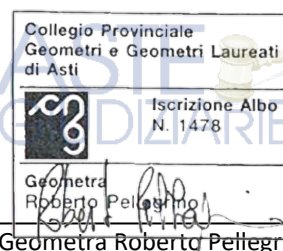




PERIZIA ESTIMATIVA ATTREZZATURE E MACCHINARI



Asti, 01 marzo 2024



PREMESSE

Nomina ed accertamenti richiesti al Consulente

Il sottoscritto **Geometra Roberto Pellegrino**, con studio in Asti (AT), Corso Vittorio Alfieri n. 381, iscritto all'Albo Professionale dei Geometri e Geometri Laureati della Provincia di Asti al n. 1478, assicurato con la compagnia Dual SPA, polizza n. , con scadenza in data 07/01/2025, a seguito dell'incarico ricevuto in data 03.11.2023 dall', curatore della procedura di liquidazione giudiziale, di redigere una perizia di stima, al fine di **individuare il più probabile valore di mercato** delle attrezzature e macchinari presenti all'interno degli immobili siti in Comune di Guarene (CN), di proprietà del Sig., si è recato in sopralluogo agli stessi, ed esperiti gli opportuni accertamenti, è in grado di relazionare quanto segue.

Generalità

La ditta “.....”, marchio ben radicato nel territorio produceva caramelle e pastigliaggi. La produzione veniva realizzata nello stabilimento di Guarene (CN), articolato su due capannoni siti in . All'interno degli stessi erano presenti delle zone adibite ad uffici e servizi, delle zone adibite a locali per la produzione, zone adibite a lavorazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti. Il ciclo produttivo era integrale, a partire dalle materie prime (zuccheri, coloranti, dolcificanti e aromi) fino al confezionamento dei prodotti finiti pronti per la vendita. I macchinari utilizzati sono elementi particolari ed espressamente studiati e modificati sulla base delle esigenze del processo produttivo. La scelta di ogni macchina, è legata ad un discorso organico di progettazione impiantistica generale dovendo questa inserirsi nel ciclo produttivo come elemento indispensabile allo svolgimento dello stesso.

ASTE
GIUDIZIARIE.it

ASTE
GIUDIZIARIE.it



CRITERI DI STIMA

Metodo di accertamento e di stima

La raccolta e l'archiviazione delle informazioni esistenti sul luogo, nella forma di elementi, cartografia e documentazione varia, rappresenta l'attimo basilare per la definizione di un quadro conoscitivo dell'attività dell'azienda e della sua evoluzione, sia in termini generali sia in riferimento alle problematiche specifiche da affrontare.

Durante i diversi sopralluoghi è stata acquisita la documentazione archiviata in azienda, si sono eseguiti i rilievi fotografici, le ispezioni degli edifici e di tutti gli ambienti.

Tutti i macchinari e gli impianti presenti in azienda sono stati analizzati visivamente e, quando possibile, si è proceduto al confronto con i dati indicati nei manuali d'uso e manutenzione e negli schemi ed elaborati progettuali.

I beni da stimare fanno parte di un complesso produttivo non più in esercizio da tempo e il fatto che l'azienda non sia in questo momento in funzione non ha permesso di verificare l'effettiva funzionalità dei macchinari e degli impianti in servizio.

I beni interessati consistono in macchine operatrici, attrezzature specifiche di produzione, stampi, minuterie meccaniche, strumenti di misura, macchine per il confezionamento, arredi vari, oltre una serie di componenti accessori quali, sistema di alimentazione dell'aria compressa, quadri elettrici di alimentazione e controllo specifici della linea macchine; il tutto acquistato in epoche diverse, generalmente già ammortizzato sotto gli aspetti fiscali e contabili, ma tuttavia dotato di una residua vita utile anche non trascurabile ove esplicantesi sullo stesso genere di attività con gli stessi prodotti.

Nella fattispecie la stima in base al cosiddetto "più probabile valore di mercato", risulta assai complessa. E' assodato che il valore di mercato corrisponde - come si è detto - al corrispettivo, in valuta attuale che si otterrebbe se il bene fosse offerto in vendita in un mercato "normale", cioè popolato da un adeguato numero di operatori ordinari e non affetto da problematiche varie, o da particolari situazioni congiunturali.

I due valori sono tendenzialmente coincidenti, ma solo nel caso in cui la stima debba essere eseguita su di un complesso produttivo ancora in esercizio.

Infatti la stima del valore di mercato di macchine e attrezzature e di beni strumentali in genere, si basa sul deprezzamento per obsolescenza e vetustà, che si articola in tre fasi (secondo U.E.E.C.):



- Nel primo terzo di vita utile il valore iniziale si riduce di un 20-25%;
- Nel terzo medio della vita utile si registra un ulteriore riduzione del 50-55%;
- Nell' ultimo terzo di vita utile il valore del bene si riduce dal 20% al 10% del valore iniziale;

Il valore residuo infine tende a coincidere con quello di recupero dalla rottamazione.

Vi è ancora da osservare che, nel caso di macchinari ed attrezzature fortemente tipizzati per uno specifico prodotto, non si è più in presenza di un mercato normale, visto che il mercato di tali cespiti risulta limitato ad un ristretto numero di potenziali acquirenti, rappresentati dalle aziende direttamente concorrenti della proprietaria dei beni. Nella fattispecie quindi – e con riferimento alla quasi totalità dei beni di cui si tratta – si è in presenza del solo valore residuo, per cui escludendo in generale l'uso di algoritmi di deprezzamento, si procederà alla stima con il metodo empirico cosiddetto “ a vista o a impressione”.

SOMMARIA DESCRIZIONE DEI BENI

All' interno degli uffici nel capannone in paramano in Guarene (CN), Corso Asti:

- N. 2 scrivanie;
- N. 1 tavolo;
- N. 1 mobile credenza;
- N. 1 armadio in metallo;
- N. 1 salotto completo (tavolo, 4 sedie, 2 armadi)

All' interno del capannone in paramano in Guarene (CN), Corso Asti:

- Al piano rialzato:
 1. Macchina GD 2650 completo di filatore MAIDA;
 2. Macchina GD 2650 con filatrice MAIDA;
 3. Tirazzucchero;
 4. N.5 Tavole fredde + tavole calde;
 5. Cuocitore Caramelle;
 6. Planetaria per panna;
 7. Stampante caramelle dure e ripiene con tunnel per raffreddamento;
 8. Contenitore glucosio;
 9. Cuocitore caramelle Melzi;
 10. Impastatrice caramelle;
 11. Miscelatore per essenze;

- 12. Macchina per caramelle Drops;
- 13. N.2 macchine riempitrici per caramelle;
- 14. Macchina termoretraibile VP;
- 15. Bilancia confezionamento Ricciarelli con elevatore e tramoggia;
- 16. Multitester Simionato (8 bilance) con tramoggia ed elevatore;
- 17. Bilancia Simionato 2 testate con tramoggia ed elevatore
- 18. Incartatrice GD 2250 per caramelle dure;
- 19. Incartatrice GD 2250 per caramelle dure;
- 20. Incartatrice GD 2250 per caramelle con alimentatore;
- 21. 4 Bassine per lucidazione;

- Al piano terra:

- 22. Compressore Balma 200 litri;
- 23. Mulino per zucchero a velo DANIOLI;
- 24. Macchina per ginevrine e ginevroni;
- 25. Macchina per adragante (100 gusti);
- 26. Cuocitore per gelatina e pastigliaggi;
- 27. Colatrice per gelatina e pastigliaggi LA MASTRA;
- 28. Zuccheratrice per gelatina e pastigliaggi LA MASTRA;
- 29. Setacciatrice LA MASTRA;
- 30. N.3 doppi fondi CHARLES GENOVA da 600 lt. Ciascuno;
- 31. Recipienti glucosio in acciaio;
- 32. Bilancia GIUS GRASSO;
- 33. Macchina recupero amido;
- 34. N.2 essicatori a stufe MASELLA;
- 35. Essicatore POMPEO CATELLI con all'interno 1200/1300 cassette per colaggio 70x40;
- 36. Elevatore per pastigliaggi;
- 37. Generatore elettricità;

- All'esterno, sul retro del fabbricato in paramano:

recipiente per glucosio 400 quintali;

- All'interno del capannone retrostante:

al piano terra;

Scaffalatura in ferro lungo il perimetro del capannone di circa 100 mt x 3 mt di altezza, con Stoccati circa 150 quintali di carta e circa 150 quintali di caramelle da smaltire;

- 38. Macchina impastatrice EUROSILMA;
- 39. Muletto JUNGHEINRICH altezza 8 mt. con batteria da sostituire + muletto OM a gasolio;
- 40. Furgone RENAULT MASTER;

al piano primo;

41. Colatrice per amaretti morbidi di BENIER con teglie;
42. Raffinatrice 3 cilindri PIETROBERTO;
43. Incantatrice – raviolatrice per amaretti e tartufo GM;
44. Incartatrice per cuneesi ACMA;
45. Macchina termoretrattile MAF;
46. Tavolo in acciaio;
47. Impastatrice planetaria con 7 secchielli;
48. Impastatrice a Z in INOX riscaldata PASTELLO;
49. Sfogliatrice OSTALI;
50. Impastatrice tuffante OSTALI;
51. N.2 banconi lavoro in inox;
52. Contenitore cioccolato Kg 500;
53. Temperatrice per cioccolato Kg 100;
54. Macchina per tartufi UTZ completa;
55. Macchina ricopritrice cioccolato per torroncini e cuneesi;
56. Forno POLIN ROTOR con 5 carrelli e teglie;
57. Cella frigorifera per materie prime;
58. N.14 contenitori da 1000 lt.;
59. N.90 cassette di plastica;
60. N.10 macchine in ferro (rottami);

- Nel locale tavernetta retrostante:

Cucina con frigorifero;

N.2 tavoli con 8 panche, 10 sedie, 2 poltrone, 1 divano;

- Nel locale caldaia;

Caldaia Ferroli 1163 KW;

VALUTAZIONE E STIMA DEI BENI

All' interno degli uffici nel capannone in paramano in Guarene (CN), Corso Asti:

- N. 2 scrivanie;
- N. 1 tavolo;
- N. 1 mobile credenza;
- N. 1 armadio in metallo;
- N. 1 salotto completo (tavolo, 4 sedie, 2 armadi)

Arredi molto vecchi il cui valore di mercato copre appena il costo di rimozione e smaltimento

All' interno del capannone in paramano in Guarene (CN), :

- Al piano rialzato:

1. Macchina GD 2650 completo di filatore MAIDA;
Valore stimabile in € 1000,00
2. Macchina GD 2650 con filatrice MAIDA;
Valore stimabile in € 1000,00
3. Tirazucchero;
Valore complessivo stimabile in € 300,00
4. N.5 Tavole fredde + tavole calde;
Valore stimabile in € 800,00
5. Cuocitore Caramelle;
Valore stimabile in € 1000,00
6. Planetaria per panna;
Valore stimabile in € 200,00
7. Stampante caramelle dure e ripiene con tunnel per raffreddamento;
Valore stimabile in € 1000,00
8. Contenitore glucosio;
Valore stimabile in € 200,00
9. Cuocitore caramelle Melzi;
Valore stimabile in € 1000,00
10. Impastatrice caramelle;
Valore stimabile in € 500,00
11. Miscelatore per essenze;
Valore stimabile in € 100,00
12. Macchina per caramelle Drops;
Valore stimabile in € 2000,00
13. N.2 macchine riempitrici per caramelle;
Valore stimabile in € 400,00
14. Macchina termoretraibile VP;
Valore stimabile in € 500,00
15. Bilancia confezionamento Ricciarelli con elevatore e tramoggia;
Valore stimabile in € 1000,00

ASTE
GIUDIZIARIE.it

ASTE
GIUDIZIARIE.it

ASTE
GIUDIZIARIE.it

ASTE
GIUDIZIARIE.it

ASTE
GIUDIZIARIE.it



16. Multitesta Simionato (8 bilance) con tramoggia ed elevatore;

Valore stimabile in € 4000,00

17. Bilancia Simionato 2 testate con tramoggia ed elevatore

Valore stimabile in € 2500,00

18. Incartatrice GD 2250 per caramelle dure;

Valore stimabile in € 500,00

19. Incartatrice GD 2250 per caramelle dure;

Valore stimabile in € 500,00

20. Incartatrice GD 2250 per caramelle con alimentatore;

Valore stimabile in € 800,00

21. 4 Bassine per lucidazione;

Valore stimabile in € 400,00

- Al piano terra:

22. Compressore Balma 200 litri;

Valore stimabile in € 100,00

23. Mulino per zucchero a velo DANIOLI;

Valore stimabile in € 200,00

24. Macchina per ginevrine e ginevrini;

Valore stimabile in € 600,00

25. Macchina per adragante (100 gusti);

Valore stimabile in € 500,00

26. Cuocitore per gelatina e pastigliaggi;

Valore stimabile in € 1000,00

27. Colatrice per gelatina e pastigliaggi LA MASTRA;

Valore stimabile in € 1500,00

28. Zuccheratrice per gelatina e pastigliaggi LA MASTRA;

Valore stimabile in € 1000,00

29. Setacciatrice LA MASTRA;

Valore stimabile in € 300,00

30. N.3 doppi fondi CHARLES GENOVA da 600 lt. Ciascuno;

Valore stimabile in € 450,00

31. Recipienti glucosio in acciaio;
Valore stimabile in € 300,00

32. Bilancia GIUS GRASSO;
Valore stimabile in € 100,00

33. Macchina recupero amido;
Valore stimabile in € 1000,00

34. N.2 essicatori a stufe MASELLA:
Valore stimabile in € 2000,00

35. Essicatore POMPEO CATELLI con all'interno 1200/1300 cassette per collaggio 70x40;
Valore stimabile in € 5000,00

36. Elevatore per pastigliaggi;
Valore stimabile in € 500,00

37. Generatore elettricità;
Elemento volto vecchio il cui valore di mercato copre appena il costo di rimozione e smaltimento

- All'esterno, sul retro del fabbricato in paramano:

recipiente per glucosio 400 quintali;
Valore stimabile in € 1000,00

Mercedes GLK 220 CDI 4 matic
Valore complessivo stimabile in € 7000,00

- All'interno del capannone retrostante:

al piano terra;

Scaffalatura in ferro lungo il perimetro del capannone di circa 100 mt x 3 mt di altezza, con Stoccati circa 150 quintali di carta e circa 150 quintali di caramelle da smaltire;

Gli elementi (carta e caramelle) essendo stoccati da molto tempo hanno un valore complessivo pari al costo della rimozione e smaltimento mentre per la scaffalatura metallica il valore stimabile è pari a € 1000,00

38. Macchina impastatrice EUROSILMA;
Valore stimabile in € 500,00

39. Muletto JUNGHEINRICH altezza 8 mt. con batteria da sostituire + muletto OM;
Valore stimabile in € 13000,00

40. Furgone RENAULT MASTER;
Valore stimabile in € 6000,00

al piano primo;

41. Colatrice per amaretti morbidi di BENIER con teglie;
Valore stimabile in € 1000,00

42. Raffinatrice 3 cilindri PIETROBERTO;
Valore stimabile in € 1000,00

43. Incantatrice – raviolatrice per amaretti e tartufo GM;
Valore stimabile in € 1000,00

44. Incartatrice per cuneesi ACMA;
Valore stimabile in € 1000,00

45. Macchina termoretrattile MAF;
Valore stimabile in € 1000,00

46. Tavolo in acciaio;
Valore stimabile in € 100,00

47. Impastatrice planetaria con 7 secchielli;
Valore stimabile in € 300,00

48. Impastatrice a Z in INOX riscaldata PASTELLO;
Valore stimabile in € 300,00

49. Sfogliatrice OSTALI;
Valore stimabile in € 1000,00

50. Impastatrice tuffante OSTALI;
Valore stimabile in € 1000,00

51. N.2 banconi lavoro in inox;
Valore stimabile in € 300,00

52. Contenitore cioccolato Kg 500;
Valore stimabile in € 400,00

53. Temperatrice per cioccolato Kg 100;
Valore stimabile in € 2000,00

54. Macchina per tartufi UTZ completa;
Valore stimabile in € 2500,00

ASTE
GIUDIZIARIE.it

ASTE
GIUDIZIARIE.it

ASTE
GIUDIZIARIE.it

ASTE
GIUDIZIARIE.it

ASTE
GIUDIZIARIE.it



55. Macchina ricopritrice cioccolato per torroncini e cuneesi;
Valore stimabile in € 2500,00

56. Forno POLIN ROTOR con 5 carrelli e teglie;
Valore stimabile in € 3000,00

57. Cella frigorifera per materie prime;
Valore stimabile in € 1500,00

58. N.14 contenitori da 1000 lt.;
Valore stimabile in € 300,00

59. N.90 cassette di plastica;
Valore stimabile in € 450,00

60. N.10 macchine in ferro (rottami);
Valore di recupero stimabile in € 500,00

- Nel locale tavernetta retrostante:

Cucina con frigorifero;
N.2 tavoli con 8 panche, 10 sedie, 2 poltrone, 1 divano;
Valore complessivo stimabile in € 1000,00

- Nel locale caldaia;

Caldaia Ferroli;
Valore di recupero stimabile in € 500,00

RIEPILOGO

Come risulta dall'inventario si tratta di una notevole quantità di attrezzature specifiche, inoltre si rileva che i macchinari presenti all'interno del complesso produttivo si presentano in disuso con uno stato di conservazione non ottimale per cause diverse, pertanto non essendo stato possibile metterle in funzione non è possibile testarne la capacità funzionale e i requisiti di sicurezza.

Ne deriva:

VALORE COMPLESSIVO MACCHINARI E ATTREZZATURE: Euro 72.400,00

VALORE COMPLESSIVO AUTOMOBILI: Euro 13.000,00

CONSIDERAZIONI FINALI

Il sottoscritto **Geometra Roberto Pellegrino**, con studio in Asti (AT), Corso Vittorio Alfieri n. 381, iscritto all'Albo Professionale dei Geometri e Geometri Laureati della Provincia di Asti al n. 1478, assicurato con la compagnia Dual SPA, polizza n. con scadenza in data 07/01/2025, dopo un'attenta indagine

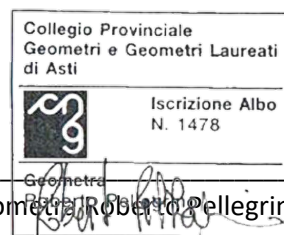
DICHIARA

Che il più probabile valore di mercato, dei beni mobili (macchinari e attrezzature sopra descritti) venduti a corpo, ossia quello che risulterebbe da una libera contrattazione di compravendita in normali condizioni di mercato ammonta a **€ 85.400,00 (euro ottantacinquequattrocento/00)**

Tanto doveva Il sottoscritto ad adempimento dell'incarico ricevuto.

Asti, 01 marzo 2024

IL TECNICO

**Allegati:**

1. Documentazione Fotografica;
2. Copie libretti di circolazione veicoli.