

Nom del Servei / LPS:

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

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 NO 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 2020						
Concepte de Tarifa	Interna	1-A	1-B	2	Externa	
A Alquiler Espacios Tipo A (Solo Espacio) No Equipos No Suministros (€/m2)/Día	0,1123	0,1123	0,1397	0,1397	0,1575	
A Alquiler Espacios Tipo B (Sencillo) No Equipos / Si Suministros (€/m2)/Día	0,3357	0,3357	0,4174	0,4174	0,4707	
A Alquiler Espacios Tipo C (Equipado) Equipos + Suministros (€/m2)/Día	0,3740	0,3740	0,4651	0,4651	0,5244	
A Alquiler Espacios Tipo D (Equipos Especiales) Equipos + Suministro (€/m2)/Día	0,4111	0,4111	0,5111	0,5111	0,5763	
A Armario Climático (Fermentador) (1/2 Jornada)	18,6	22,0	28,5	30,8	37,1	
Autoclavar (Autoclave Rotatorio) (1 Ciclo)	143,7	169,7	219,3	237,5	285,9	
A Baño Maria Grande (1/2 Jornada) Pasteurización (80-90°C)	60,3	71,2	92,1	99,7	120,1	
A Cutter-Picadora Fijo + (2,85 € / Kg de picada)	161,1	190,2	245,9	266,3	320,6	
Desnatado + Pasteurización (Pasteurizador Placas) (.50-500 L)	234,5	276,9	357,9	387,6	466,7	
A Desnatadora de Sobremesa (aprox 1-50 L)	125,0	147,6	190,8	206,7	248,8	
A Elaboración Bollería (1/2 Jornada)	293,6	346,7	448,1	485,3	584,3	
A Elaboración Fermentados / Yogurt (1/2 Jornada)	183,5	216,7	280,1	303,3	365,2	
A Elaboración Helado (1/2 Jornada)	355,2	419,4	542,1	587,1	706,8	
A Elaboración Mantequilla (1 Batch)	130,6	154,2	199,4	215,9	259,9	
A Elaboración Pan (1/2 Jornada)	293,6	346,7	448,1	485,3	584,3	
Envasado Aseptico (TBA-9) 200 L (UHT+ Tanque Aseptico)	1132,6	1289,9	1678,5	1937,6	2239,2	
A Envasadora Vacío (Batch) (No incluye material de envase)	159,2	188,0	243,0	263,2	316,9	
Esterilización (UHT-Tetra-Pak) 25-500 L	353,3	417,2	539,2	584,0	703,1	
Esterilizador UHT (Finnah) (50-500 L)	353,3	417,2	539,2	584,0	703,1	
Extracción de Licuados Vegetales 100 L (ejemplo: Licuado de soja)	177,9	210,1	271,5	294,0	354,0	
C HHP (2-L) 300 MPa (Si Temperatura) (1 Tratamiento)	81,9	97,1	125,7	140,9	164,5	
Mix Preparación (Tanque IsoTerm 800 L+Tolva)	102,0	120,5	155,7	168,6	203,0	
A Pasteurización (Pasteurizador Mixto) 20-50 L	198,4	234,3	302,8	328,0	394,9	
Pasteurización (Pasteurizador Placas) 50-500 L	208,4	246,1	318,0	344,4	414,7	
A Producción Mini-Quesería (Salado + Prensado) 5 L	109,5	129,3	167,1	180,9	217,9	
A Producción Quesería (con Salado y Prensado) 100 L	291,1	331,6	431,5	498,1	575,6	
C Reactor UVC (Con/Sin UVC) (Con/Sin Temp) 1-2 L (1 Batch)	96,1	113,9	147,4	165,3	192,9	
C UHPH_60 L/h_250-300 MPa < 50 L (recog. cabina / no tanque asep)	950,0	1563,0	1969,3	2152,4	2308,0	
C UHPH_60 L/h_250-300 MPa 150-200 L + Envasado Aséptico	2490,0	3103,0	3403,0	3620,0	3840,0	

A Tarifas en régimen de Autoservicio

C Consultar estado y condiciones de equipos antes de ofertar por tratarse de prototipos de investigación