



Informe justificatiu de preus de la licitació del servei de bar cantina del centre Institut Palau Ausit 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
- 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.
- 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 37 setmanes del curs escolar, els preus unitaris màxims, els preus de mercat i el volum de negoci estimat setmanal de 850€ IVA exclòs distribuïts de la següent manera:

Plats combinats: 150€

Begudes i cafès: 340€

Entrepans: 230€

Pastisseria i altres: 130€

Pressupost base de licitació:

31.450,00 € Preu/anual IVA exclòs

34.595,00 € Preu/anual 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 els 12 mesos de pròrroga.

62.900,00 € IVA exclòs

69.190,00 € IVA inclòs

Administrador, a 10 de juliol de 2026

(L'òrgan de contractació és el director i no el pot signar)

Víctor Zaragoza Faig