



OSSERVATORIO STATISTICO DEGLI ONERI PER PRESTAZIONI DI PERSONALE NEL COMPARTO DELLE APPARECCHIATURE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E PUBBLICI ESERCIZI

	Euro
ASSISTENTI TECNICI E MONTATORI SPECIALIZZATI	
Per ogni ora di lavoro normale (8 ore), di viaggio o di attesa inoperosa in giornata feriala per settimana di 5 gg lavorativi	29,00
Per ogni ora di lavoro o di viaggio eccedente le 8 ore in giornata feriala	36,90
Per ogni ora di lavoro o di viaggio nei giorni di sabato e festivi	42,75
Diritto fisso di chiamata per interventi di assistenza tecnica (in garanzia e fuori garanzia)	29,00
Rimborso chilometrico unitario	0,46
Trasferta (due pasti e pernottamento)	130,00

NOTE

- La rilevazione oggetto di questa indagine è stata effettuata presso un campione di aziende del comparto nel secondo semestre 2011.
- Gli oneri rilevati si riferiscono alle prestazioni di montaggio e assistenza relative alle apparecchiature per la ristorazione collettiva.
Gli oneri, da intendersi al lordo dello sconto, includono:
 - Costo del personale diretto
 - Spese dirette di reparto
 - Spese generali aziendali (quota parte)
 - Interessi e oneri finanziari (quota parte)
- La voce "Rimborso chilometrico" è stata rilevata con riferimento agli oneri relativi ai mezzi di trasporto solitamente impiegati per questo tipo di interventi.
- La voce "Trasferta" si riferisce a 2 pasti e al pernottamento in località con condizioni normali di vitto e alloggio.
- Nelle ore di viaggio sono state considerate anche quelle che il personale in missione impiega dalla dimora al posto di lavoro e viceversa, ad esclusione della prima ora considerata usualmente in franchigia.

OSSERVATORIO STATISTICO DEGLI ONERI PER PRESTAZIONI DI PERSONALE NEL COMPARTO DELLE APPARECCHIATURE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E PUBBLICI ESERCIZI

	% del valore dell'impianto	
	A	B
PRESTAZIONE PROFESSIONALE		
Progetto dell'impianto di cucina (apparecchiature, flussi, percorsi, zone)	2,5	1,95
Stesura del capitolato d'appalto e dei dossier tecnici di autorizzazione	2,0	1,5
Disegni esecutivi (inclusi i collegamenti alle reti di alimentazione)	3,0	2,3
Direzione lavori (in cantiere)	2,0	1,5
Progetto delle reti di alimentazione (elettrica, idraulica, scarichi, vapore)	6,5	4,9

NOTE

- 1. La rilevazione oggetto di questa indagine è stata effettuata presso un campione di aziende del comparto nel secondo semestre 2011.
- 2. Gli oneri si riferiscono alle prestazioni di professionisti abilitati e qualificati nel campo della progettazione degli impianti di cucina e delle relative reti di alimentazione.
- 3. Le colonne si riferiscono al valore dell'impianto da installare secondo la seguente classificazione:
A-Impianti di valore commerciale inferiore o uguale a 413.165 euro
B-Impianti di valore commerciale superiore a 413.165 euro

- 4. Nel caso delle reti di alimentazione, per “valore dell'impianto” si intende il valore della rete stessa. L'onere rilevato non comprende la direzione lavori.
- 5. Gli oneri non comprendono le spese (bolli, trasferta, ecc...) che solitamente vengono rimborsate a piè di lista.

I dati pubblicati sono stati calcolati con il massimo sforzo di completezza, obiettività e diligenza, ma ANIE non si assume alcuna responsabilità in ordine alla loro esattezza o non varianza. I dati inoltre rappresentano valori meramente indicativi e ciascun utente rimane libero di decidere se utilizzarli o meno.