Ing. MICHELE LAVIANO

Ing. TERESA SARNO

TRIBUNALE CIVILE E PENALE DI LARINO LIQUIDAZIONE GIUDIZIALE 13/2023



ELABORATO DI STIMA LOTTO N.5

DATA:

MAGGIO 2024

GIUDICE:

DOTT. RINALDO D'ALONZO

CURATORI:

DOTT. FERNANDO ROBECCHI DOTT. FPLACIDO CICCONE

LIQUIDAZIONE GIUDIZIALE N.13/2023 LOTTO N.5 BENI MOBILI

1. IDENTIFICAZIONE DEI BENI MOBILI OGGETTO DI STIMA

• 1/1 di piena proprietà di

I beni inventariati sono stati raggruppati nelle seguenti categorie:

- A) IMPIANTI DI PRODUZIONE E MACCHINARI
- B) ARREDI
- C) ATTREZZATURE INFORMATICHE UFFICI E DI VARIO GENERE
- D) BENI MOBILI VARI

A - IMPIANTI DI PRODUZIONE E MACCHINARI

La filiera dell'impianto si presenta con interconnessione tra le singole macchine e attrezzature, senza soluzione di continuità, determinando in tal modo l'efficienza del ciclo di produzione e di trasformazione. Le varie parti di impianto sono conformate non solo in funzione del ciclo produttivo, ma anche in base alle caratteristiche degli immobili produttivi.

A maggior chiarezza e comprensione dell'intero ciclo produttivo, si riporta di seguito l'ubicazione planimetrica (ALL 1) e la relativa legenda esplicativa (ALL 2).

Si riporta una sintetica descrizione del ciclo produttivo, avvalendosi dei layout sulle varie fasi forniti dalla azienda (ALL_3), che partendo dalla materia prima, ovvero il latte, si sviluppa nella sua conservazione e trasformazione.

Il latte conferito all'azienda da produttori esterni, viene analizzato presso il laboratorio interno dell'Azienda (18), secondo procedure standardizzate, e sottoposto a controlli chimico-fisici e microbiologici. Quindi, tramite i ricevimenti refrigerati, allo stato crudo, il latte viene trasferito nei serbatoi (A), suddivisi per capienza.

Nella fase di pastorizzazione, con tempi variabili in base alla tipologia del prodotto finale, il latte è sottoposto (20) al ciclo pulitura, omogeneizzazione, pastorizzazione e titolazione, con successiva fase di stoccaggio nei serbatoi del latte pastorizzato (A). La panna cruda, in eccesso dal titolatore, viene stoccata in un ulteriore serbatoio, per poi essere pastorizzata e quindi stoccata in un serbatoio, dal quale viene poi inviata al ciclo di confezionamento.

Il latte titolato viene imbottigliato con due linee di confezionamento refrigerate (21) sia per bottiglie che per brik, una per contenitori da 1 litro e l'altra per ½ litro, quindi passa alla fase di etichettatura e poi viene incestellato (22), pallettizzato (23), trasportato con 2 LGV (24) e, infine, stoccato nella cella frigo (25). In un'altra cella frigo (28) viene stoccato il latte UHT (solo stoccato senza produzione). La linea di confezionamento dei brik, seppure funzionante, oggi non viene utilizzata; per la formazione delle bottiglie, ci sono due soffiatrici (30).

Per il ciclo produttivo del caseificio, il latte pulito e termizzato viene quindi stoccato nei serbatoi; dopo il passaggio nel preriscaldatore il latte viene inviato alle quattro vasche polivalenti per la coagulazione e la successiva maturazione (16). In sintesi, dopo la "rottura" la pasta viene fatta riposare in vasche filtranti, dove avviene la separazione tra cagliata e siero grasso. La cagliata viene lavorata dalle filatrici (14) e, successivamente, in base alla tipologia del prodotto, passa alle formatrici e in-

viata direttamente alle due linee di rassodamento (13), dove, al termine, in un serbatoio viene stoccato il "liquido di governo" successivamente confezionato in vaschette per la vendita. Il prodotto finito passa quindi alla fase di salatura (15) e, in seguito, alla linea di confezionamento dei derivati (12 - con cinque linee), da cui poi viene stoccato nella cella frigorifera (26).

Il siero grasso è in parte utilizzato per la produzione di ricotta (17) con tre caldaie e in altra parte, viene scremato nelle macchine centrifughe, con la separazione della panna di siero dal siero magro che viene inviato al centro di raccolta. I prodotti finiti vengono confezionati, quindi inviati nel locale spedizione (11) e, infine, nella cella frigorifera (26).

Alla ultimazione di ogni fase di lavorazione, la parte di filiera interessata viene sottoposta al lavaggio automatico per mezzo dell'impianto CIP (33) con sensori che controllano il PH. I lavaggi hanno durata diversa in base all'ampiezza della fase e vengono monitorati con sensori, seguendo le fassi:

- 1) Prelavaggio con acqua di recupero del lavaggio precedente
- 2) Lavaggio con monoprodotto
- 3) Risciacquo finale con acqua a temperatura ambiente, in parte recuperata per il lavaggio successivo.

Nel 2009 è stato inaugurato l'ampliamento per il trasporto automatizzato, con le nuove celle frigorifere che sono antistanti le 10 bocche di carico per camion isotermici (sulla corsia adiacente alle celle frigorifere).

La macchina lava cestelli è attualmente in disuso perché rotta, e i cestelli vengono lavati a mano con lance.

I beni mobili in oggetto possono essere identificati nel seguente modo:

- A1 IMPIANTO TRATTAMENTO LATTE
 - A1.1 LINEA DI LAVORAZIONE LATTE ALIMENTARE
 - A1.2 LINEA DI LAVORAZIONE SIERO
 - A1.3 LINEA LATTE CASEIFICIO
- A2 GESTIONE ACQUA E VAPORE
- A3 SERBATOI DI STOCCAGGIO
 - A3.1 STOCCAGGIO LATTE CRUDO
 - A3.2 STOCCAGGIO LATTE PASTORIZZATO
 - A3.3 STOCCAGGIO ALTRI PRODOTTI
- A4 CASEIFICIO
 - A4.1 PRODUZIONE FORMAGGI
 - A4.2 CASEIFICIO 1
 - A4.3 CONFEZIONAMENTO FORMAGGI
- A5 CENTRALE RIEMPIMENTO BOTTIGLIE E CARTONI LATTE
- A6 PALLETTIZZATORE E TRASFERIMENTO
- A7 LABORATORIO CONTROLLO E ASSICURAZIONE QUALITA'
- A8 ATTREZZATURE E IMPIANTI VARI
- A9 CIP

Con richiamo ai codici di inventario, i beni mobili oggetto di stima vengono di seguito elencati, raggruppandoli, per quanto possibile, nelle varie linee di lavorazione.

Per le attrezzature e gli impianti indicati con marchio Alfa Laval, va precisato che a questa ditta è oggi subentrata la Tetra Pack Food Engineering.

Collegamento inventario			Caratteristiche	Anno			
	A1 – IMPIANTO DI TRATTAMENTO LATTE						
A1.1 – Linea	ı di lavorazione latte aliment	tare:					
0006	Impianto trattamento latte	ALFA LAVAL	15.000 litri/h	1989-2010			
0134	PLC comando impianto Al- fa Laval sala controllo, con 13 sottoquadri	ALFA LAVAL		2009			
A1.2 – Linea	ı di lavorazione siero:						
0062	Scrematrice siero automatica	ALFA LAVAL	9.000 litri/h	1989			
A1.3 – Linea	ı latte caseificio:						
0074	Preriscaldatore latte a 38°	ALFA LAVAL	150 q/h	1989			
	A2 – GESTIC	ONE ACQUA E VAI	PORE:				
0087	Caldaie generatori di vapore n.2	PANINI	2.000.000 kcal/h	1989			
0129	Impianto produzione acqua calda	JUNCKER	16 kg/cmq	1990			
	A3 – SERBA	ATOI DI STOCCAG	GGIO:				
A3.1 – Stoce	aggio latte crudo:						
0002	Serbatoi 1-2-6	VIANELLO INOX	300 q	1990-2003			
0002	Serbatoi 3-4-5	VIANELLO INOX	600 q				
A3.2 – Stoco	aggio latte pastorizzato:						
0002	Serbatoi 12-13	VIANELLO INOX	300 q				
0001-0003	Serbatoi 11-14-15-16	VIANELLO INOX	600 q				
A3.3 – Stoce	aggio altri prodotti:						
0067	Serbatoio 45 siero grasso		300 q				
0067	Serbatoio 48-49 siero magro		600 q				
	A4	– CASEIFICIO:					

A4.1 – Cas	seificio produzione formaggi:	1		
0051	Filatrici n.3	DIMA	200 kg/h	1990-2009
0031	Filatrici n.1	ALMAC	300 kg/h	
0052	Formatrici (n.7, di cui n.3 dismesse e non funzionanti)	CMT (n.4) ALMAC (n.3)	200-300 kg/h	
A4.2 – Cas	seificio 1:			
0040	Polivalenti 41-42-43, n.3	FARK	50 q	
0048	Polivalenti 44, n.1	FARK	50 q	1990-2008
0049	Vasche in acciaio inox, n.8		50 q/cad	
0053	Vasche di rassodamento mozzarelle n.2		2.000 l/cad circa	1990
0068	Serbatoio salamoia n.2		10 q	1990
A4.3 – Coi	nfezionamento formaggi:			
0058	Unità dosatrice riempitrice per burrata	KARR		2018
0059	Nastro trasportatore con eti- chettatrice (scadenza burra- tine)			
0066	Impianto produzione ricotta, composto di 3 caldaie doppio fondo da 1.220 litri/cad, cappa e scambiatore calore	ALFA LAVAL	270 kg/h	2009
0043	Confezionatrice ricotta	ILPRA	600 pezzi/h	2000
0063	Termosaldatrice ricotta	ALIPACK	120 pezzi/h	
0065	Bilancia per mozzarelle	CIGIEMME SPA		2004
0056	Incartatrice mozzarelle diversi formati	PFM	3.600 pezzi/h	2008
0064	Cubettatrice mozzarelle	FAM	400 kg/h	2017
0061	Confezionatrice verticale bustine (90 gr)	PFM	4.000 pezzi/h	2018
0055	Confezionatrice bustone mozzarelle (270 gr)	PFM	1.200 pezzi/h	2018
0026-0027	Confezionatrici A e B vaschette piccole (200 gr)	COLIMATIC	In disuso	1990
0037	Confezionatrice vaschette medie (400 gr)	CAVECO	In disuso	1990
0031	Confezionatrice vaschette grandi (1 kg)	COLIMATIC	In disuso	1990

		1	1	•
0044	Confezionatrice di mozza- relle e filoni	PFM	In disuso	1990
0054	Termosaldatrice n.2 (200 gr)	ALIPACK	2.400 pezzi/h	2018
0057	Termosaldatrice n.1 (3 kg)	ALIPACK	500 pezzi/h	2018
0060	Termosaldatrice (1 kg)	ALIPACK	750 pezzi/h	2018
0014	Confezionatrice per imbal- laggi Tetrapak	ELOPAK	6.000 pezzi/h	1996
0018	Incestellatore per Tetrapak	PARMASEI	7.000 pezzi/h	1990
0019	Incestellatore per Tetrapak litro	MARIANI	7.000 pezzi/h	1997
0017	Incestellatore bottiglie 1 litro	CMC	14.000 pezzi/h	2004
0016	Incestellatore bottiglie 1/2 litro	CMC	14.000 pezzi/h	2003
0070	Carrelli in acciaio inox varie misure n.35			
0071	Cassone stufatura formaggi n.2			(n.1) 2016
0072	Serbatoio acciaio per acqua salata uso burrata autoas-semblati n.3		60 l/cad	1990
0075	Serbatoio acqua pastorizzata per vaschette mozzarelle n.2		n.1 30 q, n.1 35 q	1990-2005
0073	Rulli per produzione mozzarelle n.11 (n.19 dismessi)			1990-2000
0077	Carrelli per appassimento caciocavalli n.9			
0076	Bilancia	BILANCIAI	Portata 30 kg	2012
0079	Bilancia meccanica	ITALIANA MARCHI	Portata 150 kg	1990
	A5 – CENTRALE RIEMPIM	ENTO BOTTIGLIE	E E CARTONI LATTE	:
0010	Soffiatrice bottiglie 1/2 litro con caricatore	MAG-PLASTIC/ TANNER	4.000 pezzi/h	2000
0007	Soffiatrice bottiglie 1 litro + caricatore + nastro trasportatore	KRONES/TANNES	12.000 pezzi/h	2006
0009	Riempitrice bottiglie 1/2 litro + linea trasportatrice	CMC	4.000 pezzi/h	2000
0013	Etichettatrice bottiglie 1/2 litro	KRONES	12.000 pezzi/h	1999
0008	Riempitrice bottiglie 1 litro	KRONES	12.000 pezzi/h	2006

0012	Etichettatrice bottiglie 1 li- tro	KRONES	12.000 pezzi/h	2004	
0015	Riempitrice latte per imbal- laggi + caricatore	ELOPAK	10.000 pezzi/h	2007	
0021	Pressa/taglia bottiglie di co- struzione artigianale	AGRITECNICA SAN SALVO			
0022	Impianto movimentazione cestelli	AGRITECNICA	16.000 pezzi/h	2009	
	A6 – PALLETTIZZ	ZATORE E TRASFI	ERIMENTO:		
	Impianto automatizzato di logistica:				
0097	LGV1 e LGV2 – veicoli la- ser guidati (latte, panna, formaggi) n.2		1.200 cesti/ora cia- scuno	2009	
	Braccio antopomorfo (latte -panna)		2.000 cesti/ora		
	Consolle di programmazione, nastro carica pallet, ecc.				
0078	Transpallet vari modelli n.8	VARIE			
0216	Transpallet n.3				
0098	Fasciatore pellicola su ban- cale	POLYCOMM SRL	50 bancali/h	2009	
0099	Paranco			1990	
0095	Carrello elevatore elettrico	ARMANNI	1500 kg	1994	
0261	Carrello elevatore	LINDE AG E16	16 q		
A	17 – LABORATORIO CONT	TROLLO E ASSICU	RAZIONE QUALITÀ:		
0166	Crioscopio n.2	ADVANCED INSTRUMENT 4250		2008	
0167	Milkoscan (modello Mars) n.1	FOSS			
0168	Bilancia	RANGER COUNT	Max 3 kg	2000	
0169	Bilancia	BILANCIAI D430	Max 3-6 kg		
0170	Autoclave per sterilizzatore	VAPOR MATIC		1990	
0171	Vetrinetta frigo da laborato- rio				
0172	Contenitori vetreria e at- trezzatura varia n.17				
0173	Incubatore per miscrobiologia	CONTINENTAL EQUIPMENT		1990	

	Impianto di chiamata con			
0179	altoparlante	RCF		2000
0177	Impianto di videosorve- glianza	URMET	2 DVR e 12 telecamere	2014
0047	Impianto di equalizzazione	COSME	2 pompe da 9.000 l/s	2012
0176	Impianto prelievo campioni acque reflue	ENDRESS+HAUSER ASP STATION 2000		2000
0178	Dispositivo marcatempo	IA MOD.1980		
0119	Impianto aria condizionata zona logistica, con tunnel di distribuzione	BALF		2009
0023	Impianto a circuito chiuso acqua gelida (4 vasche, compressore, frigo, ecc.)	OMT TRIACA SRL	4.000 litri/h	2017
0004	Chiller compressore acqua gelida		4.000 litri/h	2017
0024	Compressori d'aria n.2	INGERSOLL-RAND	10 bar / 7,5 bar	2000
0025	Compressore 40 bar, con serbatoio polmone ed essic-catore d'aria	COMPAIR	Funzionante ma in disuso	2000
0028	Impianto di osmosi	TECNOTEAM	Non utilizzato	2010
0029	Vecchio quadro elettrico	BARON	In disuso	1990
0030	Addolcitore + impianto	TECNOTEAM		1990
0032	Polivalente circolare ribal- tabile	TECNOLAT	In disuso	
0033	Filatrice caricatrice vasca	DIMA	In disuso	
0034	Impilatore cesti n.2	MARIANI	In disuso	
0035	Vecchio scambiatore a pia- stre		In disuso	
0036	Vecchio quadro generale frigorifero n.2	BARON	In disuso	
0038	Termosaldatrice per ricotta	ILPRA	In disuso	2006
0039	Lisciatrice ricotta e omogeneizzatore	DE	In disuso	2006
0040	Motore per sottovuoto n.2		In disuso	
0041	Mini cella frigo easy box		In disuso	

0042	N.1 nastro trasportatore mozzarelle, n.1 evaporatore con compressore, n.1 compressore acqua fredda, n.1 compressore per frigorifero, n.1 ventilatore portatile da officina, n.1 evaporatore, n.12 fari		In disuso	
0045	Nastro trasportatore		In disuso	
0046	Confezionatrice filoni	PFM	In disuso	
0069	Cisterne n.6 + vasche n.2 per ricotta		In disuso	
0090	Cella frigo rifiuti speciali	FRIGOR-BOX		2010
0011	Soffiatrice bottiglie 1 litro (in disuso) n.2	MAG PLASTIC		
0174	Carrelli in metallo porta prodotti formaggi n.13			
0175	Vetrina frigo 5 ripiani	MONDIAL ELIT		
0080	Cabina elettrica di trasformazione	TSA		2009
0081	Cabina interruttore generale	TSA	20.000	2009
0082	Cabina metano			1990/2017
0083	Caldaia Eurobongas			
0084	Gruppo elettrogeno	ROSSI		1990
0085	Cabina elettrica vecchio stabilimento			
0086	Impianto torri evaporazione	BARON	dismesso	
0088	Affumicatore	VERINOX	In disuso	1990
0089	Macchina per cubettata	BARALDI SRL	In disuso	
0091	Impianto lavaggio autoco- struito			
0092	Motore elettrico di riserva per trattamento latte	ALFA LAVAL		
0093	Pesa a terra (esterno) con comando interno (tunnel)			1990 e poi adeguata
0094	Pezzi di ricambio		In disuso	
0096	Tubi serbatoi e vasche in acciaio		In disuso	
0101	Saldatrice	ELETTRO	380 v	
0102	Ponte officina, 4 colonne	RAV	60 q	

0104	Banco lavoro autocostruito		5 metri circa	
0105	Sega a disco	MEP	In disuso	
0106	Banco lavoro autocostruito, con cassettiere e due morse		3 metri circa	
0107	Attrezzature varie (2 pistole pneumatiche, 1 tassellatore, 1 trapano, 2 trapani a batteria non funzionanti, 1 pistola silicone a batteria, 3 chiavi dinamometriche di cui 2 non funzionanti)			
0108	Sega a nastro + n.1 mola 380 V	FEMI 782/OPTIMUM		
0109	Elevatori idraulici (crick) n.3	VARIE MARCHE		
0110	Cavalletto portamotore n.1 e cavalletti generici n.6			
0111	Carrello porta utensili	SPEEDY		2006
0112	Trapano a colonna 380 V			
0113	Pressa idraulica manuale			
0115	Idropulitrice con lancia	KEW MPS		1993
0116	Carrelli (n.2) e transpallet (n.3 di cui 2 rotti) officina meccani-			
0118	Pilastri in ferro zincato con zanche n.7		Circa 12 metri	
0122	Cestelli latte in plastica n.50			
0123	Vetrina frigo	DERIGO	1,5 m x 1 m circa	
0124	Scaffalatura industriale in acciaio		80 mq circa	
0125	Armadietti in ferro a due posti		30	
0130	Scambiatore a piastre	ALFA LAVAL	In disuso	1990
0131	Montatore panna n.1 e mini frigo n.1	CARPIGIANI/DCG		
0132	Rimanenze magazzino vec- chi ricambi			
0136	Porta sezionale colore grigio		Circa 4 metri	
0137	Impianto montacarichi			
0138	Vetrine frigo n.3	VARIE		

0163	Infissi in pvc varie misure n.5			
0164	Espositori vari		14	
0187	Bilancia digitale con colon- na	LAH	200 kg	
0188	Cella frigo Detroit non funzionante			
0190	Cella frigo			
0220	Cella frigo 20x5 (solo involucro)			
0229	Cella frigo	FORIX INDEX 80CDSX	Circa 8 x 5 metri	2018
0239	Cella frigo	FORIX INDEX 80CDDX	Circa 8 x 5 metri	2018
0305	Aspiratore olio	MOD.R/AO.P	215 litri	2004
0306	Compressore	AIREX	24 litri – 8 bar	
		A9 – CIP:		
0020	Impianto lavaggio linea lat- te fresco	ALFA LAVAL	3 serbatoi da 50 q e 1	1990
	Impianto lavaggio linea ca- seificio	ALFA LAVAL	serbatoio da 20 q	1990

Pianta piano – quota 0,00 ALL_1 D

Pianta piano – quota + 4,75 e + 4,95



ALL_2

LEGENDA

	LEGENDA				
1	UFFICI	2	SALA CONTROLLO E REGOLAZIONE PROCESSO		
3	SOFFIATRICI EMERGENZA	4	STOCCAGGIO MATERIALI		
5	MAGAZZINO AMMINISTRATIVO	6	DEPOSITO PEZZI MECCANICI		
7	AREA VISITATORI	8	UFFICI		
9	CELLA PROVOLONI	10	CELLA CACIOTTE		
11	SPEDIZIONE DERIVATI – TRASPORTO PALLETTS CON 2 LGV	12	CONFEZIONAMENTO DERIVATI		
13	RASSODAMENTO – N. 2 LINEE	14	FORMATURA E FILATURA (4 +4)		
15	SALINE	16	COAGULAZIONE (4 POLIVALENTI + 8 VASCHE DI MATURAZIONE)		
17	PRODUZIONE RICOTTA – 3 CALDAIE	18	LABORATORIO CONTROLLO MATERIE PRIME E ALTRE		
19	TUNNEL SCARICO CESTI	20	TRATTAMENTO LATTE (RAFFREDDAMENTO, PULITURA, DEGASAZIONE, TITOLAZIONE, OMOGENEIZZAZIONE, PASTORIZZAZIONE)		
21	CONFEZIONAMENTO LATTE (2 PER BOTTOGLIE E 2 PER BRIK)	22	INCESTELLAMENTO		
23	PALLETTIZZAZIONE (ISOLA CON BRACCIO ANTROPOMORFO)	24	TRASPORTO PALLETTS – 2 LGV		
25	FRIGORIFERO LATTE PASTORIZZATO	26	FRIGORIFERO DERIVATI		
27	CORSIA MANOVRA MULETTI	28	U.H.T.		
29	OFFICINA VEICOLI	30	AREA SOFFIATURA (1 LITRO E ½ LITRO)		
31	LAVACESTELLI	32	OFFICINA		
33	CIP	34	VASCHE ACQUA GELIDA		
35	SALA CALDAIE	36	CABINA ELETTRICA		
37	GRUPPO ELETTROGENO	38	DEPOSITO		
39	COMPRESSORI	40	ADDOLCITORI, AUTOCLAVE, POMPE ANTINCENDIO		
41	UFFICI	A	SERBATOI DI STOCCAGGIO LATTE		

B - ARREDI

La zona uffici è delimitata da un sistema modulare di pareti attrezzate a tutta altezza del tipo "sandwich" con finiture in laminato; gli ambienti sono controsoffittati con pannelli minerali e sistema di illuminazione ad incasso. Tali finiture, in buono stato di conservazione e manutenzione, sono state considerate e stimate con i beni immobili, in quanto il loro smontaggio e possibile altro utilizzo non è economicamente vantaggioso.

Anche gli impianti fissi (quali impianti di aerazione locali, impianti elettrici, ecc.), se non inseriti nell'inventario dei beni, sono stati considerati opere di finitura e di dotazione dei beni immobili in cui sono collocati e, quindi, con essi stimati.

In linee generali, in sintesi, gli arredi stimati in questo paragrafo sono arredi mobili del tipo: sedie, poltroncine, tavoli, scrivanie, scaffali, ecc..

Sono stati inventariati i seguenti arredi mobili:

Collegamento inventario	Descrizione	Numero	Caratteristiche
0126	Poltroncine vari modelli	10	Pessimo stato
0127	Kit tavolo e sedie per mensa	4	
0133	Scaffalature archivio in ferro per documenti con 6 ripiani	39 mq circa	
0182	Poltrone (n.5) e sedie attesa (n.6)	11	
0183	Mobili ufficio, di cui 7 scrivanie, 6 cassettiere, 2 mobili bassi con ante e 2 librerie	17	
0218	Mobili vari ufficio (6 scrivanie, 3 cassettiere, 1 libreria chiusa)	2	
0262	N.7 sedie n.1 scrivania		Pessimo stato
0346	Sedia con braccioli	8	
0358	Set 4 sedie attesa	2	
0359	Set 2 sedie attesa	1	
0343	Scrivania rettangolare con piano in legno e struttura in metallo	2	160x80
0378	Scrivania rettangolare con piano in legno e struttura in metallo	1	120x80
0344	Scrivania angolo con piano in legno e struttura in metallo	14	160x160
0345	Scrivania rettangolare con piano in vetro e struttura in metallo	4	180x90
0362	Scrivania angolare	1	206x180

0363	Scrivania	1	180x60
0368	Scrivania rettangolare	2	180x90
0371	Scrivania rettangolare	1	120x55
0380	Scrivania rettangolare	1	200x90
0392	Scrivania rettangolare, piano in legno e struttura in metallo	1	100x50
0395	Scrivania rettangolare, piano in legno e struttura in metallo	1	140x80
0347	Sedia ufficio senza rotelle	10	
0348	Sedia ufficio con rotelle	24	Vari modelli
0375	Sedia con scrittoio	14	
0350	Cassettiera 3 cassetti	28	
0351	Armadio incassato con ante in legno	108	
0352	Armadio incassato con ante superiori in legno	108	
0361	Armadio 2 ante con 4 ripiani	1	
0388	Armadio in metallo		180x98x50
0383	Armadietto 4 ante di cui 2 in vetro		185x90x43
0353	Tavolino piano in legno e struttura in metallo	1	60x115
0367	Tavolino piano in vetro e struttura in metallo	2	70x70
0364	Tavolo stampante	2	75x75
0377	Tavolino in legno	2	90x40
0360	Appendiabiti	5	
0357	Cestino rifiuti ufficio	31	
0366	Tavolo riunioni rotondo	1	D= 125 cm
0382	Libreria 6 ripiani in legno	1	
0398	Libreria 6 ripiani in legno	1	
0384	Libreria 7 ripiani in legno	2	
0387	Libreria 8 ripiani in legno	2	
0379	Struttura in ferro 9 ripiani	2	

0376	Sgabello regolabile, seduta in legno e struttura in metallo	1	
0396	Mobile reception	1	200x60x110
0397	Mobiletto in vetro, 2 ante e 3 ripiani	1	90x47x96
0390	Carrello in metallo con ruote, 3 ripiani	1	
0394	Scaletta in metallo 3 scalini	1	110x60x50
0393	Cassaforte Conforti		

C - ATTREZZATURE INFORMATICHE UFFICI E DI VARIO GENERE

Collegamento inventario	Descrizione	Numero	Marca
0128	Materiale elettrico e informatico	10	IN DISUSO
0139	Monitor per PC	15	VARIE MARCHE
0140	PC	27	VARIE MARCHE
0181	PC desktop fisso	1	DELL INTELCORE I5
0264	Postazione fissa PC con monitor e tastiera	1	
0141	Notebook in disuso	5	VARIE MARCHE
0142	Stampante per bolle di consegna in disuso	50	DACOM
0143	Stampante laser in disuso	5	VARIE MARCHE
0144	Vecchia stampante ad aghi	1	TALLY
0219	Stampante Zebra ZQ520	13	
0145	Gruppo di continuità in disuso	1	SHINELCO 360
0158	Navigatore GPS	10	
0159	Lettore mp3/mp4, con caricabatterie e cu- stodie	15	
0184	Telefono	1	YEALINK IP
0349	Telefono	17	YEALINK – T40G
0197	Terminali marca Honeywell, con basi di ri- carica	7	
0217	Postazione PC completa	2	HP/DELL

0221	Palmari con 3 basi di ricarica da 4 postazioni	13	HONEYWELL
0230	PC fisso completo	1	DELL
0293	PC fisso completo di monitor Lenovo, tastiera e mouse	1	DELL
0282	PC fisso completo di monitor e mouse	1	
0241	PC fisso completo di monitor, tastiera e mouse	1	
0231	Palmari con base di ricarica e stampanti	5	
0240	Palmari con base di ricarica e stampanti	7	
0270	Palmari con base di ricarica e stampanti	8	HONEYWELL
0281	Palmari con base di ricarica e stampante	7	HONEYWELL
0295	Palmari con base di ricarica	7	HONEYWELL
0355	Spillatrice	8	VARIE MARCHE
0356	Supporto per PC in legno	3	
0365	Calcolatrici	9	MARCHE E MODELLI VARI
0369	Conta banconote	1	NIKOFFICE
0386	Supporto monitor PC in plastica	1	
0385	Citofono	2	
0372	Orologio da tavolo/muro	1	
0373	Videoproiettore portatile	1	BENQ -PB2140
0374	Telefono cordless	1	YEALINK

D - BENI MOBILI VARI (SCORTE E/O GIACENZE MAGAZZINO)

Collegamento inventario	Descrizione	Numero	Caratteristiche
0135	Bicchieri ex raccolta premi	23.232	
0146	Tazze da latte ex regali	2.000	
0162	Piatti, insalatiere e pirofile ex regali	700	
0147	Umidificatore notturno	32	LAICA
0148	Telo mare ex regali	3.000	

0149	Borse termiche ex regali	14.500
0154	Ciotole in vetro per macedonia	300
0150	Vaschette in plastica per mozzarelle 3 kg	290
0151	Fuscelle per ricottine	2.700
0152	Forme in plastica per formaggio Silano e Caciotta	220
0153	Fuscelle ricotta TKP	17.800
0156	Fuscelle varie misure	408
0155	Posate	400
0157	Tovaglioli in stoffa 30x30	210
0165	Set colazione, 2 tovaglie e 2 tovaglioli	10
0160	Set ginnico (corda, molla, pesi in plastica e cavigliere)	50
0161	Piccoli elettrodomestici (3 tritatutto, 3 aspira- polvere senza fili, 7 lettori dvd Akai, 1 spazzolini elettrico)	14

2. CRITERI DI STIMA

La stima è stata effettuata, dopo i necessari sopralluoghi in azienda, partendo dal costo a nuovo delle attrezzature e dei beni mobili inventariati, così come desumibile dall'elenco dei cespiti allegato al contratto di affitto dell'azienda.

Quindi, ai fini del valore di stima all'attualità degli impianti e delle attrezzature del ciclo produttivo, in considerazione delle caratteristiche precipue della realtà aziendale, si è ritenuto lecito assumere una percentuale media di ammortamento del 5% annuo a far data dalla entrata in funzione dell'impianto (circa 35 anni). Detta percentuale è stata fissata sia in considerazione dello stato di conservazione, della vetustà e dell'obsolescenza dei componenti dell'impianto, che a seguito di indagini fatte presso operatori specializzati nel settore al fine di acquisire ogni altro elemento utile e di confronto per la stima finale.

Come è comprensibile, il deprezzamento per obsolescenza ha più significativamente influito sul valore di stima finale proposto per alcune attrezzature e/o impianti del ciclo produttivo.

Per alcuni beni, in particolare per quelli in disuso, è stato considerato un valore di stima nullo, posto che i costi di smaltimento sono compensati dal recupero per il riutilizzo di alcuni componenti quali ricambi; per questi beni, tra l'altro, che oggi sono stati disinseriti dalle linee produttive, va verificata l'efficienza e la funzionalità.

Infine, per le attrezzature degli uffici (PC, stampanti, arredi, ecc.), che, per la rapida evoluzione tecnologica, hanno una vita media solo di qualche anno, si è ritenuto opportuno considerare direttamente il loro valore all'attualità.

Non si possono fornire garanzie sulla rispondenza sia degli impianti che delle attrezzature varie alle vigenti disposizioni in materia di sicurezza; tale verifica, quindi, rimane a cura e carico dei futuri acquirenti, così come la verifica della efficienza e della funzionalità di quanto oggi in disuso.

3. PROSPETTO RIEPILOGATIVO STIMA DEI BENI IMMOBILI

A - IMPIANTI DI PRODUZIONE E MACCHINARI

	COSTO INIZIALE	A - VALORE DI STIMA ATTUALE
A1	€ 2.549.077,00	
A2	€ 284.443,00	
A3	€ 330.321,00	
A4	€ 2.723.773,00	
A5	€ 1.914.208,00	
A6	€ 1.107.550,00	
A7	€ 61.715,00	
A8	€ 1.908.560,00	
A9	€ 254.000,00	
TOTALE	€ 11.133.647,00	€ 2.018.422,04

B - ARREDI

B - VALORE DI STIMA ATTUALE: € 14.400,00

C - ATTREZZATURE INFORMATICHE UFFICI E DI VARIO GENERE

C - VALORE DI STIMA ATTUALE: € 4.363,00

D - BENI MOBILI VARI

D - VALORE DI STIMA ATTUALE: € 21.172,00

VALORE DI STIMA COMPLESSIVO DEI BENI MOBILI (A + B+ C + D) IN C.T.: € 2.058.357,00

Elenco allegati:

- 1) Layout azienda
- 2) Elenco principali fasi di produzione
- 3) Layout delle varie fasi del ciclo produttivo

- 4) Documentazione fotografica di insieme ciclo produttivo (A Impianti di produzione e macchinari)
- 5) Documentazione fotografica particolari ciclo produttivo (A Impianti di produzione e macchinari)
- 6) Documentazione fotografica di insieme uffici (B Arredi)
- 7) Documentazione fotografica particolari uffici (B Arredi)
- 8) Documentazione fotografica particolari tipo (C Attrezzature informatiche uffici e di vario genere)
- 9) Documentazione fotografica particolari tipo (D Beni mobili vari)

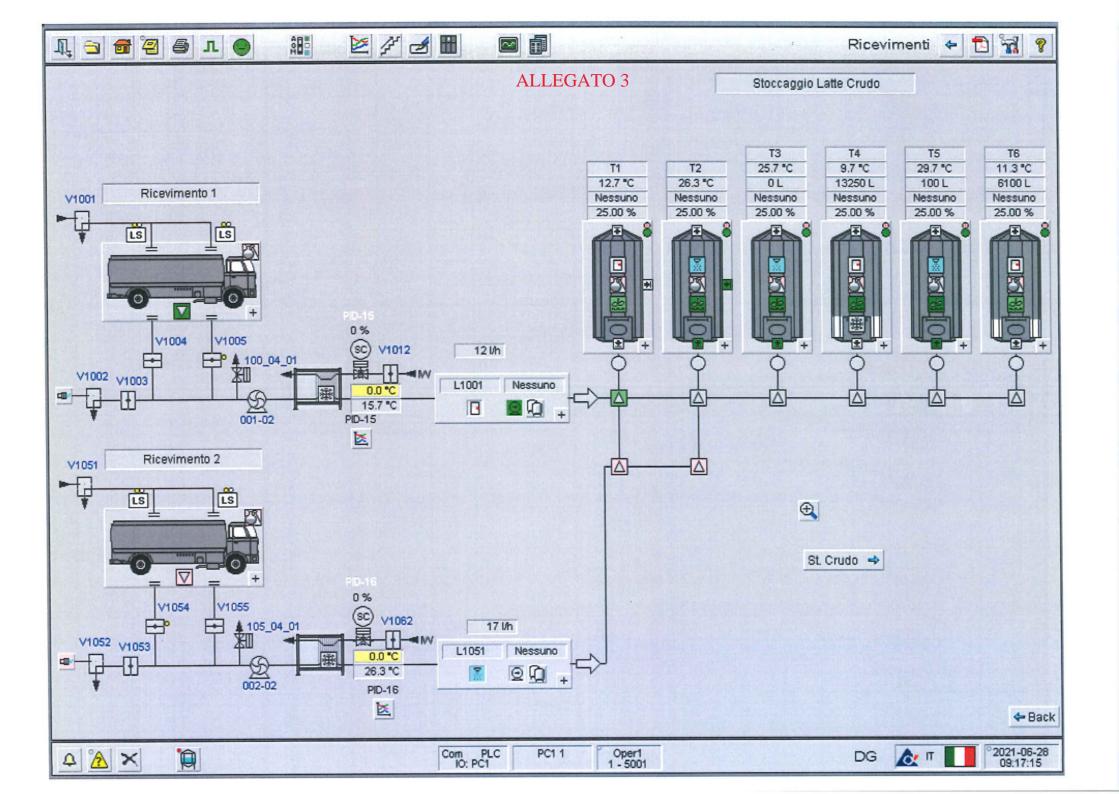
Termoli/Campomarino 13 maggio 2024

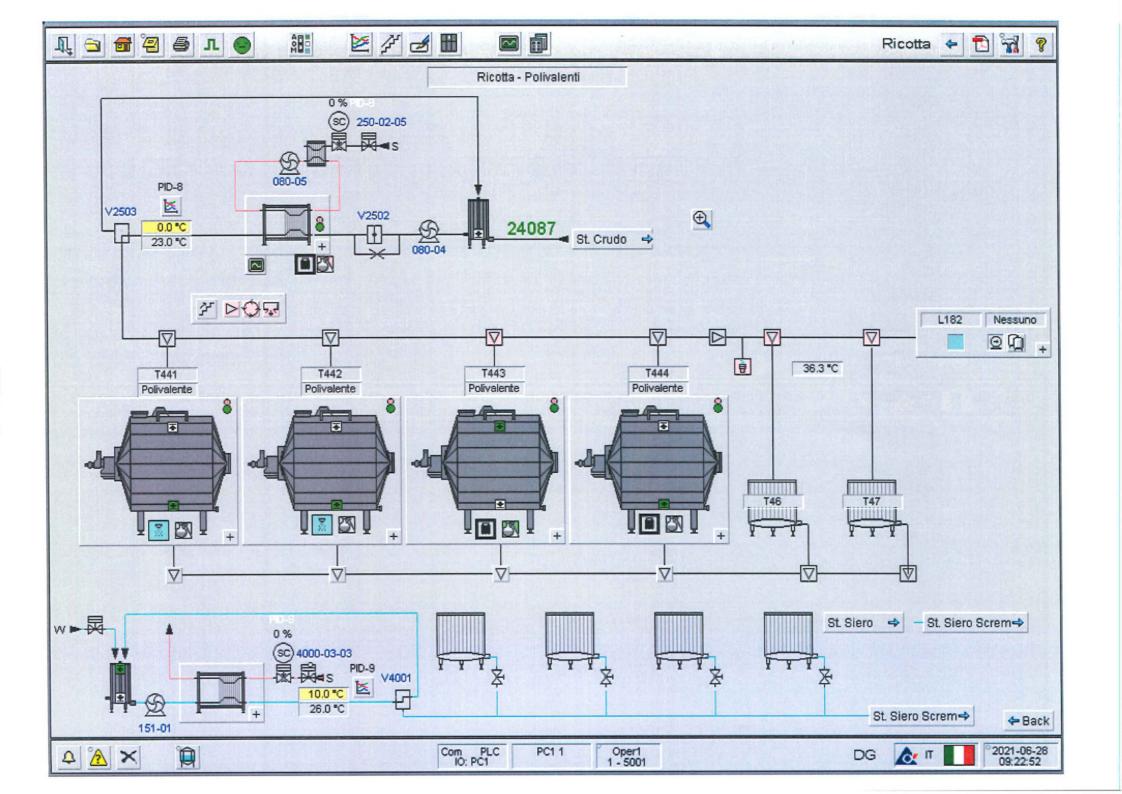
I Tecnici Incaricati

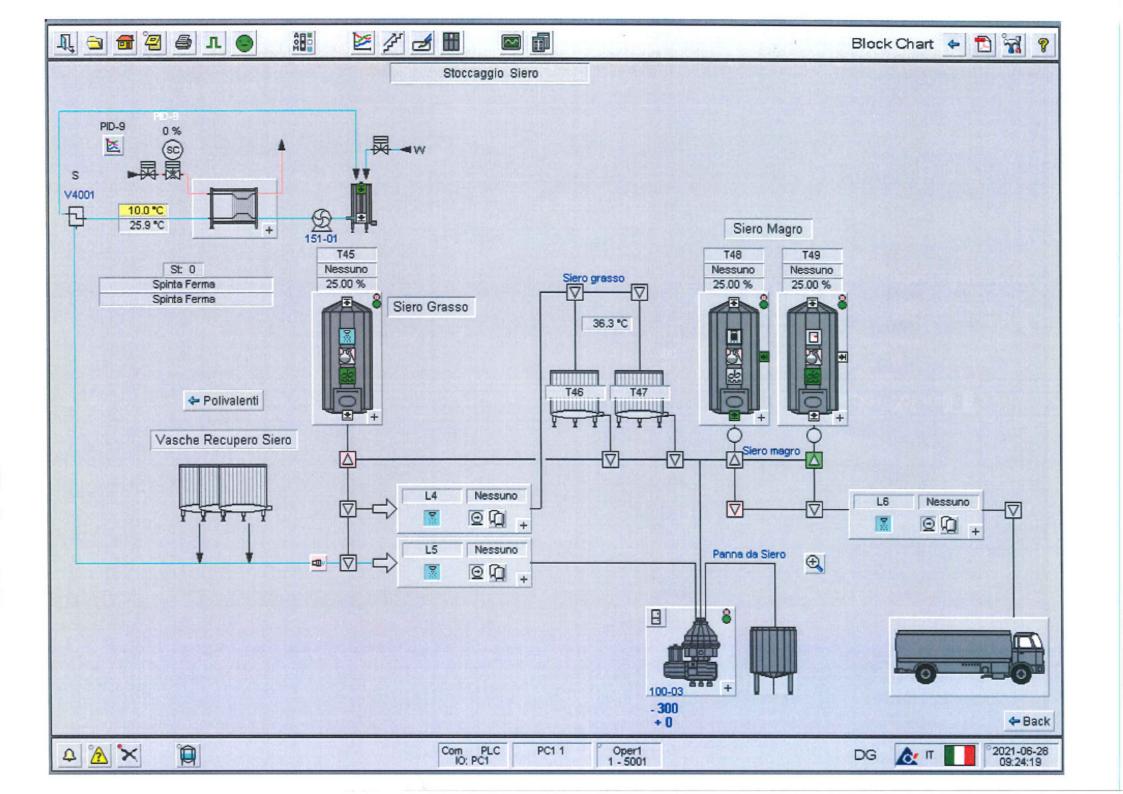
Dott. Ing. Teresa Sarno

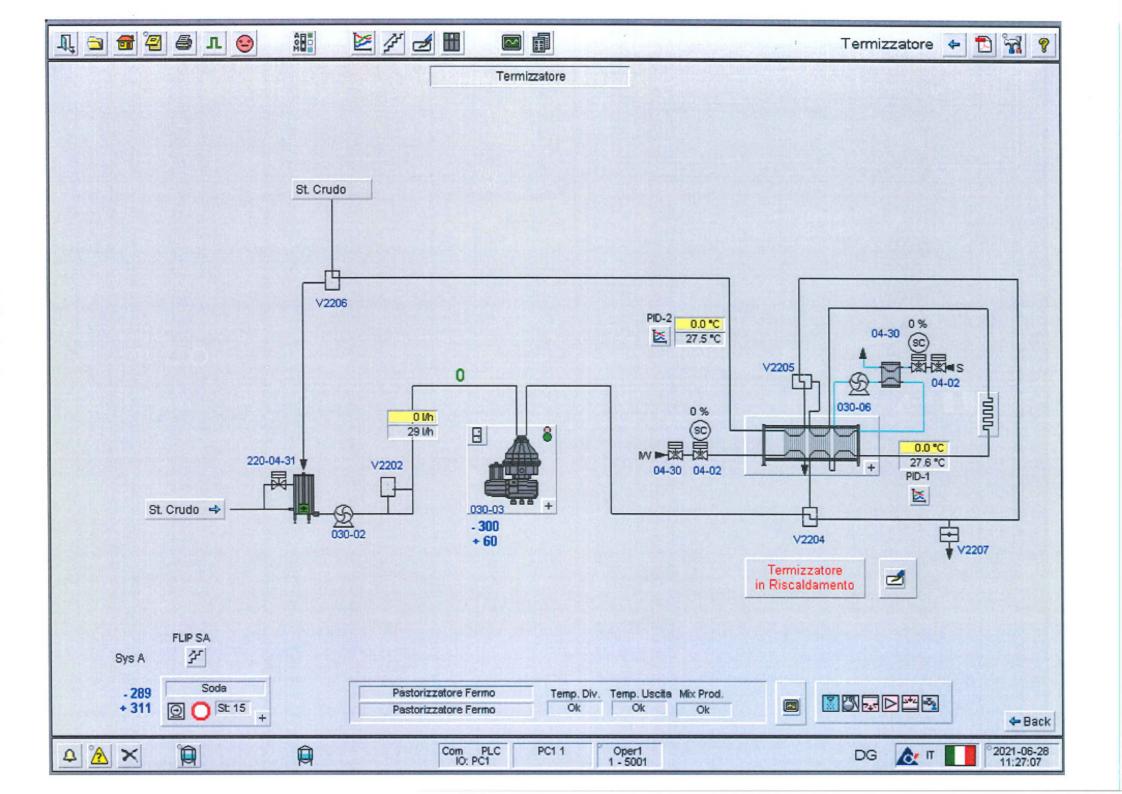
Dott. Ing. Michele Laviano

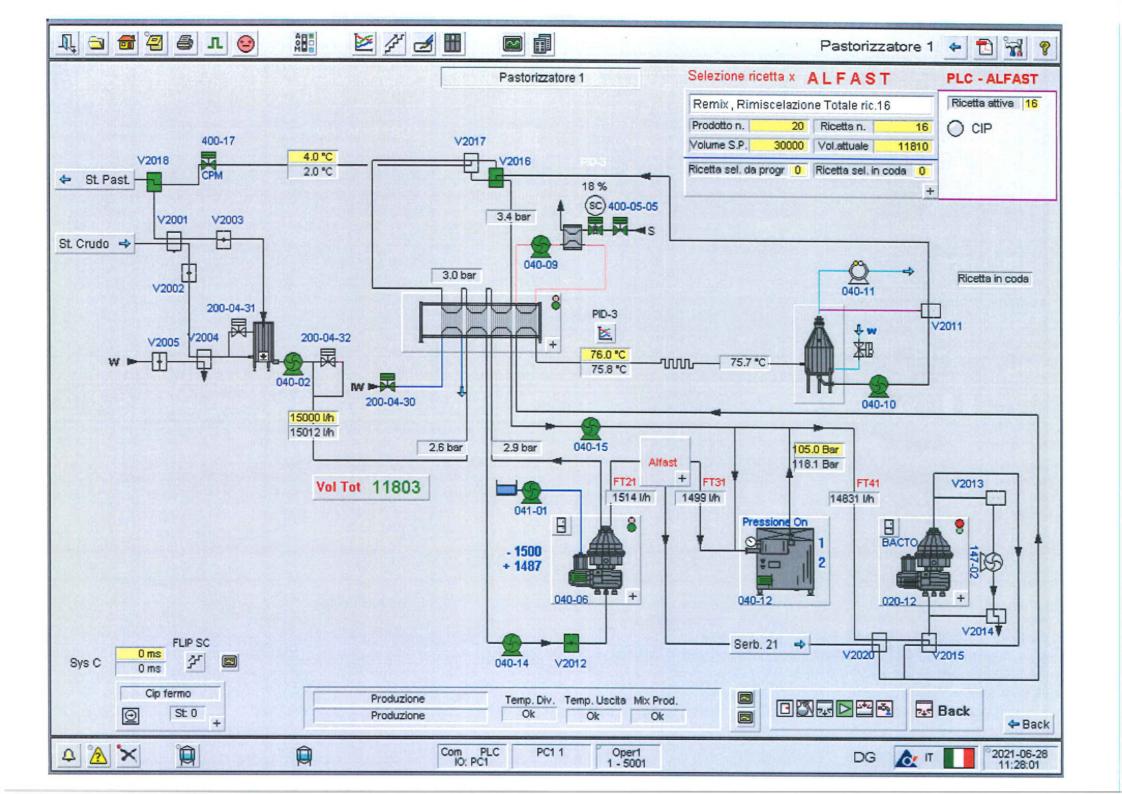


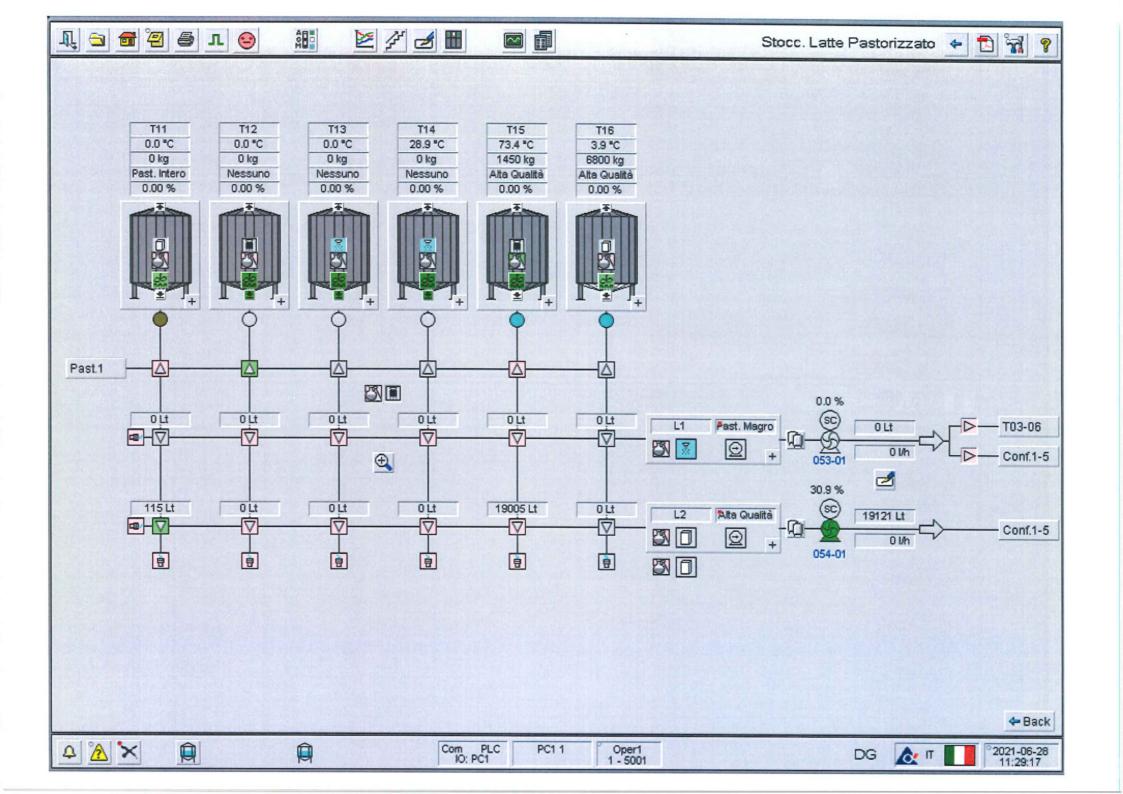


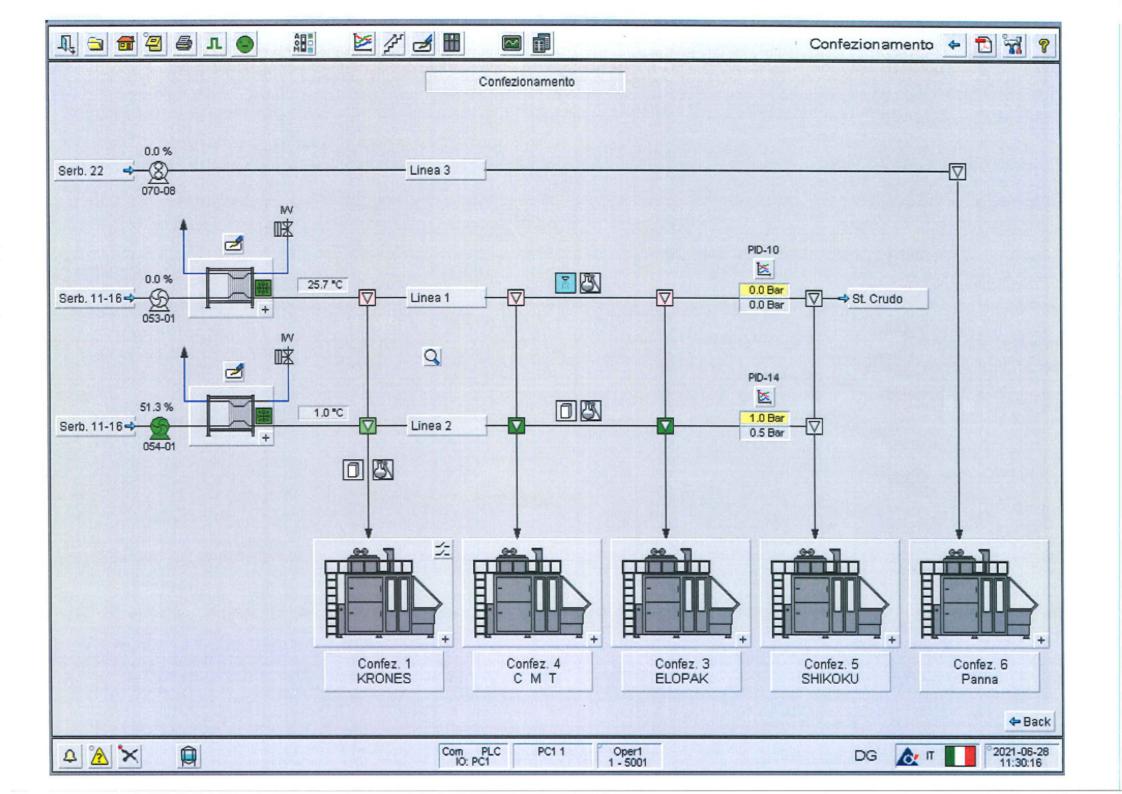


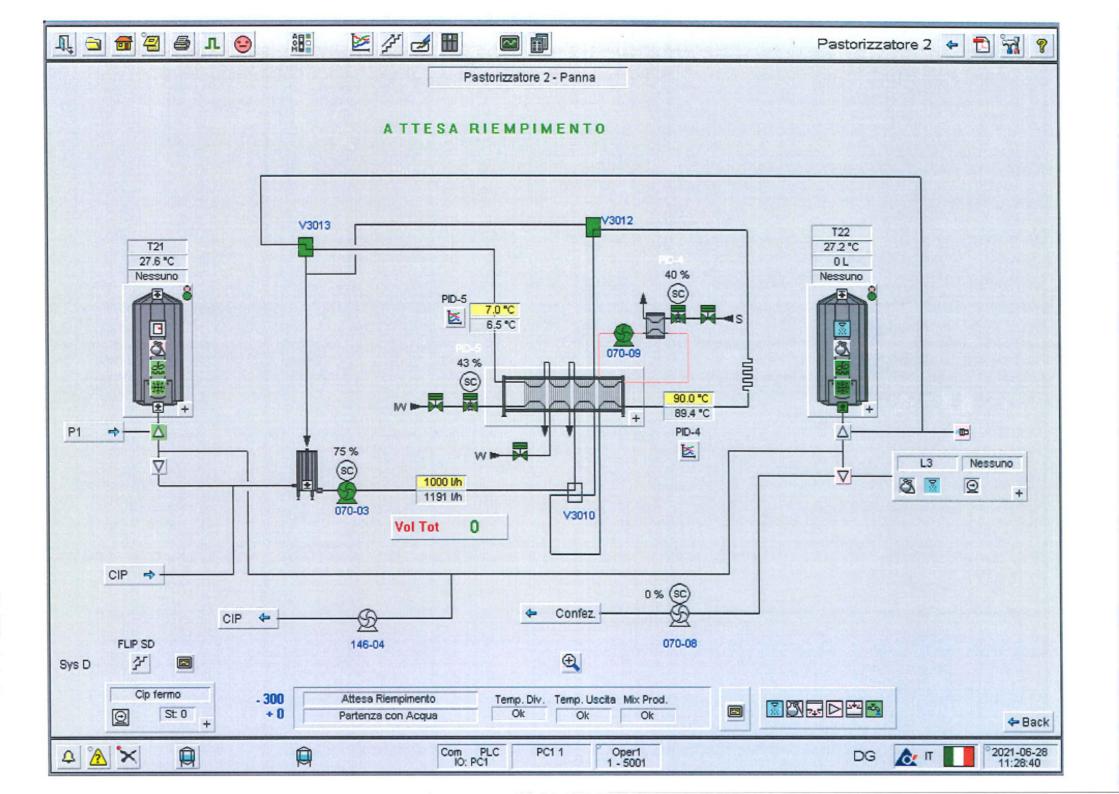


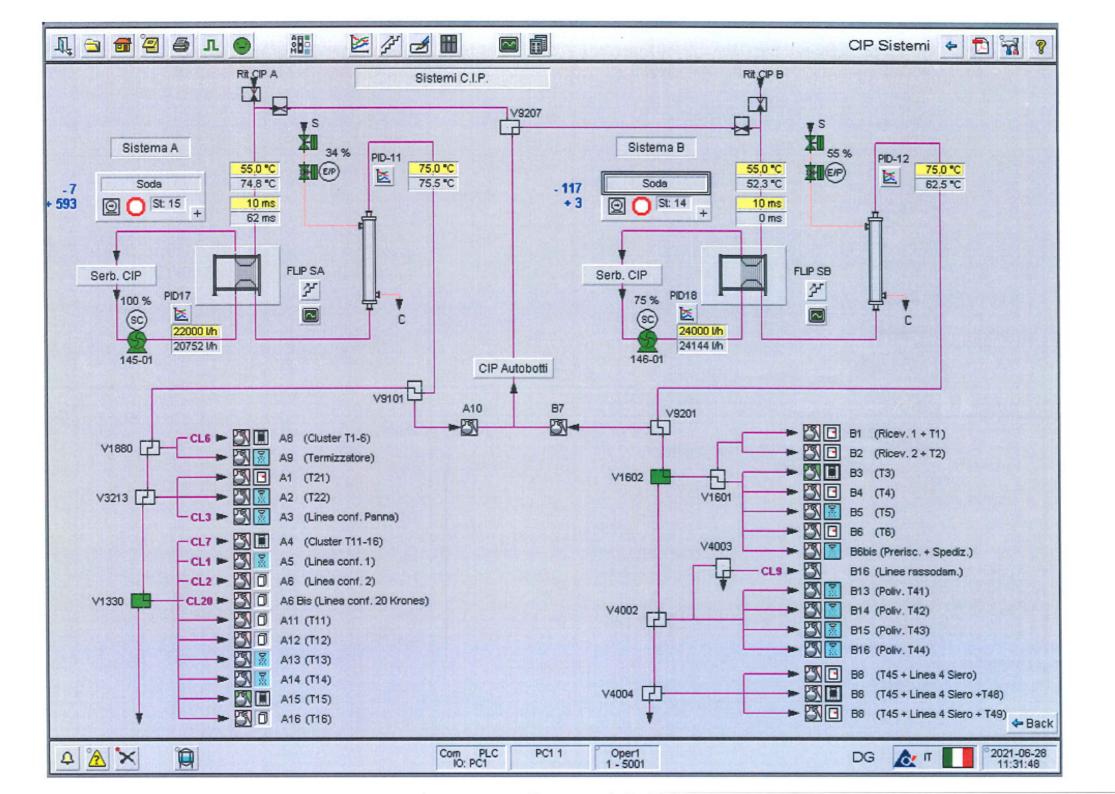


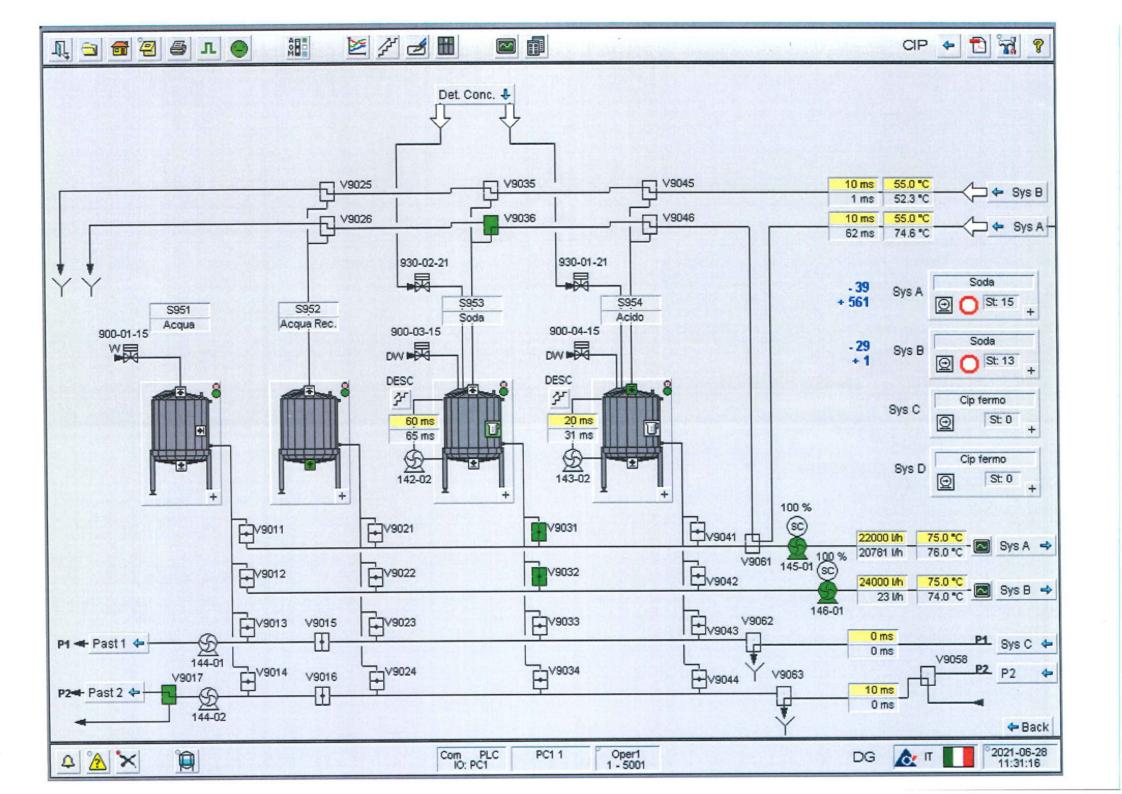










































































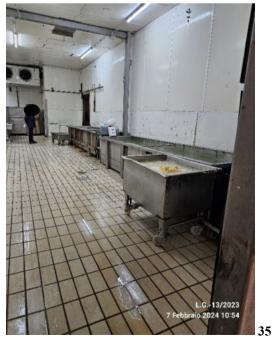














Ξ.































































LEGENDA FOTO – LINEA DI PRODUZIONE IN GENERALE

(il numero finale si riferisce alla fase produttiva di cui agli allegati 1 e 2)

- 1) SERBATOI ESTERNI (latte fresco latte pastorizzato) / A
- 2) SCAMBIATORE CALORE; 3-4) CENTRIFUGA E PULITURA / 20
- 5-6) CONFEZIONAMENTO LATTE / 21
- 7-8-9-10-11) INCESTELLAMENTO / 22
- 12) PALLETTIZZAZIONE / 23
- 13) TRASPORTO PALLETS E FASCIATORE; 14) RICARICA BATTERIR LGV / 24
- X-58) CELLA FRIGORIFERO LATTE PASTORIZZATO / 25
- Y-59) CELLA FRIGO DERIVATI / 26
- 15-16-17) AREA SOFFIATURA BOTTIGLIE / 30
- 18-19) PESA ESTERNA E COMANDO INTERNO A 30
- 20) CTP / 33
- 21-22-23) AREA LAVA CESTELLI E SERBATOIO LATTE RESO / 31
- 24) OFFICINA PER MANUTENZIONE / 32
- 25-26) COAGULAZIONE E MATURAZIONE / 16
- 27-28-29-30) FILATURA E FORMATURA / 14
- 31-32-33) RASSODAMENTO / 13
- 34-35-36) SALINE / 15
- 37-38-39-40-41) CONFEZIONAMENTO DERIVATI / 12
- 42) PRODUZIONE RICOTTE (CORPO ESTERNO AGGIUNTO) / all'esterno di 17
- 43-44) PRODUZIONE PANNA DA SIERO / all'interno, confinante con 15
- 45) SPEDIZIONE DERIVATI / 11
- 46-47) SERBATOI ESTERNI / adiacenti al corpo aggiunto per ricotte
- 48) CELLA PROVOLONI / 9
- 49) CELLA CACIOTTE / 10
- 50) TUNNEL SCARICO CESTI / 19
- 51) **DEPOSITO / 38**
- 52-53) VASCHE ACQUA GELIDA / 34
- 54) SALA CALDAIE / 35
- 55) CABINA ELETTRICA / 36
- 56) GRUPPO ELETTROGENO / 37
- 57-65-66) POMPE AUTOCLAVE, ADDOLCITORI, POMPE ANTINCENDIO / 40
- 60) U.H.T. / 28
- 61) EQUALIZZATORE
- 62-63-64) LABORATORIO CONTROLLO MATERIE PRIME E ALTRE MATERIE / 18

















































- 1) Confezionatrice per imballaggi Tetrapak (rif. Inventario 0014)
- 2) Riempitrice latte per imballaggi + caricatore (rif. Inventario 0015)
- 3-4) Formatrici (rif. Inventario 0052)
- 5) Vasche di rassodamento mozzarelle n.2 (rif. Inventario 0053)
- 6) Termosaldatrice (rif. Inventario 0054-0057)
- 7) Dosatrice riempitrice per burrata (rif. Inventario 0058)
- 8) Nastro trasportatore con etichettatrice burratine (rif. Inventario 0059)
- 9) Termosaldatrice (rif. Inventario 0060)
- 10) Cassone stufatura formaggi n.2 (rif. Inventario 0071)
- 11) Serbatoio acqua pastorizzata per vaschette mozzarelle (rif. Inventario 0075)
- 12) Rulli (rif. Inventario 0073)
- 13) Serbatoio acciaio per acqua salata uso burrata autoassemblati n.3 (rif. Inventario 0072)
- 14) Termosaldatrice ricotta (rif. Inventario 0063)
- 15) Bilancia (rif. Inventario 0065)
- 16) Carrelli in acciaio inox varie misure (rif. Inventario 0070)
- 17) Carrelli per appassimento caciocavalli (rif. Inventario 0077)
- 18) Bilancia meccanica (rif. Inventario 0079)
- 19) Transpallet (rif. Inventario 0078)
- 20) Pressa/taglia bottiglie (rif. Inventario 0021)
- 21) Impianto movimentazione cestelli (rif. Inventario 0022)
- 22-23) Impianto automatizzato di logistica (rif. Inventario 0097)
- 24) Fasciatore pellicola su bancale (rif. Inventario 0098)









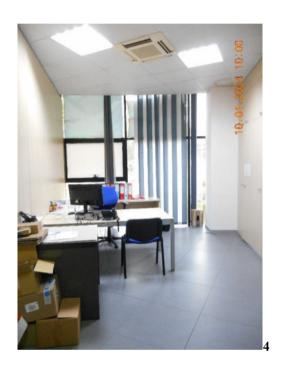


- 25) Incartatrice mozzarelle diversi formati (rif. Inventario 0056)
- 26) Tagliatrice per mozzarelle a cubetti (rif. Inventario 0064)
- 27) Incestellatore per Tetrapak litro (rif. Inventario 0019)
- 28) Incestellatore bottiglie 1/2 litro (rif. Inventario 0016)
- 29) Riempitrice bottiglie 1/2 litro e linea trasportatrice (rif. Inventario 0009)
- 30) Etichettatrice bottiglie 1 litro (rif. Inventario 0012)
- 31) Paranco (rif. Inventario 0099)
- 32) Crioscopio (rif. Inventario 0166)
- 33) Autoclave per sterilizzatore (rif. Inventario 0170)
- 34) Impianto di chiamata con altoparlante (rif. Inventario 0179)
- 35) Impianto di equalizzazione (rif. Inventario 0047)
- 36) Impianto di aria condizionata zona logistica (rif. Inventario 0119)
- 37) Impianto a circuito chiuso acqua gelida (rif. Inventario 0023)
- 38) Gruppo elettrogeno (rif. Inventario 0084)
- 39) Pesa esterna (rif. Inventario 0093)
- 40) Ponte officina (rif. Inventario 0102)
- 41) Banco lavoro (rif. Inventario 0104)
- 42) Sega a nastro (rif. Inventario 0108)
- 43) Elevatori idraulici (rif. Inventario 0109)
- 44) Trapano a colonna (rif. Inventario 0112)
- 45) Idropulitrice con lancia (rif. Inventario 0115)
- 46) Cestelli latte in plastica (rif. Inventario 0122)
- 47) Scaffalatura industriale (rif. Inventario 0124)
- 48) Impianto produzione acqua calda (rif. Inventario 0129)
- 49) PLC comando impianto (rif. Inventario 0134)
- 50) Cella frigo (rif. Inventario 0190)
- 51) Cella frigo (rif. Inventario 0229)
- 52) Cella frigo (rif. Inventario 0239)
- 53) Impianto lavaggio (rif. Inventario 0020)
- 54) Addolcitore e impianto (rif. Inventario 0030)
- 55) Ciller compressore acqua gelida (rif. Inventario 0004)
- 56) Compressori d'aria n.2 (rif. Inventario 0024)
- 57) Cella frigo rifiuti speciali (rif. Inventario 0090)
- 58) Impianto di osmosi funzionante ma non utilizzato (rif. Inventario 0028)















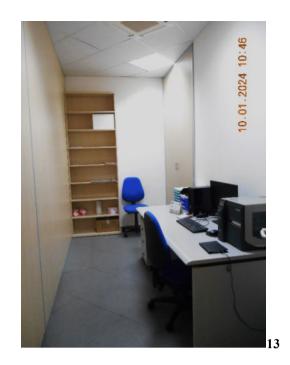






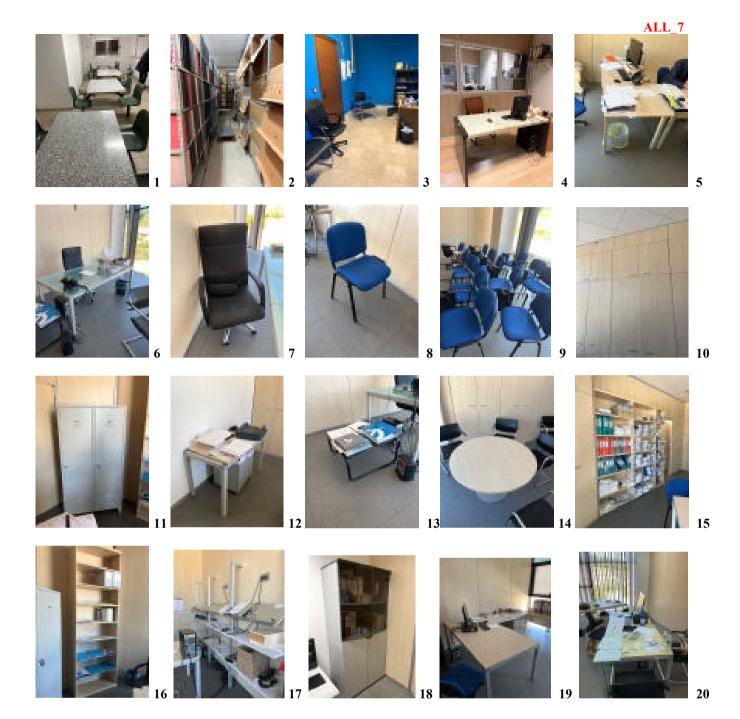












- 1) Kit tavolo e Sedie mensa (rif. Inventario 0127)
- 2) Scaffalature archivio (rif. Inventario 0133)
- 3) Poltrone e sedie attesa (rif. Inventario 0182)
- 4) Mobili vari ufficio (rif. Inventario 0218)
- 5) Scrivania rettangolare con piano in legno e struttura in metallo (rif. Inventario 0343)
- 6) Scrivania rettangolare con piano in vetro e struttura in metallo (rif. Inventario 0345)
- 7) Sedie ufficio con rotelle (rif. Inventario 0348)
- 8) Sedie ufficio senza rotelle (rif. Inventario 0347)
- 9) Sedie ufficio con scrittoio (rif. Inventario 0375)
- 10) Armadio incassato in legno con ante superiori (rif. Inventario 0351 e 0352)
- 11) Armadio in metallo (rif. Inventario 0388)
- 12) Tavolino con piano in legno e struttura in metallo (rif. Inventario 0353)
- 13) Tavolino con piano in vetro e struttura in metallo (rif. Inventario 0367)
- 14) Tavolo riunioni (rif. Inventario 0366)
- 15) Libreria 6 ripiani in legno (rif. Inventario 0382)
- 16) Libreria 8 ripiani in legno (rif. Inventario 0387)
- 17) Struttura in ferro 9 ripiani (rif. Inventario 0379)
- 18) Mobiletto in vetro, 2 ante e 3 ripiani (rif. Inventario 0397)
- 19) Scrivania angolare (rif. Inventario 0362)
- 20) Scrivania rettangolare (rif. Inventario 0368)











5





























- 1) Monitor PC (rif. Inventario 0139)
- 2) PC (rif. Inventario 0140)
- 3) PC desktop fisso (rif. Inventario 0181)
- 4) Lettori mp3/mp4 con caricabatterie custodia (rif. Inventario 0159)
- 5) Telefoni (rif. Inventario 0184)
- 6) Terminali Honeywell con basi di ricarica (rif. Inventario 0197)
- 7) Postazione PC completa (rif. Inventario 0217)
- 8) Palmari con basi di ricarica e stampanti (rif. Inventario 0231)
- 9) Calcolatrici (rif. Inventario 0365)
- 10) Videoproiettore portatile (rif. Inventario 0373)
- 11) Palmari con basi di ricarica e stampanti (rif. Inventario 0270)
- 12) Stampanti per bolle di consegna (rif. Inventario 0142)
- 13) Stampanti Zebra (rif. Inventario 0219)
- 14) Navigatori GPS (rif. Inventario 0158)
- 15) PC fisso completo (rif. Inventario 0230)
- 16) PC fisso Lenovo (rif. Inventario 0293)
- 17) PC fisso completo di monitor e mouse (rif. Inventario 0282)
- 18) PC fisso completo di monitor, tastiera e mouse (rif. Inventario 0241)
- 19) Palmari con 3 basi di ricarica da 4 postazioni (rif. Inventario 0221)



- 1) Bicchieri ex raccolta punti (rif. Inventario 0135)
- 2) Tazze da latte ex raccolta punti (rif. Inventario 0146)
- 3) Piatti, insalatiere e pirofile ex raccolta punti (rif. Inventario 0162)

17

- 4) Umidificatore notturno (rif. Inventario 0147)
- 5) Telo mare ex regali (rif. Inventario 0148)
- 6) Borse termiche ex regali (rif. Inventario 0149)
- 7) Ciotole in vetro per macedonia (rif. Inventario 0154)
- 8) Vaschette in plastica per mozzarelle (rif. Inventario 0150)
- 9) Fuscelle per ricottine (rif. Inventario 0151)
- 10) Forme in plastica per formaggio silano e caciotta (rif. Inventario 0152)
- 11) Fuscelle per ricotte (rif. Inventario 0153)
- 12) Fuscelle varie misure (rif. Inventario 0156)
- 13) Posate (rif. Inventario 0154)
- 14) Tovaglioli in stoffa 30x30 (rif. Inventario 0157)
- 15) Piccoli elettrodomestici (rif. Inventario 0161)
- 16) Set colazione, 2 tovaglie e 2 tovaglioli (rif. Inventario 0165)
- 17) Set ginnico: corda, molla, pesi in plastica e cavigliere (rif. Inventario 0160)

2_ATTREZZATURE IN DISUSO (DEPOSITO)





























































- 18) Polivalente circolare ribaltabile in disuso (rif. Inventario 0032)
- 19-20) Filatrice caricatrice vasca in disuso (rif. Inventario 0033)
- 21) Impilatore cesti in disuso (rif. Inventario 0034)
- 22) Vecchio scambiatore di calore per trattamento latte (rif. Inventario 0035)
- 23) Vecchio quadro generale frigorifero (rif. Inventario 0036)
- 24) Termosaldatrice per ricotta (rif. Inventario 0038)
- 25) Lisciatrice ricotta e omogeneizzatore (rif. Inventario 0039)
- 26) Motore per sottovuoto (rif. Inventario 0040)
- 27) Mini cella frigo easy box (rif. Inventario 0041)
- 28) Nastro trasportatore in disuso (rif. Inventario 0045)
- 29) Confezionatrice filoni (rif. Inventario 0046)
- 30) Cisterne in acciaio inox inutilizzate (rif. Inventario 0069)
- 31-32-33-34-35-36-37) N.1 nastro trasportatore mozzarelle, n.1 evaporatore con compressore, n.1 compressore acqua fredda, n.1 compressore per frigorifero, n.1 ventilatore portatile da officina, n.1 evaporatore, n.12 fari (rif. Inventario 0042)
- 38-39) Compressore Compair dismesso (rif. Inventario 0025)
- 40) Vecchio quadro elettrico (rif. Inventario 0029)
- 41) Macchina per cubettata (rif. Inventario 0089)
- 42) Soffiatrice bottiglie 1 litro (rif. Inventario 0011)
- 43) Impianto torri di evaporazione (rif. Inventario 0086)
- 44) Affumicatore (rif. Inventario 0088)
- 45) Tubi, serbatoi e vasche in acciaio (rif. Inventario 0096)
- 46) Sega a disco (rif. Inventario 0105)
- 47) Scambiatore a piastre (rif. Inventario 0130)