



Institut Can Mas

Informe justificatiu de preus de la licitació del servei de bar cantina del centre Institut Can Mas de Ripollet

El pressupost base de licitació s'ha calculat tenint en compte els costos que es detallen a continuació:

- Preu de mercat
- Estimació del volum global del negoci
- Costos salarials del conveni laboral vigent del sector d'hostaleria
- Estimació de costos operatius d'explotació i supervisió
- Benefici industrial

En aquest sentit, s'han tingut en compte les següents variables:

- Preus unitaris màxims
- Preu/h del personal segons conveni regulador d'hostaleria
- Càlcul en percentatges dels productes alimentaris, supervisió i organització dels serveis i benefici industrial
- Pagament d'un cànon, si s'escau

L'import anual s'ha calculat:

Tenint en compte les 39 setmanes del curs escolar, els preus unitaris màxims, els preus de mercat i el volum de negoci estimat setmanal de 480€ IVA exclòs distribuïts de la següent manera:

Menús i plats combinats: 90 €

Begudes: 100 €

Entrepans: 190 €

Pastisseria i altres: 100 €

Pressupost base de licitació:

18.720,00 € Preu/anual IVA exclòs i 20.592,00 € IVA inclòs

Valor Estimat del Contracte:

El valor estimat del contracte es basa en la facturació actual del servei, els preus unitaris màxims i els preus de mercat i té en compte els 12 mesos d'execució previstos més la possibilitat de 4 anys més de pròrroga.

93.600,00 € IVA exclòs

El Secretari