

ALLEGATO A

ANALISI DEI COSTI

VOCE DI COSTO				IMPORTO A PASTO	PERCENTUALI (CON ARROTONDAMENTI)
A) Costo orario del personale:				€ 2,76	52,08%
Personale	Livello	Costo orario del personale	Costo del personale a pasto		
n. 1 Direttore del Servizio	2° livello	€ 22,18	€ 0,16		
n. 1 impiegato amministrativo	3° livello	€ 20,94	€ 0,37		
n. 1 cuoco	3° livello	€ 20,94	€ 0,52		
n. 1 addetto alla cucina	5° livello	€ 18,59	€ 0,46		
n. 2 inservienti/autisti	5° livello	€ 37,18	€ 0,93		
n. 2 sorveglianti	4° livello	€ 39,54	0,28		
n. 1 dietista/dietologo	3° livello	€ 20,94	€ 0,04		
B) Costo derrate Alimentari				€ 1,84	34,72%
C) Spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, piatti a perdere, trasporto, ecc.)				€ 0,20	3,77%
D) Costo oneri per la sicurezza dei lavoratori diversi da quelli da interferenza (Documento di valutazione del rischio)				€ 0,11	2,07%
E) Costo oneri per la sicurezza dei lavoratori relativi ai rischi da interferenza (Documento unico di valutazione del rischio)				0,00	0%
Totale parziale				4,91	92,64%
F) Spese generali e utile				0,39	7,36%
TOTALE IMPORTO A BASE D'ASTA				5,30	100%

A) Costo del personale.

Ai sensi dell'articolo 86, comma 3 bis, del d. lgs 163/06, il costo del personale indicato nell'analisi dei costi, è stato determinato sulla base del costo del lavoro di cui al D.M. 27 settembre 2013 del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali avente ad oggetto "Costo orario del lavoro per i dipendenti del settore turismo – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", riferito al mese di aprile 2013, per l'ambito nazionale, e calcolato in base alla seguente organizzazione standard compatibile con quanto richiesto dal capitolato:

- n. 1 Direttore del Servizio, inquadrato al livello 2°, calcolato forfetariamente, in base al costo orario di euro 22,18;

- n. 1 impiegato amministrativo, inquadrato al livello 3°, calcolato forfetariamente, in base al costo orario di euro 20,94;
- n. 1 cuoco, inquadrato al livello 3°, calcolato forfetariamente, in base al costo orario di euro 20,94;
- n. 2 inservienti, inquadrati al livello 5° per un totale di n. 3,5 ore giornaliere ciascuno (comprensive del tempo necessario per il trasporto), per n. 140 pasti giornalieri ad un costo orario di euro 18,59;
- n. 2 sorveglianti inquadrati al livello 4° per n. 2 ore settimanali ciascuno, per n. 280 pasti settimanali ad un costo orario di euro 19,77;
- n. 1 dietologo inquadrato al livello 3°, calcolato forfetariamente, in base al costo orario di euro 20,94.

D) Costo oneri per la sicurezza dei lavoratori diversi da quelli da interferenza (Documento di valutazione del rischio).

L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08, diversi da quelli da interferenza sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, stimati in maniera indicativa in una quota pari al 2,07% del costo totale, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale determinato conformemente a quanto previsto all'art. 4 del capitolato.

E) Costo oneri per la sicurezza dei lavoratori relativi ai rischi da interferenza (Documento unico di valutazione del rischio).

Gli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori relativi al rischio da interferenza, indicato nell'analisi dei costi, è pari a 0 (zero), come risulta dal DUVRI allegato "B" al capitolato.

F) Spese generali e utile.

Le spese generali e l'utile d'impresa sono stati complessivamente calcolati in maniera convenzionale in base ad una percentuale pari al 7,10% del totale parziale.