

JUSTIFICACIÓ DEL PREU PER AL CONTRACTE DE DISSENY, MUNTATGE, DESMUNTATGE, MANTENIMENT I SUPERVISIÓ DELS ESTANDS QUE CONFORMEN ELS PAVELLONS DE CATALUNYA A LA FIRA ALIMENTÀRIA 2026, I DEL CONTRACTE DE SERVEI DE REGIDORIA, PRODUCCIÓ I PROGRAMACIÓ DE CUINA EN DIRECTE DE L'ESPAI CATALONIA HUB I INTERCARN

Expedient 02/2026

INFORME JUSTIFICATIU DEL PREU DE LA LICITACIÓ

- Pressupost base de licitació: 905.025,80 € (IVA inclòs)
- Valor estimat del contracte: 897.546,25 € (IVA no inclòs)

LOTS	Import Base (IVA no inclòs)	Import 20% modificació (IVA no inclòs)	VEC (IVA no inclòs)
Lot 1. Estands	696.702,21 €	139.340,44 €	836.042,65 €
Lot 2. Cuina en directe	51.253,00 €	10.250,60 €	61.503,60 €
TOTAL	747.955,21 €	149.591,04 €	897.546,25 €

A continuació, es passa a justificar el preu de la licitació lot a lot.

LOT 1. DISSENY, MUNTATGE, DESMUNTATGE, MANTENIMENT I SUPERVISIÓ DELS ESTANDS QUE CONFORMEN ELS PAVELLONS DE CATALUNYA A LA FIRA ALIMENTÀRIA 2026

El pressupost base de licitació per al servei corresponent a aquest lot és de **843.009,67 €** és a dir, **696.702,21 €** de pressupost net més 21% IVA. Està calculat en funció del preu unitari de **418,44 €/m2** (IVA no inclòs), i es preveuen **1.665m2**.

El valor estimat del contracte és de **836.043,12 €** tenint en compte una possible modificació a l'alça o a la baixa del 20%, en funció d'una assignació més gran d'espai d'exposició o d'una assignació menor d'espai d'exposició respecte de la prevista de 1.665m2, i de possible manca o increment d'interès sobrevingut per part de les empreses catalanes, crisis econòmiques sobrevingudes o altres circumstàncies de difícil previsió.

Per a la determinació del preu, s'ha utilitzat el paràmetre del cost de disseny i construcció d'un estand modular que ofereix la pròpia fira, i l'històric de preus de subministraments i serveis facilitats per l'organització firal que, d'acord amb els plecs de prescripcions tècniques, van a càrrec de l'adjudicatària.

Per al càlcul del preu total de la licitació, s'han desglossat els 1.665m2 totals en dos blocs:

- Estands empreses: 1109 m2
- Estands institucionals: 556

m2 Total: 1.665m2

Tant en estands d'empreses com de zona institucional agafem un preu base, ofert per fira, sobre el que afegirem els extrems de la licitació:

PARÀMETRE PREU OFERT PER FIRA:

Els preus que ofereix la fira per a construcció d'una selecció de modalitats d'estand, amb mínim de 60m2, són els següents:

- Pavellons modulars: 170 €/m2
- Stand màxima: 180 €/m2
- Stand Aluvisión: 240 €/m2

A continuació, les característiques de cada un d'aquests tipus d'estands, tal com es descriu a la web de la fira ALIMENTARIA 2024 (a manca de la publicació dels preus de 2026):

https://media.firabcn.es/content/000SERVIFIRA/Packs%20y%20servicios%20A&H24_Bienvenida%20a%20Servifira.pdf

PABELLONES a partir de 54 m2



STANDS ALUVISION





En tots els casos, els estands oferts per part de l'organització firal plantegen una estructura de sòl amb moqueta. El pavelló de Catalunya, d'acord amb les prescripcions incloses en els plecs tècnics, s'han de muntar en estructura de tarima, que permet un terra sense obstacles de cablejat, de fàcil neteja, que no acumuli taques ni pols, i amb un acabat amb projecció de més qualitat, acord amb la imatge que es pretén difondre.

PARÀMETRE HISTÒRIC SUBMINISTRAMENTS/SERVEIS:

A més del disseny, muntatge, desmuntatge i manteniment dels estands, l'adjudicatària ha d'assumir els costos de contractació de potencia elèctrica, i consum elèctric, comptant amb neveres i altres aparells que requereixen de subministrament elèctric 24 hores durant la fira i el dia anterior a la fira, i els costos de la contractació i consum d'aigua durant els dies de fira. També ha d'assumir els costos de subministrament, col·locació i cànon per a una planxa de cuina vista, i mobiliari adequat per a preparacions i servei de degustacions.

D'acord amb l'històric de pagaments realitzats per a aquestes partides, s'estableix un cost de 15.000 €.

- RESUM DE COSTOS DELS ESTANDS D'EMPRESES (1109M2)

Per a la determinació dels costos materials, s'ha utilitzat com a referència el preu de la modalitat Pavelló modular, 170€/m2, per la quantitat de m2 de muntatge (1665m2), i s'hi han afegit 15.000 euros en concepte de consums elèctrics, potència elèctrica, contractació i consum d'aigua per als Pavellons de Catalunya durant els dies en què se celebra aquesta fira. A aquest import, s'ha afegit la diferència entre l'estructura de moqueta i la de tarima. D'acord amb l'històric acumulat a Prodeca, les despeses de col·locació d'estructura de tarima se situen entre els 60 i els 100 €/m2. Per a la present justificació de preu, s'estableix en 75€/m2.

La selecció està motivada en el tipus de materials utilitzats, de qualitat adequada per a la tipologia de Pavelló que es requereix, llevat del paviment del terra. No obstant, s'ha optat per

licitació pública per raons de necessitats d'adequar les característiques de distribució d'espais per a les empreses, d'acord amb les necessitats de Prodeca, i de disseny adequat a la projecció que es requereix per a la imatge de marca Catalunya.

S'ha afegit, per a l'estudi de costos, el mobiliari mínim requerit al plec tècnic: vitrines, mostrador, tamborets, prestatgeries etc i grafismes. S'estableix un preu mig de 110 euros m2 pel que fa a mobiliari d'acord amb els paràmetres històrics de Prodeca.

D'aquesta manera el resultat €/m2 és el següent: $170 + 110 + 75 + 13,53 (15.000/1.109 \text{ m}^2) = 368,53 \text{ €/m}^2$

El resultat total per a la zona d'empreses és: 408.699,77 €

- **RESUM DE COSTOS DE LA ZONA INSTITUCIONAL (556 M2)**

En segon lloc, per al càlcul del preu de les zones institucionals d'intercanvi i de Fine Foods i l'espai corresponent a la illa d'innovació, que correspon a 556 m2, també s'ha utilitzat el paràmetre del cost de disseny i construcció d'un estand modular que ofereix la pròpia fira, i l'històric de preus de subministraments i serveis facilitats per l'organització firal que, d'acord amb els plecs de prescripcions tècniques, van a càrrec de l'adjudicatària. De la mateixa manera que amb els pavellons de Catalunya, i d'acord amb les prescripcions tècniques del HUB, el sòl també s'ha de muntar amb estructura de tarima.

PARÀMETRE HISTÒRIC SUBMINISTRAMENTS/SERVEIS:

A més del disseny, muntatge, desmuntatge i manteniment dels estands, l'adjudicatària ha d'assumir els costos de contractació de potència elèctrica, i consum elèctric, comptant amb neveres i altres aparells que requereixen de subministrament elèctric 24 hores durant la fira i el dia anterior a la fira, i els costos de la contractació i consum d'aigua durant els dies de fira. També ha d'assumir els costos de subministrament, col·locació i cànon per a una planxa de cuina vista, i mobiliari adequat per preparacions i servei de degustacions.

D'acord amb l'històric de pagaments realitzats per a aquestes partides, s'estableix un cost de 10.000 €.

Per a la determinació dels costos materials, s'ha utilitzat com a referència el preu de la modalitat Pavelló modular, 170€/m2, per la quantitat de m2 de muntatge (556 m2), i s'hi han afegit 10.000 euros en concepte de consums elèctrics, potència elèctrica, contractació i consum d'aigua per als dos espais institucionals (intercanvi i Fine Foods) durant els dies en què se celebra aquesta fira. A aquest import, s'ha afegit la diferència entre l'estructura de moqueta i la de tarima. D'acord amb l'històric acumulat a Prodeca, les despeses de col·locació d'estructura de tarima se situen entre els 60 i els 100 €/m2. Per a la present justificació de preu, s'estableix en 75€/m2.

La selecció està motivada en el tipus de materials utilitzats, de qualitat adequada per a la tipologia de Pavelló que es requereix, llevat del paviment del terra. No obstant, s'ha optat per licitació pública per raons de necessitats d'adequar les característiques de distribució d'espais per a les empreses, d'acord amb les necessitats de Prodeca, i de disseny adequat a la projecció que es requereix per a la imatge de marca Catalunya.



S'ha afegit, per a l'estudi de costos, el mobiliari mínim requerit al plec tècnic pel que fa a la zona d'auditori (15 taules altes i 45 tamborets/10 taules altes i 30 tamborets):

S'estableix un preu mig de 55 euros m2 pel que fa a mobiliari i grafismes.

Per als espais institucionals, es requereix de l'equipament tècnic audiovisual següent:

- Microfonia
- Altaveus amb so dirigit cap a l'interior de l'espai
- Faristol mòbil
- Pantalla LED de 6x3 m i 7 x 3
- Taula de so i cablejat necessari per a tot l'equipament audiovisual
- Càmera PTZ FullHD (zenital)
- 4 pantalles LED de mínim 65 polzades

Com a exemple, s'adjunta el preu del lloguer d'equipament audiovisual del proveïdor oficial de Fira de Barcelona:

Smart TV de LED para evento UHD 4K (3840 x 2160 px), de 65 pulgadas desde 1.747,47 euros (preu Servifira)

S'estableix un preu mig de 100€ per m2 pel que fa a equipament audiovisual.

Pel que fa a l'equipament de cuina requerit, LOWE RENTAL, compta amb els següents preus orientatius:

Nevera de 400 L: 290 - 350 €

Doctor Roux, 80
08017 Barcelona
Tel.: +34 93 552 48 20
prodeca@gencat.cat
www.prodeca.cat

Congelador de 200 L: 170 – 250 €

S'estableix un preu mig de 100 € per m2 pel que fa a equipament de cuina.

D'aquesta manera, el resultat és:

$170€ + 75€ + 55€ + 100€ + 100€ + 17,99€(10.000/556) = 517,99€.$

El resultat total per a la zona institucional de 556m2 és: 288.002,44 €

CÀLCUL TOTAL DE PREU

Un cop calculats els dos imports, procedim a sumar-los per a obtenir el preu mig del m2:

$408.699,77 € + 288.002,44 € = 696.702,21 €$

El dividim pel total de m2 a construir: $696.702,21 € / 1665 m2 = 418,44 €$

Els imports corresponents a benefici industrial i despeses generals d'estructura s'han d'entendre inclosos en el preu de referència que ofereix el recinte firal.

El desglossament és el següent:

Costos directes: Materials muntatge, personal, mobiliari, subministraments	566.424,56 €
Despeses generals d'estructura (17%)	96.292,18 €
Benefici industrial (6%)	33.985,47 €
TOTAL	696.702,21 €
IVA 21%	146.307,46 €
Pressupost base de licitació	843.009,67€
Alça 20%	139.340,44 €
Valor estimat del contracte	836.042,65€
m2	1.665 m2
Preu m2	418,44 €

D'acord amb l'article 101.2 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP), en el càlcul del valor estimat del contracte s'han d'incloure, a més dels costos laborals, els despeses generals d'estructura i el benefici industrial.

La Junta Consultiva de Contractació Pública de l'Estat, en el seu Informe 40/19, de 20 de desembre de 2019 (Ministeri d'Hisenda), estableix que, encara que els percentatges previstos a l'article 131 del Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques (R.D. 1098/2001) s'apliquen als contractes d'obra, és procedent aplicar-los per analogia als contractes de serveis, quan l'òrgan de contractació ho consideri adequat.

Per tant, s'han pres com a referència els següents percentatges: 17% en concepte de despeses generals d'estructura (dins la forquilla establerta entre el 13% i el 17%) i 6 % en concepte de benefici industrial. L'elecció del percentatge màxim de la forquilla prevista (17%) obeeix a criteris de prudència i sostenibilitat econòmica, atès que l'execució d'aquest contracte requereix un nivell rellevant d'estructura organitzativa i de suport transversal).

LOT 2: SERVEI DE REGIDORIA, PRODUCCIÓ I PROGRAMACIÓ DE CUINA EN DIRECTE DE L'ESPAI CATALONIA HUB I INTERCARN

El preu de sortida del concurs de servei de regidoria, producció i programa de cuina en directe de l'espai Catalonia HUB i intercanvi a la fira ALIMENTARIA 2026 és de 51.253 € (IVA no inclòs).

El pressupost base de licitació (21% d'IVA inclòs) és de 62.016,13 €.

El valor estimat del contracte és de **61.503,60 €** tenint en compte una possible modificació a l'alça o a la baixa del 20%, en funció d'una assignació més gran d'espai d'exposició o d'una assignació menor d'espai d'exposició respecte de la prevista de 1.665 m², i de possible manca o increment d'interès sobrevingut per part de les empreses catalanes, crisis econòmiques sobrevingudes o altres circumstàncies de difícil previsió.

El pressupost base de licitació s'ha formulat d'acord amb paràmetres històrics de Prodeca relatius als materials, ingredients i honoraris inclosos en els plecs del present lot, i que es relacionen en la taula següent:

Doctor Roux, 80
08017 Barcelona
Tel.: +34 93 552 48 20
prodeca@gencat.cat
www.prodeca.cat

Justificació de preu Lot 2. Producció cuina en directe a l'espai Catalonia HUB i Espai Intercarn					
MATERIAL CUINA EN DIRECTE I OFFICE	Uds. HUB	Uds. Intercarn	Total Uds.	Preu unitari	Total preu uds.
Gastrònoms de profunditats diferents	10	2	12	22,00 €	264,00 €
Reixes de mida del forn	4		4	22,00 €	88,00 €
Carros passa plats	2		2	82,50 €	165,00 €
Transport i instal·lació maquinària	1		1	330,00 €	330,00 €
Kits de cassoles, paelles, cassons que inclou: 2 cassoles antiadherents d'alumini fos 24 cm diàmetre 1 cassola antiadherent d'alumini fos 28 cm diàmetre 1 cassó antiadherent d'alumini fos 16 cm diàmetre 2 cassons antiadherent d'alumini fos 18 cm diàmetre 1 paella antiadherent de 18 cm diàmetre 2 paelles antiadherents de 22 cm diàmetre 2 olles d'alumini fos de 20cm diàmetre 1 olla d'alumini fos de 24cm diàmetre	3	1	4	220,00 €	880,00 €
Kits de petit utillatge que inclou: 2 jocs de ganivets de cuina per diferents usos 4 fustes de tallar 6 espàtules 6 cullerots 6 espumaderes	6	2	8	55,00 €	440,00 €
Rotllos de paper de cuina	20	10	30	1,65 €	49,50 €
Guants de vinil: una caixa talla M, una talla L i una de talla XL	3	1	4	7,40 €	29,60 €
Kit de material bàsic per emplatjar la degustació de mostra: vaixel·la blanca clàssica de diferents diàmetres i formes	1	1	2	110,00 €	220,00 €
Safates cambrer per servir degustacions	10	5	15	8,80 €	132,00 €
Subtotal					2.598,10 €
MATÈRIES PRIMERES, PONENTS I CUINERS	Unitats HUB	Uds. Intercarn	Total Uds.	Preu unitari	Total preu uds.
Equipament bàsic: 5L oli d'oliva, 1 paquet de sal, 1 pot de pebre, 1 ampolla de vinagre, 1 paquet de sucre	1	1	2	55,00 €	110,00 €
Honoraris 24 cuiners o ponents	20	4	24	370,00 €	8.880,00 €
Matèries primeres degustacions cuiners (30 pax)	14		14	165,00 €	2.310,00 €
Matèries primeres degustacions cuiners (80 pax)		6	6	450,00 €	2.700,00 €
Vaixel·la, coberteria i cristalleria servei degustacions visitants d'un sol ús HUB	1		1	880,00 €	880,00 €
Vaixel·la, coberteria i cristalleria servei degustacions d'un sol ús visitants INTERCARN		1	1	440,00 €	440,00 €
Desgustacions vi o cava HUB	100	160	260	2,20 €	572,00 €
Aigües cortesia ponents	500	200	700	0,65 €	455,00 €
Subtotal					16.347 €
PERSONAL	Hores HUB	Hores Intercarn	Total Hores	Preu unitari	Total preu hores
1 Persona de suport per a la recepció HUB Horari: 10 - 19.00h	36		36	22,00 €	792,00 €
Speaker professional gastronomia HUB dia 1 - 5 sessions	6		6	242,00 €	1452,00 €
Speaker professional gastronomia HUB dia 2 - 5 sessions	6		6	242,00 €	1452,00 €
Speaker professional gastronomia HUB dia 3 - 5 sessions	6		6	242,00 €	1452,00 €
Speaker professional gastronomia HUB dia 4 - 3 sessions	4		4	242,00 €	968,00 €
Cambres a jornada completa (8 pax) - Horari: 9.30 - 19.30h (3 showcooking HUB, 2 cafeteria networking HUB, 3 espai Intercarn)	200	90	290	22,00 €	6380,00 €
Ajudants de cuina (4) a jornada completa Horari: 9.30 - 19.30h	80	60	140	22,00 €	3080,00 €
Regidor (2) - Horari: 9.30 - 19.30h	40	20	60	40,00 €	2400,00 €
Seguretat social personal	8	5	14	220 €	3.080 €
Despeses de contractació personal (preu / persona)	8	5	14	18,00 €	252,00 €
Dietes personal 20€ /dia 1 (preu / persona)	8	5	14	22,00 €	308,00 €
Dietes personal 20€ /dia 2 (preu / persona)	8	5	14	22,00 €	308,00 €
Dietes personal 20€ /dia 3 (preu / persona)	8	5	14	22,00 €	308,00 €
Dietes personal 20€ /dia 4 (preu / persona)	8	0	8	22,00 €	176,00 €
Subtotal					22.408 €
HONORARIS	Hores HUB	Hores Intercarn	Total Hores	Preu unitari	Total preu hores
Honoraris per la conceptualització global de l'esdeveniment, coordinació de la programació i el personal. Inclou la pre-producció de les sessions, el seu seguiment en directe, el muntatge i el desmuntatge i la gestió de tots els proveïdors implicats en la cuina i l'elaboració de memòria-resum final.	220		220	45 €	9900,00 €
Subtotal					9.900 €
Total					51.253 €

El desglossament del preu del Lot 2 és el següent:

Costos directes: materials cuina, personal, dietes, honoraris, matèries primeres	41.669,11
Despeses generals d'estructura (17%)	7.083,75 €
Benefici industrial (6%)	2.500,15
TOTAL sense IVA (pressupost base licitació)	51.253 €
IVA 21%	10.763,13 €
Total amb IVA	62.016,13 €
Alça 20%	10.250,60 €
Valor estimat del contracte (VEC)	61.503,60 €

D'acord amb l'article 101.2 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP), en el càlcul del valor estimat del contracte s'han d'incloure, a més dels costos laborals, els despeses generals d'estructura i el benefici industrial.

La Junta Consultiva de Contractació Pública de l'Estat, en el seu Informe 40/19, de 20 de desembre de 2019 (Ministeri d'Hisenda), estableix que, encara que els percentatges previstos a l'article 131 del Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques (R.D. 1098/2001) s'apliquen als contractes d'obra, és procedent aplicar-los per analogia als contractes de serveis, quan l'òrgan de contractació ho consideri adequat.

Per tant, s'han pres com a referència els següents percentatges: 17% en concepte de despeses generals d'estructura (dins la forquilla establerta entre el 13% i el 17%) i 6 % en concepte de benefici industrial. L'elecció del percentatge màxim de la forquilla prevista (17%) obeeix a criteris de prudència i sostenibilitat econòmica, atès que l'execució d'aquest contracte requereix un nivell rellevant d'estructura organitzativa i de suport transversal).

Maria Camino
Cap de l'Àrea de Solucions Sectorials

Gemma Moliner
Cap de l'àrea de Comunicació