

TIPOLOGIA DE TARIFA						
Aplicada a	Interna	Interna + IVA	Mixta			Externa
			1	** (Annex al Model Econòmic)		
				1	2	
Usuaris UAB amb projectes interns		CRAG FIRHVH	Usuaris UAB amb projectes externs (convenis)	Centres PRUAB, EBT+Spin-off UAB	Alt. empreses PRUAB, Entitats CEI	Ent. públiques o privades <b>NO</b> vinculades a la UAB
<b>CANON APLICABLE</b>	N/A	Segons Annex ** Model	N/A	21% - 12,6%	21%	21%
<b>IVA IMPUTABLE</b>	N/A	21%	N/A	21%	21%	21%
<b>Tipus cobrament</b>	Càrrec Intern	Facturació	Càrrec Intern	Facturació	Facturació	Facturació

		Preu any 2022					
Concepte de Tarifa		Interna	1-A	1-B	2	Externa	
T01	A	Alquiler Espacios Tipo A (Solo Espacio) No Equip. No Suministros (€/m2)/día	0,1208	0,1208	0,1502	0,1502	0,1693
T02	A	Alquiler Espacios Tipo B (Sencillo) No Equipos / Si Suministros (€/m2)/día	0,3609	0,3609	0,4487	0,4487	0,5060
T03	A	Alquiler Espacios Tipo C (Equipado) Equipos + Suministros (€/m2)/día	0,4021	0,4021	0,5000	0,5000	0,5638
T04	A	Alquiler Espacios Tipo D (Equipos Especiales) Equip + Suministro (€/m2)/día	0,4419	0,4419	0,5494	0,5494	0,6196
T05	AC	Armario Climático (Fermentador) (1/2 Jornada)	20,0	23,7	30,6	33,2	39,9
T06	A	Autoclavar (Autoclave Rotatorio) (1 Ciclo)	154,5	182,4	235,8	255,3	307,4
T07	A	Baño Maria Grande (1/2 Jornada) Pasteurizacion (80-90°C)	64,9	76,6	99,0	107,2	129,1
T08	B	Caldera Vapor (consumo vapor) (1/2 Jornada)	44,5	61,3	83,5	91,2	127,6
T09	AC	Cámara Maduración (12-14°C/X H%) (1 Jornada) (Compartida)	11,1	15,3	20,9	22,8	31,9
T10	A	Cámara Refrigeración (Compartida)	11,1	15,3	20,9	22,8	31,9
T11	B	Compresor Aire (consumo aire comprimido) (1/2 Jornada)	11,1	15,3	20,9	22,8	31,9
T12	A	Cutter-Picadora Fijo + (2,85 € / Kg de picada)	173,2	204,5	264,3	286,3	344,7
T13	B	Desnatado + Pasteurización (Pasteurizador Placas) (.50-500 L)	252,1	297,7	384,8	416,7	501,7
T14	A	Desnatadora de Sobremesa (aprox 1-50 L)	134,4	158,7	205,1	222,2	267,5
T15	A	Elaboracion Bollería (1/2 Jornada)	315,6	372,7	481,7	521,7	628,1
T16	A	Elaboracion Fermentados / Yogurt (1/2 Jornada)	197,3	233,0	301,1	326,1	392,6
T17	A	Elaboracion Helado (1/2 Jornada)	381,8	450,9	582,8	631,1	759,9
T18	A	Elaboracion Mantequilla (1 Batch)	140,4	165,8	214,3	232,1	279,5
T19	A	Elaboracion Pan (1/2 Jornada)	315,6	372,7	481,7	521,7	628,1
T20	B	Envasado Aséptico (TBA-9) 200 L (UHT+ Tanque Aséptico)	1217,6	1386,7	1804,5	2083,1	2407,4
T21	A	Envasadora Vacío (1 h) (No incluye material de envase Ni Gases)	171,2	202,2	261,3	283,0	340,7

TIPOLOGIA DE TARIFA						
Aplicada a	Interna	Interna + IVA	Mixta			Externa
			1	** (Annex al Model Econòmic)		
				1	2	
	Usuaris UAB amb projectes interns	CRAG FIRHVH	Usuaris UAB amb projectes externs (convenis)	Centres PRUAB, EBT+Spin-off UAB	Alt. empreses PRUAB, Entitats CEI	Ent. públiques o privades <b>NO</b> vinculades a la UAB
<b>CANON APLICABLE</b>	N/A	Segons Annex ** Model	N/A	21% - 12,6%	21%	21%
<b>IVA IMPUTABLE</b>	N/A	21%	N/A	21%	21%	21%
<b>Tipus cobrament</b>	Càrrec Intern	Facturació	Càrrec Intern	Facturació	Facturació	Facturació

Concepte de Tarifa			Preu any 2022				
			Interna	1-A	1-B	2	Externa
T22	A	EQ_Balanza Granataria: Alquiler y/o Uso diario (€/día)	10,5	13,7	15,8	17,4	21,1
T23	A	EQ_Baño Mª Pequeño (cabezal + baño): Alquiler y/o Uso diario (€/día)	5,3	6,9	7,9	8,7	10,5
T24	AB	EQ_Batidora-Krups y Similares: Alquiler y/o Uso diario (€/día)	5,3	6,9	7,9	8,7	10,5
T25	A	EQ_Cabina Flujo Laminar: Alquiler y/o Uso diario (€/día)	21,1	27,4	31,6	34,8	42,2
T26	AB	EQ_Data Logger: Alquiler y/o Uso diario (cada Unidad) (€/día)	1,1	1,4	1,6	1,7	2,1
T27	B	EQ_Data Logger: Programación y Extracción Datos	25,3	40,5	50,6	55,7	59,4
T28	A	EQ_Espectrofotómetro: Alquiler y/o Uso diario (€/día)	89,6	116,5	134,4	147,8	179,2
T29	B	EQ_Espectrofotómetro: Medición Absorbancia a una Long onda (+ espectro)	15,8	25,3	31,6	34,8	37,2
T30	A	EQ_pH-metro: Alquiler y/o Uso diario (con Sonda-T y Tampones) (€/día)	10,5	13,7	15,8	17,4	21,1
T31	B	EQ_pH-metro: Medición 15 € Fijo + (€ / muestra) (con Verificación Inicial)	3,2	5,1	6,3	7,0	7,4
T32	A	EQ_Refractómetro: Alquiler y/o Uso diario (€/día)	10,5	13,7	15,8	17,4	21,1
T33	B	EQ_Refractómetro: Medición °Brix (€ / muestra)	1,1	1,7	2,1	2,3	2,5
T34	A	EQ_Stephan: Alquiler y/o Uso diario (€/día)	73,8	95,9	110,7	121,7	147,6
T35	A	EQ_Tambor de Jamón: Alquiler y/o Uso diario (€/día)	10,5	13,7	15,8	17,4	21,1
T36	A	EQ_Termómetro Digital: Alquiler y/o Uso diario (€/día)	5,3	6,9	7,9	8,7	10,5
T37	A	EQ_Turbidímetro: Alquiler y/o Uso diario (€/día)	42,2	54,8	63,2	69,6	84,3
T38	B	EQ_Turbidímetro: Medición(+ Calib. Inicial) (€ / muestra)	10,5	16,9	21,1	23,2	24,8
T39	A	EQ_Viscosímetro: Alquiler y/o Uso diario (€/día)	52,7	68,5	79,1	87,0	105,4
T40	B	EQ_Viscosímetro: Medición (a 3 veloc.+ 1 Tª + 1 Time) (€ / muestra)	15,8	25,3	31,6	34,8	37,2
T41	B	Esterilización UHT (Tetra Therm Pilot) 25-500 L	379,8	448,5	579,7	627,8	755,9
T42	B	Esterilizador UHT (Finnah) (50-500 L)	379,8	448,5	579,7	627,8	755,9

TIPOLOGIA DE TARIFA						
Aplicada a	Interna	Interna + IVA	Mixta			Externa
			1	** (Annex al Model Econòmic)		
				1	2	
	Usuaris UAB amb projectes interns	CRAG FIRHVH	Usuaris UAB amb projectes externs (convenis)	Centres PRUAB, EBT+Spin-off UAB	Alt. empreses PRUAB, Entitats CEI	Ent. públiques o privades <b>NO</b> vinculades a la UAB
<b>CANON APLICABLE</b>	N/A	Segons Annex ** Model	N/A	21% - 12,6%	21%	21%
<b>IVA IMPUTABLE</b>	N/A	21%	N/A	21%	21%	21%
<b>Tipus cobrament</b>	Càrrec Intern	Facturació	Càrrec Intern	Facturació	Facturació	Facturació

		Preu any 2022					
Concepte de Tarifa		Interna	1-A	1-B	2	Externa	
T43	A	Extraccion de Licuados Vegetales 100 L	191,2	225,8	291,9	316,1	380,6
T44	AC	HHP (2-L) 300 MPa (incluye ajuste de Temperatura) (1 Tratamiento)	88,1	104,4	135,1	151,5	176,8
T45	A	Horno (1/2 Jornada)	97,8	134,9	183,6	200,7	280,7
T46	A	Mantequera (1 Jornada)	48,9	67,5	91,8	100,3	140,3
T47	A	Miniquisería 5 L	44,5	61,3	83,5	91,2	127,6
T48	A	Mix Preparación (FRIGOMAT 50 L) (Con/Sin Temp.) (1/2 Jornada)	79,1	92,8	100,1	110,7	129,1
T49	A	Mix Preparación (Tanque IsoTerm 800 L+Tolva)	109,7	129,5	167,4	181,3	218,2
T50	A	Pasteurización (Pasteurizador Mixto) 20-50 L (ó 1/2 Jornada)	213,3	251,9	325,6	352,6	424,5
T51	B	Pasteurización (Pasteurizador Placas) 50-500 L	224,0	264,5	341,9	370,3	445,8
T52	B	Personal SPTA: Elaboración Desarrollos, Procesados, ...etc. (€/h)	26,4	36,9	42,2	52,7	79,1
T53	B	Personal SPTA: Elaboración Informes, Proyectos, ...etc. (Cast-Cat.) (€/h)	52,7	63,2	68,5	73,8	131,8
T54	B	Personal SPTA: Reuniones de Acompañamiento, Asesorías,...etc. (€/h)	36,9	52,7	58,0	63,2	131,8
T55	A	PRAC_Be a Love (Pan + Horchata)	115,9	185,5	---	---	---
T56	A	PRAC_Centrifugación	44,3	70,8	---	---	---
T57	A	PRAC_Envasado y TetraPak (TBA-9)	30,6	48,9	---	---	---
T58	A	PRAC_Estandarización (leche cruda a cargo del Usuario)	88,5	141,7	---	---	---
T59	A	PRAC_Esterilización (Autoclave)	120,2	192,2	---	---	---
T60	A	PRAC_Fuet	80,1	128,2	---	---	---
T61	A	PRAC_HACPC y/o Visita	14,8	23,6	---	---	---
T62	A	PRAC_Helado (Ingredientes y/o aditivos a cargo del Usuario) (Rango de precio por Sesión de prácticas en función de los equipos que se utilicen)	322 - 114	515 - 183	---	---	---

TIPOLOGIA DE TARIFA						
Aplicada a	Interna	Interna + IVA	Mixta			Externa
			1	** (Annex al Model Econòmic)		
				1	2	
Usuaris UAB amb projectes interns		CRAG FIRHVH	Usuaris UAB amb projectes externs (convenis)	Centres PRUAB, EBT+Spin-off UAB	Alt. empreses PRUAB, Entitats CEI	Ent. públiques o privades <b>NO</b> vinculades a la UAB
<b>CANON APLICABLE</b>	N/A	Segons Annex ** Model	N/A	21% - 12,6%	21%	21%
<b>IVA IMPUTABLE</b>	N/A	21%	N/A	21%	21%	21%
<b>Tipus cobrament</b>	Càrrec Intern	Facturació	Càrrec Intern	Facturació	Facturació	Facturació

Concepte de Tarifa			Preu any 2022				
			Interna	1-A	1-B	2	Externa
T63	A	PRAC_Horchata	68,5	109,6	---	---	---
T64	A	PRAC_Licuidos Vegetales	63,2	101,2	---	---	---
T65	A	PRAC_Molienda y Selección	50,6	80,9	---	---	---
T66	A	PRAC_Pan	62,2	99,5	---	---	---
T67	A	PRAC_Pasteurización (Pasteuriz. Mixto) (leche cruda a cargo del Usuario)	79,1	126,5	---	---	---
T68	A	PRAC_Queso (en Sala y Cuba de Quesería) (leche cruda a cargo Usuario)	268,8	430,0	---	---	---
T69	A	PRAC_Salchichas	71,7	114,7	---	---	---
T70	A	PRAC_UHT	78,0	124,8	---	---	---
T71	A	Producción Mini-Quesería (incluye Salado + Prensado) 25 L	117,7	139,0	179,6	194,5	234,2
T72	A	Producción Quesería (incluye Salado + Prensado) 100 L	313,0	356,5	463,8	535,4	618,8
T73	BC	Reactor UVC (Con/Sin UV-C) (Con/Sin Control Temperatura) (1/2 Jornada)	430,0	482,7	537,5	606,1	690,4
T74	AC	Reactor UVC (Con/Sin UV-C) (Con/Sin Control Temperatura) (1/2 Jornada)	208,7	238,2	263,5	287,7	368,9
T75	BC	UHPH_60 L/h_250-300 MPa < 50 L (recogida en cabina de flujo laminar)	1021,3	1680,4	2117,1	2314,0	2481,3
T76	BC	UHPH_60 L/h_250-300 MPa 150-200 L + Envasado Aséptico	2676,9	3336,0	3658,5	3891,8	4128,3
T77	A	Utensilios-Material Lab-Planta (cántaras, vasos precipitados, pipetas, probetas,...etc: Alquiler y/o Uso diario (€/día) (AV: a Valorar)	AV	AV	AV	AV	AV

A Tarifas en régimen de Autoservicio (previa formación o capacitación)

B Servicio Gestionado y llevado a cabo por el personal del SPTA

C Consultar estado y condiciones de equipos antes de ofertar por tratarse de prototipos de investigación o condiciones compartidas con otros servicios

Txx Código / Referencia de cada Tarifa

Nom del Servei / LPS:

**SERVEI PLANTA de TECNOLOGIA dels ALIMENTS (SPTA)**

TIPOLOGIA DE TARIFA						
	Interna	Interna + IVA	Mixta			Externa
			1	** (Annex al Model Econòmic)		
				1	2	
<b>Aplicada a</b>	Usuaris UAB amb projectes interns	CRAG FIRHVH	Usuaris UAB amb projectes externs (convenis)	Centres PRUAB, EBT+Spin-off UAB	Alt. empreses PRUAB, Entitats CEI	Ent. públiques o privades <b>NO</b> vinculades a la UAB
<b>CANON APLICABLE</b>	N/A	Segons Annex ** Model	N/A	21% - 12,6%	21%	21%
<b>IVA IMPUTABLE</b>	N/A	21%	N/A	21%	21%	21%
<b>Tipus cobrament</b>	Càrrec Intern	Facturació	Càrrec Intern	Facturació	Facturació	Facturació

**Preu any 2022**

Concepte de Tarifa	Interna	1-A	1-B	2	Externa
--------------------	---------	-----	-----	---	---------

- Nota (1) Tarifas sujetas al uso de una serie de equipos o instalaciones y a la realización de un servicio con unas etapas determinadas y estandarizadas. Para la realización de servicios con diferentes etapas y/o equipos (modificados, añadidos, eliminados...etc.), se adaptarán los precios/costes a las necesidades de los Investigadores (prácticas docentes, proyectos de investigación subvencionados o no...etc.) y Clientes Externos UAB, siempre que las infraestructuras, personal y equipamiento puedan llevarlo a cabo. Todo ello quedará reflejado en el documento "Oferta" (al inicio del contacto) y en el "Albarán de Servicios" (al finalizar el servicio).
- Nota (2) Cuando se solicite más de un servicio del mismo tipo, se podrá estudiar y adaptar su precio / coste total de acuerdo al número de repeticiones del servicio y a la posibilidad de optimización de tareas, etapas o equipos
- Nota (3) Cualquier Utensilio-Equipo-Instalación que no esté especificado o detallado en la tabla de precios, podrá ser propuesto para su prestación, formación o alquiler mediante una propuesta de Oferta que será valorada en el momento y acorde con las circunstancias de uso.
- Nota (4) Cualquier Utensilio-Equipo-Instalación que se reserve, desplace o retire de las instalaciones SPTA, se considerará el coste por día, con la Tarifa estipulada en la tabla de precios (Jornada o 1/2 Jornada) independiente mente de los días que se utilice o no. Sin perjuicio que se establezca un rapport de precios en función del número de días en servicio o alquiler.
- Nota (5) PRAC (Servicios Especiales enfocados a la Docencia y Formación) = Prácticas Docentes donde los equipo, material e instalaciones no tienen por qué coincidir con lo que se usaría en una elaboración o producción estándar del producto objeto de la práctica. Además se valora tanto el número de veces que se realiza esa formación con los equipos preparados así como las veces que hay que desmontar y volver a montarlos. Resaltar que los equipos y utensilios deben quedar limpios y ordenados (aunque personal del SPTA supervise dicha actividad). Y que todas las Materias primas utilizadas en dicha formación, será aportada por el Usuario-PDI o facturada directamente aparte (leche, transporte, personal, enzimas, fermentos, harinas, chufas...etc.)