



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 feriale per settimana di 5 gg lavorativi	29,00
Per ogni ora di lavoro o di viaggio eccedente le 8 ore in giornata feriale	37,05
Per ogni ora di lavoro o di viaggio nei giorni di sabato e festivi	42,38
Diritto fisso di chiamata per interventi di assistenza tecnica (in garanzia e fuori garanzia)	27,88
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 2012.
- 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 2012.
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.