



TRIBUNALE di AVELLINO

Sezione liquidazioni Giudiziali

G.D. dott. Gaetano Guglielmo



Liquidazione Giudiziale



[REDACTED] (n. 32/2023)

Curatori Fallimentari: avv. Massimo Gargano
dott.ssa Lucia Tecce

RELAZIONE DELL'ESPERTO NOMINATO Stima Beni Mobili



Frigento, marzo 2024



Professionista Incaricato

Ing. Tommaso Pugliese



Sommario

| | |
|--|----|
| 1. Incarico | 2 |
| 1.1 L'attività espletata dalla nomina dell'Esperto, Sopralluoghi e deposito della relazione di stima | 2 |
| 3. Descrizione dei beni oggetto di stima: identificazione dei lotti di vendita | 2 |
| 3.1 Gravami | 5 |
| 4. La valorizzazione dei beni | 6 |
| 5. Conclusioni | 14 |



1. Incarico

Il sottoscritto ing. Tommaso Pugliese, iscritto all'albo degli ingegneri della provincia di Avellino al n. 840, con studio professionale in Frigento (AV) alla Via Pagliara n.100, riceveva incarico dai curatori della Liquidazione Giudiziale [REDACTED] - procedura n.32/2023 - Sezione Liquidazione Giudiziali – Tribunale di Avellino – avv. Massimo Gargano e dott.ssa Lucia Tecce, giusta autorizzazione dal G.D. dott. Gaetano Guglielmo in data 21/11/2023, per la stima dei beni relativi all'attività produttiva svolta in un immobile locato sito in Atripalda (AV) [REDACTED]

1.1 L'attività espletata dalla nomina dell'Esperto, Sopralluoghi e deposito della relazione di stima

Per il corretto espletamento del presente incarico, sono stati necessari diversi accessi presso la sede operativa della società [REDACTED]. Effettuata una prima ricognizione degli impianti e delle attrezzature, in data 14 dicembre 2023, presso l'opificio sito in Atripalda alla [REDACTED] alla presenza dei curatori giudiziali e del legale rappresentante della società, signor [REDACTED]

[REDACTED], il sottoscritto ctu ha avviato successivamente una capillare attività di inventariazione finalizzata a catalogare ogni singolo cespite e corredata da idonea documentazione fotografica. (All.

1 - Verbali di sopralluogo)

Durante gli accessi si è preso atto che gli impianti e i macchinari, nonché gli autoveicoli, sono fermi da oltre due anni e, pertanto, non è stato possibile accertarsi della qualità degli stessi in termini di affidabilità, produttività, sicurezza, etc., e, quindi, non si è in grado di fornire garanzia circa l'assenza di vizi occulti

Appunto per questo, l'intero lavoro è stato eseguito sulla scorta di quanto dichiarato dall'amministratore, degli esami a vista dei macchinari, della loro età anagrafica, sul livello di cura rilevabile in sito, nonché sulle conoscenze e sull'esperienza tecnica e professionale del sottoscritto.

Accertamenti effettuati

Sono stati esaminati i libri dei cespiti della società che non hanno fornito alcun ausilio né per la individuazione dei beni, né per la determinazione del loro costo storico.

Sono state inoltre visionate le note di trascrizione degli autoveicoli al PRA provinciale di Avellino, effettuate dai curatori in data 6/11/2023, a favore dell'apertura liquidazione giudiziale Tribunale di Avellino sent. N° 39/2023", contro il [REDACTED]

3. Descrizione dei beni oggetto di stima: identificazione dei lotti di vendita

Considerata la molteplicità di beni rilevati, la diversa natura che li caratterizza e le prerogative che ne determinano il valore commerciale, i beni aziendali sono stati catalogati secondo la loro collocazione nei reparti di produzione dell'attività casearia, come riportato nella seguente **Tabella.1**. Nella successiva **Tabella. 2**, invece, viene catalogato il parco autoveicoli aziendale, con indicazione del tipo e marca dell'automezzo, dell'anno di immatricolazione e della data di scadenza di revisione risultante dalle rispettive carte di circolazione. (All. 3.A *Carte Circolazione Auto*)

Per quanto attiene, invece, i furgoni frigoriferi vengono riportate anche le date di scadenze delle certificazioni ATP rilasciate dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. (All. 4.A *Certificazioni ATP*)

Tabella. 1

| Elenco Beni inventariati - [REDACTED] | | | |
|---|---|--------------------|-------------------------|
| A - REPARTO PRODUZIONE- Piano seminterrato - Attrezzature e macchinari | | | |
| Reparto Ricotta Panna | | | |
| Art | Descrizione | Costruttore | anno costruzione |
| 1 | Doppio fondo per ricotta da 2 200 L | TECNOLAT | 2000 (dichiarato) |
| 2 | Doppio fondo per ricotta da 2 200 L | TECNOLAT | 2000 (dichiarato) |
| 3 | Scrematrice | WESTFALIA | 1989 |
| 4 | Serbatoio coibentato per stoccaggio siero 10 000 L | | 2004 (dichiarato) |
| 5 | Lisciatrice omogeneizzatore per ricotta | TECHNODAIRY | 1999 |
| 6 | Vibrovaglio circolare per siero | EMILOS | 2018 |
| Reparto Pastorizzazione Coagulazione | | | |
| 7 | Pastorizzatore da 10 000 L/h | W. Schmidt | 1991 |
| 8 | Quadro di comando generale | | 1988 (dichiarato) |
| 9 | Polivalente a culla da 5.000 L | C.M.T. | 2008 |
| 10 | Polivalente circolare da 5000 L | SIMAR | 1988 (dichiarato) |
| 11 | Serbatoio coibentato stoccaggio latticello 8 000 L | Carmec | 2001 (dichiarato) |
| 12 | Boiler preparatore acqua per filatrice 10 000 L/h | Carmec | 2011 |
| 13 | Refrigeratore scambiatore calore a piastre 10 000 L/h | W. Schmidt | 1991 |
| Reparto Filatura | | | |
| 14 | Filatrice con pedana 800 kg/h | C.M.T. | 2003 |
| 15 | Filatrice a braccio tuffante | ALMAC | 1997 (dichiarato) |
| 16 | Formatrice a rullo con 4 coclee | CMT | 2005 |
| 17 | Formatrice a rullo con 4 coclee | GEA (ex CMT) | 1996 -(rev 2016) |
| 18 | Stampi per Formatrice a Rullo - n.8 | | |
| 19 | Formatrice a giostra | DIMA | 1993 (dichiarato) |
| Reparto Rassodamento e Salatura | | | |
| 20 | Vascone di rassodamento con gruppo refrigeratore | ALMAC | 2000 (dichiarato) |
| 21 | Nastro trasportatore da acqua dolce e salata | TECNOLAT | 2012 |
| 22 | n.3 Vasconi per salatura – n.1 vasca raffreddamento - impianto a doccia | | 2000 (dichiarato) |
| 23 | Cubettatrice con carrello | FAM | 2010 |
| Reparto Burrificazione | | | |
| 24 | Zangola per burro | BELLUCCI | 1989 (dichiarato) |
| 25 | Gruppo Refrigerante a piastra | | 1989 (dichiarato) |
| 26 | Serbatoio coibentato per liquido di governo 2 000 L | Carmec | 1989 (dichiarato) |
| Reparto Confezionatrici | | | |
| 27 | Confezionatrice orizzontale 3000 | PFM | 1990 (dichiarato) |
| 28 | Confezionatrice orizzontale 2000 | PFM | 1992 |
| 29 | Confezionatrice a 4 piste automatica | amc | 1989 (dichiarato) |
| 30 | Confezionatrice automatica | ORMAD | 2010 |
| 31 | Confezionatrice semiautomatica | ORMAD | 2010 |
| 32 | Lavandino a pedale per acqua calda acciaio inox n.2 | | 1988 (dichiarato) |
| Reparto Raffreddamento | | | |
| 33 | Cella frigo statica - componentistica acciaio inox | | |
| 34 | Doppia Cella frigo ventilata - componentistica inox | | |
| 35 | Motori celle frigo | | |

| | | | |
|---|---|-----------------|-------------------|
| 36 | Cella frigorifera prefabbricata | | |
| Reparto Carico- Scarico | | | |
| 37 | Lavacassette automatico con due pompe | | 2000 (dichiarato) |
| 38 | Cassette di plastica per alimenti n. 391 | | |
| 39 | Serbatoio coibentato stoccaggio latte da 33 000 L | Azzini | 1990 (dichiarato) |
| 40 | Bilancia elettronica da 1500 kg | BILANCI | 1990 |
| 41 | Bilancia meccanica da 15 kg | | 1990 |
| 42 | Carrelli acciaio inox: n.6 per spostamento formaggi + n. 4 uscita merce | | |
| 43 | Attrezzatura inox: tavoli lavorazione - n. 4 tavoli a ripiani - n. 5 tini su ruote - n. 8 contenitori da 100 L - n. 4 mastelli per filatura | | |
| 44 | Fuscelle formaggio primo sale n. 100 circa | | |
| 45 | Fuscelle formaggio e ricotta n. 100 circa | | |
| 46 | Macchina sottovuoto 150 m3/h | Saccardo Arturo | 1998 |
| 47 | Piombatrici per sigillatura n. 3 | | 1990 (dichiarato) |
| Deposito Imballaggio | | | |
| 48 | Scaffalatura | | |
| 49 | Prodotti Inibenti- materiali di consumo | | |
| Rete distribuzione impianti di produzione | | | |
| 50 | Tubazioni- valvole - raccorderia in acciaio inox | | |
| B - AREA ESTERNA - Macchinari - Attrezzatura | | | |
| 51 | Impianto lavaggio con postazioni pensili | VEMA | 1990 (dichiarato) |
| 52 | Serbatoio esterno per acqua calda coibentato 14 000 L | | 1990 (dichiarato) |
| 53 | Serbatoio esterno per stoccaggio siero 20 000 L | | 1990 (dichiarato) |
| 54 | Refrigeratore a piastre per stoccaggio siero | | 1995 |
| 55 | Pompa per carico siero | | 1990 (dichiarato) |
| 56 | Serbatoio gasolio da 7 000 L con tettoia e bacino | | 2009 |
| 57 | Serbatoio coibentato orizzontale 10.000 L | | 1990 (dichiarato) |
| 58 | Serbatoio coibentato verticale 8000 L | | 1990 (dichiarato) |
| Tettoia Deposito - Officina | | | |
| 59 | Attrezzatura varia e minuta | | |
| 60 | Gruppo elettrogeno da 56,6 KVA completo di | GS Gen Set | 1990 |
| 61 | Quadro elettrico abbinato al gruppo elettrogeno | | 1990 |
| 62 | Compressore con quadro comando, serbatoio ed essiccatore | KAESER | 2001 |
| Centrale Termica | | | |
| 63 | Impianto termico a vapore n.1: Bruciatore a gas 372 ÷ 1512 KW -- Generatore di vapore 12 kg/cm ² - completo di valvole e accessori - Collaudo 27/10/86 | Riello | 1986 |
| 64 | Filtro per salamoia | TMCI Padovan | 1990 |
| 65 | Serbatoio accumulo acqua calda 1000 L per caldaie | | 1990 |
| 66 | Addolcitore impianto caldaia | | 1990 |
| 67 | Impianto termico a vapore n.2: Bruciatore a gas 372 ÷ 1512 KW -- Generatore di vapore 12 bar - completo di valvole e accessori -- Collaudo 14/04/91 | | 1990 |
| Tettoia Deposito - Carica batteria | | | |
| 68 | Carica batteria per carrelli elevatori elettrici | P.B.M. | 2001 |
| 69 | Transpallet (elevatore)elettrico | STILL | 2001 |

| | | | |
|--|--|-------|---------|
| 70 | Carrello Elevatore (muletto) elettrico | STILL | 2002 |
| 71 | Taglia cagliata elettrica | | |
| 72 | Celle frigo mobili (ATP scaduti) – n. 3 | | 2002/05 |
| C- SPOGLIATOIO - UFFICIO - Piano Seminterrato | | | |
| 73 | Scrivania con cassettera e sedia con ruote | | |
| 74 | Armadietto per ufficio | | |
| 75 | Lavabo acciaio – Scaldabagno elettrico – erogatore carta | | |
| 76 | Armadietto a due ante | | |
| 77 | Armadietti per spogliatoio | | |
| D- UFFICI - Piano Terra | | | |
| 78 | Reception: Bancone - Scrivania - Cassettera – Mobile basso a 4 scomparti | | |
| 79 | Ufficio n1: Scrivania -Tavolino – Armadio - Libreria | | |
| 80 | Ufficio n.2: Bancone - Scrivania - Cassettera -Mobile basso 4 ante | | |
| E – NEGOZIO - Piano Terra | | | |
| 81 | Ufficio: Scrivania- sedia- computer | | 2002 |
| 82 | Espositore refrigerato per salumi e latticini | | |
| 83 | Banco frigo con riserva refrigerata | | |
| 84 | Espositore refrigerato per salumi e latticini | | |
| 85 | Bilancia da 12 kg | | |
| 86 | Banco di cassa | | |
| 87 | Scaffalatura | | |

Tabella. 2

| Elenco Autoveicoli inventariati - [REDACTED] | | | | | | |
|--|---------------------------------|-------------------|-------------|------------------|--------------------|----------|
| F – PIAZZALE - Autoveicoli | | | | | | |
| | Autoveicoli | targa | Marca | Immatricolazione | scadenza revisione | scad ATP |
| 88 | Furgone frigorifero TDI | EF [REDACTED] JR | Wolkswagen | 9.11.2010 | nov-22 | ott-22 |
| 89 | Furgone Fiat Scudo coibentato | BX [REDACTED] TV | Fiat | 23.12.2008 | feb-23 | dic-23 |
| 90 | Furgone frigorifero IVECO 33/A | CH [REDACTED] GA | Iveco | 26.8.2003 | ott-21 | set-21 |
| 91 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | DX [REDACTED] KK | Fiat Ducato | 10.07.2009 | ott-23 | lug-24 |
| 92 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | EB [REDACTED] XS | Fiat Ducato | 26.02.2010 | feb-23 | gen-22 |
| 93 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | DX [REDACTED] KK | Fiat Ducato | 21.09.2009 | ott-23 | lug-24 |
| 94 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | DX [REDACTED] KK | Fiat Ducato | 31.07.2009 | ott-23 | lug-21 |
| 95 | Autocisterna Iveco 60E14 K27 | BE [REDACTED] BGX | IVECO | 24.06.1999 | giu-20 | / / / |
| 96 | Fiat Punto VAN Furgonato | BR [REDACTED] PV | Fiat | 4.4.2001 | giu-22 | / / / |
| 97 | Fiat Punto - Tg- FM-904FM | FM [REDACTED] FM | Fiat | 26.10.2017 | ott-25 | / / / |

3.1 Gravami

Le ispezioni effettuate presso il PRA provinciale di Avellino, in data 09/11/2023, hanno garantito che non esistono gravami pregiudizievoli sugli automezzi inventariati ad eccezione di una formalità gravante sull' AUTOCISTERNA IVECO 60E14 K27 con targa BE [REDACTED] GX costituita da un'ipoteca del

25.823,88 € - termine di esigibilità 24/06/2001 – (All.2.A Visure PRA)

L'ipoteca deve essere cancellata perché a dire dell'amministratore il debito è stato estinto; peraltro, dalla contabilità non risulta l'esposizione debitoria in questione, né risulta effettuata l'eventuale domanda di insinuazione al passivo.

4. La valorizzazione dei beni

In considerazione delle caratteristiche tipologiche e dello stato di fatto dei beni mobili oggetto della presente perizia, si rende necessaria una scelta idonea dei procedimenti di valutazione che sia finalizzata a una corretta formulazione dei giudizi di stima.

Le peculiarità della stima in questione comportano l'esposizione di alcune premesse metodologiche indispensabili alla precisa individuazione dell'aspetto economico da osservare, essendo il giudizio di stima stesso la previsione della più probabile equivalenza tra il valore di mercato e il valore di stima.

L'inesistenza di una diretta interrelazione tra il valore di mercato ed il valore di stima e l'assenza di uno schema di valutazione univocamente ritenuto valido per ognuno dei possibili scenari ipotizzabili, i quali sono influenzati anche dalle richieste del mercato in merito allo specifico bene prodotto, rendono oltremodo difficile e soggettiva la valutazione del valore residuo di ogni singolo bene. Proprio tale situazione rende indispensabile procedere ad illustrare, in modo adeguato, le metodiche seguite per la determinazione dei valori residui di ogni cespite.

Il metodo di stima applicato è stato, pertanto, quello della comparazione di tali beni con quelli analoghi presenti in commercio, effettuando ricerche presso operatori del settore caseario e considerando l'appetibilità e la commerciabilità sul libero mercato. In merito a questi due fattori sono stati altresì considerati sia l'attuale stagnazione del mercato dell'usato per beni paragonabili ai beni visionati, sia l'impatto delle attuali agevolazioni fiscali riguardanti l'acquisto di beni strumentali nuovi.

Dal punto di vista tecnico i parametri maggiormente esaminati sono stati: lo stato strutturale e conservativo, l'obsolescenza, la presenza o meno di certificazioni (ad esempio marcatura CE), l'anno di costruzione e il rispetto della vigente normativa tecnica-infortunistica. Lo studio di tali dati è finalizzato a definire principalmente la fruibilità, la vita utile residua, le eventuali spese di ripristino e adeguamento.

La descrizione e la stima dei beni aziendali inventariati, corredata da rilievo fotografico e con le etichette reperite, è stata elaborata catalogando i beni secondo la loro collocazione nei reparti di produzione e viene esposta dettagliatamente nell'**Allegato 1.A.**

Per di più, a causa delle tipicità che contraddistinguono le vendite forzate, dovendo procedere alla liquidazione dei cespiti in tale ambito, i valori sono stati attribuiti in considerazione dei fattori di seguito riassunti:

- Assenza di prova;
- Assenza di garanzia;

- Oneri di smontaggio e trasporto;
- Ricondizionamento e messa in funzione;
- Esclusione di facilitazioni di pagamento.

Infine, ma non per ordine di importanza, si devono considerare gli aspetti relativi agli Standard di sicurezza (D.P.R N. 459 del 24.07.1996 - Direttiva 2006/42/CE – Testo Unico per la Sicurezza - D.lgs. 81/2008) e, tenendo presente che la vendita dei macchinari avviene entro i confini di una procedura fallimentare e che non è possibile fornire **garanzie** in ordine alla rispondenza delle apparecchiature alle norme vigenti in Italia, o in qualsiasi altro Stato riguardo la sicurezza delle macchine, sarà responsabilità dell'utilizzatore rispettare le norme che vigono, ove i beni saranno utilizzati e/o commercializzati.

Si precisa che i suddetti beni, sono stati valutati "così come sono", senza garanzia alcuna di funzionamento.

Non è stato possibile poter verificare il funzionamento delle apparecchiature, causa l'assenza del personale addetto, e pertanto non sono disponibili dati circa la capacità produttiva delle macchine, la qualità del prodotto, la affidabilità, la rumorosità, la stabilità strutturale. Inoltre, non sono stati reperiti giornali di macchina da cui rilevare le ore di lavoro, gli interventi di manutenzione eseguiti, gli aggiornamenti hardware e software e/o qualsivoglia elemento tecnico utile ai fini della formulazione del giudizio di stima.

Di conseguenza, l'intero lavoro è stato eseguito sulla scorta di quanto dichiarato dall'amministratore, degli esami a vista dei macchinari, della loro età anagrafica, del livello di cura rilevabile in sito, nonché sulle conoscenze e sull'esperienza tecnica e professionale del sottoscritto. Le quotazioni dei singoli beni catalogati vengono espresse per reparti, in modo da poter affrontare la possibilità di vendite anche parziali.

Si evidenzia, inoltre, che i locali produttivi sono corredati **da decine di metri di tubazioni di vario diametro e da varie attrezzature tutte in acciaio inox aisi 316**. Vi sono diverse valvole deviatrici, chiavi di arresto e pezzi speciali come giunti, gomiti, e raccordi vari. Per esperienza, queste componenti sono commerciabili e appetibili, in quanto poco sensibili ad obsolescenza.

Nella sottostante **Tabella. 3** si riportano i più probabili valori di mercato dei singoli beni aziendali, catalogati secondo la loro collocazione nei reparti di produzione, stimati con la procedura sopraesposta.

Si precisa che i prezzi di vendita, iva esclusa, sono da intendersi comprensivi degli oneri di sicurezza che gli acquirenti dovranno sostenere per le attività di :

- Montaggio rimontaggio
- Pulizia
- Carico e trasporto

Infine sono stati computati anche i **costi necessari sia per la pulitura dei locali, sia per lo smaltimento e conferimento in discarica del materiale deteriorato e di risulta, prudenzialmente stimati in 7 000 € oltre Iva come per legge.**

Tabella. 3

| Valori di stima lordi e valori di vendita netti - Beni Caseificio | | | | | | |
|--|---|--------------------|------------------------------|---------------------------|----------------------------------|--------------------|
| A - REPARTO PRODUZIONE- Piano seminterrato - Attrezzature e macchinari | | | | | | |
| <i>Reparto Ricotta Panna</i> | | | | | | |
| Art | Descrizione | valore stimato | costi smontaggio rimontaggio | costi pulizia e revisione | costi trasporto carico e scarico | Valore netto |
| 1 | Doppio fondo per ricotta da 2 200 L | 3 000.00 € | 250.00 € | 400.00 € | 300.00 € | 2 050.00 € |
| 2 | Doppio fondo per ricotta da 2 200 L | 3 000.00 € | 250.00 € | 400.00 € | 300.00 € | 2 050.00 € |
| 3 | Scrematrice | 20 000.00 € | 500.00 € | 3 500.00 € | 150.00 € | 15 850.00 € |
| 4 | Serbatoio coibentato per stoccaggio siero 10 000 L | 5 000.00 € | 600.00 € | 300.00 € | 500.00 € | 3 600.00 € |
| 5 | Lisciatrice omogeneizzatore per ricotta | 12 000.00 € | 300.00 € | 1 800.00 € | 300.00 € | 9 600.00 € |
| 6 | Vibrovaglio circolare per siero | 4 000.00 € | 300.00 € | 500.00 € | 200.00 € | 3 000.00 € |
| tot. | | 47 000.00 € | 2 200.00 € | 6 900.00 € | 1 750.00 € | 36 150.00 € |
| <i>Reparto Pastorizzazione Coagulazione</i> | | | | | | |
| 7 | Pastorizzatore da 10 000 L/h | 9 000.00 € | 400.00 € | 1 200.00 € | 250.00 € | 7 150.00 € |
| 8 | Quadro di comando generale | 300.00 € | 50.00 € | 100.00 € | 10.00 € | 140.00 € |
| 9 | Polivalente a culla da 5.000 L | 10 000.00 € | 600.00 € | 1 200.00 € | 300.00 € | 7 900.00 € |
| 10 | Polivalente circolare da 5000 L | 7 500.00 € | 600.00 € | 800.00 € | 300.00 € | 5 800.00 € |
| 11 | Serbatoio coibentato stoccaggio latticello 8 000 L | 5 000.00 € | 800.00 € | 200.00 € | 400.00 € | 3 600.00 € |
| 12 | Boiler preparatore acqua per filatrice 10 000 L/h | 12 000.00 € | 350.00 € | 2 500.00 € | 400.00 € | 8 750.00 € |
| 13 | Refrigeratore scambiatore calore a piastre 10 000 L/h | 2 500.00 € | 400.00 € | 400.00 € | 200.00 € | 1 500.00 € |
| tot. | | 46 300.00 € | 3 200.00 € | 6 400.00 € | 1 860.00 € | 34 840.00 € |
| <i>Reparto Filatura</i> | | | | | | |
| 14 | Filatrice con pedana 800 kg/h | 18 000.00 € | 400.00 € | 2 500.00 € | 400.00 € | 14 700.00 € |
| 15 | Filatrice a braccio tuffante | 11 000.00 € | 400.00 € | 1 500.00 € | 300.00 € | 8 800.00 € |
| 16 | Formatrice a rullo con 4 coclee | 11 000.00 € | 400.00 € | 1 500.00 € | 300.00 € | 8 800.00 € |
| 17 | Formatrice a rullo con 4 coclee | 11 000.00 € | 400.00 € | 1 500.00 € | 300.00 € | 8 800.00 € |
| 18 | Stampi per Formatrice a Rullo - n.8 | 20 000.00 € | 0.00 € | 100.00 € | 100.00 € | 19 800.00 € |
| 19 | Formatrice a giostra + n. 5 stampi | 4 000.00 € | 300.00 € | 900.00 € | 300.00 € | 2 500.00 € |
| tot. | | 75 000.00 € | 1 900.00 € | 8 000.00 € | 1 700.00 € | 63 400.00 € |

| Reparto Rassodamento e Salatura | | | | | | |
|--|---|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| 20 | Vascone di rassodamento con gruppo refrigeratore | 13 000.00 € | 600.00 € | 1 000.00 € | 500.00 € | 10 900.00 € |
| 21 | Nastro trasportatore da acqua dolce e salata | 1 000.00 € | 200.00 € | 200.00 € | 250.00 € | 350.00 € |
| 22 | n.3 Vasconi per salatura - n.1 vasca raffreddamento - impianto a doccia | 5 000.00 € | 800.00 € | 1 400.00 € | 500.00 € | 2 300.00 € |
| 23 | Cubettatrice con carrello | 28 000.00 € | 200.00 € | 3 500.00 € | 300.00 € | 24 000.00 € |
| | tot. | 47 000.00 € | 1 800.00 € | 6 100.00 € | 1 550.00 € | 37 550.00 € |
| Reparto Burrificazione | | | | | | |
| 24 | Zangola per burro | 4 500.00 € | 200.00 € | 800.00 € | 250.00 € | 3 250.00 € |
| 25 | Gruppo Refrigerante a piastra | 2 500.00 € | 200.00 € | 400.00 € | 200.00 € | 1 700.00 € |
| 26 | Serbatoio coibentato per liquido di governo 2 000 L | 7 000.00 € | 400.00 € | 200.00 € | 300.00 € | 6 100.00 € |
| | tot. | 14 000.00 € | 800.00 € | 1 400.00 € | 750.00 € | 11 050.00 € |
| Reparto Confezionatrici | | | | | | |
| 27 | Confezionatrice orizzontale 3000 | 4 000.00 € | 200.00 € | 600.00 € | 500.00 € | 2 700.00 € |
| 28 | Confezionatrice orizzontale 2000 | 12 000.00 € | 200.00 € | 2 500.00 € | 500.00 € | 8 800.00 € |
| 29 | Confezionatrice a 4 piste automatica | 28 000.00 € | 200.00 € | 3 500.00 € | 500.00 € | 23 800.00 € |
| 30 | Confezionatrice automatica | 18 000.00 € | 200.00 € | 1 200.00 € | 300.00 € | 16 300.00 € |
| 31 | Confezionatrice semiautomatica | 10 000.00 € | 200.00 € | 800.00 € | 300.00 € | 8 700.00 € |
| 32 | Lavandino a pedale per acqua calda acciaio inox n.2 | 200.00 € | 50.00 € | 30.00 € | 20.00 € | 100.00 € |
| | tot. | 72 200.00 € | 1 050.00 € | 8 630.00 € | 2 120.00 € | 60 400.00 € |
| Reparto Raffreddamento | | | | | | |
| 33 | Cella frigo statica - componentistica acciaio inox | 4 000.00 € | 800.00 € | 1 500.00 € | 500.00 € | 1 200.00 € |
| 34 | Doppia Cella frigo ventilata - componentistica inox | 8 000.00 € | 1 600.00 € | 3 000.00 € | 1 000.00 € | 2 400.00 € |
| 35 | Motori celle frigo | 3 000.00 € | 200.00 € | 1 500.00 € | 300.00 € | 1 000.00 € |
| 36 | Cella frigorifera prefabbricata | 5 000.00 € | 400.00 € | 1 200.00 € | 400.00 € | 3 000.00 € |
| | tot. | 20 000.00 € | 3 000.00 € | 7 200.00 € | 2 200.00 € | 7 600.00 € |
| Reparto Carico- Scarico | | | | | | |
| 37 | Lavacassette automatico con due pompe | 2 500.00 € | 200.00 € | 500.00 € | 300.00 € | 1 500.00 € |
| 38 | Cassette di plastica per alimenti n. 391 (a corpo) | 500.00 € | 0.00 € | 90.00 € | 40.00 € | 370.00 € |

| | | | | | | |
|---|---|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| 39 | Serbatoio coibentato stoccaggio latte da 33 000 L | 18 000.00 € | 4 000.00 € | 500.00 € | 800.00 € | 12 700.00 € |
| 40 | Bilancia elettronica da 1500 kg | 500.00 € | 0.00 € | 100.00 € | 70.00 € | 330.00 € |
| 41 | Bilancia meccanica da 15 kg | 200.00 € | 0.00 € | 20.00 € | 10.00 € | 170.00 € |
| 42 | Carrelli acciaio inox, stima a corpo: n.6 per spostamento formaggi + n. 4 uscita merce | 2 400.00 € | 0.00 € | 250.00 € | 200.00 € | 1 950.00 € |
| 43 | Attrezzatura inox: tavoli da lavorazione di varie misure - n. 4 tavoli a ripiani per ricotta e formaggio - n. 5 tini su ruote - n. 8 contenitori da 100 L- n. 4 mastelli per filatura manuale | 1 600.00 € | 0.00 € | 300.00 € | 250.00 € | 1 050.00 € |
| 44 | Fuscelle formaggio primo sale n. 100 circa (a corpo) | 80.00 € | 0.00 € | 20.00 € | 10.00 € | 50.00 € |
| 45 | Fuscelle formaggio e ricotta n. 100 circa (a corpo) | 20.00 € | 0.00 € | 10.00 € | 5.00 € | 5.00 € |
| 46 | Macchina sottovuoto 150 m3/h | 2 000.00 € | 0.00 € | 500.00 € | 200.00 € | 1 300.00 € |
| 47 | Piombatrici per sigillatura n. 3 | 300.00 € | 0.00 € | 150.00 € | 50.00 € | 100.00 € |
| | tot. | 28 100.00 € | 4 200.00 € | 2 440.00 € | 1 935.00 € | 19 525.00 € |
| <i>Deposito Imballaggio</i> | | | | | | |
| 48 | Scaffalatura | 300.00 € | 100.00 € | 50.00 € | 70.00 € | 80.00 € |
| 49 | Prodotti Inibenti - materiali di consumo | 150.00 € | 0.00 € | 0.00 € | 100.00 € | 50.00 € |
| | tot. | 450.00 € | 100.00 € | 50.00 € | 170.00 € | 130.00 € |
| <i>Rete distribuzione impianti di produzione</i> | | | | | | |
| 50 | Tubazioni- valvole – raccorderia- attrezzatura acciaio inox | 4 500.00 € | 1 200.00 € | 350.00 € | 150.00 € | 2 800.00 € |
| | tot. | 4 500.00 € | 1 200.00 € | 350.00 € | 150.00 € | 2 800.00 € |
| B - AREA ESTERNA - Macchinari - Attrezzatura | | | | | | |
| 51 | Impianto lavaggio con postazioni pensili | 10 000.00 € | 500.00 € | 2 000.00 € | 200.00 € | 7 300.00 € |
| 52 | Serbatoio est. per acqua calda coibentato 14 000 L | 5 000.00 € | 500.00 € | 300.00 € | 800.00 € | 3 400.00 € |
| 53 | Serbatoio esterno per stoccaggio siero 20 000 L | 5 000.00 € | 500.00 € | 300.00 € | 800.00 € | 3 400.00 € |
| 54 | Refrigeratore a piastre per stoccaggio siero | 2 700.00 € | 250.00 € | 500.00 € | 150.00 € | 1 800.00 € |
| 55 | Pompa per carico siero | 700.00 € | 100.00 € | 400.00 € | 50.00 € | 150.00 € |
| 56 | Serbatoio gasolio da 7 000 L con tettoia e bacino | 5 000.00 € | 600.00 € | 1 000.00 € | 600.00 € | 2 800.00 € |
| 57 | Serbatoio coibentato orizzontale 10.000 L | 5 000.00 € | 400.00 € | 300.00 € | 800.00 € | 3 500.00 € |
| 58 | Serbatoio coibentato verticale 8000 L | 8 000.00 € | 500.00 € | 400.00 € | 850.00 € | 6 250.00 € |
| | tot. | 41 400.00 € | 3 350.00 € | 5 400.00 € | 4 250.00 € | 28 600.00 € |
| <i>Tettoia Deposito - Officina</i> | | | | | | |
| 59 | Attrezzatura varia e minuta (a corpo) | 1 500.00 € | 0.00 € | 400.00 € | 500.00 € | 600.00 € |

| | | | | | | |
|---|--|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| 60 | Gruppo elettrogeno da 56,6 KVA completo di | 2 500.00 € | 0.00 € | 500.00 € | 400.00 € | 1 600.00 € |
| 61 | Quadro elettrico abbinato al gruppo elettrogeno | 1 200.00 € | 200.00 € | 400.00 € | 50.00 € | 550.00 € |
| 62 | Compressore con quadro comando, serbatoio ed essiccatore | 1 000.00 € | 0.00 € | 400.00 € | 150.00 € | 450.00 € |
| tot. | | 6 200.00 € | 200.00 € | 1 700.00 € | 1 100.00 € | 3 200.00 € |
| Centrale Termica | | | | | | |
| 63 | Impianto termico a vapore n.1: Bruciatore a gas 372 ÷ 1512 KW - Generatore di vapore 12 kg/cm2 - completo di valvole e accessori - Collaudo 27/10/86 | 12 000.00 € | 2 000.00 € | 3 000.00 € | 850.00 € | 6 150.00 € |
| 64 | Filtro per salamoia | 500.00 € | 100.00 € | 50.00 € | 50.00 € | 300.00 € |
| 65 | Serbatoio accumulo acqua calda 1000 L per caldaie | 1 000.00 € | 0.00 € | 100.00 € | 150.00 € | 750.00 € |
| 66 | Addolcitore impianto caldaia | 200.00 € | 20.00 € | 50.00 € | 50.00 € | 80.00 € |
| 67 | Impianto termico a vapore n.2: Bruciatore a gas 372 ÷ 1512 KW -- Generatore di vapore 12 bar - completo di valvole e accessori - Collaudo 14/04/91 | 22 000.00 € | 2 000.00 € | 2 500.00 € | 850.00 € | 16 650.00 € |
| tot. | | 35 700.00 € | 4 120.00 € | 5 700.00 € | 1 950.00 € | 23 930.00 € |
| Tettoia Deposito - Carica batteria | | | | | | |
| 68 | Carica batteria per carrelli elevatori elettrici | 500.00 € | 0.00 € | 100.00 € | 100.00 € | 300.00 € |
| 69 | Transpallet (elevatore) elettrico | 1 500.00 € | 0.00 € | 400.00 € | 150.00 € | 950.00 € |
| 70 | Carrello Elevatore (muletto) elettrico | 6 500.00 € | 0.00 € | 1 000.00 € | 300.00 € | 5 200.00 € |
| 71 | Taglia cagliata elettrica | 500.00 € | 0.00 € | 200.00 € | 50.00 € | 250.00 € |
| 72 | Celle frigo mobili (ATP scaduti) – n. 3 a corpo | 4 500.00 € | 0.00 € | 1 500.00 € | 1 200.00 € | 1 800.00 € |
| tot. | | 13 500.00 € | 0.00 € | 3 200.00 € | 1 800.00 € | 8 500.00 € |
| C- Spogliatoio - Uffici - Piano Seminterrato | | | | | | |
| 73 | Scrivania con cassettera e sedia con ruote | 300.00 € | 50.00 € | 20.00 € | 30.00 € | 200.00 € |
| 74 | Armadietto per ufficio | 150.00 € | 50.00 € | 20.00 € | 30.00 € | 50.00 € |
| 75 | Lavabo acciaio – Scaldabagno elettrico. – erogatore carta | 300.00 € | 50.00 € | 40.00 € | 30.00 € | 180.00 € |
| 76 | Armadietto a due ante | 100.00 € | 30.00 € | 20.00 € | 30.00 € | 20.00 € |
| 77 | Armadietti per spogliatoio | 250.00 € | 50.00 € | 20.00 € | 30.00 € | 150.00 € |
| tot. | | 1 100.00 € | 230.00 € | 120.00 € | 150.00 € | 600.00 € |

| D- Uffici - Piano Terra | | | | | | |
|---------------------------|---|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| 78 | Reception: Bancone - Scrivania - Cassettiera – Mobile basso a 4 scomparti-sedia | 600.00 € | 50.00 € | 20.00 € | 50.00 € | 480.00 € |
| 79 | Ufficio n1: Scrivania -Tavolino – Armadio - Libreria | 1 200.00 € | 100.00 € | 20.00 € | 80.00 € | 1 000.00 € |
| 80 | Ufficio n. 2: Bancone - Scrivania - Cassettiera -Mobile basso 4 ante | 1 500.00 € | 150.00 € | 20.00 € | 80.00 € | 1 250.00 € |
| | tot. | 3 300.00 € | 300.00 € | 60.00 € | 210.00 € | 2 730.00 € |
| E – Negozio - Piano Terra | | | | | | |
| 81 | Ufficio: Scrivania- sedia- computer | 250.00 € | 20.00 € | 30.00 € | 30.00 € | 170.00 € |
| 82 | Espositore refrigerato per salumi e latticini | 800.00 € | 0.00 € | 250.00 € | 150.00 € | 400.00 € |
| 83 | Banco frigo con riserva refrigerata | 2 500.00 € | 250.00 € | 400.00 € | 250.00 € | 1 600.00 € |
| 84 | Espositore refrigerato per salumi e latticini | 500.00 € | 0.00 € | 150.00 € | 150.00 € | 200.00 € |
| 85 | Bilancia da 12 kg | 150.00 € | 0.00 € | 50.00 € | 10.00 € | 90.00 € |
| 86 | Banco di cassa | 500.00 € | 100.00 € | 100.00 € | 100.00 € | 200.00 € |
| 87 | Scaffalatura | 500.00 € | 150.00 € | 160.00 € | 100.00 € | 90.00 € |
| | tot. | 5 200.00 € | 520.00 € | 1 140.00 € | 790.00 € | 2 750.00 € |
| | TOT. Generale | 460 950.00 € | 28 170.00 € | 64 590.00 € | 24 435.00 € | 343 755.00 € |
| | Oneri per Pulitura, Smaltimento e conferimento in discarica materiale di risulta e deteriorato | | | | | 7 000.00 € |

Per quanto riguarda, invece, la stima degli autoveicoli aziendali ci si attiene a quanto visivamente ispezionato, al loro stato d'uso, all'anno di immatricolazione, alle revisioni nonché alle dichiarazioni del signor [REDACTED] circa l'integrità dei motori e dei suoi componenti.

Inoltre, per i furgoni frigoriferi si è tenuto conto anche delle date di scadenze delle certificazioni ATP rilasciate dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. (*All. 4.A - Certificazioni ATP*)

La determinazione del valore commerciale è stata effettuata mediante ricerche di mercato su autoveicoli simili effettuate sia presso rivenditori del settore, sia su siti di annunci e su riviste specializzate, apportando, prudenzialmente, una serie di aggiustamenti e decurtazioni per tener conto dei rischi connessi all'assenza di garanzie e ad eventuali interventi di ripristino, posto che gli autoveicoli in questione sono fermi da oltre due anni e custoditi in area scoperte.

I più probabili prezzi di vendita, così determinati, iva esclusa, vengono di seguito riportati.

Tabella. 4

| F – PIAZZALE - Automezzi | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------------|-----------------------|
| | Autoveicoli | targa | valore stimato |
| 88 | Furgone frigorifero TDI | EF- [REDACTED] R | [REDACTED] |
| 89 | Furgone Fiat Scudo colbentato | BX- [REDACTED] TV | [REDACTED] |
| 90 | Furgone frigorifero IVECO 33/A | CH- [REDACTED] GA | [REDACTED] |
| 91 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | DX- [REDACTED] KK | [REDACTED] |
| 92 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | EB- [REDACTED] XS | [REDACTED] |
| 93 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | DX- [REDACTED] KK | [REDACTED] |
| 94 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | DX- [REDACTED] KK | [REDACTED] |
| 95 | AUTOCISTERNA IVECO 60E14 K27 | BE- [REDACTED] GX | [REDACTED] |
| 96 | Fiat Punto VAN Furgonato | BR- [REDACTED] PV | [REDACTED] |
| 97 | Fiat Punto - Tg FM-904FM | FM- [REDACTED] FM | [REDACTED] |
| | | tot. | [REDACTED] |

5. Conclusioni

A) - Il più probabile valore di vendita dei singoli beni aziendali del [REDACTED] determinato secondo i criteri esplicitati nel paragrafo 4, viene riportato nella successiva **Tabella. 5**.

Si precisa che i prezzi di vendita, iva esclusa, sono da intendersi comprensivi degli oneri di sicurezza che gli acquirenti dovranno sostenere per le attività di :

- Montaggio rimontaggio
- Pulizia
- Carico e trasporto

Sono stati computati anche i costi necessari per l'attività di pulitura dei locali e per lo smaltimento e conferimento in discarica del materiale di risulta e deteriorato, prudenzialmente stimati in 7 000 € oltre Iva come per legge.

Tabella. 5

| Valori netti di vendita - Beni [REDACTED] | | |
|--|---|--------------------|
| A - REPARTO PRODUZIONE- Piano seminterrato - Attrezzature e macchinari | | |
| <i>Reparto Ricotta Panna</i> | | |
| Art | Descrizione | Valore netto |
| 1 | Doppio fondo per ricotta da 2 200 L | 2 050.00 € |
| 2 | Doppio fondo per ricotta da 2 200 L | 2 050.00 € |
| 3 | Scrematrice | 15 850.00 € |
| 4 | Serbatoio coibentato per stoccaggio siero 10 000 L | 3 600.00 € |
| 5 | Lisciatrice omogeneizzatore per ricotta | 9 600.00 € |
| 6 | Vibrovaglio circolare per siero | 3 000.00 € |
| tot. | | 36 150.00 € |
| <i>Reparto Pastorizzazione Coagulazione</i> | | |
| 7 | Pastorizzatore da 10 000 L/h | 7 150.00 € |
| 8 | Quadro di comando generale | 140.00 € |
| 9 | Polivalente a culla da 5.000 L | 7 900.00 € |
| 10 | Polivalente circolare da 5000 L | 5 800.00 € |
| 11 | Serbatoio coibentato stoccaggio latticello 8 000 L | 3 600.00 € |
| 12 | Boiler preparatore acqua per filatrice 10 000 L/h | 8 750.00 € |
| 13 | Refrigeratore scambiatore calore a piastre 10 000 L/h | 1 500.00 € |
| tot. | | 34 840.00 € |
| <i>Reparto Filatura</i> | | |
| 14 | Filatrice con pedana 800 kg/h | 14 700.00 € |
| 15 | Filatrice a braccio tuffante | 8 800.00 € |
| 16 | Formatrice a rullo con 4 coclee | 8 800.00 € |
| 17 | Formatrice a rullo con 4 coclee | 8 800.00 € |
| 18 | Stampi per Formatrice a Rullo - n.8 | 19 800.00 € |
| 19 | Formatrice a giostra + n. 5 stampi | 2 500.00 € |
| tot. | | 63 400.00 € |
| <i>Reparto Rassodamento e Salatura</i> | | |
| 20 | Vascone di rassodamento con gruppo refrigeratore | 10 900.00 € |

| | | |
|--|--|--------------------|
| 21 | Nastro trasportatore da acqua dolce e salata | 350.00 € |
| 22 | n. 3 Vasconi per salatura - n.1 vasca raffreddamento - impianto a doccia | 2 300.00 € |
| 23 | Cubettatrice con carrello | 24 000.00 € |
| tot. | | 37 550.00 € |
| Reparto Burrificazione | | |
| 24 | Zangola per burro | 3 250.00 € |
| 25 | Gruppo Refrigerante a piastra | 1 700.00 € |
| 26 | Serbatoio coibentato per liquido di governo 2 000 L | 6 100.00 € |
| tot. | | 11 050.00 € |
| Reparto Confezionatrici | | |
| 27 | Confezionatrice orizzontale 3000 | 2 700.00 € |
| 28 | Confezionatrice orizzontale 2000 | 8 800.00 € |
| 29 | Confezionatrice a 4 piste automatica | 23 800.00 € |
| 30 | Confezionatrice automatica | 16 300.00 € |
| 31 | Confezionatrice semiautomatica | 8 700.00 € |
| 32 | Lavandino a pedale per acqua calda acciaio inox n.2 | 100.00 € |
| tot. | | 60 400.00€ |
| Reparto Raffreddamento | | |
| 33 | Cella frigo statica - componentistica acciaio inox | 1 200.00 € |
| 34 | Doppia Cella frigo ventilata - componentistica inox | 2 400.00 € |
| 35 | Motori celle frigo | 1 000.00 € |
| 36 | Cella frigorifera prefabbricata | 3 000.00 € |
| tot. | | 7 600.00 € |
| Reparto Carico- Scarico | | |
| 37 | Lavacassette automatico con due pompe | 1 500.00 € |
| 38 | Cassette di plastica per alimenti n. 391 (a corpo) | 370.00 € |
| 39 | Serbatoio coibentato stoccaggio latte da 33 000 L | 12 700.00 € |
| 40 | Bilancia elettronica da 1500 kg | 330.00 € |
| 41 | Bilancia meccanica da 15 kg | 170.00 € |
| 42 | Carrelli acciaio inox, stima a corpo : n.6 per spostamento formaggi + n. 4 uscita merce | 1 950.00 € |
| 43 | Attrezzatura inox : tavoli da lavorazione di varie misure - n. 4 tavoli a ripiani per ricotta e formaggio - n. 5 tini su ruote - n. 8 contenitori da 100 L- n. 4 mastelli per filatura manuale | 1 050.00 € |
| 44 | Fuscelle formaggio primo sale n. 100 circa (a corpo) | 50.00 € |
| 45 | Fuscelle formaggio e ricotta n. 100 circa (a corpo) | 5.00 € |
| 46 | Macchina sottovuoto 150 m3/h | 1 300.00 € |
| 47 | Piombatrici per sigillatura n. 3 | 100.00 € |
| tot. | | 19 525.00 € |
| Deposito Imballaggio | | |
| 48 | Scaffalatura | 80.00 € |
| 49 | Prodotti inibenti- materiali di consumo | 50.00 € |
| tot. | | 130.00 € |
| Rete distribuzione impianti di produzione | | |
| 50 | Tubazioni- valvole - raccorderie - attrezzature acciaio inox | 2 800.00 € |
| tot. | | 2 800.00 € |

| B - AREA ESTERNA - Macchinari - Attrezzatura | | |
|---|---|--------------------|
| 51 | Impianto lavaggio con postazioni pensili | 7 300.00 € |
| 52 | Serbatoio est. per acqua calda coibentato 14 000 L | 3 400.00 € |
| 53 | Serbatoio esterno per stoccaggio siero 20 000 L | 3 400.00 € |
| 54 | Refrigeratore a piastre per stoccaggio siero | 1 800.00 € |
| 55 | Pompa per carico siero | 150.00 € |
| 56 | Serbatoio gasolio da 7 000 L con tettoia e bacino | 2 800.00 € |
| 57 | Serbatoio coibentato orizzontale 10.000 L | 3 500.00 € |
| 58 | Serbatoio coibentato verticale 8000 L | 6 250.00 € |
| tot. | | 28 600.00 € |
| Tettoia Deposito - Officina | | |
| 59 | Attrezzature varia e minuta (a corpo) | 600.00 € |
| 60 | Gruppo elettrogeno da 56,6 KVA completo di | 1 500.00 € |
| 61 | Quadro elettrico abbinato al gruppo elettrogeno | 650.00 € |
| 62 | Compressore con quadro comando, serbatoio ed essiccatore | 450.00 € |
| tot. | | 3 200.00 € |
| Centrale Termica | | |
| 63 | Impianto termico a vapore n.1 : Bruciatore a gas 372 ÷ 1512 KW - Generatore di vapore 12 kg/cm2 - completo di valvole e accessori - Collaudo 27/10/86 | 6 150.00 € |
| 64 | Filtro per salamoia | 300.00 € |
| 65 | Serbatoio accumulo acqua calda 1000 L per caldaie | 750.00 € |
| 66 | Addolcitore impianto caldaia | 80.00 € |
| 67 | Impianto termico a vapore n.2 : Bruciatore a gas 372 ÷ 1512 KW -- Generatore di vapore 12 bar - completo di valvole e accessori - Collaudo 14/04/91 | 16 650.00 € |
| tot. | | 23 930.00 € |
| Tettoia Deposito - Carica batteria | | |
| 68 | Carica batteria per muletto | 300.00 € |
| 69 | Transpallet elettrico | 950.00 € |
| 70 | Carrello Elevatore (muletto) elettrico | 5 200.00 € |
| 71 | Taglia cagliata elettrica | 250.00 € |
| 72 | Celle frigo mobili (ATP scaduti) – n. 3 a corpo | 1 800.00 € |
| tot. | | 8 500.00 € |
| C- Spogliatoio - Uffici - Piano Seminterrato | | |
| 73 | Scrivania con cassettiera e sedia con ruote | 200.00 € |
| 74 | Armadietto per ufficio | 50.00 € |
| 75 | Lavabo acciaio – Scaldabagno elettr. – erogatore carta | 180.00 € |
| 76 | Armadietto a due ante | 20.00 € |
| 77 | Armadietti per spogliatoio | 150.00 € |
| tot. | | 600.00 € |
| D- Uffici - Piano Terra | | |
| 77 | Reception: Bancone - Scrivania - Cassettiera – Mobile basso a 4 scomparti | 480.00 € |
| 78 | Ufficio n1: Scrivania -Tavolino – Armadio - Libreria | 1 000.00 € |
| 79 | Ufficio n. 2: Bancone - Scrivania - Cassettiera -Mobile basso 4 ante | 1 250.00 € |
| tot. | | 2 730.00 € |

| E – Negozio - Piano Terra | | |
|---|---|---------------------|
| 80 | Ufficio: Scrivania- sedia- computer | 170.00 € |
| 81 | Espositore refrigerato per salumi e latticini | 400.00 € |
| 82 | Banco frigo con riserva refrigerata | 1 600.00 € |
| 83 | Espositore refrigerato per salumi e latticini | 200.00 € |
| 84 | Bilancia da 12 kg | 90.00 € |
| 85 | Banco di cassa | 200.00 € |
| 86 | Scaffalatura | 90.00 € |
| tot. | | 2 750.00 € |
| TOT. Generale | | 343 755.00 € |
| Oneri per Pulitura, Smaltimento materiale deteriorato e di risulta | | 7 000.00 € |

B) - Il più probabile valore di vendita dei singoli automezzi, determinato mediante ricerche di mercato su autoveicoli simili effettuate sia presso rivenditori del settore, sia su siti di annunci e su riviste specializzate, apportando, prudenzialmente, una serie di aggiustamenti e decurtazioni per tener conto dei rischi connessi all'assenza di garanzie e ad eventuali interventi di ripristino viene di seguito riportato in tabella 4.

Si precisa che, per i furgoni frigoriferi si è tenuto conto anche delle date di scadenze delle certificazioni ATP rilasciate dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. (*All. 4A - Certificazioni ATP*)

Tabella. 4

| F – PIAZZALE - Automezzi | | | |
|--------------------------|---------------------------------|------------------|----------------|
| | Autoveicoli | targa | valore stimato |
| 88 | Furgone frigorifero TDI | EF [redacted] JR | [redacted] |
| 89 | Furgone Fiat Scudo coibentato | BX [redacted] TV | [redacted] |
| 90 | Furgone frigorifero IVECO 33/A | CH [redacted] GA | [redacted] |
| 91 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | DX [redacted] KK | [redacted] |
| 92 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | EB [redacted] XS | [redacted] |
| 93 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | DX [redacted] KK | [redacted] |
| 94 | Furgone Frigorifero Fiat Ducato | DX [redacted] KK | [redacted] |
| 95 | AUTOCISTERNA IVECO 60E14 K27 | BE [redacted] GX | [redacted] |
| 96 | Fiat Punto VAN Furgonato | BR [redacted] PV | [redacted] |
| 97 | Fiat Punto - Tg FM-904FM | FM [redacted] FM | [redacted] |
| tot. | | | [redacted] |

Oltre IVA come per legge

Tanto rassegna nell'espletamento dell'incarico conferito; ringrazia l'Ill.mo Signor Giudice e i gli Ill.mi Curatori per la fiducia accordatagli, restando a Loro disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Frigento, marzo 2024

L'Esperto
Ing. Tommaso Pugliese

Allegati:

- All. 1. Verbali di sopralluogo
- All. 1.A Tabelle beni inventariati
- All. 2.A Visure PRA
- .All. 3.A Carte di Circolazione Automezzi
- All. 4.A Certificazioni ATP

