TRIBUNALE DI GENOVA - SEZIONE VII - R.G. N. 77/26

Liquidazione Giudiziale di

“INDUSTRIA DOLCIARIA BON JOUR S.R.L. IN LIQUIDAZIONE”

Sede legale: Genova, Via del Campasso n. 127 H/R

C.F./P. IVA : 00837090109

Giudice Delegato: dott. Pietro Spera

Curatore: dott. Andrea Castello

RELAZIONE DI PERIZIA ESTIMATIVA

RELATIVA A: MACCHINARI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, SISTEMI DI MOVIMENTAZIONE

E BENI MOBILI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DOLCIARIA

Data della perizia: 27/10/2026

INDICE

1. PREMESSA	Pag. 2
2. OGGETTO DELL'INCARICO	Pag. 3
3. SOPRALLUOGO	Pag. 4
4. DOCUMENTAZIONE ESAMINATA	Pag. 5
5. NOTE GENERALI	Pag. 5
6. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA	Pag. 5
7. CRITERI DI IDENTIFICAZIONE DEI BENI	Pag. 6
8. CLASSIFICAZIONE DEI BENI	Pag. 6
9. STATO DI CONSERVAZIONE	Pag. 7
10. STATO DI FUNZIONAMENTO	Pag. 8
11. CRITERI ESTIMATIVI	Pag. 9
12. VALORE DI PRESUMIBILE REALIZZO	Pag. 9
13. VALUTAZIONE SU SISTEMI INTEGRATI E LINEE DI PRODUZIONE	Pag. 10
14. DETTAGLIO DEI BENI OGGETTO DI VALUTAZIONE	Pag. 11
15. SISTEMI DI MOVIMENTAZIONE E HANDLING	Pag. 11
16. OBSOLESCENZA TECNOLOGICA	Pag. 14
17. CONSIDERAZIONI PARTICOLARI SUI PRINCIPALI MACCHINARI	Pag. 15
18. SMONTAGGIO, MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO	Pag. 17
19. PROSPETTO ESTIMATIVO	Pag. 18
20. LIMITI DELLA PERIZIA	Pag. 19
21. NOTE FINALI	Pag. 20
22. DICHIARAZIONE DEL VALUTATORE	Pag. 20

1. PREMESSA

Il sottoscritto, Ing. Roberto Bruni Prencipe, in data 05/10/2026 ha ricevuto formale incarico dal Curatore Dott. Andrea Castello, nell'ambito della Liquidazione Giudiziale relativa alla società INDUSTRIA DOLCIARIA BON JOUR S.R.L. IN LIQUIDAZIONE, per procedere alla ricognizione, identificazione e valutazione dei beni mobili, macchinari, impianti, attrezzature e sistemi di movimentazione presenti presso lo stabilimento produttivo sito in Genova, Via del Campasso n. 127 H/R.

L'incarico ha per oggetto la determinazione del presumibile valore economico dei beni nello stato in cui si trovano, con particolare riferimento alla loro eventuale liquidazione nell'ambito della procedura concorsuale.

La presente relazione è stata redatta sulla base:

- dei sopralluoghi effettuati;
- della documentazione resa disponibile;
- dell'identificazione e dell'inventario dei beni;
- delle informazioni fornite dal Sig. [redacted] (in precedenza Amministratore Delegato e Presidente CDA e liquidatore dal Gennaio 2026 a Luglio 2026);
- delle caratteristiche tecniche rilevate;
- individuazione dell'anno di acquisto e costruzione, ove possibile;
- verifica della presenza di targhe identificative e numeri di matricola (ove disponibili);
- analisi dell'obsolescenza tecnica ed economica;
- dello stato apparente di conservazione;
- dell'analisi dei valori di mercato dei beni industriali usati (ove disponibile).

2. OGGETTO DELL'INCARICO

La perizia ha per oggetto i beni mobili e i macchinari utilizzati nell'attività industriale di produzione dolciaria.

In particolare, sono stati oggetto di ricognizione e valutazione:

- impastatrici;
- macchine per sfogliatura;
- gruppi per produzione di croissant (taglio e formatura);
- sistemi di lievitazione;
- forni industriali;
- sistemi di movimentazione (nastro trasportatori, sistemi di trasferimento);
- macchine per farcitura e decorazione;
- carrelli e carrellini;

- planetaria;
- cella frigorifera;
- linea di confezionamento;
- sistemi di controllo e pesatura / metal detector;
- etichettatrice;
- sistemi di handling;
- strutture portapallet;
- tavoli e attrezzature in acciaio e inox;
- impianti e apparecchiature accessorie;
- carrelli elevatori e mezzi di movimentazione;
- altre attrezzature e beni accessori presenti nello stabilimento.

3. SOPRALLUOGO

Il sottoscritto ha effettuato il sopralluogo preliminare presso lo stabilimento della società in data 15/09/2026, e successivi ulteriori sopralluoghi e valutazioni in sito in data 12/10/2026, 20/10/2026 e 21/10/2026.

Nel corso delle operazioni sono state eseguite le seguenti attività:

- ricognizione dei beni presenti;
- esame dell'inventario fornito dal Curatore;
- identificazione dei macchinari mediante targhe e matricole, ove presenti;
- acquisizione delle principali caratteristiche tecniche, ove disponibili;
- rilevazione dello stato di conservazione;
- verifica dell'integrazione dei macchinari nelle linee produttive
- acquisizione di documentazione fotografica;
- individuazione dei macchinari appartenenti alle singole linee produttive e dei principali componenti accessori;

Le operazioni si sono svolte alla presenza di.

- In data 10/09/2026: il Curatore Dott. Andrea Castello e il Sig. [redacted]
- In data 12/10/2026. 20/10 e 21 /10/2026: il Sig. [redacted]

Nota: Non è stato possibile verificare lo stato di funzionamento dei macchinari per **ragioni tecniche e organizzative oltre che per l'assenza del personale deputato ad operarli**.

4. DOCUMENTAZIONE ESAMINATA

Per l'espletamento dell'incarico sono stati esaminati, **ove disponibili**:

1. inventario dei beni mobili redatto dal Liquidatore Dott. Andrea Castello;
2. fatture di acquisto;
3. schede tecniche;
4. manuali di uso e manutenzione;
5. documentazione relativa agli interventi manutentivi;
6. dichiarazioni di conformità;
7. fotografie;
8. planimetrie dello stabilimento;

Nota: il libro cespiti non è stato esaminato, perché aggiornato fino al 31/12/2024, verrà inviato e aggiornato dal Curatore .

La documentazione è stata utilizzata quale elemento di supporto alle verifiche fisiche effettuate durante i sopralluoghi.

5. NOTE GENERALI

I macchinari e i beni esaminati sono in larga parte datati, pur essendo per la larga maggioranza funzionanti: sulla base delle informazioni fornite dal Sig. [redacted] la società ha infatti continuato a produrre fino all'avvio della liquidazione, nel Gennaio 2026.

I macchinari, in particolare, richiedono pertanto una revisione generale, che in precedenza è stata effettuata solo per pochi beni, ed in ogni caso una messa a norma, in linea con le disposizioni vigenti, aspetto che ha un'inevitabile ricaduta sulla valorizzazione del bene stesso, anche in considerazione della possibile indisponibilità dei ricambi.

Inoltre, data la non disponibilità della documentazione tecnica o data la difficoltà nel reperirla, non è stato per buona parte delle voci riportare l'anno di costruzione (in primis per i macchinari più datati, carrelli e tavoli), l'anno e la fattura di acquisto con il relativo importo. In altri casi tali informazioni sono state fornite a livello di stima e indicazione dal Sig. [redacted].

6. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA

Come sopra indicato, la società ha esercitato attività industriale nel settore della produzione dolciaria fino al mese di Gennaio 2026.

Il processo produttivo risulta articolato, in termini generali, nelle seguenti fasi:

preparazione e dosaggio delle materie prime → impasto → sfogliatura/formatura → lievitazione → cottura → raffreddamento → farcitura → eventuale decorazione → confezionamento → controllo → imballaggio → pallettizzazione e movimentazione.

Le diverse fasi risultano supportate da specifici macchinari e da sistemi di movimentazione e handling; ai fini estimativi tale circostanza assume particolare rilevanza in quanto alcuni macchinari, pur essendo fisicamente separabili, *risultano progettati per operare in maniera integrata all'interno della linea produttiva o sono stati realizzati per la specifica produzione di Bon Jour Dolciaria*.

7. CRITERI DI IDENTIFICAZIONE DEI BENI

I beni sono stati identificati, **ove possibile**, mediante:

- descrizione;
- marca produttore;
- modello;
- numero di matricola;
- targhetta identificativa;
- caratteristiche costruttive e dimensionali;
- capacità produttiva;
- potenza installata;
- componentistica principale;
- accessori;
- stato di conservazione;
- stato di funzionamento;
- confronto con l'inventario della procedura.

Nei casi in cui non sia stata rinvenuta la targhetta identificativa (disponibile su pochi beni) o non sia stato possibile reperire la documentazione tecnica, *il bene è stato identificato sulla base degli elementi visivamente e tecnicamente riscontrabili*.

8. CLASSIFICAZIONE DEI BENI

Ai fini della presente perizia i beni sono stati suddivisi nelle seguenti categorie.

A – Macchinari di processo

Comprendono i macchinari direttamente utilizzati nella produzione:

- impastatrici;
- formatrici;
- forni;
- impianti di raffreddamento;
- macchine di farcitura e decorazione;

- gruppi croissant;
- linea formatura pandolce alto
- sfogliatrici

B – Sistemi di movimentazione e handling

Comprendono:

- carrello elevatore;
- sistemi di carico/scarico;
- transpallets

C – Confezionamento

Comprendono:

- confezionatrici;
- flow-pack orizzontale;
- sistemi di etichettatura;
- sistemi di controllo peso;
- metal detector;

D – Fine linea

Non sono presenti macchinari specifici, le attività vengono effettuate manualmente.

9. STATO DI CONSERVAZIONE

Ai fini della valutazione è stato attribuito ai beni uno stato di conservazione secondo la seguente classificazione:

Ottimo: in condizioni molto buone, correttamente mantenuta e tecnologicamente ancora attuale, e presumibile elevata funzionalità.

Buono: in condizioni complessivamente buone, con normale usura.

Discreto: bene utilizzabile, ma caratterizzato da evidente anzianità e/o normale usura derivante dall'utilizzo.

Modesto: bene caratterizzato da elevata usura, obsolescenza o necessità di interventi di manutenzione/ripristino.

Da revisionare: bene non utilizzabile immediatamente o per il quale è stata rilevata la necessità di interventi tecnici prima della rimessa in funzione.

Non funzionante: bene che, alla data del sopralluogo, non risultava funzionante, o il cui ripristino potrebbe risultare economicamente non conveniente.

10. STATO DI FUNZIONAMENTO

Come sopra menzionato, la verifica del funzionamento dei macchinari **non è stata effettuata per ragioni tecniche e organizzative oltre che per l'assenza del personale deputato**.

Pertanto, per tali beni, la valutazione è stata effettuata sulla base:

- dello stato apparente;
- dell'anzianità;
- dello stato di conservazione;
- esame della documentazione manutentiva, ove disponibile;
- della disponibilità di certificazioni;
- delle informazioni tecniche fornite dal Sig. [redacted];
- delle revisioni effettuate sulla base della documentazione disponibile o su indicazione del Sig. [redacted];

La mancata effettuazione delle prove funzionali non deve pertanto essere interpretata come indizio o attestazione di mancato funzionamento; come già espresso, i macchinari sono stati utilizzati fino al Gennaio 20026.

11. CRITERI ESTIMATIVI

La valutazione dei beni è stata effettuata tenendo conto delle loro caratteristiche e della particolare finalità della perizia.

Pertanto, per tali beni, la valutazione è stata effettuata sulla base:

- valore storico di acquisto;
- valore indicativo a nuovo di beni equivalenti;
- età del bene e vita utile residua *(spesso stimate per assenza di documentazione specifica)*;
- stato di conservazione;
- stato di funzionamento (*nota: unicamente sulla base di indicazioni del Sig.* [redacted]);
- obsolescenza tecnica;
- obsolescenza economica;
- caratteristiche produttive;
- marca e modello;
- reperibilità di beni analoghi sul mercato;
- andamento del mercato dell'usato e dei ricambi;
- possibilità di ricollocazione;
- grado di specializzazione;

Non sono stati invece considerati e non sono inclusi:

- costi di smontaggio e trasporto;
- eventuali costi di manutenzione, revisione, messa a norma e, ove applicabile, costi di reinstallazione.

Peraltro si fa presente che in vari casi tali costi, possono incidere notevolmente in maniera sulla valutazione del bene; **per la definizione dei costi occorrono verifiche e indagini supplettive, che non sono nello scopo della presente perizia.**

12. VALORE DI PRESUMIBILE REALIZZO

In considerazione della natura concorsuale dell'incarico, è stato inoltre considerato il presumibile valore conseguibile mediante una vendita nell'ambito della procedura.

Tale valore tiene conto, in particolare:

- delle modalità di vendita;
- della possibile necessità di vendita in tempi relativamente contenuti;
- dell'assenza di garanzia sul funzionamento;
- della condizione di vendita nello stato di fatto e di diritto;

- della platea dei potenziali acquirenti;
- della specializzazione dei beni;
- della possibilità di vendita separata o in blocco.
- della potenziale necessità di sostenere costi di smontaggio, rimontaggio e movimentazione, messa a norma, certificazione, ecc.

13. VALUTAZIONI SU SISTEMI INTEGRATI E LINEE DI PRODUZIONE

Una particolare considerazione è stata riservata alle linee produttive costituite da più macchinari interconnessi.

In tali casi, il valore della singola apparecchiatura non coincide necessariamente con la semplice somma dei valori dei singoli componenti; un sistema completo può presentare un valore commerciale superiore qualora venga ceduto come linea completa e immediatamente riutilizzabile.

Viceversa, la vendita separata dei singoli componenti può comportare:

- perdita dell'integrazione;
- costi di smontaggio;
- costi di trasporto;
- costi di reinstallazione;
- necessità di adeguamento elettrico;
- necessità di riprogrammazione;
- perdita di alcuni componenti accessori.

14. DETTAGLIO DEI BENI OGGETTO DI VALUTAZIONE

14.1 Reparto impasti e preparazione

Sono stati individuati i seguenti beni:

- n. 1 impastatrice lievito madre;
- n. 3 tavoli in acciaio;
- n. 1 bilancia;
- n. 1 condizionatore Sanyo;
- n. 1 carrello "roller";
- n. 1 bilancia Bilico "Santo Stefano";
- n. 2 impastatrici tuffanti, di cui una non funzionante;
- n. 1 impastatrice a spirale marca Polin – Mixer;
- n. 1 carrellino;
- n. 1 tavolo per impasti;
- n. 1 bilancia World Weight;
- n. 1 tavolino in acciaio;
- n. 1 cella frigorifera;
- n. 8 carrellini porta lamine impasti;
- n. 1 carrello "roller";
- n. 2 tavolini con ruote.

14.2 Reparto sfogliatura e croissant

Sono stati individuati:

- n. 1 sfogliatrice automatica Rondo Doge;
- n. 1 sfogliatrice automatica Ostali;
- n. 1 gruppo croissant Ostali;
- n. 1 gruppo croissant Rondo Doge;
- n. 1 nastro trasportatore di riserva per gruppo croissant Ostali.

14.3 Reparto forni

Sono stati individuati:

- n. 1 cella di lievitazione con impianto umidificatore e riscaldamento;

- n. 1 forno rotor marca Polin;
- n. 1 forno tunnel a nastro marca Polin;
- n. 1 forno a camere marca Polin;
- n. 10 carrelli da 40 teglie;
- n. 2 carrelli da 18 teglie;
- n. 1 carrello forno;
- n. 1 tavolo in acciaio;
- n. 1 erogatore uovo.

14.4 Reparto pasticceria

Sono stati individuati:

- n. 1 banco frigo;
- n. 1 bilancia Berkel;
- n. 1 bilancia Bilico Grasso;
- n. 4 tavoli in acciaio;
- n. 1 sfogliatrice semiautomatica Rondo Doge;
- n. 2 farcitrici Gasparin;
- n. 1 dosatrice Canol;
- n. 1 cella ferma lievitazione Alaska;
- n. 1 banco lavoro con sportelli;
- n. 1 planetaria Ostali;
- n. 1 impastatrice Bianchi;
- n. 1 linea pandolce alto;
- n. 2 impastatrici tuffanti Artofex e Bianchi;
- n. 1 pensile in acciaio.

14.5 Reparto confezionamento e magazzini

Sono stati individuati:

- n. 4 strutture portapallet;
- n. 3 transpallet;
- n. 1 confezionatrice orizzontale con marcatore marca Langhi, ancora imballata;
- n. 1 lavapavimenti modello Ruby 48;
- n. 2 carrelli in acciaio;
- n. 44 pannelli in cartongesso (ancora ìmballati);
- n. 1 tavolo in acciaio;
- n. 3 carrelli porta alimenti;
- n. 2 carrelli "roller" con ruote;
- n. 1 scaffale in alluminio;
- n. 1 carrello;
- n. 1 bilancia;
- n. 1 tavolino nero;
- n. 1 microonde Samsung;
- n. 1 tavolo in acciaio;
- n. 1 tavolino nero;
- n. 2 sedie nere;
- n. 2 strutture portapallet;
- n. 1 armadio per materie prime;
- n. 1 muletto elettrico Linde L10;
- n. 6 carrelli da 40 teglie;
- n. 3 carrelli da forno;
- n. 1 condizionatore Daikin;
- n. 1 confezionatrice orizzontale TLM;
- n. 1 metal detector CEIA;
- n. 1 nastro trasportatore FM marca Fasciolo;
- n. 1 saldatrice e clippatrice sacchetti;
- n. 1 tavolo rotativo;
- n. 1 selezionatrice ponderale Bilanciai modello Selecta, da revisionare;

- n. 3 tavoli in acciaio;
- n. 1 carrellino con ruote;
- n. 1 confezionatrice per film termoretraibile Mini Pack 54 C;
- n. 1 etichettatrice codice a barre Bizerba con carrellino metallico;
- n. 2 carrelli porta scatole.

14.6 Reparto Rimessaggio

- n. 07 carrelli da 18 teglie
- n. 01 tavolo acciaio
- n. 13 carrelli "roller"
- n. 5 strutture porta pallets
- n. 8 carrelli "roller"
- n. 01 banco officina
- n. 02 carrelli da 40 teglie
- n. 03 carrelli forno
- n. 08 carrelli in plastica per alimenti per raffreddamento prodotti

15. SISTEMI DI MOVIMENTAZIONE E HANDLING

I sistemi di movimentazione comprendono:

- un carrello elevatore;
- transpallet;
- nastri trasportatori;
- sistemi di movimentazione dei prodotti;
- carrelli porta teglie;
- strutture portapallet.

La valutazione di tali beni è stata in larga parte effettuata considerando *che sono stati forniti per una determinata linea produttiva, quindi il valore è in legato alla possibilità di reimpiego presso lo stesso stabilimento (per nastri trasportatori in primis)*.

16. OBSOLESCENZA TECNOLOGICA

Nella determinazione del valore è stata considerata l'obsolescenza tecnologica dei macchinari.

Tale elemento assume particolare importanza nel settore della produzione dolciaria, dove l'evoluzione tecnologica interessa, tra l'altro:

- automazione;
- sistemi PLC;
- robotica;
- sistemi di visione;
- controllo qualità;
- efficienza energetica;
- velocità delle linee;
- cambio formato;
- sistemi di pulizia;
- tracciabilità;
- interconnessione dei macchinari.

Una macchina tecnicamente perfettamente funzionante presenta un valore di mercato ridotto qualora la tecnologia impiegata risulti superata rispetto agli standard attuali.

Eventuali vizi occulti o anomalie non rilevabili visivamente potranno inoltre incidere sul valore effettivo dei beni.

17. CONSIDERAZIONI PARTICOLARI SUI PRINCIPALI MACCHINARI

17.1 Item 7 bis - Impastatrice tuffante modello OSTALI non funzionante (foto 7)

L'impastatrice tuffante indicata come non funzionante dovrà essere oggetto di specifica verifica, ma ai fini della stima economica, viene valorizzata solo come potenziale fornitura di ricambi.

17.2 Item 17 - Sfogliatrice automatica RONDO DOGE mod. Rondostar 3000 (foto 14)

Ai fini della stima economica, la macchina, anche se datata, beneficia dell'elevata qualità costruttiva e della reputazione del marchio Rondo, tra i più richiesti nel settore della panificazione e pasticceria industriale

17.3 Item 22 - Cella Lievitazione (foto 20)

La cella è *stata realizzata internamente*, assemblando sub-componenti da vari fornitori, quindi pur se operativa, non sono disponibili certificazioni, né documentazione tecnica a supporto.

Inoltre, vetustà, dimensioni e stato generale incidono fortemente sulla valutazione economica, annullando di fatto il valore commerciale in caso di rimontaggio in altro sito produttivo, e rendendo raccomandabile il mantenimento nell'attuale sito produttivo.

17.4 Item 23 - Forno Rotor Polin (foto 19)

Polin è considerata tra le marche leader del settore per affidabilità e resa termica; il forno è uno più richiesti sul mercato dell'usato per panifici e pasticcerie.

Non è stato però possibile valutare lo stato di conservazione di bruciatore, scambiatore di calore e vaporizzatore, con ricaduta immediata sulla stima economica.

17.5 Item 24 - Forno tunnel Polin (foto 21)

Il forno tunnel rappresenterebbe uno dei beni economicamente più rilevanti.

In quest'ottica, ai fini della determinazione del valore, è rilevante il mantenimento nel sito attuale di produzione perché eviterebbe i costi di smontaggio (si allega stima pari a € 28.000), smaltimento lana di vetro, manutenzione, revisione, adeguamento normativo e rimontaggio.

Il valore, tiene conto della revisione del bruciatore effettuata nel 2024.

17.6 Item 23 - Forno a camere Polin (foto 22)

I forni a camere Polin degli anni '80 sono "pietre miliari" della panificazione: la qualità di cottura è eccellente e la struttura è estremamente durevole. Il forno tunnel rappresenterebbe uno dei beni economicamente più rilevanti, ma anche in questo caso la valutazione economica è fortemente impattata da vetustà e dimensioni.

17.7 Carrelli porta-teglie

In tutti i casi, la stima economica è largamente legata al numero di teglie in acciaio inox, riutilizzabili insieme ai carrelli anche in altri siti produttivi.

17.8 Item 30 - Bilancia da tavolo Berkel (foto 26)

In questo caso sarebbe utile valutare una possibile vendita separata, perché si tratta **di un oggetto di potenziale interesse per collezionisti** (tale opportunità non è stata considerata nella presente relazione).

17.9 Item 35 -Cella ferma lievitazione ALASKA (foto 32)

Pur se funzionante, la relativa stima economica del bene è fortemente influenzata dallo stato generale (generatore umidità , impianto frigorifero....), che non è stato possibile valutare.

17.10 Item 44 - Confezionatrice Langhi (foto 42)

La macchina risulta **ancora imballata** e ancora da collaudare.

Tale circostanza costituisce un elemento favorevole ai fini della commerciabilità; a tal proposito si allega una nota del costruttore (Allegato 7) che, visti gli aumenti dei costi degli ultimi anni, indica come stima per il prezzo di realizzo il valore a cui era stata acquistata nel 2025 (€ 67.300,00 ca).

Nota: è' sicuramente il bene che maggiormente indice sulla valutazione globale.

17.11 Item 61/62/63 Gruppo Nastro trasportatore / saldatrice e clippatrice / tavolo rotativo (Foto 58/59/60/72)

E' raccomandabile non aggiudicare separatamente i singoli macchinari che sono stati realizzati per uno specifico scopo; la valutazione economica quindi è stata fatta unicamente per il gruppo completo.

Inoltre, ai fini della determinazione del valore, **è nuovamente rilevante il mantenimento nel sito attuale di produzione** perché eviterebbe i costi di smontaggio, manutenzione, revisione, eventuale adeguamento normativo e rimontaggio.

17.12 Item 64 -Selezionatrice ponderale Bilanciai Selecta (Foto 61)

La macchina risulta indicata come "da revisionare"; la sua valorizzazione tiene quindi conto di tale necessità e della possibilità di ottenere, dopo l'intervento, un bene pienamente funzionante.

18. SMONTAGGIO, MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

Come già evidenziato, la valorizzazione dei beni è riferita ai beni nello stato in cui si trovano e **non comprendono** i costi relativi a:

- smontaggio;
- scollegamento elettrico;
- scollegamento pneumatico;
- movimentazione;
- sollevamento;
- carico;
- trasporto;
- eventuale trasporto eccezionale;
- revisione, manutenzione e reinstallazione;
- collegamento alle utenze;
- collaudo.

Tali costi saranno a carico dell'aggiudicatario della procedura di asta e dovranno essere valutati caso per caso.

Come già esposto, per i macchinari di grandi dimensioni, in particolare il forno tunnel e i sistemi integrati, tali oneri possono incidere significativamente sul valore netto effettivamente conseguibile.

19. PROSPETTO ESTIMATIVO

Sulla base delle verifiche effettuate, della documentazione disponibile, delle caratteristiche tecniche dei beni, dello stato di conservazione e delle condizioni presumibili del mercato dell'usato, e delle indicazioni ricevute, il sottoscritto ritiene in via preliminare, che il valore dei beni oggetto della presente perizia possa essere stimato come segue:

TOTALE VALORE ECONOMICO: € 255.112,00 (duecentocinquantacinquemilacentododici/00)

Tale valorizzazione, come già sopra esposto, non include i potenziali oneri per smontaggio, trasporto e rimontaggio nel caso di acquisizione da parte di impresa terza intenzionata trasferire la produzione in un nuovo sito produttivo o nel caso di vendita separata per lotti.

Il dettaglio della valorizzazione è riportato nell'allegato 1 in formato Excel/Pdf, che riporta (ove disponibili):

- Item N.
- Bene o Macchinario
- N° Foto
- Descrizione
- Marca Produttore
- N° Matricola
- Note
- Q.tà
- Altre note Costruttive / Dimensionali
- Disponibilità Manuali
- Conformità CE
- Bene Revisionato o meno
- Ultima manutenzione (stima)
- Bene Funzionante o meno
- Stato (ottimo, buono, discreto....)
- Fattura Acquisto /prezzo
- Anno Acquisto (eventuale stima)
- Anno costruzione (possibile stima)
- Totale (€) per Item
- Totale (€) in caso di mantenimento in sito
- Commenti

I suddetti valori sono da considerarsi ai fini della determinazione della base d'asta.

Gli importi sono da intendersi al netto dell'IVA, ove applicabile, e fatti salvi gli eventuali oneri e costi specificamente posti a carico della procedura o dell'acquirente secondo le condizioni di vendita.

20. LIMITI DELLA PERIZIA

La presente relazione è stata predisposta sulla base delle informazioni e della documentazione in vari casi **incompleta, non reperibile o non disponibile** alla data della valutazione.

Salvo quanto espressamente indicato, non sono stati effettuati:

- smontaggi;
- prove e verifiche distruttive, analisi metallografiche;
- verifiche interne dei componenti;
- prove di funzionamento
- prove di durata;
- verifiche complete su eventuali Controlli numerico o PLC;
- eventuali verifiche approfondite degli inverter;
- verifiche approfondite dei motori e degli azionamenti;
- verifiche dei sistemi pneumatici:
- prove di produzione continuativa.

Pertanto la presente relazione non costituisce conferma, e il sottoscritto non assume responsabilità, in merito a:

- completezza dei fascicoli tecnici;
- certificazione di funzionamento;
- conformità degli impianti elettrici;
- sicurezza delle macchine e presenza di protezioni;
- conformità e validità delle dichiarazioni di conformità alla certificazione CE;
- collaudo;
- garanzia sull'assenza di vizi occulti
- all'idoneità dei macchinari alla re-immissione immediata sul mercato.

Tali aspetti dovranno necessariamente essere oggetto di specifica verifica tecnica a cura dei potenziali interessati.

21. NOTE FINALI

a) In base a quanto sopra esposto si raccomanda particolare attenzione alla possibilità di commercializzare i macchinari in forma aggregata, perché la combinazione:

impasto → sfogliatura → formatura croissant → lievitazione → cottura → movimentazione → confezionamento

costituisce un complesso produttivo avente un valore commerciale superiore alla semplice somma dei singoli beni, qualora l'impianto sia tecnicamente funzionante e trasferibile.

Pertanto, ai fini della liquidazione, si sconsiglia di procedere per Item o lotti funzionali.

b) Un altro aspetto che merita di essere considerato, anche se non oggetto della presente perizia, in caso di mantenimento dell'attuale sito produttivo, è sicuramente relativo alla possibile ottimizzazione del layout e della logistica all'interno dello stabilimento, che comporterebbe una riduzione dell'area necessaria per l'attività produttiva e una più efficace gestione delle attività, con conseguente riduzione di tempi e costi operativi.

22. DICHIARAZIONE DEL VALUTATORE

Il sottoscritto dichiara di aver svolto l'incarico con obiettività e diligenza professionale, sulla base degli elementi oggettivamente disponibili e delle verifiche effettuate.

La presente relazione è composta da n. 20 pagine, oltre agli allegati.

Genova, 27/10/2026

IL VALUTATORE

Roberto Bruni Prencipe

ALLEGATI

Allegato 1 – Prospetto dei macchinari e attrezzature e relativa valorizzazione economica (foglio Excel/Pdf)

Allegato 2 – Documentazione fotografica dei Beni

Allegato3 –Manuali e/o schede tecniche dei macchinari (ove disponibili, si allega la fotografia della prima pagina). **La relativa documentazione resta a disposizione presso il sito di Bon Jour Dolciaria**.

Allegato 4 – Fatture di acquisto, (ove disponibili, si allega la fotografia della prima pagina). **La relativa documentazione resta a disposizione presso il sito di Bon Jour Dolciaria**.

Allegato 5 – I) Preventivo [redacted] (Genova) per smontaggio Forno Tunnel
II) Stima possibile realizzo [redacted] (Nota Costruttore)

Allegato 6 – Planimetrie Sito produttivo