

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

PERIZIA STIMATIVA SU BENI STRUMENTALI

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

**Oggetto: Perizia di stima dei valori di mercato dei
singoli beni in Liquidazione controllata**

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®



Elaborato Tecnico

Composto da

n. 08 pagine dattiloscritte, da n. 02 tabelle rappresentati gli elenchi dei beni e n. 85 fotografie rappresentati i beni

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

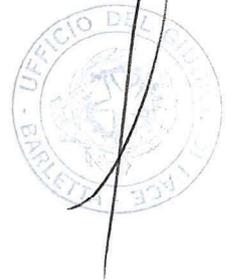
ASTE
GIUDIZIARIE®

ing. Giuseppe Dicuonzo



INDICE

| | |
|---|---|
| 1 INCARICO | 3 |
| 2 ESPLETAMENTO DELL' INCARICO | 3 |
| 3 CRITERI DI STIMA DI BENI | 3 |
| 3.1 ATTREZZATURA E ARREDI DA RISTORAZIONE | 5 |
| 3.2 IMPIANTI TECNOLOGICI | 7 |
| 4 RIEPILOGO DELLA STIMA | 7 |
| 5 CONCLUSIONI | 8 |
| ALLEGATI | 9 |



Allegato I *Rilievo Fotografico Attrezzature e Arredi*

Allegato II *Rilievo Fotografico Impianti Tecnologici*



1. INCARICO

Il sottoscritto ing. Dicuonzo Giuseppe iscritto all'albo dell'Ordine degli Ingegnere della provincia Barletta-Andria-Trani matricola 1073, in qualità di tecnico stimatore, veniva nominato dagli Amministratori

che svolgevano la propria attività di ristorazione con somministrazione

la quale risulta oggetto della procedura di liquidazione controllata assistita dall'Ente Organismo per la Composizione della Crisi "OCC".

2. ESPLETAMENTO DELL' INCARICO

In data 19/11/2023 lo scrivente effettuava un sopralluogo presso la sede della società " in liquidazione ed in tale occasione veniva effettuata una prima ricognizione dei beni. Successivamente, si è proceduto all'individuazione dei beni oggetto di stima, con l'avvio di una catalogazione dettagliata dei beni mobili strumentali, macchinari e attrezzature, arredamento ed impianti tecnologici (impianto di videosorveglianza, impianto di illuminazione ed impianto di aria condizionata). Gli elenchi creati sono stati inseriti nei paragrafi successivi per una migliore individuazione dei già menzionati beni.

3. CRITERI DI STIMA DEI BENI

Si è assunto come metodo di stima per la valutazione dei beni in oggetto, quello che si basa sull'applicazione di indagini di benchmarking, ovvero la comparazione coi prezzi attuali medi di mercato delle attrezzature aventi stessa marca e modello. Per quelle apparecchiature in cui non è stato possibile individuare la medesima marca e modello, si è proceduto ad individuare attrezzature con caratteristiche e funzionalità simili e che presentassero perlopiù lo stesso grado di usura. Anche in questo caso sono stati considerati i prezzi medi di mercato. Inoltre, ai beni che presentavano dei visibili segni di usura è stato applicato un coefficiente di deterioramento, il quale va a decurtare in percentuale il valore del bene individuato.

Per i beni in cui non è stato possibile applicare un prezzo medio, è stata applicata la quota di ammortamento sviluppata in 5 anni, durata dell'attività oggetto del presente elaborato; i cui coefficienti sono stati rilevati dal DM 31 Dicembre 1988 Ministero delle Finanze.

La diversità dei beni oggetto di perizia stimativa ha reso necessario l'utilizzo di differenti principi e criteri di valutazione per meglio rispondere alle specifiche caratteristiche del compendio mobiliare. È doveroso evidenziare che i beni oggetto di stima non sono stati molto utilizzati, in quanto durante il periodo di esercizio l'attività ha subito diversi fermi eccezionali a causa della pandemia per COVID-19.

Di volta in volta, a seconda del bene, si è proceduto o mediante procedimento comparativo o mediante utilizzo del coefficiente di deterioramento o mediante il procedimento di applicazione dei coefficienti di ammortamento.

Mediante il procedimento comparativo si è provveduto ad attribuire un valore di mercato a tali beni attraverso un'analisi dei prezzi mediamente praticati nel comparto di vendita nazionale per beni analoghi usati. Sono state fatte indagini presso operatori specializzati e le informazioni ottenute sono state poi confrontate e mediate tenendo conto sia del valore a nuovo dei beni, dell'anno di acquisto del bene, del loro stato ed anche della situazione del mercato in generale, per beni simili.

Mediante l'attuazione del coefficiente di deterioramento, si è provveduto a stimare il valore del bene attraverso l'applicazione dei coefficienti riduttivi del valore medio per tener conto dei seguenti parametri:

- condizioni strutturali e lo stato di conservazione e deperimento dell'apparecchiatura;
- la presenza o mancanza di certificazioni e/o documentazioni tecniche e specifiche (es. Manuale di uso, marcatura CE, ecc);
- eventuale obsolescenza dei materiali tecnologicamente superati.

Mediante l'applicazione dei coefficienti di ammortamento sono stati presi i valori a nuovo dei beni e decurtati della percentuale dedicata sviluppata in funzione della vita del medesimo, ottenendo il valore residuo del bene.

Gli elenchi di seguito riportati sono stati stilati controllando visivamente lo stato di conservazione dei beni, ma non è stato possibile verificarne di ognuno il corretto funzionamento, soprattutto per quei beni funzionanti mediante dispositivi di alimentazione elettrica (attrezzature da ristorazione e impianti tecnologici), poiché alla data di sopralluogo non era presente la fornitura elettrica; è doveroso altresì evidenziare che durante il completamento del presente elaborato le attrezzature sono state trasferite ed accatastate, per ragioni sopravvenute, il che non ha reso possibile il rilievo fotografico su tutti i beni:

- STIMA ATTREZZATURA E ARREDI DA RISTORAZIONE,
- STIMA IMPIANTI TECNOLOGICI,



3.1. ATTREZZATURA E ARREDI DA RISTORAZIONE

| Item | Descrizione | Marca | Modello | Serial Number | Coefficiente di Deterioramento | Valore Attuale | Quantità | Totale |
|------|---|--------------|---------------------------|------------------------------|--------------------------------|----------------|----------|------------|
| 1 | Celle da incasso Frigorifera 4 sportelli in acciaio inox AISI 304/2B lucido BA con Motore dim. L250 P65 H77 | Stiltek | / | 139 | 1 | 2.147,18 € | 1 | 2.147,18 € |
| 2 | Celle da incasso Frigorifera 6 sportelli in acciaio inox AISI 304/2B lucido BA con Motore dim. L300 P65 H77 | Stiltek | / | 141 | 1 | 2.422,42 € | 1 | 2.422,42 € |
| 3 | Cantinetta 10 Bottiglie 25 L | Klarstein | Wine Cooler 10028027 | / | 1 | 142,00 € | 1 | 142,00 € |
| 4 | Sistema Registratore di Cassa con 3 Palmari Huawei per comanda con 3 Stampanti Epson + SW Gestionale | / | / | / | 1 | 1.762,50 € | 1 | 1.762,50 € |
| 5 | Lava Oggetti PB34 cesto 40X40 potenza 2,66 KW | Comenda | PB34 | / | 1 | 927,00 € | 1 | 927,00 € |
| 6 | Produttore Ghiaccio 24H 67 Kg capacità contenitore 40 Kg 650 W dim. L73 P60 H85 | Brema | / | / | 1 | 950,00 € | 1 | 950,00 € |
| 7 | Maturatore Carni dim. L71 P85 H211 | Zernike | Klima Meat KMS 700 PVB | 7031091802 | 1 | 3.853,34 € | 1 | 3.853,34 € |
| 8 | Armadio per esposizione vini Vetro Bizona T+5 +18 C | Tecfrigo Spa | Sommelier 482 V7 | M73891 | 1 | 724,31 € | 1 | 724,31 € |
| 9 | Casse Audio | Sonos | S1 | / | 1 | 46,25 € | 4 | 185,00 € |
| 10 | Armadio Refrigerato +2/+8 -- 18/-22 dim. L68 P81 H201 | Amitek | Armadio Cabinet AK600 DTV | 28050182 | 1 | 1.680,00 € | 1 | 1.680,00 € |
| 11 | Armadio Refrigerato -2 +8 dim. L74 P83 H201 | Amitek | Cabinet AK654TN | 28040379 | 1 | 1.390,00 € | 1 | 1.390,00 € |
| 12 | Lavastoviglie a Capotte + Tavolo in acciaio | Comenda | PC07 | / | 1 | 2.273,50 € | 1 | 2.273,50 € |
| 13 | Roner + Vasca | Sirman | Soft Cooker C09 | 18T05788 | 1 | 347,41 € | 1 | 347,41 € |
| 14 | Tavolo Refrigerato | Atosa | EPF 3422 | EPF3422AIT200318081100T80012 | 1 | 804,79 € | 1 | 804,79 € |
| 15 | Impastatrice 12Kg | Mecnosud | | | 1 | 678,00 € | 1 | 678,00 € |
| 16 | Forno a Microonde | Minneapolis | WP 1000 | WP1001704225 | 1 | 427,00 € | 1 | 427,00 € |
| 17 | Forno 6 Teglie | Rational | SCCWE61 | E61SI19012721136 | 1 | 6.000,00 € | 1 | 6.000,00 € |
| 18 | Abbattitore ICY S RESA 18Kg compreso di cavalletto inox per inserimento abbattitore | Irinox | ICY S RESA 18Kg | / | 1 | 3.359,27 € | 1 | 3.359,27 € |
| 19 | Fry Top GAS Piastra Liscia + Rigato | Zanussi | / | / | 1 | 1.800,00 € | 1 | 1.800,00 € |
| 20 | Friggitrice 2 vasche 30L | Zanussi | / | / | 1 | 2.346,06 € | 1 | 2.346,06 € |
| 21 | Cucina a Gas top 4 fuochi | Zanussi | / | / | 1 | 1.389,38 € | 1 | 1.389,38 € |
| 22 | Dispesa Acciaio Inox | / | / | / | 1 | 311,00 € | 1 | 311,00 € |
| 23 | Lavabo doppia vasca Acciaio inox con porto scorrevoli per contenimenti | / | / | / | 1 | 642,00 € | 1 | 642,00 € |
| 24 | Tavolo Acciaio Inox con 1 Ripiano e Cassetto | / | / | / | 1 | 159,23 € | 1 | 159,23 € |

| Item | Descrizione | Marca | Modello | Serial Number | Coefficiente di Deterioramento | Valore Attuale | Quantità | Totale |
|------|--|---------|----------------------|---------------|--------------------------------|----------------|----------|------------|
| 25 | Tavolo Acciaio Inox con Cassettera 3 Vani | / | / | / | 1 | 196,87 € | 1 | 196,87 € |
| 26 | Tavolo Acciaio Inox con Pannelli di chiusura in acciaio scorrevoli | / | / | / | 1 | 455,40 € | 1 | 455,40 € |
| 27 | Piano di Appoggio Acciaio Inox 40mm | Zanussi | / | / | 1 | 348,00 € | 2 | 696,00 € |
| 28 | Piano di Appoggio Acciaio Inox 1200 mm | Zanussi | / | / | 1 | 348,00 € | 3 | 1.044,00 € |
| 29 | Piano Neutro da Sbarazzo Acciaio Inox | / | / | / | 1 | 319,50 € | 1 | 319,50 € |
| 30 | Vasca di Lavaggio Acciaio Inox dim. mm 800X700X900 | / | / | / | 1 | 338,50 € | 1 | 338,50 € |
| 31 | Tramoggia in Acciaio Inox | / | / | / | 1 | 312,00 € | 1 | 312,00 € |
| 32 | Porta teglie Acciaio Inox 18 Ripiani | / | / | / | 1 | 105,67 € | 1 | 105,67 € |
| 33 | Affettatrice professionale diametro 330 con regolatori meccanici | Sirman | Palladio 330 | 15A09386 | 1 | 400,11 € | 1 | 400,11 € |
| 34 | Planetaria | Domino | SM7 | 26356 | 1 | 249,50 € | 1 | 249,50 € |
| 35 | Congelatore a pozzetto | Epta | R290 | 17LE71520 | 1 | 918,50 € | 1 | 918,50 € |
| 36 | Macchina per Sottovuoto - non funzionante | / | / | / | 0,3 | 438,75 € | 1 | 438,75 € |
| 37 | Bilancia 30 Kg | Sirman | Bilancia Minneapolis | 18EY000290 | 1 | 124,03 € | 1 | 124,03 € |
| 38 | Calici Vino Rosso | / | / | / | 1 | 1,68 € | 60 | 100,75 € |
| 39 | Calici Vino Bianco | / | / | / | 1 | 1,59 € | 55 | 87,58 € |
| 40 | Flute | / | / | / | 1 | 0,72 € | 35 | 25,33 € |
| 41 | Calici Baloon | / | / | / | 1 | 3,47 € | 6 | 20,84 € |
| 42 | Boccali Birra | / | / | / | 1 | € | 0 | - € |
| 43 | Insalatiera Ovale | / | / | / | 1 | 3,61 € | 36 | 130,07 € |
| 44 | Piatti Ceramica Ovali | / | / | / | 1 | 3,45 € | 30 | 103,62 € |
| 45 | Piatti Ceramica Piccoli/Medi/Grandi | / | / | / | 1 | 1,19 € | 130 | 154,70 € |
| 46 | Kit Stoviglie(padelle+tegami+ecc) | / | / | / | 1 | € | 0 | - € |
| 47 | Scaffali a ripiani magazzino | / | / | / | 1 | 14,24 € | 2 | 28,48 € |
| 48 | Scaffali per bottiglie | / | / | / | 1 | 24,61 € | 3 | 73,83 € |
| 49 | Tavoli quadrati in legno | / | / | / | 1 | 139,76 € | 20 | 2.795,14 € |
| 50 | Sedie art.600 Faggio tinta Noce massello | / | / | / | 1 | 35,30 € | 80 | 2.823,96 € |
| 51 | Sgabelli da Banco in legno | / | / | / | 1 | 48,12 € | 5 | 240,61 € |
| 52 | Plance per tavoli in legno | / | / | / | 1 | 61,23 € | 4 | 244,94 € |
| 53 | Sediolini per Bambini | / | / | / | 1 | € | 3 | - € |



| Item | Descrizione | Marca | Modello | Serial Number | Coefficiente di Deterioramento | Valore Attuale | Quantità | Totale |
|------|---|-------|---------|---------------|--------------------------------|----------------|---------------|--------------------|
| 54 | Top Bancone in Noce Canaletto 7m | | | | 0,9 | 1.423,00 € | 1 | 1.423,00 € |
| 55 | Set Contenitori Alimentari in PVC varie misure | / | / | / | 0,8 | € - | 60 | - € |
| 56 | Set Posate (coltelli, cucchiari, forchette, cucchiaini) | | | | 0,8 | € - | 300 | - € |
| 57 | Accessori per Drink | / | / | / | 1 | € - | 40 | - € |
| 58 | Lampade design banco | / | / | / | 1 | 4,10 € | 4 | 16,41 € |
| | | | | | | | TOTALE | 50.736,47 € |

3.2. IMPIANTI TECNOLOGICI

| Item | Descrizione | Valorizzazione | Coefficiente di Deterioramento | Valore Attuale | Quantità | Totale | |
|------|---|----------------|--------------------------------|----------------|----------|---------------|-------------------|
| 1 | Impianto Videosorveglianza Centrale + Recorder + 4 Telecamere | 1.195,60 € | 1 | 530,96 € | 1 | 530,96 € | |
| 2 | Impianto illuminazione a Bulbi 100m | 1.464,00 € | 1 | 364,90 € | 1 | 364,90 € | |
| 3 | Cappa parete inox AISI 441 TMI completa di KIT montaggio cappa | 4.720,79 € | 1 | 700,00 € | 1 | 700,00 € | |
| 4 | Impianto di Condizionamento Split 4 vie EMMETI a soffitto + unità esterna | 5.645,18 € | 1 | 3.720,64 € | 1 | 3.720,64 € | |
| | | | | | | TOTALE | 5.316,50 € |

4. RIEPILOGO DELLA STIMA

In riferimento all'incarico ricevuto, relativo alla stima dei beni oggetto del presente elaborato peritale ed appresi nel compendio della liquidazione controllata assistita dall'Ente Organismo per la Composizione della Crisi "OCC", vengono di seguito riepilogati i valori di stima indicati nei precedenti paragrafi:

| VALORE COMPLESSIVO BENI | Importo € |
|--|--------------------|
| Arredamento ed Attrezzature da ristorazione e come da par. 3.1 | € 50.736,47 |
| Impianti tecnologici come da par. 3.2 | € 5.316,50 |
| Totale Complessivo | € 56.052,97 |

5. CONCLUSIONI

Dovendo procedere alla vendita di tutti i beni aziendali: arredamento ed attrezzature da ristorazione e degli impianti tecnologici; la loro stima complessiva ammonta ad € 56.052,97.

Barletta 29 Gennaio 2024

In Fede
INGEGNERE
GIUSEPPE DICUONZO
Sez. A - 1073
INDUSTRIALE
PROVINCIA BARLETTA-ANDRIA-TRANI

