que interveñan ou puideran intervir na súa execución, sendo a ANFACO-CECOPESCA responsable das obrigas sociais e laborais que se puideran derivar da contratación, pola mesma, do referido persoal.

QUINTA.- SEGUIMIENTO

Aos efectos de coidar do cumprimento de estipulado no presente convenio créase unha Comisión de Seguimento do mesmo, que estará composta polo xefe do Servizo de Mercados, en representación da Consellería do Mar, e pola responsable de Promoción de ANFACO-CECOPESCA. A dita comisión, que se xuntará a petición de calquera das partes, será o mecanismo de actuación conxunta para garantir a efectividade do convenio.

Neste senso, ANFACO-CECOPESCA atenderá ás indicacións, suxestións e requirimentos que se lle formulen desde a Consellería do Mar en relación co obxecto do presente convenio.

Será necesario que durante a execución das diferentes actividades a Consellería do Mar dispoña de toda a información dos eventos e que de o seu visto e prace antes da súa realización.

SEXTA.- VIXENCIA

A vixencia do presente convenio estenderase desde a súa sinatura, no ano 2023 e ata o 30 de novembro de 2023, non sendo susceptible de prórroga.

SÉTIMA.- RESOLUCIÓN

Serán causa de resolución do convenio o mutuo acordo das partes e o incumprimento das cláusulas contidas no mesmo.

OITAVA.- CARACTER DO CONVENIO

Este convenio ten a natureza dos previstos no artigo 6 da Lei 9/2017, de 8 de novembro, de contratos do sector público e o seu réxime xurídico virá determinado polas estipulacións previstas no propio convenio e os principios xerais resultantes da citada Lei.

A tramitación do presente convenio é ordinaria e anticipada de gasto e existe crédito suficiente previsto no proxecto de orzamentos da Comunidade Autónoma para o exercicio 2023, aprobado o 18 de outubro de 2022 polo Consello da Xunta, e xustifícase porque é necesario comezar coas actuacións recollidas no convenio nos primeiros meses de 2023. O desenvolvemento do presente convenio queda sometido á condición suspensiva da existencia de crédito axeitado e suficiente para financiar as obrigas derivadas da súa execución.

NOVENA.- LITIXIOS

As cuestións controvertidas xurdidas sobre a interpretación, modificación, resolución e efectos que puideran derivarse da aplicación do presente convenio deberán ser

solucionadas pola Comisión de Seguimento á que se refire a cláusula quinta anterior. Se non se puidera alcanzar dito acordo, as posibles cuestións litixiosas serán de coñecemento e competencia da orde xurisdiccional contencioso- administrativa.

DÉCIMA. AUTORIZACIÓN PARA A PUBLICACIÓN DOS DATOS DOS ASINANTES NO PORTAL DE TRANSPARENCIA

Consonte ao establecido nos artigos 12 a 16 da Lei 19/2013, de 9 de decembro, de transparencia, acceso á información pública e bo goberno en concordancia cos artigos 24 e 25 da Lei 1/2016, do 18 de xaneiro, de transparencia e bo goberno, os asinantes outorgan o seu consentimento para que os datos persoais que constan no convenio e mais no resto das especificacións contidas no mesmo poidan ser publicadas no Portal de Transparencia e Goberno Aberto.

E para que así conste, en proba de conformidade e previa a súa lectura, as partes asinan o presente convenio por triplicado exemplar e a un só efecto no lugar e data ao comezo indicados.

Pola Consellería do Mar

Por ANFACO-CECOPESCA

A conselleira do Mar

O secretario xeral

Rosa Quintana Carballo

Roberto Carlos Alonso Baptista de Sousa



ANEXO A

CADRO RESUMO DAS ACCIÓNS PROPOSTAS E O SEU ORZAMENTO GLOBAL

ACCIÓNS	APORTACIÓN ANFACO- CECOPECA	APORTACIÓN CONSELLERÍA DO MAR	TOTAL (IVE INCLUIDO)
XI CONFERENCIA MUNDIAL DO ATÚN - TUNA VIGO 2023 Xestión, supervisión, comunicación, etc. Viaxes a aloxamento Equipamento técnico Interpretación simultánea Material (carteis, folletos, roll-ups,...) <i>Catering</i> Outros servizos de organización	29.900,00 €	29.000,00 €	58.900,00 €
XORNADAS (3) PARA A MELLORA DA COMPETITIVIDADE DO SECTOR Planificación, coordinación, preparación programa e documentación, convocatoria, xestión asistentes, comunicación, etc. Gastos poñentes; <i>catering</i> ; aluguer plataforma / equipos,...	5.750,00 €	3.025,00 €	8.775,00 €
PARTICIPACIÓN EN MADRID FUSIÓN 2023 Planificación, xestión, coordinación, supervisión, comunicación, etc. Viaxes e aloxamento Participación con <i>stand</i> Aluguer de elementos para o stand Deseño, produción, montaxe/desmontaxe, transporte materiais Servicio de cociñeiro e axudantes Material para demostracións de cociña e degustacións	16.000,00 €	18.150,00 €	34.150,00 €
PROMOCIÓN DAS CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO NO ÁMBITO INTERNACIONAL Deseño, coordinación, xestión, desenvolvemento, comunicación, etc. Viaxes e aloxamento Envío de mostras Decoración espazos Informes de prospeccións dos mercados exteriores (oferta de produtos, innovacións, requisitos técnicos, análise estatísticas,...) Aportación de produto Gastos para a realización dos eventos de presentación/degustación (servizo cociñeiro, sala, <i>catering</i> , aluguer equipamentos,...)	50.000,00 €	50.000,00 €	100.000,00 €





ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS Planificación, coordinación, xestión, documentación e comunicación Material para demostracións de cociña e degustacións Servizo de cocíneo e axudantes Outros servizos de organización (aluguer equipos técnicos, aluguer/reserva lugar de celebración, decoración, ...)	12.185,00 €	14.520,00 €	26.705,00 €
EDICIÓN E IMPRESIÓN DE MATERIAL PROMOCIONAL E INFORMATIVO Planificación, tratamento de contidos, coordinación, supervisión, divulgación, ... Producción, deseño, montaxe, edición e impresión	25.200,00 €	24.200,00 €	49.400,00 €
IMPRESIÓN DE LIBRO GASTRONÓMICO SOBRE AS CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO Coordinación e xestión Maquetación e impresión	20.000,00 €	23.000,00 €	43.000,00 €
REEDICIÓN E REIMPRESIÓN DO LIBRO "AS CONSERVAS E A PUBLICIDAD NA COLECCIÓN DO MUSEO ANFACO" Coordinación e revisión de contidos (textos, imaxes,...) Maquetación e impresión	1.500,00 €	1.000,00 €	2.500,00 €
ACTIVIDADES RELACIONADAS COA DIXITALIZACIÓN E FOTOGRAMETRÍA 3D PARA OS FONDOS DO MUSEO ANFACO Coordinación, selección documentación e supervisión Dixitalización, fotogrametría 3D e xestión das ferramentas de difusión	13.250,00 €	10.890,00 €	24.140,00 €
TOTAL	173.785,00 €	173.785,00 €	347.570,00 €

