

**CORSO DI PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO**  
**PROVA INTERMEDIA DEL 19 APRILE 2018**

	Sugo al Basilico	Sugo alle Olive	Pesto	Condimento ai 4 formaggi	Totale
Ricavi	110.000,00 €	100.000,00 €	70.000,00 €	68.000,00 €	348.000,00 €
Costo materie prime	42.000,00 €	37.000,00 €	23.000,00 €	11.000,00 €	113.000,00 €
Manodopera diretta	28.000,00 €	24.000,00 €	12.000,00 €	15.000,00 €	79.000,00 €
Manodopera indiretta	10.000,00 €	10.000,00 €	10.000,00 €	10.000,00 €	40.000,00 €
Ammortamenti					30.000,00 €
Sistema informativo					23.000,00 €
Manutenzioni					18.000,00 €
Ricerca e Sviluppo					11.000,00 €
Generali e amministrativi					25.000,00 €
<b>TOTALE</b>					<b>9.000,00 €</b>

147.000,00 €

**1° DOMANDA**

1° MdC	40.000,00 €	39.000,00 €	35.000,00 €	42.000,00 €	<b>156.000,00 €</b>
2° MdC	30.000,00 €	29.000,00 €	25.000,00 €	<b>32.000,00 €</b>	<b>116.000,00 €</b>

**2° DOMANDA**

**Fase di localizzazione dei costi per attività/processi**

	Programmazione della produzione	Riattrezzaggio Macchinari e produzione	Documentazione tecnica	Spedizioni e assistenza post vendita	TOTALE
Manodopera indiretta	35%	35%	10%	20%	100%
	14.000	14.000	4.000	8.000	40.000
Sistema informativo	75%	15%	10%		100%
	17.250	3.450	2.300		23.000
Ammortamenti		30.000			30.000
Manutenzione		18.000			18.000
Ricerca e Sviluppo		10%		90%	100%
	-	1.100		9.900	11.000
Generali e amministrativi				25.000	25.000
<b>Totale costi per attività</b>	<b>31.250</b>	<b>66.550</b>	<b>6.300</b>	<b>42.900</b>	<b>147.000</b>

Driver	N° lotti produz.	Ore riattrezzaggio	N° prodotti	N° ordini evasi
Totale Driver	125	550,00	4	4.290
<b>Costo per unità driver</b>	<b>€ 250,00</b>	<b>€ 121,00</b>	<b>€ 1.575,00</b>	<b>€ 10,00</b>

Euro/lotto prod.    Euro/ora attrezz    Euro/linea prod    Euro/ordine

	Sugo al Basilico	Sugo alle Olive	Pesto	Condimento ai 4 formaggi	TOTALE
N° lotti produzione	45	35	25	20	125
Ore attrezzaggio totali	95	105	125	225	550
N° prodotti	1	1	1	1	4
N° ordini evasi	1.300	1.240	850	900	4.290

	Sugo al Basilico	Sugo alle Olive	Pesto	Condimento ai 4 formaggi	TOTALE
<b>Ricavi di vendita</b>	<b>110.000</b>	<b>100.000</b>	<b>70.000</b>	<b>68.000</b>	<b>348.000</b>
Costi variabili MP	42.000	37.000	23.000	11.000	113.000
Costi variabili MOD	28.000	24.000	12.000	15.000	79.000
Quota CF programm	11.250	8.750	6.250	5.000	31.250
Quota CF riattrezzaggi	11.495	12.705	15.125	27.225	66.550
Quota CF documentazione	1.575	1.575	1.575	1.575	6.300
Quota CF sped e post vend	13.000	12.400	8.500	9.000	42.900
<b>Reddito operativo</b>	<b>2.680</b>	<b>3.570</b>	<b>3.550</b>	<b>- 800</b>	<b>9.000</b>

### 3° DOMANDA

<b>Barattoli venduti</b>	<b>40.000</b>	<b>30.000</b>	<b>15.000</b>	<b>13.000</b>	<b>98.000</b>
Costi fissi totali					147.000,00 €
BdR (barattoli venduti)					€ 98.000,00
<b>Coefficiente imputazione (quota costo fisso per barattolo)</b>					<b>€ 1,50</b>

<b>COSTO PIENO</b>	Sugo al Basilico	Sugo alle Olive	Pesto	Condimento ai 4 formaggi	Totale
Costo materie prime	42.000,00 €	37.000,00 €	23.000,00 €	11.000,00 €	113.000,00 €
Manodopera diretta	28.000,00 €	24.000,00 €	12.000,00 €	15.000,00 €	79.000,00 €
Quota di costi fissi	60.000,00 €	45.000,00 €	22.500,00 €	19.500,00 €	147.000,00 €
<b>Costo pieno di prodotto</b>	<b>130.000,00 €</b>	<b>106.000,00 €</b>	<b>57.500,00 €</b>	<b>45.500,00 €</b>	<b>339.000,00 €</b>

<b>Ricavi di vendita</b>	<b>110.000</b>	<b>100.000</b>	<b>70.000</b>	<b>68.000</b>	<b>348.000</b>
Costo materie prime	42.000	37.000	23.000	11.000	113.000
Manodopera diretta	28.000	24.000	12.000	15.000	79.000
Quota di costi fissi	60.000	<b>45.000</b>	<b>22.500</b>	19.500	147.000
<b>RO</b>	<b>-20.000</b>	<b>-6.000</b>	<b>12.500</b>	<b>22.500</b>	<b>9.000</b>