

ALLEGATO 6

NOTA TECNICA E METODOLOGICA

STUDIO DI SETTORE UG36U

CRITERI PER L'EVOLUZIONE DELLO STUDIO DI SETTORE

L'evoluzione dello Studio di Settore ha il fine di cogliere i cambiamenti strutturali, le modifiche dei modelli organizzativi e le variazioni di mercato all'interno del settore economico.

Di seguito vengono esposti i criteri seguiti per la costruzione dello Studio di Settore UG36U, evoluzione dello studio TG36U.

Oggetto dello studio sono le attività economiche rispondenti ai codici ATECO 2007:

- 56.10.11 - Ristorazione con somministrazione;
- 56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi d'asporto;
- 56.10.42 - Ristorazione ambulante.

La finalità perseguita è di determinare un "ricavo potenziale" attribuibile ai contribuenti cui si applica lo Studio di Settore tenendo conto non solo di variabili contabili, ma anche di variabili strutturali in grado di influenzare il risultato dell'impresa.

A tale scopo, nell'ambito dello studio, vanno individuate le relazioni tra le variabili contabili e le variabili strutturali, per analizzare i possibili processi produttivi e i diversi modelli organizzativi impiegati nell'espletamento dell'attività.

L'evoluzione dello studio di settore è stata condotta analizzando il modello TG36U per la comunicazione dei dati rilevanti ai fini dell'applicazione degli Studi di Settore per il periodo d'imposta 2006 trasmesso dai contribuenti unitamente al modello UNICO 2007.

I contribuenti interessati sono risultati pari a 88.110.

Sui modelli sono state condotte analisi statistiche per rilevare la completezza, la correttezza e la coerenza delle informazioni in essi contenute.

Tali analisi hanno comportato, ai fini della definizione dello studio, l'esclusione di 11.150 posizioni.

I principali motivi di esclusione sono stati:

- ricavi dichiarati maggiori di 7.500.000 euro;
- quadro B (unità locale destinata all'esercizio dell'attività) non compilato;
- quadro D (elementi specifici dell'attività) non compilato;
- quadro F (elementi contabili) non compilato;
- errata compilazione delle percentuali relative alla tipologia di attività (quadro D);
- errata compilazione delle percentuali relative agli acquisti di cibi e bevande (quadro D);
- incongruenze fra i dati strutturali e i dati contabili.

A seguito degli scarti effettuati, il numero dei modelli oggetto delle successive analisi è stato pari a 76.960.

IDENTIFICAZIONE DEI GRUPPI OMOGENEI

Per suddividere le imprese oggetto dell'analisi in gruppi omogenei sulla base degli aspetti strutturali, si è ritenuta appropriata una strategia di analisi che combina due tecniche statistiche:

- una tecnica basata su un approccio di tipo multivariato, che si è configurata come un'analisi fattoriale del tipo *Analyse des données* e nella fattispecie come un' *Analisi in Componenti Principali*;
- un procedimento di *Cluster Analysis*.

L'Analisi in Componenti Principali è una tecnica statistica che permette di ridurre il numero delle variabili originarie pur conservando gran parte dell'informazione iniziale. A tal fine vengono identificate nuove variabili, dette componenti principali, tra loro ortogonali (indipendenti, incorrelate) che spiegano il massimo possibile della varianza iniziale.

Le variabili prese in esame nell'Analisi in Componenti Principali sono quelle presenti in tutti i quadri ad eccezione delle variabili del quadro degli elementi contabili. Tale scelta nasce dall'esigenza di caratterizzare i soggetti in base ai possibili modelli organizzativi, alle diverse tipologie di attività, ai diversi servizi offerti, etc.; tale caratterizzazione è possibile solo utilizzando le informazioni relative alle strutture operative, al mercato di riferimento e a tutti quegli elementi specifici che caratterizzano le diverse realtà economiche e produttive di una impresa.

Le nuove variabili risultanti dall'Analisi in Componenti Principali vengono analizzate in termini di significatività sia economica sia statistica, al fine di individuare quelle che colgono i diversi aspetti strutturali delle attività oggetto dello studio.

La Cluster Analysis è una tecnica statistica che, in base ai risultati dell'Analisi in Componenti Principali, permette di identificare gruppi omogenei di imprese (cluster); in tal modo è possibile raggruppare le imprese con caratteristiche strutturali ed organizzative simili (la descrizione dei gruppi omogenei identificati con la Cluster Analysis è riportata nel Sub Allegato 6.A)¹.

L'utilizzo combinato delle due tecniche è preferibile rispetto a un'applicazione diretta delle tecniche di Cluster Analysis, poiché tanto maggiore è il numero di variabili su cui effettuare il procedimento di classificazione tanto più complessa e meno precisa risulta l'operazione di clustering.

In un procedimento di clustering quale quello adottato, l'omogeneità dei gruppi deve essere interpretata non tanto in rapporto alle caratteristiche delle singole variabili, quanto in funzione delle principali interrelazioni esistenti tra le variabili esaminate e che concorrono a definirne il profilo.

DEFINIZIONE DELLA FUNZIONE DI RICAVO

Una volta suddivise le imprese in gruppi omogenei è necessario determinare, per ciascun gruppo omogeneo, la funzione matematica che meglio si adatta all'andamento dei ricavi delle imprese appartenenti allo stesso gruppo. Per determinare tale funzione si è ricorso alla Regressione Multipla.

La Regressione Multipla è una tecnica statistica che permette di interpolare i dati con un modello statistico-matematico che descrive l'andamento della variabile dipendente in funzione di una serie di variabili indipendenti.

La stima della "funzione di ricavo" è stata effettuata individuando la relazione tra il ricavo (variabile dipendente) e i dati contabili e strutturali delle imprese (variabili indipendenti).

È opportuno rilevare che prima di definire il modello di regressione è stata effettuata un'analisi sui dati delle imprese per verificare le condizioni di "coerenza economica" nell'esercizio dell'attività e per scartare le imprese anomale; ciò si è reso necessario al fine di evitare possibili distorsioni nella determinazione della "funzione di ricavo".

A tal fine è stato utilizzato un indicatore di natura economico-contabile specifico delle attività in esame:

- **Valore aggiunto per addetto.**

La formula dell'indicatore economico-contabile è riportata nel Sub Allegato 6.C.

Per ogni gruppo omogeneo è stata calcolata la distribuzione ventile² dell' indicatore precedentemente definito. La distribuzione dell' indicatore "Valore aggiunto per addetto" è stata costruita distintamente anche in base all'appartenenza ai gruppi territoriali definiti utilizzando i risultati di uno studio relativo alla "territorialità generale a livello comunale"³ che ha avuto come obiettivo la suddivisione del territorio nazionale in aree omogenee in rapporto al:

- grado di benessere;

¹ Nella fase di cluster analysis, al fine di garantire la massima omogeneità dei soggetti appartenenti a ciascun gruppo, vengono classificate solo le osservazioni che presentano caratteristiche strutturali simili rispetto a quelle proprie di uno specifico gruppo omogeneo. Non vengono, invece, presi in considerazione, ai fini della classificazione, i soggetti che possiedono aspetti strutturali riferibili contemporaneamente a due o più gruppi omogenei. Ugualmente non vengono classificate le osservazioni che presentano un profilo strutturale molto dissimile rispetto all'insieme dei cluster individuati.

² Nella terminologia statistica, si definisce "distribuzione ventile" l'insieme dei valori che suddividono le osservazioni, ordinate per valori crescenti dell'indicatore, in 20 gruppi di uguale numerosità. Il primo ventile è il valore al di sotto del quale si posiziona il primo 5% delle osservazioni; il secondo ventile è il valore al di sotto del quale si posiziona il primo 10% delle osservazioni, e così via.

³ I criteri e le conclusioni dello studio sono riportati nell'apposito Decreto Ministeriale.

- livello di qualificazione professionale;
- struttura economica.

In seguito, ai fini della determinazione del campione di riferimento, sono state selezionate le imprese che presentavano valori dell'indicatore all'interno dell'intervallo definito.

Nel Sub Allegato 6.D vengono riportati gli intervalli scelti per la selezione del campione di riferimento.

Così definito il campione di riferimento, si è proceduto alla definizione della “funzione di ricavo” per ciascun gruppo omogeneo.

Per la determinazione della “funzione di ricavo” sono state utilizzate sia variabili contabili sia variabili strutturali. La scelta delle variabili significative è stata effettuata con il metodo “stepwise”⁴. Una volta selezionate le variabili, la determinazione della “funzione di ricavo” si è ottenuta applicando il metodo dei minimi quadrati generalizzati, che consente di controllare l'eventuale presenza di variabilità legata a fattori dimensionali (eteroschedasticità).

Nella definizione della “funzione di ricavo” si è tenuto conto delle possibili differenze di risultati economici legate al luogo di svolgimento dell'attività. In questo contesto, particolare attenzione è stata riservata all'influenza del livello dei canoni degli affitti dei locali commerciali nei diversi comuni.

A tale scopo sono stati utilizzati rispettivamente i risultati dello studio relativo alla “territorialità generale a livello comunale” e dello studio “Il livello dei canoni di affitto dei locali commerciali a livello comunale”⁵.

Nella definizione della funzione di ricavo le aree territoriali sono state rappresentate con un insieme di variabili dummy ed è stata analizzata la loro interazione con la variabile “costo del venduto + costo per la produzione di servizi”. Tali variabili hanno prodotto, ove le differenze territoriali non fossero state colte completamente nella Cluster Analysis, valori correttivi da applicare, nella stima del ricavo di riferimento, al coefficiente della variabile “costo del venduto + costo per la produzione di servizi”.

Inoltre, al fine di cogliere le differenze legate alla fascia qualitativa del servizio offerto e le differenze connesse all'ubicazione dell'esercizio, nella definizione della “funzione di ricavo”, si è tenuto conto dei prezzi delle portate principali (solo per chi effettua servizio al tavolo) indicati dai contribuenti. Il livello dei prezzi della singola impresa, raffrontato con i valori di riferimento individuati per il settore, ha permesso di identificare correttivi da applicare al coefficiente della variabile “costo del venduto + costo per la produzione di servizi”.

Nel Sub Allegato 6.H vengono riportate le variabili ed i rispettivi coefficienti della “funzione di ricavo”.

APPLICAZIONE DELLO STUDIO DI SETTORE

In fase di applicazione dello studio di settore sono previste le seguenti fasi:

- Analisi Discriminante;
- Analisi della Coerenza;
- Analisi della Normalità Economica;
- Analisi della Congruità.

ANALISI DISCRIMINANTE

L'Analisi Discriminante è una tecnica statistica che consente di associare ogni impresa ad uno o più gruppi omogenei individuati con relativa probabilità di appartenenza (la descrizione dei gruppi omogenei individuati con la Cluster Analysis è riportata nel Sub Allegato 6.A).

⁴ Il metodo stepwise unisce due tecniche statistiche per la scelta del miglior modello di stima: la regressione forward (“in avanti”) e la regressione backward (“indietro”). La regressione forward prevede di partire da un modello senza variabili e di introdurre passo dopo passo la variabile più significativa, mentre la regressione backward inizia considerando nel modello tutte le variabili disponibili e rimuovendo passo per passo quelle non significative. Con il metodo stepwise, partendo da un modello di regressione senza variabili, si procede per passi successivi alternando due fasi: nella prima fase, si introduce la variabile maggiormente significativa fra quelle considerate; nella seconda, si riesamina l'insieme delle variabili introdotte per verificare se è possibile eliminarne qualcuna non più significativa. Il processo continua fino a quando non è più possibile apportare alcuna modifica all'insieme delle variabili, ovvero quando nessuna variabile può essere aggiunta oppure eliminata.

⁵ I criteri e le conclusioni dello studio sono riportati nell'apposito Decreto Ministeriale.

Nel Sub Allegato 6.B vengono riportate le variabili strutturali risultate significative nell'Analisi Discriminante.

ANALISI DELLA COERENZA

L'analisi della coerenza permette di valutare l'impresa sulla base di indicatori economico-contabili specifici del settore.

Con tale analisi si valuta il posizionamento di ogni singolo indicatore del soggetto rispetto ad un intervallo, individuato come economicamente coerente, in relazione al gruppo omogeneo di appartenenza.

Gli indicatori utilizzati nell'analisi della coerenza sono i seguenti:

- ***Valore aggiunto per addetto;***
- ***Margine operativo lordo per addetto non dipendente;***
- ***Ricarico;***
- ***Durata delle scorte;***
- ***Numero posti per addetto;***
- ***Resa dei consumi di energia elettrica.***

Ai fini della individuazione dell'intervallo di coerenza economica per gli indicatori utilizzati sono state analizzate le distribuzioni ventili differenziate per gruppo omogeneo, per gli indicatori "Valore aggiunto per addetto", "Margine operativo lordo per addetto non dipendente", "Ricarico" e "Resa dei consumi di energia elettrica" anche sulla base della "territorialità generale a livello comunale".

In caso di assegnazione a più gruppi omogenei, i valori soglia di coerenza economica vengono ponderati con le relative probabilità di appartenenza. Per gli indicatori "Valore aggiunto per addetto", "Margine operativo lordo per addetto non dipendente", "Ricarico" e "Resa dei consumi di energia elettrica" i valori soglia di coerenza economica vengono ponderati anche sulla base della percentuale di appartenenza alle diverse aree territoriali.

Le formule degli indicatori utilizzati e i relativi valori soglia di coerenza sono riportati, rispettivamente, nel Sub Allegato 6.C e nel Sub Allegato 6.E.

ANALISI DELLA NORMALITÀ ECONOMICA

L'analisi della normalità economica si basa su una particolare metodologia mirata ad individuare la correttezza dei dati dichiarati. A tal fine, per ogni singolo soggetto vengono calcolati indicatori economico-contabili da confrontare con i valori di riferimento che individuano le condizioni di normalità economica in relazione al gruppo omogeneo di appartenenza.

Gli indicatori di normalità economica individuati sono i seguenti:

- ***Incidenza degli ammortamenti per beni strumentali mobili rispetto al valore storico degli stessi;***
- ***Incidenza dei costi per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria rispetto al valore storico degli stessi;***
- ***Incidenza dei costi per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria rispetto al valore storico degli stessi;***
- ***Durata delle scorte;***
- ***Incidenza del costo del venduto e del costo per la produzione di servizi sui ricavi;***
- ***Incidenza dei costi residuali di gestione sui ricavi.***

Per ciascuno di questi indicatori vengono definiti eventuali maggiori ricavi da aggiungersi al ricavo puntuale di riferimento e al ricavo minimo ammissibile stimati con l'analisi della congruità dello studio di settore.

Ai fini della individuazione dei valori soglia di normalità economica, per gli indicatori "Incidenza degli ammortamenti per beni strumentali mobili rispetto al valore storico degli stessi", "Incidenza dei costi per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria rispetto al valore storico degli stessi", "Durata

delle scorte” e “Incidenza dei costi residuali di gestione sui ricavi” sono state analizzate le distribuzioni ventili che differenziate per gruppo omogeneo. In caso di assegnazione a più gruppi omogenei, i valori soglia di normalità economica vengono ponderati con le relative probabilità di appartenenza.

Le formule degli indicatori utilizzati e i relativi valori soglia di normalità economica sono riportati, rispettivamente, nel Sub Allegato 6.C e nel Sub Allegato 6.F.

INCIDENZA DEGLI AMMORTAMENTI PER BENI STRUMENTALI MOBILI RISPETTO AL VALORE STORICO DEGLI STESSI

Per ogni contribuente, si determina il valore massimo ammissibile per la variabile “Ammortamenti per beni mobili strumentali” moltiplicando la soglia massima di coerenza dell’indicatore per il “Valore dei beni strumentali mobili in proprietà”⁶.

Nel caso in cui il valore dichiarato degli “Ammortamenti per beni mobili strumentali” si posizioni al di sopra di detto valore massimo ammissibile, la parte degli ammortamenti eccedente tale valore costituisce parametro di riferimento per la determinazione dei maggiori ricavi da normalità economica, calcolati moltiplicando tale parte eccedente per il relativo coefficiente (pari a 2,2567).

Tale coefficiente è stato calcolato, per lo specifico settore, come rapporto tra l’ammontare del ricavo puntuale, derivante dall’applicazione delle funzioni di ricavo dello studio di settore alla sola variabile “Valore dei beni strumentali mobili in proprietà”, e l’ammontare degli “Ammortamenti per beni mobili strumentali”.

INCIDENZA DEI COSTI PER BENI MOBILI ACQUISITI IN DIPENDENZA DI CONTRATTI DI LOCAZIONE FINANZIARIA RISPETTO AL VALORE STORICO DEGLI STESSI

Per ogni contribuente, si determina il valore massimo ammissibile per la variabile “Canoni per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria” moltiplicando la soglia massima di coerenza dell’indicatore per il “Valore dei beni strumentali mobili relativo a beni acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria”.

Nel caso in cui il valore dichiarato dei “Canoni per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria” si posizioni al di sopra di detto valore massimo ammissibile, la parte dei canoni eccedente tale valore costituisce parametro di riferimento per la determinazione dei maggiori ricavi da normalità economica, calcolati moltiplicando tale parte eccedente per il relativo coefficiente (pari a 0,6794).

Tale coefficiente è stato calcolato, per lo specifico settore, come rapporto tra l’ammontare del ricavo puntuale, derivante dall’applicazione delle funzioni di ricavo dello studio di settore alla sola variabile “Valore dei beni strumentali mobili relativo a beni acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria”, e l’ammontare dei “Canoni per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria”.

INCIDENZA DEI COSTI PER BENI MOBILI ACQUISITI IN DIPENDENZA DI CONTRATTI DI LOCAZIONE NON FINANZIARIA RISPETTO AL VALORE STORICO DEGLI STESSI

L’indicatore risulta non normale quando assume valore nullo. In tale caso, il “Valore dei beni strumentali mobili relativo a beni acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria” viene aggiunto al “Valore dei beni strumentali mobili”⁷ utilizzato ai fini dell’analisi di congruità.

Il nuovo “Valore dei beni strumentali mobili” costituisce il parametro di riferimento per la riapplicazione dell’analisi della congruità e per la determinazione dei maggiori ricavi da normalità economica⁸.

DURATA DELLE SCORTE

In presenza di un valore dell’indicatore “Durata delle scorte” non normale⁹ viene applicata l’analisi di normalità economica nella gestione del magazzino.

⁶ La variabile viene normalizzata all’anno in base al numero dei mesi di attività nel corso del periodo d’imposta.

⁷ Valore dei beni strumentali mobili = Valore dei beni strumentali - Valore dei beni strumentali relativo a beni acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria.

⁸ I maggiori ricavi da normalità economica correlati a tale indicatore sono calcolati come differenza tra il ricavo puntuale di riferimento, derivante dalla riapplicazione dell’analisi della congruità con il nuovo “Valore dei beni strumentali mobili”, e il ricavo puntuale di riferimento di partenza, calcolato sulla base dei dati dichiarati dal contribuente.

⁹ L’indicatore “Durata delle scorte” risulta non normale quando vengono contemporaneamente verificate le seguenti condizioni:

- il valore calcolato dell’indicatore è superiore alla soglia massima di normalità economica;
- il valore delle rimanenze finali è superiore a quello delle esistenze iniziali.

In tale caso, il costo del venduto è aumentato per un importo pari all'incremento non normale del magazzino, calcolato come differenza tra le rimanenze finali e le esistenze iniziali ovvero, nel caso in cui il valore delle esistenze iniziali è inferiore al valore normale di riferimento delle rimanenze finali¹⁰, come differenza tra le rimanenze finali e tale valore normale di riferimento.

Il nuovo costo del venduto costituisce il parametro di riferimento per la riapplicazione dell'analisi della congruità e per la determinazione dei maggiori ricavi da normalità economica¹¹.

INCIDENZA DEL COSTO DEL VENDUTO E DEL COSTO PER LA PRODUZIONE DI SERVIZI SUI RICAVI

L'indicatore risulta non normale quando assume un valore non superiore a zero. In tale caso, si determina il valore normale di riferimento del "Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi", moltiplicando i ricavi dichiarati dal contribuente per il valore mediano dell'indicatore "Incidenza del costo del venduto e del costo per la produzione di servizi sui ricavi".

Tale valore mediano è calcolato distintamente per gruppo omogeneo (vedi tabella 1).

Il nuovo "Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi" costituisce il parametro di riferimento per la riapplicazione dell'analisi della congruità e per la determinazione dei maggiori ricavi da normalità economica¹².

In caso di assegnazione a più gruppi omogenei, il valore mediano viene ponderato sulla base delle relative probabilità di appartenenza.

Tabella 1 – Valori mediани dell'incidenza del costo del venduto e del costo per la produzione di servizi sui ricavi

Cluster	Valore mediano
1	42,58
2	41,36
3	39,71
4	43,71
5	41,80
6	35,34
7	40,79
8	38,34
9	41,11
10	41,67
11	39,09
12	42,93
13	41,70
14	41,33
15	41,99
16	46,58
17	41,63
18	44,65
19	40,55
20	38,30
21	40,77

¹⁰ Il valore normale di riferimento delle rimanenze finali è pari a:

$$\frac{[2 \times \text{soglia_massima} \times (\text{Esistenze iniziali} + \text{Costi acquisto materie prime} + \text{Costo per la produzione di servizi}) - (\text{Esistenze iniziali} \times 365)]}{(2 \times \text{soglia_massima} + 365)}$$

¹¹ I maggiori ricavi da normalità economica correlati a tale indicatore sono calcolati come differenza tra il ricavo puntuale di riferimento, derivante dalla riapplicazione dell'analisi della congruità con il nuovo costo del venduto, e il ricavo puntuale di riferimento di partenza, calcolato sulla base dei dati dichiarati dal contribuente.

¹² I maggiori ricavi da normalità economica correlati a tale indicatore sono calcolati come differenza tra il ricavo puntuale di riferimento, derivante dalla riapplicazione dell'analisi della congruità con il nuovo costo del venduto e costo per la produzione di servizi, e il ricavo puntuale di riferimento di partenza, calcolato sulla base dei dati dichiarati dal contribuente.

22	40,37
23	35,64
24	39,28
25	39,50

INCIDENZA DEI COSTI RESIDUALI DI GESTIONE SUI RICAVI

Per ogni contribuente, si determina il valore massimo ammissibile per la variabile “Costi residuali di gestione” moltiplicando la soglia massima di normalità economica dell’indicatore per i “Ricavi da congruità e da normalità”.

Nel caso in cui il valore dichiarato dei “Costi residuali di gestione” si posiziona al di sopra di detto valore massimo ammissibile, la parte di costi eccedente tale valore costituisce parametro di riferimento per la determinazione dei maggiori ricavi da normalità economica, calcolati moltiplicando tale parte eccedente per il relativo coefficiente.

Tale coefficiente è stato calcolato, distintamente per gruppo omogeneo (cluster), come rapporto tra l’ammontare del ricavo puntuale, derivante dall’applicazione delle funzioni di ricavo dello studio di settore alle sole variabili contabili di costo, e l’ammontare delle stesse variabili contabili di costo (vedi tabella 2).

In caso di assegnazione a più gruppi omogenei, il coefficiente viene ponderato sulla base delle relative probabilità di appartenenza.

Tabella 2 – Coefficienti di determinazione dei maggiori ricavi da applicarsi ai costi residuali di gestione

Cluster	Coefficiente
1	1,2809
2	1,2939
3	1,1610
4	1,1908
5	1,1622
6	1,2026
7	1,2173
8	1,3027
9	1,1590
10	1,0986
11	1,2197
12	1,2497
13	1,2413
14	1,3497
15	1,1954
16	1,2070
17	1,2219
18	1,1614
19	1,2324
20	1,1653
21	1,1942
22	1,3760
23	1,2061
24	1,2570
25	1,1952

ANALISI DELLA CONGRUITÀ

Per ogni gruppo omogeneo vengono calcolati il ricavo puntuale, come somma dei prodotti fra i coefficienti del gruppo stesso e le variabili dell'impresa, e il ricavo minimo, determinato sulla base dell'intervallo di confidenza al livello del 99,99%¹³.

La media, ponderata con le relative probabilità di appartenenza, dei ricavi puntuali di ogni gruppo omogeneo costituisce il “ricavo puntuale di riferimento” dell'impresa.

La media, ponderata con le relative probabilità di appartenenza, dei ricavi minimi di ogni gruppo omogeneo costituisce il “ricavo minimo ammissibile” dell'impresa.

Al ricavo puntuale di riferimento e al ricavo minimo ammissibile stimati con l'analisi della congruità vengono aggiunti gli eventuali maggiori ricavi derivanti dall'applicazione dell'analisi della normalità economica.

Nel Sub Allegato 6.G vengono riportate le modalità di neutralizzazione delle variabili per la componente relativa all'attività di vendita di beni soggetti ad aggio e/o ricavo fisso.

Nel Sub Allegato 6.H vengono riportate le variabili ed i rispettivi coefficienti delle “funzioni di ricavo”.

¹³ Nella terminologia statistica, per “intervallo di confidenza” si intende un intervallo, posizionato intorno al ricavo puntuale e delimitato da due estremi (uno inferiore e l'altro superiore), che include con un livello di probabilità prefissato il valore dell'effettivo ricavo del contribuente. Il limite inferiore dell'intervallo di confidenza costituisce il ricavo minimo.

SUB ALLEGATI

SUB ALLEGATO 6.A – DESCRIZIONE DEI GRUPPI OMOGENEI

Gli elementi che hanno maggiormente contribuito a determinare i 25 gruppi omogenei (cluster) sono i seguenti: tipologia di attività, tipologia di servizio offerto/specializzazione gastronomica, dimensione, presenza o meno di posti a sedere e stagionalità.

La tipologia di attività ha permesso innanzitutto di distinguere:

1. ristorazione con servizio al tavolo;
 2. ristorazione con preparazione di cibo da asporto;
 3. ristorazione self-service.
- 1) In base alla tipologia di servizio offerto/specializzazione gastronomica, gli esercizi che forniscono il servizio al tavolo si suddividono nelle seguenti categorie:
- ristoranti (cluster 19, 20 e 25);
 - ristoranti specializzati in portate di pesce (cluster 4 e 5);
 - ristoranti specializzati nell'organizzazione di banchetti (cluster 9);
 - ristoranti con bar (cluster 7);
 - ristoranti con attività ricettiva (cluster 6);
 - ristoranti/pizzerie (cluster 3 e 15);
 - pizzerie con forno a legna (cluster 13);
 - pizzerie con forno elettrico (cluster 21);
 - pizzerie con bar (cluster 17);
 - enoteche con cucina (cluster 10);
 - birrerie con cucina (cluster 12).

Sempre con riferimento agli esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo il fattore dimensionale (numero di addetti, consumi di gas e di energia elettrica, numero di posti e ampiezza dei locali) consente inoltre di individuare:

- ristoranti di piccole (cluster 19), medie (cluster 25) e grandi dimensioni (cluster 20);
- ristoranti/pizzerie di piccole dimensioni (cluster 15) e di dimensioni medio grandi (cluster 3);
- ristoranti di pesce di piccole dimensioni (cluster 4) e di dimensioni medio-grandi (cluster 5).

Il fattore della stagionalità, infine, consente di individuare gli esercizi stagionali con servizio al tavolo (cluster 11).

- 2) Gli esercizi che preparano cibo da asporto sono suddivisi in base alla tipologia di *servizio offerto/specializzazione gastronomica* in:
- pizzerie al taglio (cluster 2 e 14);
 - gastronomie/rosticcerie (cluster 16 e 18);
 - pizzerie con consegna a domicilio (cluster 1).

In base alla *presenza o meno di posti a sedere* per la consumazione dei pasti, pizzerie al taglio e gastronomie/rosticcerie sono ulteriormente suddivise in:

- pizzerie al taglio dotate (cluster 2) o meno (cluster 14) di posti a sedere;

- gastronomie/rosticcerie dotate (cluster 18) o meno (cluster 16) di posti a sedere;

Il fattore della *stagionalità* consente, infine, di individuare gli esercizi stagionali con preparazione di cibo da asporto (cluster 22);

3) Gli esercizi con ristorazione self-service sono stati suddivisi in base al fattore *dimensionale* in self-service di piccole (cluster 24) e grandi dimensioni (cluster 23);

Il fattore della *stagionalità* consente infine di individuare i self-service stagionali (cluster 8).

Di seguito vengono descritti i cluster emersi dall'analisi.

Salvo segnalazione diversa, i cluster sono stati rappresentati attraverso il riferimento ai valori medi delle variabili principali. Le frequenze relative ai dipendenti, anche per il calcolo del totale di addetti, sono state normalizzate all'anno in base al numero delle giornate retribuite.

CLUSTER 1 – PIZZERIE CON CONSEGNA A DOMICILIO

NUMEROSITÀ: 483

Al cluster appartengono esercizi, per lo più artigianali, che preparano cibi da asporto (84% dei ricavi) e si caratterizzano per la consegna a domicilio della pizza (69%).

Nelle imprese del cluster, in prevalenza ditte individuali (65% dei casi) e società di persone (31%), si rileva la presenza di 2 addetti.

Coerentemente con il tipo di servizio offerto, il costo dei contenitori per prodotti da asporto è superiore alla media del settore e le imprese del cluster dispongono generalmente di 2 motocicli e/o ciclomotori.

I locali sono suddivisi tra spazi destinati alla vendita e/o alla somministrazione (31 mq interni) e spazi utilizzati per la preparazione dei pasti (24 mq). La dotazione di beni strumentali comprende 1 impastatrice e 1 forno a legna oppure 1 forno a gas e/o elettrico.

CLUSTER 2 – PIZZERIE AL TAGLIO DOTATE DI POSTI A SEDERE

NUMEROSITÀ: 2.319

Il cluster raggruppa esercizi specializzati nella preparazione di cibi da asporto (80% dei ricavi) e, in particolare, nella vendita di pizza da asporto (75%); per il 52% dei soggetti, il 12% dei ricavi deriva dalla vendita di bevande da asporto.

Si tratta in prevalenza di ditte individuali (65% dei casi) e società di persone (32%), e si rileva la presenza di 2 addetti.

Le imprese del cluster dispongono di posti a sedere (18 posti interni) e di spazi relativamente grandi destinati alla vendita e/o alla somministrazione (40 mq interni). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 19 mq ed è attrezzata con 1 forno a gas e/o elettrico con una capacità complessiva di 3 teglie 40 x 60, 1 forno a legna nel 29% dei casi, 1 friggitrice e 1 impastatrice. Si rileva inoltre la presenza di 2 frigoriferi.

Per lo svolgimento dell'attività, le imprese del cluster acquistano soprattutto sfarinati (31% sul totale degli acquisti di cibi e bevande) e birra (11%).

CLUSTER 3 – RISTORANTI/PIZZERIE DI DIMENSIONI MEDIO-GRANDI

NUMEROSITÀ: 2.657

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (90% dei ricavi). Una parte consistente dei ricavi deriva dalla somministrazione di pizza (59%).

Nelle imprese del cluster, prevalentemente società (nel 54% dei casi di persone e nel 22% di capitali), sono occupati 6 addetti di cui 5 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (186 mq) con 120 posti a sedere; il 59% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (circa 100 mq con circa 75 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 39 mq ed è attrezzata con 6 fuochi e piastre, 1 forno a legna, 1 forno a gas e/o elettrico, 1 impastatrice e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali inoltre si rileva la presenza di 1-2 lavastoviglie, 4 frigoriferi, 1 cella frigorifera e 2 congelatori.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano soprattutto sfarinati (21% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (16%), birra (12%), pesce (11%) e vino (8%).

CLUSTER 4 – RISTORANTI DI PICCOLE DIMENSIONI SPECIALIZZATI IN PORTATE DI PESCE

NUMEROSITÀ: 3.084

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (97% dei ricavi). Nelle imprese del cluster, in prevalenza ditte individuali (45% dei casi) e società di persone (44%), si rileva la presenza di 3 addetti.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese acquistano principalmente pesce (62% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), vino (12%) e carne (8%).

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (94 mq) con 53 posti a sedere; il 44% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (52 mq con circa 35 posti a sedere). La superficie destinata alla preparazione dei pasti misura 27 mq ed è attrezzata con 6 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali inoltre si rileva la presenza di 1 lavastoviglie, 2 frigoriferi, 1 cella frigorifera e 1 congelatore.

CLUSTER 5 – RISTORANTI DI DIMENSIONI MEDIO-GRANDI SPECIALIZZATI IN PORTATE DI PESCE

NUMEROSITÀ: 2.395

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (95% dei ricavi). Si tratta in prevalenza di società (nel 49% dei casi di persone e nel 28% di capitali) e il numero totale di addetti è pari a 7 di cui 5 dipendenti.

Per la preparazione dei pasti, le imprese del cluster acquistano soprattutto pesce (45% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (15%), vino (13%) e sfarinati (8%).

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (158 mq) con 94 posti a sedere; il 59% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (82 mq con circa 60 posti a sedere). La superficie destinata a cucina misura 43 mq ed è attrezzata con 8 fuochi e piastre, 2 forni a gas e/o elettrici e 1 friggitrice. Si riscontra inoltre la presenza di 1-2 lavastoviglie, 4 frigoriferi, 2 congelatori e 1 cella frigorifera.

CLUSTER 6 – RISTORANTI CON ATTIVITÀ RICETTIVA

NUMEROSITÀ: 657

Il cluster è formato da esercizi che alla ristorazione con servizio al tavolo (68% dei ricavi) affiancano l'attività ricettiva (da cui deriva il 22% dei ricavi) e, nel 60% dei casi, il servizio bar (12% dei ricavi). Si tratta in prevalenza di società di persone (47% dei casi) e ditte individuali (40%). Il numero totale di addetti è pari a 4 di cui 2 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (181 mq) con 100 posti a sedere; il 49% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (91 mq con circa 50 posti a sedere).

La superficie destinata a cucina misura 42 mq ed è attrezzata con 7 fuochi e piastre e 2 forni a gas e/o elettrici. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 2-3 frigoriferi, 1 cella frigorifera e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano maggiormente carne (28% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), pesce (13%), sfarinati (12%) e vino (13%).

CLUSTER 7 – RISTORANTI CON BAR

NUMEROSITÀ: 6.572

Il cluster è formato da esercizi che alla ristorazione con servizio al tavolo (66% dei ricavi) affiancano l'attività di bar (28%). Si tratta in prevalenza di ditte individuali (54% dei casi) e società di persone (38%). Il numero totale di addetti è pari a 2.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (120 mq) con 61 posti a sedere; il 46% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (55 mq con circa 35 posti a sedere).

Coerentemente con la presenza del servizio bar, le imprese del cluster dispongono di spazi destinati a tale servizio (35 mq) con 18 posti a sedere ad uso esclusivo.

La superficie adibita a cucina misura 27 mq ed è attrezzata con 5 fuochi e piastre e 1-2 forni a gas e/o elettrici. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 2 frigoriferi e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano maggiormente carne (25% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), vino (14%), sfarinati (13%) e birra (10%).

CLUSTER 8 – SELF-SERVICE STAGIONALI

NUMEROSITÀ: 120

Il cluster è formato da esercizi caratterizzati dall'apertura stagionale (128 giorni nell'anno) che effettuano ristorazione self-service (64% dei ricavi). Il 67% dei soggetti affianca all'attività di ristorazione il servizio bar da cui deriva il 29% dei ricavi.

Nelle imprese del cluster, che si suddividono tra società (nel 38% dei casi di persone e nel 22% di capitali) e ditte individuali (40%), risultano occupati 3 addetti di cui 1 dipendente. È frequente il ricorso ai contratti a termine (il 47% degli esercizi retribuisce 446 giornate ai dipendenti a termine a tempo pieno e 196 giornate ai dipendenti a termine a tempo parziale).

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (112 mq) con 57 posti a sedere; nel 66% dei casi sono presenti spazi esterni destinati alla somministrazione (135 mq con circa 90 posti a sedere). La superficie adibita a cucina misura 42 mq ed è attrezzata con 5 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 2 frigoriferi e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, che nel 47% dei casi vengono serviti solo a pranzo, le imprese del cluster acquistano maggiormente carne (20% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (16%), birra (13%) e vino (9%).

CLUSTER 9 – RISTORANTI SPECIALIZZATI IN BANCHETTI

NUMEROSITÀ: 220

Il cluster è formato da esercizi specializzati nell'organizzazione di banchetti presso il locale (81% dei ricavi).

Si tratta in prevalenza di società (nel 49% dei casi di capitali e nel 38% di persone) e si rileva la presenza di 10 addetti di cui 8 dipendenti. Le imprese del cluster ricorrono frequentemente ai contratti a termine (il 47% degli esercizi retribuisce 885 giornate ai dipendenti a termine a tempo pieno e il 33% retribuisce 487 giornate ai dipendenti a termine a tempo parziale).

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (726 mq) con 391 posti a sedere; il 53% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (379 mq con circa 160 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 170 mq ed è attrezzata con 13 fuochi e piastre, 4 forni a gas e/o elettrici e 2 friggitrici. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 2 lavastoviglie, 4 frigoriferi, 3 celle frigorifere e 2 congelatori.

Per lo svolgimento dell'attività, che avviene generalmente sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano pesce (30% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (24%), vino (12%) e sfarinati (10%).

Nel 50% degli esercizi si rileva la presenza di attività di intrattenimento e spettacolo (soprattutto musica dal vivo).

CLUSTER 10 – ENOTECHE CON CUCINA

NUMEROSITÀ: 421

Gli esercizi del cluster, che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (85% dei ricavi), sono specializzati nella somministrazione di vino: l'incidenza di quest'ultimo sul totale degli acquisti di cibi e bevande è pari al 33% e il numero di etichette di vino in lista (79) è di gran lunga superiore alla media del settore.

Nelle imprese del cluster, in prevalenza società (63% dei casi), risultano occupati 3 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (82 mq) con 45 posti a sedere; il 39% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (40 mq con 28 posti a sedere). La superficie destinata a cucina misura 19 mq ed è attrezzata con 4 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie e 2 frigoriferi.

Per la preparazione dei pasti, che nel 36% dei casi vengono serviti solo a cena, oltre al vino le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (22% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (10%) e birra (7%).

CLUSTER 11 – ESERCIZI STAGIONALI CON SERVIZIO AL TAVOLO

NUMEROSITÀ: 2.331

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (76% dei ricavi) e si caratterizzano per l'apertura stagionale (131 giorni all'anno). Per quanto riguarda la tipologia di attività, nel 41% dei casi il 52% dei ricavi deriva dalla somministrazione di pizza.

Si tratta in prevalenza di ditte individuali (55% dei casi) e società di persone (33%). Il numero totale di addetti è pari a 2. Le imprese del cluster ricorrono frequentemente ai contratti a termine (il 31% degli esercizi retribuisce 395 giornate ai dipendenti a termine a tempo pieno e il 32% retribuisce 181 giornate ai dipendenti a termine a tempo parziale).

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (79 mq) con 39 posti a sedere; il 67% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (88 mq con quasi 60 posti a sedere).

La superficie adibita a cucina misura 26 mq ed è attrezzata con 4 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico e, nel 36% dei casi, 1 forno a legna. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 2 frigoriferi.

Per la preparazione dei pasti, le imprese del cluster acquistano soprattutto pesce (20% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (16%), sfarinati (16%), birra (10%) e vino (9%).

CLUSTER 12 – BIRRERIE CON CUCINA

NUMEROSITÀ: 1.567

Il cluster è formato da esercizi che effettuano principalmente ristorazione con servizio al tavolo (79% dei ricavi) e sono specializzati nella somministrazione di birra: l'incidenza di quest'ultima sul totale degli acquisti di cibi e bevande è pari al 45%.

Nelle imprese del cluster, in prevalenza società (nel 49% dei casi di persone e nel 16% di capitali), si rileva la presenza di 2-3 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (117 mq) con 76 posti a sedere; il 47% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (64 mq con quasi 50 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 22 mq ed è attrezzata con 3-4 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 2 frigoriferi e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, che nel 70% dei casi vengono serviti solo a cena, oltre alla birra le imprese del cluster acquistano maggiormente carne (11% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (9%) e vino (7%).

CLUSTER 13 – PIZZERIE CON FORNO A LEGNA

NUMEROSITÀ: 7.259

Gli esercizi del cluster, che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (92% dei ricavi), sono specializzati nella somministrazione di pizza (60% dei ricavi).

Nelle imprese del cluster, ditte individuali (57% dei casi) e società di persone (35%), si rileva la presenza di 2 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (100 mq) con 61 posti a sedere; il 38% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (60 mq con circa 40 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 24 mq ed è attrezzata con 1 forno a legna e 4 fuochi e piastre. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie e 2 frigoriferi.

Per la preparazione dei pasti, che nel 44% dei casi vengono serviti solo a cena, le imprese del cluster acquistano prevalentemente sfarinati (26% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (15%), birra (14%) e vino (8%).

CLUSTER 14 – PIZZERIE AL TAGLIO

NUMEROSITÀ: 8.842

Il cluster raggruppa esercizi specializzati nella vendita di pizza da asporto (88% dei ricavi).

Tali esercizi, in prevalenza ditte individuali (75% dei casi), occupano complessivamente 1-2 addetti.

Le imprese del cluster dispongono di piccoli spazi destinati alla vendita e/o alla somministrazione (23 mq interni) che generalmente non sono dotati di posti a sedere; il 37% dei soggetti dispone di piani d'appoggio (mensole) per il consumo dei pasti. La superficie utilizzata per la preparazione (laboratorio/cucina) misura 18 mq ed è attrezzata con 1 forno a gas e/o elettrico con una capacità complessiva di 4 teglie 40 x 60 e/o un forno a legna, 1 impastatrice e 1 frigorifero.

Per lo svolgimento dell'attività, le imprese del cluster acquistano soprattutto sfarinati (35% sul totale degli acquisti di cibi e bevande).

CLUSTER 15 – RISTORANTI/PIZZERIE DI PICCOLE DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 3.581

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (89% dei ricavi). Una parte consistente dei ricavi (48%) deriva dalla somministrazione di pizza.

Nelle imprese del cluster, prevalentemente società (nel 48% dei casi di persone e nel 12% di capitali), sono occupati 3 addetti di cui 2 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (126 mq) con 79 posti a sedere; il 49% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (69 mq con circa 50 posti a sedere). La superficie adibita a cucina misura 31 mq ed è attrezzata con 6 fuochi e piastre, 1 forno a legna, 1 forno a gas e/o elettrico, 1 impastatrice e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano maggiormente pesce (24% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (19%), sfarinati (17%), birra (10%) e vino (9%).

CLUSTER 16 – GASTRONOMIE/ROSTICCERIE

NUMEROSITÀ: 3.003

Il cluster raggruppa esercizi specializzati nella preparazione di cibi da asporto (90% dei ricavi) e, in particolare, nella vendita di prodotti di gastronomia e rosticceria; per il 33% dei soggetti, il 52% dei ricavi deriva dalla vendita di pizza da asporto.

Gli esercizi del cluster, in prevalenza ditte individuali (70% dei casi), occupano 2 addetti e dispongono di piccoli spazi destinati alla vendita e/o alla somministrazione (25 mq interni). Non sono generalmente presenti posti a sedere; il 30% dei soggetti dispone di piani d'appoggio (mensole) per il consumo dei pasti. La dotazione di beni strumentali comprende 3 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico con una capacità complessiva di 3 teglie 40 x 60, 1 friggitrice e 1 frigorifero; nel 50% dei casi è presente 1 girarrosto.

Per lo svolgimento dell'attività, le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (34% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (17%) e birra (5%).

Il 9% degli esercizi propone, anche o esclusivamente, cucina orientale.

CLUSTER 17 – PIZZERIE CON BAR

NUMEROSITÀ: 1.990

Il cluster è formato da ristoranti che effettuano prevalentemente somministrazione di pizza con servizio al tavolo (42% dei ricavi) a cui affiancano l'attività di bar (16%).

Nelle imprese del cluster, che si suddividono tra ditte individuali (46% dei casi) e società di persone (46%), si rileva la presenza di 3 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (154 mq) con 86 posti a sedere; il 55% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (71 mq con circa 50 posti a sedere). Coerentemente con la presenza del bar, le imprese del cluster dispongono inoltre di spazi destinati esclusivamente a tale servizio (30 mq) con 12 posti a sedere ad uso esclusivo.

La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 31 mq ed è attrezzata con 5 fuochi e piastre, 1 friggitrice, 1 forno a legna, 1 forno a gas e/o elettrico e 1 impastatrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie e 3 frigoriferi.

Per lo svolgimento dell'attività, le imprese del cluster acquistano soprattutto sfarinati (20% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (17%), birra (14%) e vino (10%).

CLUSTER 18 – GASTRONOMIE/ROSTICCERIE DOTATE DI POSTI A SEDERE

NUMEROSITÀ: 792

Al cluster appartengono esercizi specializzati nella preparazione di cibi da asporto (68% dei ricavi) con un'offerta che comprende pizza da asporto (32% dei ricavi) e altri prodotti di gastronomia/rosticceria; per il 48% dei soggetti, l'11% dei ricavi deriva dalla vendita di bevande da asporto.

Si tratta in prevalenza di ditte individuali (59% dei casi) e società di persone (35%) con 2 addetti.

Le imprese del cluster dispongono di posti a sedere (30 posti interni) e di spazi relativamente grandi destinati alla vendita e/o alla somministrazione (58 mq interni). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 24 mq ed è attrezzata con 3 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico con una capacità complessiva di 4 teglie 40 x 60, 1 friggitrice e 1 impastatrice; nel 34% dei casi è presente 1 girarrosto. Si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie e 2 frigoriferi.

Per lo svolgimento dell'attività, le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (19% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (18%) e birra (11%).

CLUSTER 19 – RISTORANTI DI PICCOLE DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 11.253

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (90% dei ricavi). Nelle imprese del cluster, in prevalenza ditte individuali (50% dei casi) e società di persone (39%), si rileva la presenza di 2 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (92 mq) con 51 posti a sedere; il 33% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (52 mq con circa 35 posti a sedere). La superficie destinata a cucina misura 25 mq ed è attrezzata con 5 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico, 1 lavastoviglie e 2 frigoriferi.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese acquistano principalmente carne (26% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), pesce (22%), vino (12%) e sfarinati (11%).

L'8% degli esercizi propone, anche o esclusivamente, cucina orientale.

CLUSTER 20 – RISTORANTI DI GRANDI DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 836

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (89% dei ricavi). Si tratta in prevalenza di società (nel 53% dei casi di capitali e nel 38% di persone). Il numero totale di addetti è pari a 14 di cui 12 dipendenti. È frequente il ricorso ai contratti a termine (il 54% degli esercizi retribuisce 1.042 giornate ai dipendenti a termine a tempo pieno e il 46% retribuisce 389 giornate ai dipendenti a termine a tempo parziale).

Rispetto agli altri cluster, nel gruppo in esame è più frequente la presenza di imprese con 2 (15% dei casi) o più di 2 (3% dei casi) unità locali destinate allo svolgimento dell'attività.

Gli esercizi sono dotati di spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (302 mq) con 183 posti a sedere; il 65% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (140 mq con circa 100 posti a sedere). La superficie destinata a cucina misura 70 mq ed è attrezzata con 10 fuochi e piastre, 3 forni a gas e/o elettrici, 1 impastatrice e 1 friggitrice. Si rileva inoltre la presenza di 2 lavastoviglie, 6 frigoriferi, 2 celle frigorifere e 2 congelatori.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (22% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), pesce (20%), vino (12%), sfarinati (12%) e birra (7%).

CLUSTER 21 – PIZZERIE CON FORNO ELETTRICO

NUMEROSITÀ: 3.416

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (89% dei ricavi) e sono specializzati nella somministrazione di pizza (70%).

Nelle imprese del cluster, che si suddividono tra ditte individuali (46% dei casi) e società (nel 44% dei casi di persone e nel 10% di capitali), si rileva la presenza di 3 addetti di cui 1 dipendente.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (99 mq) con 60 posti a sedere; il 45% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (55 mq con circa 45 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 25 mq ed è attrezzata con 1 forno a gas e/o elettrico, 1 impastatrice e 4 fuochi e piastre. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie e 2 frigoriferi.

Per la preparazione dei pasti, che nel 37% dei casi vengono serviti solo a cena, le imprese del cluster acquistano soprattutto sfarinati (25% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), birra (14%), carne (14%), pesce (8%) e vino (8%).

CLUSTER 22 – ESERCIZI STAGIONALI CON PREPARAZIONE DI CIBI DA ASPORTO

NUMEROSITÀ: 170

Al cluster appartengono esercizi stagionali specializzati nella preparazione di cibi da asporto (86% dei ricavi) e, in particolare, nella vendita di prodotti di gastronomia e rosticceria; per il 41% dei soggetti, il 48% dei ricavi deriva dalla vendita di pizza da asporto.

I soggetti appartenenti a questo cluster sono caratterizzati dall'apertura stagionale (124 giorni nell'anno). Si tratta quasi esclusivamente di ditte individuali (67% dei casi) o di società di persone (31%) in cui risultano occupati 1-2 addetti.

Le imprese del cluster dispongono di piccoli spazi destinati alla vendita e/o alla somministrazione (31 mq interni) che generalmente non sono dotati di posti a sedere. La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 22 mq ed è attrezzata con 4 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico con una capacità complessiva di 3 teglie 40 x 60, 1 friggitrice e 2 frigoriferi; nel 56% dei casi è presente 1 girarrosto.

CLUSTER 23 – SELF-SERVICE DI GRANDI DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 222

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione self-service (70% dei ricavi). Il 14% delle imprese dichiara di fornire il servizio di self-service a isole (free flow); nei restanti casi si tratta invece di self-service di tipo tradizionale.

Rispetto agli altri cluster, nel gruppo in esame è più frequente la presenza di imprese con 2 (17% dei casi) o più di 2 (6% dei casi) unità locali destinate allo svolgimento dell'attività.

Nelle imprese del cluster, prevalentemente società (nel 66% dei casi di capitali e nel 25% di persone), sono occupati 16 addetti di cui 14 dipendenti. È frequente il ricorso ai contratti a termine (il 44% degli esercizi retribuisce 834 giornate ai dipendenti a termine a tempo parziale e il 37% retribuisce 946 giornate ai dipendenti a termine a tempo pieno).

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (303 mq) con 172 posti a sedere; il 46% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (137 mq con circa 85 posti a

sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 76 mq e gli spazi destinati a deposito alimenti occupano 69 mq. La dotazione di beni strumentali comprende 7 fuochi e piastre, 2 forni a gas e/o elettrici, 2 friggitrici, 2 lavastoviglie, 5 frigoriferi, 2 celle frigorifere e 2 congelatori.

Per il 64% dei soggetti, il 15% dei ricavi deriva da emissione di fatture verso società che gestiscono buoni pasto. Il 21% degli esercizi dichiara di appartenere ad una catena di franchising.

Per la preparazione dei pasti, le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (31% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (13%) e pesce (11%).

CLUSTER 24 – SELF-SERVICE DI PICCOLE DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 970

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione self-service (78% dei ricavi). Si tratta di società (nel 39% dei casi di persone e nel 28% di capitali) e ditte individuali (33%). Il numero totale di addetti è pari a 4 di cui 2 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (129 mq) con 70 posti a sedere; raramente sono presenti spazi esterni destinati alla somministrazione. La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 36 mq. La dotazione di beni strumentali comprende 4 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie e 2 frigoriferi.

Per il 45% dei soggetti, il 24% dei ricavi deriva da emissione di fatture verso società che gestiscono buoni pasto. Per la preparazione dei pasti, che nel 45% dei casi vengono serviti solo a pranzo, le imprese del cluster acquistano principalmente carne (25% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (19%), pesce (10%) e birra (8%).

CLUSTER 25 – RISTORANTI DI MEDIE DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 10.158

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (94% dei ricavi). Si tratta di società (nel 48% dei casi di persone e nel 17% di capitali) e ditte individuali (35%). Il numero totale di addetti è pari a 4 di cui 2 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione (129 mq) con 77 posti a sedere; il 44% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (67 mq con circa 45 posti a sedere). La superficie destinata a cucina misura circa 33 mq ed è attrezzata con 6 fuochi e piastre e 2 forni a gas e/o elettrici. Si riscontra inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (32% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), vino (15%) e sfarinati (13%).

SUB ALLEGATO 6.B - VARIABILI DELL'ANALISI DISCRIMINANTE

- Mesi di attività nel corso del periodo d'imposta

QUADRO A:

- Numero delle giornate retribuite per i dipendenti a tempo pieno
- Numero delle giornate retribuite per i dipendenti a tempo parziale, assunti con contratto di lavoro intermittente, di lavoro ripartito
- Numero delle giornate retribuite per gli apprendisti
- Numero delle giornate retribuite per gli assunti con contratto di formazione e lavoro, di inserimento, a termine, lavoranti a domicilio; personale con contratto di fornitura di lavoro temporaneo o di somministrazione di lavoro
- Numero di collaboratori coordinati e continuativi che prestano attività prevalentemente nell'impresa
- Percentuale di lavoro prestato dai collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale
- Percentuale di lavoro prestato dai familiari diversi da quelli di cui al rigo precedente che prestano attività nell'impresa
- Percentuale di lavoro prestato dagli associati in partecipazione che apportano lavoro prevalentemente nell'impresa
- Percentuale di lavoro prestato dagli associati in partecipazione diversi da quelli di cui al rigo precedente
- Percentuale di lavoro prestato dai soci con occupazione prevalente nell'impresa
- Percentuale di lavoro prestato dai soci diversi da quelli di cui al rigo precedente
- Numero di amministratori non soci

QUADRO B:

- Kwh di consumo di energia elettrica
- Metri quadri degli spazi interni destinati esclusivamente alla somministrazione
- Metri quadri degli spazi esterni destinati alla somministrazione
- Numero dei posti a sedere interni
- Numero dei posti a sedere esterni
- Numero dei giorni di apertura dell'esercizio nell'anno
- Apertura stagionale (1 = fino a 3 mesi; 2 = fino a 6 mesi; 3 = fino a 9 mesi)
- Localizzazione (1 = in alberghi e altre strutture ricettive; 2 = in centri comm. al dettaglio; 3 = in staz. tranviarie, metropolitane, ferroviarie, portuali ed aeroportuali; 4 = in cinema, teatri e discoteche; 5 = in staz. di servizio; 6 = in circoli, palestre e impianti sportivi; 7 = in stabilimenti balneari; 8 = scuole/università; 9 = ospedali/strutture sanitarie)
- Bar: Metri quadri della superficie destinata esclusivamente a bar
- Bar: Numero dei posti a sedere (interni ed esterni) ad uso esclusivo del bar
- Tipologia di attività: Ristorazione con servizio al tavolo (1 = ristorante; 2 = pizzeria; 3 = ristorante/pizzeria; 4 = enoteca con cucina; 5 = pub/birreria con cucina)
- Tipologia di attività: Preparazione di cibi da asporto (1 = pizzeria al taglio; 2 = gastronomia/rosticceria; 3 = friggitoria)
- Percentuale dei ricavi derivanti dall'unità locale

QUADRO D:

- Tipologia di attività: Ristorazione con servizio al tavolo (es. ristorante, pizzeria, trattoria, osteria, birreria con cucina)
- Tipologia di attività: Ristorazione self-service
- Tipologia di attività: Preparazione di cibi da asporto (es. pizzeria al taglio, rosticceria, gastronomia)
- Tipologia di attività: Bar
- Tipologia di attività: Attività ricettive (alberghi, motel, locande, ecc.)

- Elementi specifici: Banchetti presso il locale (cerimonie, feste private, ecc)
- Elementi specifici: Pizzeria con servizio al tavolo
- Elementi specifici: Vendita di pizze da asporto (inclusa pizzeria al taglio)
- Elementi specifici: Pizzeria con consegna a domicilio
- Elementi specifici: Numero etichette di vino in lista
- Elementi specifici: Numero etichette di birra in lista
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Cuoco – Numero non dipendenti
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Cuoco – Numero dipendenti
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Pizzaiolo – Numero non dipendenti
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Pizzaiolo – Numero dipendenti
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Cameriere ed altro personale di sala – Numero non dipendenti
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Cameriere ed altro personale di sala – Numero dipendenti
- Acquisti di cibi e bevande: Pesce, crostacei e molluschi
- Acquisti di cibi e bevande: Sfarinati
- Acquisti di cibi e bevande: Vino
- Acquisti di cibi e bevande: Birra
- Consumi: Metri cubi di gas
- Consumi: Quintali di legna

QUADRO E:

- Beni strumentali: Metri lineari del bancone ristorazione self-service
- Beni strumentali: Numero girarrosti
- Beni strumentali: Numero forni a legna
- Beni strumentali: Numero ciclomotori e/o motocicli.

SUB ALLEGATO 6.C – FORMULE DEGLI INDICATORI

Di seguito sono riportate le formule degli indicatori economico-contabili utilizzati in costruzione e/o applicazione dello studio di settore:

- **Durata delle scorte** = $\{[(\text{Esistenze iniziali} + \text{Rimanenze finali})/2]*365\}/(\text{Costo del venduto} + \text{Costo per la produzione di servizi})$;
- **Incidenza degli ammortamenti per beni strumentali mobili rispetto al valore storico degli stessi** = $(\text{Ammortamenti per beni mobili strumentali} * 100)/(\text{Valore dei beni strumentali mobili in proprietà}^{14})$;
- **Incidenza dei costi per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria rispetto al valore storico degli stessi** = $(\text{Canoni per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria} * 100)/(\text{Valore dei beni strumentali mobili relativo a beni acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria})$;
- **Incidenza dei costi per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria rispetto al valore storico degli stessi** = $(\text{Canoni per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria} * 100)/(\text{Valore dei beni strumentali mobili relativo a beni acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria})$;
- **Incidenza del costo del venduto e del costo per la produzione di servizi sui ricavi** = $(\text{Costo del venduto} + \text{Costo per la produzione di servizi}) * 100 / (\text{Ricavi dichiarati})$;
- **Incidenza dei costi residuali di gestione sui ricavi** = $(\text{Costi residuali di gestione} * 100) / (\text{Ricavi da congruità e da normalità economica})$;
- **Margine operativo lordo per addetto non dipendente** = $(\text{Margine operativo lordo} / 1.000) / (\text{Numero addetti non dipendenti}^{15})$;
- **Numero posti per addetto** = $[\text{Valore massimo tra il (Numero posti a sedere totali interni}^{16} + \text{il 25\% del Numero posti a sedere totali esterni}^{17}) \text{ e il Numero posti a sedere totali esterni}]^{18} / (\text{Numero addetti}^{19})$;

¹⁴ La variabile viene normalizzata all'anno in base al numero dei mesi di attività nel corso del periodo d'imposta.

¹⁵ Le frequenze relative ai soci, agli associati, ai collaboratori dell'impresa familiare, al coniuge dell'azienda coniugale e ai familiari diversi sono normalizzate all'anno in base alla percentuale di lavoro prestato.

Le frequenze relative agli amministratori non soci e al titolare sono normalizzate all'anno in base al numero dei mesi di attività nel corso del periodo d'imposta.

Numero addetti non dipendenti = (ditte individuali) Titolare + numero collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale + numero familiari diversi che prestano attività nell'impresa + numero associati in partecipazione che apportano lavoro prevalentemente nell'impresa + numero associati in partecipazione diversi

Numero addetti non dipendenti = (società) Numero familiari diversi che prestano attività nell'impresa + numero associati in partecipazione che apportano lavoro prevalentemente nell'impresa + numero associati in partecipazione diversi + numero soci con occupazione prevalente nell'impresa + numero soci diversi + numero amministratori non soci

¹⁶ La variabile è pari alla somma del Numero posti a sedere interni per tutte le unità locali.

¹⁷ La variabile è pari alla somma del Numero posti a sedere esterni per tutte le unità locali.

¹⁸ La variabile viene normalizzata all'anno in base al numero dei mesi di attività nel corso del periodo d'imposta.

¹⁹ Le frequenze relative ai dipendenti sono state normalizzate all'anno in base alle giornate retribuite.

Le frequenze relative ai collaboratori coordinati e continuativi sono normalizzate all'anno in base al numero dei mesi di attività nel corso del periodo d'imposta.

Numero addetti = (ditte individuali) Numero dipendenti + numero collaboratori coordinati e continuativi che prestano attività prevalentemente nell'impresa + numero addetti non dipendenti

Numero addetti = (società) Numero dipendenti + numero collaboratori coordinati e continuativi che prestano attività prevalentemente nell'impresa + numero addetti non dipendenti

- **Resa dei consumi di energia elettrica** = (Ricavi dichiarati + Aggi derivanti dalla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso)/(Consumo totale di energia elettrica²⁰);
- **Ricarico** = (Ricavi dichiarati)/(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi);
- **Valore aggiunto per addetto** = (Valore aggiunto/1.000) / (Numero addetti).

Dove:

- **Aggi derivanti dalla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso** = Ricavi derivanti dalla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso - (Esistenze iniziali relative a prodotti soggetti ad aggio o ricavo fisso - Rimanenze finali relative a prodotti soggetti ad aggio o ricavo fisso + Costi per l'acquisto di prodotti soggetti ad aggio o ricavo fisso);
- **Costi residuali di gestione** = Oneri diversi di gestione - Abbonamenti a riviste e giornali, acquisto di libri, spese per cancelleria - Spese per omaggio a clienti ed articoli promozionali + Altre componenti negative - Utili spettanti agli associati in partecipazione con apporti di solo lavoro;
- **Costo del venduto** = Costi per l'acquisto di materie prime, sussidiarie, semilavorati e merci + Esistenze iniziali - Rimanenze finali;
- **Esistenze iniziali** = Esistenze iniziali relative a merci, prodotti finiti, materie prime e sussidiarie, semilavorati e ai servizi non di durata ultrannuale + Esistenze iniziali relative ad opere, forniture e servizi di durata ultrannuale di cui all'art. 93, comma 5, del TUIR;
- **Margine operativo lordo** = [(Ricavi dichiarati + Aggi derivanti dalla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso) - (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi + Spese per acquisti di servizi + Altri costi per servizi + Costo per il godimento di beni di terzi + Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa + Oneri diversi di gestione + Altre componenti negative - Utili spettanti agli associati in partecipazione con apporti di solo lavoro)];
- **Ricavi da congruità e da normalità economica** = Ricavo puntuale di riferimento da analisi della congruità + Maggiore ricavo da normalità economica relativo all'indicatore "Incidenza degli ammortamenti per beni strumentali mobili rispetto al valore storico degli stessi" + Maggiore ricavo da normalità economica relativo all'indicatore "Incidenza dei costi per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria rispetto al valore storico degli stessi" + Maggiore ricavo da normalità economica relativo all'indicatore "Incidenza dei costi per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria rispetto al valore storico degli stessi" + Maggiore ricavo da normalità economica relativo all'indicatore "Durata delle scorte" + Maggiore ricavo da normalità economica relativo all'indicatore "Incidenza del costo del venduto e del costo per la produzione di servizi sui ricavi";
- **Rimanenze finali** = Rimanenze finali relative a merci, prodotti finiti, materie prime e sussidiarie, semilavorati e ai servizi non di durata ultrannuale + Rimanenze finali relative ad opere, forniture e servizi di durata ultrannuale di cui all'art. 93, comma 5, del TUIR;
- **Valore aggiunto** = [(Ricavi dichiarati + Aggi derivanti dalla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso) - (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi + Spese per acquisti di servizi + Altri costi per servizi + Costo per il godimento di beni di terzi + Oneri diversi di gestione + Altre componenti negative - Utili spettanti agli associati in partecipazione con apporti di solo lavoro)];
- **Valore dei beni strumentali mobili in proprietà** = Valore dei beni strumentali - Valore relativo a beni acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria - Valore relativo a beni acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria.

²⁰ La variabile è pari alla somma del Consumo di energia elettrica per tutte le unità locali.

SUB ALLEGATO 6.D – INTERVALLI PER LA SELEZIONE DEL CAMPIONE

Cluster	Modalità di distribuzione	Valore aggiunto per addetto (in migliaia di euro)	
		Ventile minimo	Ventile massimo
1	Gruppo territoriale 2 e 5	14°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	11°	nessuno
2	Gruppo territoriale 2 e 5	13°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	12°	nessuno
3	Gruppo territoriale 2 e 5	9°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	8°	nessuno
4	Gruppo territoriale 2 e 5	12°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	11°	nessuno
5	Gruppo territoriale 2 e 5	7°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	7°	nessuno
6	Gruppo territoriale 2 e 5	9°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	10°	nessuno
7	Gruppo territoriale 2 e 5	13°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	14°	nessuno
8	Gruppo territoriale 2 e 5	nessuno	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	nessuno	nessuno
9	Gruppo territoriale 2 e 5	4°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	5°	nessuno
10	Gruppo territoriale 2 e 5	14°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	12°	nessuno
11	Gruppo territoriale 2 e 5	14°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	13°	nessuno
12	Gruppo territoriale 2 e 5	12°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	12°	nessuno
13	Gruppo territoriale 2 e 5	14°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	14°	nessuno
14	Gruppo territoriale 2 e 5	14°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	12°	nessuno
15	Gruppo territoriale 2 e 5	12°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	12°	nessuno
16	Gruppo territoriale 2 e 5	12°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	13°	nessuno
17	Gruppo territoriale 2 e 5	11°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	12°	nessuno
18	Gruppo territoriale 2 e 5	13°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	12°	nessuno
19	Gruppo territoriale 2 e 5	13°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	13°	nessuno
20	Gruppo territoriale 2 e 5	5°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	5°	nessuno
21	Gruppo territoriale 2 e 5	13°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	12°	nessuno

Cluster	Modalità di distribuzione	Valore aggiunto per addetto (in migliaia di euro)	
		Ventile minimo	Ventile massimo
22	Gruppo territoriale 2 e 5	nessuno	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	nessuno	nessuno
23	Gruppo territoriale 2 e 5	7°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	7°	nessuno
24	Gruppo territoriale 2 e 5	13°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	10°	nessuno
25	Gruppo territoriale 2 e 5	11°	nessuno
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	11°	nessuno

SUB ALLEGATO 6.E - VALORI SOGLIA PER GLI INDICATORI DI COERENZA

Cluster	Modalità di distribuzione	Margine operativo lordo per addetto non dipendente (in migliaia di euro)		Resa dei consumi di energia elettrica		Ricarico		Valore aggiunto per addetto (in migliaia di euro)	
		Soglia minima	Soglia massima	Soglia minima	Soglia massima	Soglia minima	Soglia massima	Soglia minima	Soglia massima
1	Gruppo territoriale 2 e 5	17,79	99999	3,44	57,14	1,99	5,00	17,79	30,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	17,41	99999	3,73	57,14	2,38	5,00	17,41	35,00
2	Gruppo territoriale 2 e 5	17,36	99999	2,65	43,58	2,05	5,00	17,36	30,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	18,62	99999	2,92	43,58	2,40	5,00	18,62	35,00
3	Gruppo territoriale 2 e 5	21,14	99999	4,00	50,00	2,17	5,00	21,14	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	22,21	99999	4,77	50,00	2,43	5,00	22,21	45,00
4	Gruppo territoriale 2 e 5	21,66	99999	3,85	50,02	2,03	5,00	21,66	45,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	22,19	99999	4,36	50,02	2,15	5,00	22,19	45,00
5	Gruppo territoriale 2 e 5	21,97	99999	3,89	75,00	2,15	5,00	21,97	50,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	22,93	99999	4,98	75,00	2,26	5,00	22,93	50,00
6	Gruppo territoriale 2 e 5	21,65	99999	3,50	50,00	2,47	10,00	21,65	50,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	22,23	99999	3,70	50,00	2,70	10,00	22,23	50,00
7	Gruppo territoriale 2 e 5	20,08	99999	2,96	53,91	2,05	5,00	20,08	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	22,65	99999	3,32	53,91	2,37	5,00	22,65	45,00
8	Gruppo territoriale 2 e 5	21,40	99999	4,66	75,00	2,20	7,00	21,40	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	23,90	99999	5,47	75,00	2,56	7,00	23,90	45,03
9	Gruppo territoriale 2 e 5	25,41	99999	3,86	75,00	2,15	5,00	25,41	60,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	26,10	99999	4,65	75,00	2,45	5,00	26,10	60,00
10	Gruppo territoriale 2 e 5	19,24	99999	3,95	59,90	2,10	5,00	19,24	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	21,24	99999	4,41	59,90	2,35	5,00	21,24	45,00
11	Gruppo territoriale 2 e 5	18,38	99999	2,94	59,16	2,18	7,00	18,38	35,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	21,03	99999	3,71	59,16	2,49	7,00	21,03	40,00

Cluster	Modalità di distribuzione	Margine operativo lordo per addetto non dipendente (in migliaia di euro)		Resa dei consumi di energia elettrica		Ricarico		Valore aggiunto per addetto (in migliaia di euro)	
		Soglia minima	Soglia massima	Soglia minima	Soglia massima	Soglia minima	Soglia massima	Soglia minima	Soglia massima
12	Gruppo territoriale 2 e 5	19,35	99999	3,38	46,06	2,03	5,00	19,35	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	21,59	99999	3,44	46,06	2,33	5,00	21,59	45,00
13	Gruppo territoriale 2 e 5	19,07	99999	3,59	61,59	2,09	5,00	19,07	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	22,27	99999	3,95	61,59	2,36	5,00	22,27	45,00
14	Gruppo territoriale 2 e 5	16,62	99999	3,03	37,91	1,97	5,00	16,62	30,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	17,60	99999	3,38	37,91	2,24	5,00	17,60	35,00
15	Gruppo territoriale 2 e 5	20,98	99999	3,52	50,00	2,13	5,00	20,98	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	22,77	99999	4,07	50,00	2,37	5,00	22,77	45,00
16	Gruppo territoriale 2 e 5	15,99	99999	3,46	50,00	1,87	5,00	15,99	30,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	18,43	99999	4,15	50,00	2,17	5,00	18,43	35,00
17	Gruppo territoriale 2 e 5	19,90	99999	3,02	43,42	2,03	5,00	19,90	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	21,98	99999	3,44	43,42	2,33	5,00	21,98	45,00
18	Gruppo territoriale 2 e 5	18,14	99999	2,99	50,00	1,98	5,00	18,14	35,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	19,85	99999	3,30	50,00	2,27	5,00	19,85	40,00
19	Gruppo territoriale 2 e 5	19,63	99999	3,17	50,00	2,11	5,00	19,63	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	21,20	99999	3,61	50,00	2,36	5,00	21,20	45,00
20	Gruppo territoriale 2 e 5	21,91	99999	4,33	75,00	2,16	5,00	21,91	45,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	23,25	99999	4,75	75,00	2,44	5,00	23,25	50,00
21	Gruppo territoriale 2 e 5	18,59	99999	2,96	42,13	2,09	5,00	18,59	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	21,70	99999	3,45	42,13	2,38	5,00	21,70	45,00
22	Gruppo territoriale 2 e 5	17,37	99999	4,03	50,00	2,10	7,00	17,37	35,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	18,87	99999	4,21	50,00	2,40	7,00	18,87	40,00
23	Gruppo territoriale 2 e 5	19,47	99999	3,82	82,18	2,27	5,00	19,47	45,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	22,87	99999	3,95	82,18	2,59	5,00	22,87	50,00
24	Gruppo territoriale 2 e 5	20,19	99999	3,21	65,63	2,18	5,00	20,19	45,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	21,17	99999	3,48	65,63	2,45	5,00	21,17	50,00
25	Gruppo territoriale 2 e 5	20,81	99999	3,29	60,43	2,17	5,00	20,81	40,00
	Gruppo territoriale 1, 3 e 4	22,96	99999	3,87	60,43	2,42	5,00	22,96	45,00

Cluster	Modalità di distribuzione	Durata delle scorte (giorni)		Numero posti per addetto	
		Soglia minima	Soglia massima	Soglia minima	Soglia massima
1	Tutti i soggetti	0,00	41,00	0,00	20,00
2	Tutti i soggetti	0,00	46,00	4,00	20,00
3	Tutti i soggetti	0,00	55,00	10,00	30,00
4	Tutti i soggetti	0,00	56,00	9,00	35,00
5	Tutti i soggetti	0,00	52,00	8,00	31,00
6	Tutti i soggetti	0,00	73,00	12,00	45,00
7	Tutti i soggetti	0,00	72,00	12,00	40,00
8	Tutti i soggetti	0,00	67,00	10,00	49,00
9	Tutti i soggetti	0,00	53,00	20,00	70,00
10	Tutti i soggetti	0,00	156,00	8,00	31,00
11	Tutti i soggetti	0,00	57,00	12,00	41,00
12	Tutti i soggetti	0,00	77,00	15,00	49,00
13	Tutti i soggetti	0,00	67,00	14,00	50,00
14	Tutti i soggetti	0,00	42,00	0,00	20,00
15	Tutti i soggetti	0,00	57,00	12,00	38,00
16	Tutti i soggetti	0,00	49,00	0,00	20,00
17	Tutti i soggetti	0,00	71,00	15,00	50,00
18	Tutti i soggetti	0,00	52,00	5,00	30,00
19	Tutti i soggetti	0,00	61,00	11,00	40,00
20	Tutti i soggetti	0,00	55,00	8,00	26,00
21	Tutti i soggetti	0,00	66,00	10,21	39,00
22	Tutti i soggetti	0,00	35,00	0,00	20,00
23	Tutti i soggetti	0,00	40,00	4,00	34,00
24	Tutti i soggetti	0,00	48,00	7,00	42,00
25	Tutti i soggetti	0,00	57,00	10,00	34,00

SUB ALLEGATO 6.F - VALORI SOGLIA PER GLI INDICATORI DI NORMALITÀ ECONOMICA

Indicatore	Cluster	Modalità di distribuzione	Soglia massima
Incidenza degli ammortamenti per beni strumentali mobili rispetto al valore storico degli stessi	1	Tutti i soggetti	25,00
	2	Tutti i soggetti	25,00
	3	Tutti i soggetti	25,00
	4	Tutti i soggetti	25,00
	5	Tutti i soggetti	25,00
	6	Tutti i soggetti	25,00
	7	Tutti i soggetti	25,00
	8	Tutti i soggetti	25,00
	9	Tutti i soggetti	25,00
	10	Tutti i soggetti	25,00
	11	Tutti i soggetti	25,00
	12	Tutti i soggetti	25,00
	13	Tutti i soggetti	25,00
	14	Tutti i soggetti	25,00
	15	Tutti i soggetti	25,00
	16	Tutti i soggetti	25,00
	17	Tutti i soggetti	25,00
	18	Tutti i soggetti	25,00
	19	Tutti i soggetti	25,00
	20	Tutti i soggetti	25,00
	21	Tutti i soggetti	25,00
	22	Tutti i soggetti	25,00
	23	Tutti i soggetti	25,00
	24	Tutti i soggetti	25,00
	25	Tutti i soggetti	25,00
Incidenza dei costi per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione finanziaria rispetto al valore storico degli stessi	1	Tutti i soggetti	55,00
	2	Tutti i soggetti	55,00
	3	Tutti i soggetti	55,00
	4	Tutti i soggetti	55,00
	5	Tutti i soggetti	55,00
	6	Tutti i soggetti	55,00
	7	Tutti i soggetti	55,00
	8	Tutti i soggetti	55,00
	9	Tutti i soggetti	55,00
	10	Tutti i soggetti	55,00
	11	Tutti i soggetti	55,00
	12	Tutti i soggetti	55,00
	13	Tutti i soggetti	55,00
	14	Tutti i soggetti	55,00
	15	Tutti i soggetti	55,00

Indicatore	Cluster	Modalità di distribuzione	Soglia massima
	16	Tutti i soggetti	55,00
	17	Tutti i soggetti	55,00
	18	Tutti i soggetti	55,00
	19	Tutti i soggetti	55,00
	20	Tutti i soggetti	55,00
	21	Tutti i soggetti	55,00
	22	Tutti i soggetti	55,00
	23	Tutti i soggetti	55,00
	24	Tutti i soggetti	55,00
Incidenza dei costi residuali di gestione sui ricavi	1	Tutti i soggetti	4,61
	2	Tutti i soggetti	5,12
	3	Tutti i soggetti	4,74
	4	Tutti i soggetti	5,16
	5	Tutti i soggetti	5,02
	6	Tutti i soggetti	5,34
	7	Tutti i soggetti	4,86
	8	Tutti i soggetti	5,49
	9	Tutti i soggetti	5,46
	10	Tutti i soggetti	4,73
	11	Tutti i soggetti	5,06
	12	Tutti i soggetti	5,12
	13	Tutti i soggetti	4,74
	14	Tutti i soggetti	4,59
	15	Tutti i soggetti	4,65
	16	Tutti i soggetti	4,54
	17	Tutti i soggetti	5,08
	18	Tutti i soggetti	5,10
	19	Tutti i soggetti	5,49
	20	Tutti i soggetti	4,56
	21	Tutti i soggetti	5,23
	22	Tutti i soggetti	5,44
	23	Tutti i soggetti	4,31
	24	Tutti i soggetti	4,86
	25	Tutti i soggetti	5,00
Durata delle scorte (giorni)	1	Tutti i soggetti	41,00
	2	Tutti i soggetti	46,00
	3	Tutti i soggetti	55,00
	4	Tutti i soggetti	56,00
	5	Tutti i soggetti	52,00
	6	Tutti i soggetti	73,00
	7	Tutti i soggetti	72,00
	8	Tutti i soggetti	67,00
	9	Tutti i soggetti	53,00

Indicatore	Cluster	Modalità di distribuzione	Soglia massima
	10	Tutti i soggetti	156,00
	11	Tutti i soggetti	57,00
	12	Tutti i soggetti	77,00
	13	Tutti i soggetti	67,00
	14	Tutti i soggetti	42,00
	15	Tutti i soggetti	57,00
	16	Tutti i soggetti	49,00
	17	Tutti i soggetti	71,00
	18	Tutti i soggetti	52,00
	19	Tutti i soggetti	61,00
	20	Tutti i soggetti	55,00
	21	Tutti i soggetti	66,00
	22	Tutti i soggetti	35,00
	23	Tutti i soggetti	40,00
	24	Tutti i soggetti	48,00
	25	Tutti i soggetti	57,00

SUB ALLEGATO 6.G – NEUTRALIZZAZIONE DEGLI AGGI E/O RICAVI FISSI

Le variabili utilizzate nell'analisi della congruità relative ai quadri del personale e degli elementi contabili, annotate in maniera indistinta, vanno neutralizzate per la componente relativa all'attività di vendita di beni soggetti ad aggio o ricavo fisso.

Tale neutralizzazione viene effettuata in base al coefficiente di scorporo, calcolato nel modo seguente:

$$\text{Coefficiente di scorporo} = \frac{\text{Aggi derivanti dalla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso}}{\text{Margine lordo complessivo aziendale}}$$

La neutralizzazione non viene effettuata nei seguenti casi:

- Ricavi dichiarati non superiori al Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi;
- Ricavi derivanti dalla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso non superiori al Costo del venduto relativo alla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso.

Dove:

- **Aggi derivanti dalla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso** = Ricavi derivanti dalla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso - Costo del venduto relativo alla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso;
- **Costo del venduto**²¹ = Costi per l'acquisto di materie prime, sussidiarie, semilavorati e merci + Esistenze iniziali - Rimanenze finali;
- **Costo del venduto relativo alla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso** = Esistenze iniziali relative a prodotti soggetti ad aggio o ricavo fisso - Rimanenze finali relative a prodotti soggetti ad aggio o ricavo fisso + Costi per l'acquisto di prodotti soggetti ad aggio o ricavo fisso;
- **Esistenze iniziali** = Esistenze iniziali relative a merci, prodotti finiti, materie prime e sussidiarie, semilavorati e ai servizi non di durata ultrannuale + Esistenze iniziali relative ad opere, forniture e servizi di durata ultrannuale di cui all'art. 93, comma 5, del TUIR;
- **Margine lordo complessivo aziendale** = [(Ricavi dichiarati + Aggi derivanti dalla vendita di generi soggetti ad aggio o ricavo fisso) - (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi)];
- **Rimanenze finali** = Rimanenze finali relative a merci, prodotti finiti, materie prime e sussidiarie, semilavorati e ai servizi non di durata ultrannuale + Rimanenze finali relative ad opere, forniture e servizi di durata ultrannuale di cui all'art. 93, comma 5, del TUIR.

²¹ Se la variabile è minore di zero, viene posta uguale a zero.

SUB ALLEGATO 6.H - COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO

VARIABILI	CLUSTER 1	CLUSTER 2	CLUSTER 3	CLUSTER 4	CLUSTER 5	CLUSTER 6	CLUSTER 7	CLUSTER 8
Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi	1,3072	1,3236	1,2552	1,2343	1,1859	1,4437	1,3773	1,4062
Spese per acquisti di servizi	1,4977	1,4105	1,1915	1,2752	1,0918	1,3063	1,0638	0,7657
Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa	0,8152	0,9102	0,9931	0,9319	0,9860	0,8615	0,8763	1,2588
Altri costi per servizi + Abbonamenti a riviste e giornali, acquisto di libri, spese per cancelleria + Spese per omaggio a clienti ed articoli promozionali + Costo per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria	0,4481	0,6481	0,4337	0,4460	0,5289	0,7126	0,5396	0,7657
Valore massimo tra (Valore beni strumentali mobili e 800)*	-	-	0,0945	-	0,0877	-	-	-
Valore massimo tra (Valore beni strumentali mobili e 800) elevato a 0,4*	-	211,1859	-	-	-	-	-	-
Valore massimo tra (Valore beni strumentali mobili e 800) elevato a 0,5*	83,5870	-	-	68,8099	-	85,2194	69,4357	68,5988
Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale e familiari diversi (numero normalizzato)	7.743,4855	11.778,1336	15.105,1656	13.867,9777	14.484,0252	8.471,7141	11.467,3341	-
Soci e associati in partecipazione (numero normalizzato, escluso il primo socio*)	7.743,4855	18.225,9447	16.373,3956	17.051,8498	18.683,3114	8.471,7141	12.888,8879	-
Totale mq degli spazi interni destinati alla vendita o alla somministrazione (a disposizione del pubblico)*	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale mq della superficie utilizzata per preparazione (laboratorio, cucina)*	-	-	-	-	-	-	-	-
Numero totale di posti a sedere interni*	-	56,0671	96,7038	126,0871	134,2331	-	54,7049	-
Numero totale di posti a sedere esterni*	-	56,0671	46,1523	79,0897	101,0557	-	54,7049	-
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) ponderato per il fattore correttivo ⁽¹⁾ relativo ai prezzi delle portate principali	-	-	0,1142	0,1164	0,1610	-	0,1129	-
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di cibi e bevande "Pesce, crostacei e molluschi"	-	-	-	-	-	-	-	-
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di cibi e bevande "Birra"	-	-	-	-	-	-	-	-
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo al livello del canone di affitto dei locali commerciali a livello comunale	0,1927	0,1512	0,2278	0,2550	0,2401	0,2464	0,2510	0,2884

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

* La variabile viene normalizzata all'anno in base al numero dei mesi di attività nel corso del periodo d'imposta.

⁽¹⁾ Il fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali è individuato per ogni impresa dal raffronto dei prezzi indicati dall'impresa stessa con i valori di riferimento calcolati per il settore. Tale fattore correttivo non è superiore ad 1. Per il dettaglio vedi "Nota sul fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali".

CORRETTIVI TERRITORIALI	CLUSTER 1	CLUSTER 2	CLUSTER 3	CLUSTER 4	CLUSTER 5	CLUSTER 6	CLUSTER 7	CLUSTER 8
Correttivo da applicare al (Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 1 e Gruppo 3 della Territorialità generale a livello comunale</i>	0,1275	0,1254	-	-	-	-	-	-
Correttivo da applicare al (Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 2 e Gruppo 5 della Territorialità generale a livello comunale</i>	-	-	-0,0624	-0,0467	-0,0446	-	-0,0818	-

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

Aree della Territorialità generale a livello comunale

Gruppo 1 - Aree con livello di benessere elevato, istruzione superiore, sistema economico locale organizzato.

Gruppo 2 - Aree con livello di benessere non elevato, bassa scolarità, sistema economico locale poco sviluppato e basato prevalentemente su attività commerciali.

Gruppo 3 - Aree ad elevata urbanizzazione con notevole grado di benessere, istruzione superiore e caratterizzate da sistemi locali con servizi terziari evoluti.

Gruppo 5 - Aree di marcata arretratezza economica, basso livello di benessere e scolarità poco sviluppata.

VARIABILI	CLUSTER 9	CLUSTER 10	CLUSTER 11	CLUSTER 12	CLUSTER 13	CLUSTER 14	CLUSTER 15	CLUSTER 16
Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi	1,1381	1,3269	1,3943	1,4257	1,3971	1,5187	1,3773	1,2968
Spese per acquisti di servizi	1,3392	1,3764	1,0303	1,4105	1,1220	1,4036	1,1694	1,0783
Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa	1,0640	0,7275	0,9400	0,7995	0,7511	0,7962	0,9002	0,8195
Altri costi per servizi + Abbonamenti a riviste e giornali, acquisto di libri, spese per cancelleria + Spese per omaggio a clienti ed articoli promozionali + Costo per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria	0,7603	0,3627	0,6343	0,8615	0,5837	0,4196	0,5028	0,5117
Valore massimo tra (Valore beni strumentali mobili e 800)*	-	-	-	-	-	-	-	-
Valore massimo tra (Valore beni strumentali mobili e 800) elevato a 0,4*	-	-	-	213,4744	-	-	-	236,8461
Valore massimo tra (Valore beni strumentali mobili e 800) elevato a 0,5*	117,1863	130,2420	57,5611	-	54,9957	54,7411	68,3292	-
Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale e familiari diversi (numero normalizzato)	13.835,3765	21.340,2594	13.457,5585	9.357,9269	11.609,7508	10.775,9422	10.352,4347	8.161,1858
Soci e associati in partecipazione (numero normalizzato, escluso il primo socio*)	13.835,3765	21.340,2594	15.458,0903	9.357,9269	13.727,6593	13.480,1285	13.685,3967	11.726,4813
Totale mq degli spazi interni destinati alla vendita o alla somministrazione (a disposizione del pubblico)*	-	-	-	-	-	78,7453	-	56,8242
Totale mq della superficie utilizzata per preparazione (laboratorio, cucina)*	-	-	-	-	-	155,0367	-	97,8664
Numero totale di posti a sedere interni*	-	-	60,1481	33,4333	92,2704	-	54,8234	-
Numero totale di posti a sedere esterni*	-	-	38,3678	33,4333	21,6838	-	33,3359	-
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) ponderato per il fattore correttivo ⁽¹⁾ relativo ai prezzi delle portate principali	0,1967	-	0,1214	-	0,1954	-	0,1501	-
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di cibi e bevande "Pesce, crostacei e molluschi"	-	-	-	-	-	-	-0,1033	-
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di cibi e bevande "Birra"	-	-	-	-0,1076	-	-	-	-
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo al livello del canone di affitto dei locali commerciali a livello comunale	-	-	0,1630	0,2931	0,2577	0,1938	0,1029	0,2542

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

* La variabile viene normalizzata all'anno in base al numero dei mesi di attività nel corso del periodo d'imposta.

⁽¹⁾ Il fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali è individuato per ogni impresa dal raffronto dei prezzi indicati dall'impresa stessa con i valori di riferimento calcolati per il settore. Tale fattore correttivo non è superiore ad 1. Per il dettaglio vedi "Nota sul fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali".

CORRETTIVI TERRITORIALI	CLUSTER 9	CLUSTER 10	CLUSTER 11	CLUSTER 12	CLUSTER 13	CLUSTER 14	CLUSTER 15	CLUSTER 16
Correttivo da applicare al (Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 1 e Gruppo 3 della Territorialità generale a livello comunale</i>	-	-	-	-	-	-	-	-
Correttivo da applicare al (Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 2 e Gruppo 5 della Territorialità generale a livello comunale</i>	-	-	-0,0656	-0,0709	-0,1058	-0,1167	-0,1004	-0,0514

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

Aree della Territorialità generale a livello comunale

Gruppo 1 - Aree con livello di benessere elevato, istruzione superiore, sistema economico locale organizzato.

Gruppo 2 - Aree con livello di benessere non elevato, bassa scolarità, sistema economico locale poco sviluppato e basato prevalentemente su attività commerciali.

Gruppo 3 - Aree ad elevata urbanizzazione con notevole grado di benessere, istruzione superiore e caratterizzate da sistemi locali con servizi terziari evoluti.

Gruppo 5 - Aree di marcata arretratezza economica, basso livello di benessere e scolarità poco sviluppata.

VARIABILI	CLUSTER 17	CLUSTER 18	CLUSTER 19	CLUSTER 20	CLUSTER 21	CLUSTER 22	CLUSTER 23	CLUSTER 24	CLUSTER 25
Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi	1,4074	1,1994	1,3546	1,2794	1,3289	1,5950	1,4846	1,4816	1,2617
Spese per acquisti di servizi	1,2580	1,1613	1,2342	1,2925	1,2168	1,3428	1,2240	1,0058	1,2027
Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa	0,8900	0,9353	0,9059	1,0211	0,9067	0,7850	0,9884	1,0217	0,9888
Altri costi per servizi + Abbonamenti a riviste e giornali, acquisto di libri, spese per cancelleria + Spese per omaggio a clienti ed articoli promozionali + Costo per beni mobili acquisiti in dipendenza di contratti di locazione non finanziaria	0,4149	0,9451	0,6590	0,5825	0,4141	0,9334	0,8091	0,6665	0,6089
Valore massimo tra (Valore beni strumentali mobili e 800)*	-	-	-	-	-	-	0,1303	-	-
Valore massimo tra (Valore beni strumentali mobili e 800) elevato a 0,4*	-	-	-	-	-	132,8334	-	-	-
Valore massimo tra (Valore beni strumentali mobili e 800) elevato a 0,5*	53,9840	58,7151	63,9860	68,8970	63,3295	-	-	74,1327	73,9079
Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale e familiari diversi (numero normalizzato)	12.502,3657	9.422,3629	13.589,9105	13.794,9299	11.465,0198	-	-	14.843,7530	12.296,4539
Soci e associati in partecipazione (numero normalizzato, escluso il primo socio*)	12.502,3657	19.732,3492	13.589,9105	13.794,9299	13.305,0811	-	-	14.843,7530	16.086,8175
Totale mq degli spazi interni destinati alla vendita o alla somministrazione (a disposizione del pubblico)*	-	116,2234	-	-	-	-	-	-	-
Totale mq della superficie utilizzata per preparazione (laboratorio, cucina)*	-	134,4763	-	-	-	-	-	-	-
Numero totale di posti a sedere interni*	51,5448	-	99,7734	-	107,3487	-	-	-	40,3688
Numero totale di posti a sedere esterni*	51,5448	-	34,4138	-	87,4898	-	-	-	40,3688
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) ponderato per il fattore correttivo ⁽¹⁾ relativo ai prezzi delle portate principali	0,1119	-	0,1138	-	0,1277	-	-	-	0,1442
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di cibi e bevande "Pesce, crostacei e molluschi"	-	-	-0,1870	-0,1402	-	-	-	-	-0,1028
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di cibi e bevande "Birra"	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo al livello del canone di affitto dei locali commerciali a livello comunale	0,1380	0,2098	0,2914	0,2852	0,1868	-	-	0,1483	0,2652

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

* La variabile viene normalizzata all'anno in base al numero dei mesi di attività nel corso del periodo d'imposta.

⁽¹⁾ Il fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali è individuato per ogni impresa dal raffronto dei prezzi indicati dall'impresa stessa con i valori di riferimento calcolati per il settore. Tale fattore correttivo non è superiore ad 1. Per il dettaglio vedi "Nota sul fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali".

CORRETTIVI TERRITORIALI	CLUSTER 17	CLUSTER 18	CLUSTER 19	CLUSTER 20	CLUSTER 21	CLUSTER 22	CLUSTER 23	CLUSTER 24	CLUSTER 25
Correttivo da applicare al (Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 1 e Gruppo 3 della Territorialità generale a livello comunale</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Correttivo da applicare al (Costo del Venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 2 e Gruppo 5 della Territorialità generale a livello comunale</i>	-0,0938	-	-0,0608	-	-0,0996	-	-	-0,0527	-0,0382

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

Aree della Territorialità generale a livello comunale

Gruppo 1 - Aree con livello di benessere elevato, istruzione superiore, sistema economico locale organizzato.

Gruppo 2 - Aree con livello di benessere non elevato, bassa scolarità, sistema economico locale poco sviluppato e basato prevalentemente su attività commerciali.

Gruppo 3 - Aree ad elevata urbanizzazione con notevole grado di benessere, istruzione superiore e caratterizzate da sistemi locali con servizi terziari evoluti.

Gruppo 5 - Aree di marcata arretratezza economica, basso livello di benessere e scolarità poco sviluppata.

NOTA SUL FATTORE CORRETTIVO RELATIVO AI PREZZI DELLE PORTATE PRINCIPALI

Il **fattore correttivo** è pari alla somma dei prodotti

$\text{peso_unità} * \text{peso_ricavi_unità}$

calcolati per ogni unità locale con indicati i Metri quadri degli spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione o i Metri quadri degli spazi esterni destinati alla somministrazione e con indicato almeno uno dei Prezzi delle portate principali (minimo e massimo)

peso_unità è la media aritmetica delle seguenti variabili (se maggiori di 0):

- minor valore tra 1 e $[(\text{Prezzo minimo relativo a Primo piatto} + \text{Prezzo massimo relativo a Primo piatto})/2]/15$;
- minor valore tra 1 e $[(\text{Prezzo minimo relativo a Secondo piatto di carne} + \text{Prezzo massimo relativo a Secondo piatto di carne})/2]/21$;
- minor valore tra 1 e $[(\text{Prezzo minimo relativo a Secondo piatto di pesce} + \text{Prezzo massimo relativo a Secondo piatto di pesce})/2]/26$;
- minor valore tra 1 e $[(\text{Prezzo minimo relativo a Pizza (servita al tavolo)} + \text{Prezzo massimo relativo a Pizza (servita al tavolo)})/2]/10$;
- minor valore tra 1 e $[(\text{Prezzo minimo relativo a Menù a prezzo fisso} + \text{Prezzo massimo relativo a Menù a prezzo fisso})/2]/50$.

peso_ricavi_unità è pari al rapporto tra i Ricavi derivanti dall'unità locale con indicati i Metri quadri degli spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione o i Metri quadri degli spazi esterni destinati alla somministrazione e con indicato almeno uno dei Prezzi delle portate principali e la somma dei Ricavi derivanti dall'unità locale con indicati i Metri quadri degli spazi interni destinati alla vendita e/o alla somministrazione o i Metri quadri degli spazi esterni destinati alla somministrazione e con indicato almeno uno dei Prezzi delle portate principali.

Se il fattore correttivo è uguale a 0 e la percentuale di Ristorazione con servizio al tavolo (es. ristorante, pizzeria, trattoria, osteria, birreria con cucina) è maggiore di 0 allora il fattore correttivo assume valore pari ad 1.