
Opinia nr 16/04/2026/IMP z dnia 17.04.2026 r.

Dotyczy: oszacowanie aktualnej wartości rynkowej.
Rzecznawca: mgr Sebastian Kurmanowski RS001444,
uprawnienie AutoConsulting nr 1234.

Przedmiot wyceny: Zestaw urządzeń gastronomicznych.



1. DANE FORMALNO-PRAWNE.

1.1. Zleceniodawca.

IMPULS-LEASING Polska Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 212A
02-486 Warszawa

1.2. Zleceniobiorca.

Fabryka Wycen Sp. z o.o.
ul. Nugat 7/57
02-776 Warszawa
NIP: 951-251-23-86
REGON: 387866403

1.3. Uwarunkowania prawne i formalne wyceny.

- Zlecenie zleceniodawcy z dnia 08.04.2026 r.
- Ustawa o gospodarce nieruchomościami (Dz.U. z 11.08.1997 r. Nr 115 art.174).
- Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.01.1995 r. w sprawie amortyzacji środków trwałych (Dz.U. Nr 7).
- Ustawa o rachunkowości z dnia 29.09.1994 r. (Dz. U. Nr 121).
- Ustawa z dnia 23.04.1964 r. Kodeks Cywilny (Dz.U. Nr 1).
- Rozporządzenie Ministra Przekształceń Własnościowych z 20.11.1991 r. (Dz.U. 2/91).
- Kodeks postępowania administracyjnego – Ustawa z dnia 14.06.1960 r. (Dz.U. Nr 9).

1.4. Źródła informacji.

- Informacje o środkach technicznych na rynku wtórnym – komisje, przetargi, prasa specjalistyczna, informacje internetowe.
- Informacje o cenie nowych, porównywalnych środków technicznych – informacje internetowe, cennik maszyn i urządzeń BISTYP, WACETOB, PIMR.
- Podstawowe charakterystyki techniczno-funkcjonalne wycenianego środka technicznego – literatura specjalistyczna, instrukcje obsługi, katalogi maszyn.
- Oględziny przedmiotu wyceny oraz udostępnione dokumenty.

1.5. Podstawy metodologiczne wyceny.

- *Standardy zawodowe rzeczoznawców majątkowych*, Polska Federacja Stowarzyszeń Rzeczoznawców Majątkowych, Warszawa 1995 r.
- *Podstawy wyceny wartości środków technicznych*, T. Klimek, Wydawnictwo BOMIS Press, Poznań 2003 r.
- *Vademecum Wyceny Maszyn i Urządzeń*, H. Macniak, Z. Makowicz, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk 1998 r.
- *Wycena Maszyn i Urządzeń*, T. Klimek, Stowarzyszenie Rzeczoznawców Majątkowych w Katowicach, Katowice 1995 r.
- *Szacowanie wartości środków i mekaukładów technicznych*, T. Klimek, Wydawnictwo Fundacja BOMIS, Poznań 2020 r.
- *Wycena maszyn i urządzeń*, J. Napiórkowski, ZCO, Zielona Góra 2001r.

1.6. Przedmiot wyceny.

Zestaw urządzeń gastronomicznych.

Szczegółową charakterystykę przedmiotu wyceny przedstawiono w punkcie 3.

1.7. Data i miejsce oględzin.

13.04.2026 r. Famat Serwis Sp. z o.o. Słomczyn, ul. Metalowa 10, 05-600 Grójec.

1.8. Zakres i cel wyceny.

Wycena obejmuje w swoim zakresie oszacowanie wartości rynkowej przedmiotu wyceny jako podstawy ceny wywoławczej na przetargu, aukcji, licytacji.

2. DATY ISTOTNE DLA CZYNNOŚCI OSZACOWANIA PRZEDMIOTU WYCENY.

- Data sporządzenia wyceny: 17.04.2026 r.
- Data, na którą określono wartość środka technicznego: 17.04.2026 r.
- Data oględzin i badań środka technicznego: 13.04.2026 r.

3. CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA PRZEDMIOTU WYCENY.**3.1. Dane techniczno-identyfikacyjne.**

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KST): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne:	
Nazwa	1.Frytownica elektryczna SNACK III Plus
Typ	EF-131V
Numer katalogowy	A162823E, GTIN: 4015613718897
Producent	Bartscher GmbH
Numer seryjny	2024111200063 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Rok produkcji	2024 (na podstawie tabliczki znamionowej, zgodnie z fakturą zakupu w eksploatacji od 2025r.)
Zasilanie elektryczne	230V~ 50/60Hz
Moc znamionowa (kW)	3,3
Zakres temperatury (°C)	50-190
Liczba komór (szt.)	1
Pojemność komory (l)	9
Wymiary kosza szer./gł./wys. (mm)	210/220/120
Wymiary frytownicy szer./gł./wys. (mm)	285/640/400
Waga (kg)	6,2
Kolor	inox
Materiał	Stal szlachetna

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, www.bartscher.com

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne:	
Nazwa	2.Frytownica elektryczna SNACK I Plus
Typ	EF-061
Numer katalogowy	A162820E GTIN: 4015613708904
Producent	Bartscher GmbH
Numer seryjny	2024111800038 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Rok produkcji	2024 (na podstawie tabliczki znamionowej, zgodnie z fakturą zakupu w eksploatacji od 2025r.)
Zasilanie elektryczne	230V~ 50/60Hz
Moc znamionowa (kW)	2
Zakres temperatury (°C)	50-190
Liczba komór (szt.)	1
Pojemność komory (l)	4
Wymiary kosza szer./gł./wys. (mm)	130/220/105
Wymiary frytownicy szer./gł./wys. (mm)	200/640/340
Waga (kg)	4,2
Kolor	inox
Materiał	Stal szlachetna

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, www.bartscher.com

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne:	
Nazwa	3.Elektryczna płyta grillowa
Typ	FG09103
Producent/marka	FORGAST
Numer seryjny	20240600017 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Rok produkcji	2024 (na podstawie tabliczki znamionowej, zgodnie z fakturą zakupu w eksploatacji od 2025r.))
Zasilanie elektryczne	230V~ 50Hz
Moc znamionowa (kW)	3
Zakres temperatury (°C)	50-300
Rodzaj płyty roboczej	gładka
Wymiary całkowite szer./gł./wys. (cm)	55/43/23
Waga (kg)	17
Kolor	inox
Materiał	Stal nierdzewna
Wyposażenie	Wydobywany pojemnik na tłuszcz

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, karta katalogowa

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne:	
Nazwa	4.Grill kontaktowy
Typ	PK2735E
Producent/marka	POTIS
Numer seryjny	91790 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Rok produkcji	2024 (na podstawie tabliczki znamionowej, zgodnie z fakturą zakupu w eksploatacji od 2025r.)
Zasilanie elektryczne	220/230V~ 50/60Hz
Moc znamionowa (kW)	2,5
Zakres temperatury (°C)	0-300
Wymiary płyty grillowej (cm)	36 x 27
Powierzchnia płyty grillowej	ryflowane płyty żeliwne góra/dół
Wymiary całkowite szer./gł./wys. (cm)	41/50/30
Waga (kg)	29
Kolor	inox
Materiał obudowy	stal nierdzewna

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, karta katalogowa

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne:	
Nazwa	5.Grill gazowy
Typ	GD4-S
Producent/marka	POTIS
Numer seryjny	10854.02.25 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Rok produkcji	2025 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Efektywność ogrzewania (kW)	14
Zasilanie	LPG
Maksymalny wsad mięsa (kg)	70
Silnik elektryczny	model 1U/min., nr ser. 01884.02.25, 230V~ 50Hz, 3,5W;
Wymiary całkowite z tacą na tłuszcz szer./gł./wys. (mm)	550/740/1120
Kolor	inox
Materiał obudowy	stal nierdzewna
Wyposażenie	miecz z talerzem na mięso, taca na tłuszcz, przewód elektryczny silnika

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, karta katalogowa

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne:	
Nazwa	6.Obrotowy rożen gazowy
Typ	ADA 2N
Producent	ADA-GASTROGAZ
Numer seryjny	R2N2503 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Rok produkcji	2025 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Moc cieplna Hi (kW)	10,5
Palniki na podczerwień (szt.)	3
Rodzaj gazu	G30 (B/P)
Ciśnienie zasilania gazu (mbar)	37
Zużycie gazu (kg/h)	0,8
Liczba widelców (szt.)	3+2
Długość widelca (mm)	645
Maksymalny wsad kurczaków (szt.)	20
Oświetlenie	halogenowe
Zasilanie elektryczne	230V
Moc elektryczna (kW)	0,23
Masa własna (kg)	78
Drzwi	dwuskrzydłowe drzwi ze szkła hartowanego
Wymiary całkowite szer./gł./wys. (mm)	945/570/800
Kolor	inox
Materiał konstrukcji	stal nierdzewna kwasoodporna
Wyposażenie: taca na tłuszcz, widelce do mięsa, akcesoria	

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, karta katalogowa, www.ada-gastrogaz.com

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne:	
Nazwa	7.Grill gazowy ZUSHI 4+1
Model	YG-20019
Producent/marka	YATO
Numer seryjny	Brak danych (nie odnaleziono)
Rok produkcji	Brak danych (zgodnie z fakturą zakupu w eksploatacji od 2025r.)
Moc cieplna (kW)	14,2
Liczba palników (szt.)	5 (4 główne + 1 dodatkowy)
Rodzaj gazu	butan G30, propan G31
Ciśnienie gazu (mbar)	37
Zużycie gazu (g/h)	1032
Liczba rusztów (szt.)	3 żeliwne
Wymiary szafki szer./gł./wys. (mm)	690/425/550
Masa własna (kg)	36
Wymiary całkowite szer./gł./wys. (mm)	1330/570/1120
Kolor	srebrno-czarny
Materiał konstrukcji	stal nierdzewna

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, karta katalogowa, www.yatogastro.com

Główne elementy wyposażenia:

Pokrywa grilla z termometrem;
 Kratka podgrzewająca nad rusztem ze stali nierdzewnej;
 Otwierana szafka z kieszenią (otworem) na butlę gazową;
 Otwieracz do butelek na bocznej ścianie;
 4 kółka jezdne z hamulcami;
 Reduktor gazowy z wężem.

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne:	
Nazwa	8.Elektryczny nóż do kebaba
Model	P280 Competition
Numer katalogowy	2000503
Producent/marka	UYAR, Niemcy
Numer seryjny	P2-0124.1 (na podstawie oznaczenia na urządzeniu)
Rok produkcji	2024 (na podstawie oznaczenia na urządzeniu)
Moc (W)	130
Zasilanie	110-220V 50/60Hz
Rodzaj gazu	butan G30, propan G31
Średnica ostrza (mm)	80
Wydajność (kg/dzień)	70
Grubość krojenia (mm)	0-10
Waga netto (kg)	1,08
Kolor	czarny

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, karta katalogowa, www.uyarkebab.pl

Wyposażenie:

2 ostrza gładkie G80;
 1 ostrze ząbkowane UltraCut;
 Zasilacz YS125-22006000;
 Kabel zasilający;
 Kamienna ostrzałka;
 Strzykawka ze smarem;
 Sworzeń blokujący do wymiany ostrzy.

Działanie i zastosowanie.

Profesjonalne urządzenia przeznaczone do obróbki termicznej żywności, smażenia, grillowania, opiekania produktów spożywczych.
 Zastosowanie w branży gastronomicznej, w restauracjach, barach, food truckach itp.

3.2. Opis stanu technicznego.

Ogólny stan techniczny wizualny dobry.
 Oględziny w magazynie sprzętu poleasingowego.

- Frytownica elektryczna SNACK III Plus:

Próba sprawności w zakresie uruchomienia: po podłączeniu do źródła zasilania sieciowego urządzenie uruchomiono, w sprawdzonym zakresie (uruchomienie) nieprawidłowości w pracy nie stwierdzono;

Brak możliwości weryfikacji funkcjonalności w rzeczywistych warunkach pracy;
Widoczne normatywne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni, nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych;
Dokumentacja techniczna udostępniona podczas oględzin: instrukcja obsługi;
Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji.

▪ Frytownica Bartscher SNACK I Plus:

Próba sprawności w zakresie uruchomienia: po podłączeniu do źródła zasilania sieciowego urządzenie uruchomiono, w sprawdzonym zakresie (uruchomienie) nieprawidłowości w pracy nie stwierdzono;

Brak możliwości weryfikacji funkcjonalności w rzeczywistych warunkach pracy;
Widoczne normatywne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni, nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych;
Dokumentacja techniczna udostępniona podczas oględzin: brak;

Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji.

▪ Elektryczna płyta grillowa FORGAST FG09103:

Próba sprawności w zakresie uruchomienia: po podłączeniu do źródła zasilania sieciowego urządzenie uruchomiono, w sprawdzonym zakresie (uruchomienie) nieprawidłowości w pracy nie stwierdzono;

Brak możliwości weryfikacji funkcjonalności w rzeczywistych warunkach pracy;
Widoczne normatywne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni, stwierdzono wgniecenie/odkształcenie lewej krawędzi ochronnej płyty roboczej;
Urządzenie wizualnie kompletne;

Dokumentacja techniczna udostępniona podczas oględzin: instrukcja użytkowania;

Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji.

▪ Grill kontaktowy Potis PK 2735E:

Próba sprawności w zakresie uruchomienia: po podłączeniu do źródła zasilania sieciowego urządzenie uruchomiono, w sprawdzonym zakresie (uruchomienie) nieprawidłowości w pracy nie stwierdzono;

Brak możliwości weryfikacji funkcjonalności w rzeczywistych warunkach pracy;
Widoczne normatywne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni, zaschnięty tłuszcz, nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych;
Brak szuflady na tłuszcz;

Dokumentacja techniczna udostępniona podczas oględzin: brak;

Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji.

▪ Grill kebab gyros gazowy POTIS GD4-S:

Próba sprawności w zakresie uruchomienia: nie przeprowadzono – urządzenie nie podłączone do źródła zasilania gazem LPG;

Brak możliwości weryfikacji funkcjonalności;

Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;

Widoczne normatywne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni, zaschnięty tłuszcz, nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych;

Dokumentacja techniczna udostępniona podczas oględzin: podręcznik bezpieczeństwa użytkownika (EN/DE);

Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji.

▪ Obrotowy rożen gazowy ADA 2N ADA-GASTROGAZ:

Urządzenie odłączone do instalacji gazowej - brak możliwości weryfikacji funkcjonalności elementów grzewczych;

Oświetlenie sprawne;

Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;

Widoczne normatywne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni, nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych;

Dokumentacja techniczna udostępniona podczas oględzin: instrukcja obsługi;

Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji.

- Grill gazowy ZUSHI 4+1 YG-20019 YATO:

Urządzenie odłączone do instalacji gazowej - brak możliwości weryfikacji funkcjonalności elementów grzewczych;

Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;

Widoczne normatywne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni, zaschnięty tłuszcz, nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych;

Dokumentacja techniczna udostępniona podczas oględzin: brak;

Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji.

- Elektryczny nóż do kebaba:

Próba sprawności w zakresie uruchomienia: urządzenie uruchomiono, bez zamontowanego ostrza, w sprawdzonym zakresie (uruchomienie) nieprawidłowości w pracy nie stwierdzono;

Brak możliwości weryfikacji funkcjonalności w rzeczywistych warunkach pracy;

Urządzenie udostępnione do oględzin w opakowaniu fabrycznym;

Widoczne normatywne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni, nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych, urządzenie wizualnie kompletne;

Dokumentacja techniczna udostępniona podczas oględzin: brak;

Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji.

- Urządzenia nie posiadają opinii serwisu, przed dalszą eksploatacją wymagają przeprowadzenia prac konserwacyjnych oraz czynności serwisowych w celu sprawdzenia funkcjonalności i stopnia zużycia podzespołów oraz wykrycia ewentualnych usterek części.

4. DOKUMENTACJA FOTOGRAFICZNA.

Podczas oględzin rzeczoznawca ustalił stan faktyczny udokumentowany materiałem fotograficznym.

Frytownica Bartscher SNACK III Plus:



Zdjęcie 1



Zdjęcie 2



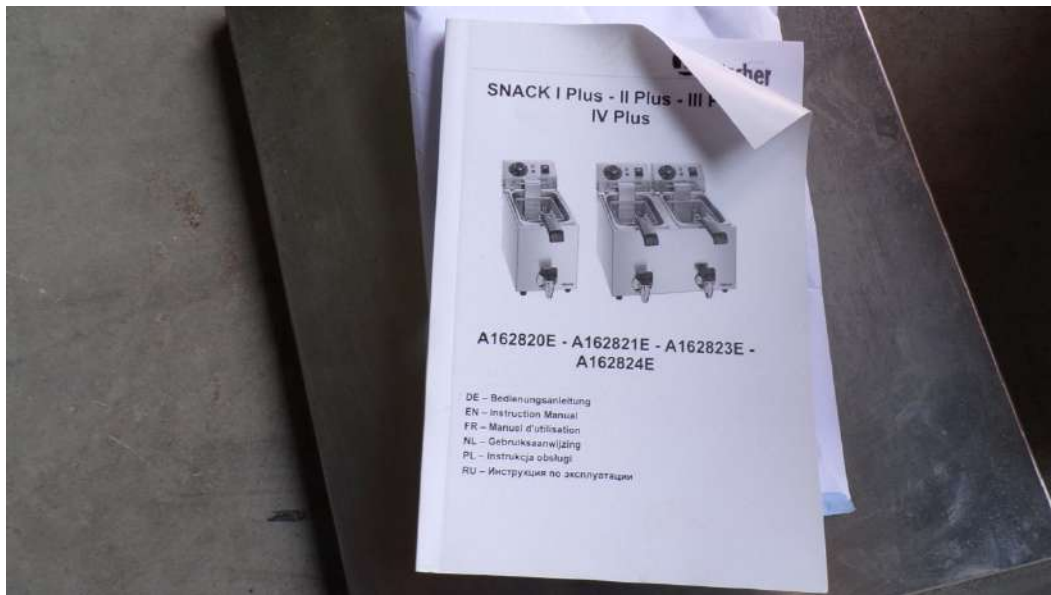
Zdjęcie 3



Zdjęcie 4



Zdjęcie 5



Zdjęcie 6



Zdjęcie 7

Tabliczka znamionowa frytownicy:



Zdjęcie 8



Zdjęcie 9

Tabliczka znamionowa frytownicy:



Zdjęcie 12



Zdjęcie 13

Elektryczna płyta grillowa FORGAST FG09103:



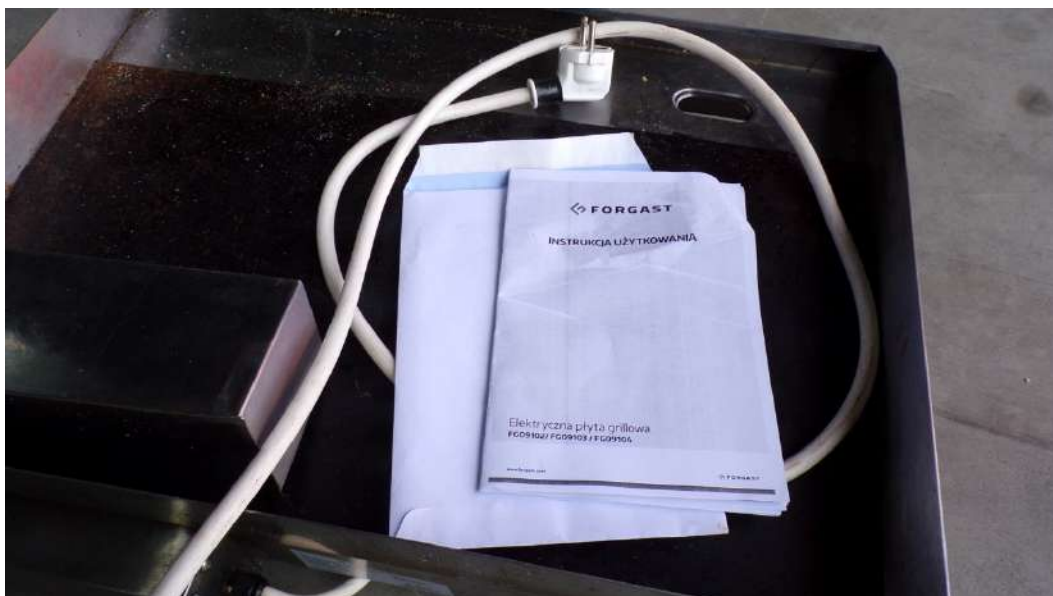
Zdjęcie 14



Zdjęcie 15



Zdjęcie 16



Zdjęcie 17

Tabliczka znamionowa urządzenia:



Zdjęcie 18



Zdjęcie 19



Zdjęcie 20



Zdjęcie 21



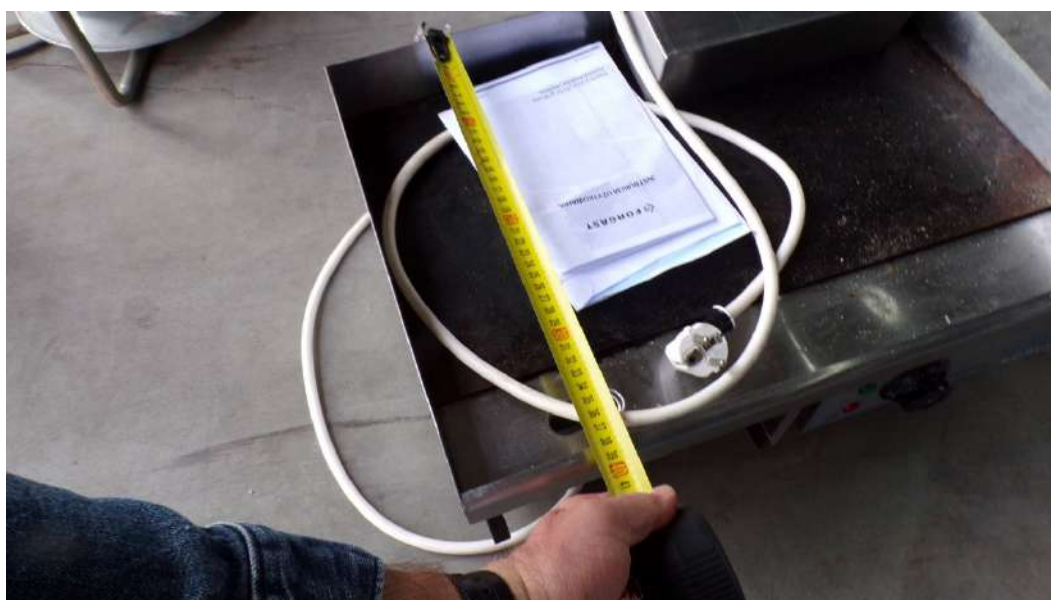
Zdjęcie 22



Zdjęcie 23



Zdjęcie 24



Zdjęcie 25

Grill kontaktowy Potis PK 2735E:



Zdjęcie 26



Zdjęcie 27



Zdjęcie 28



Zdjęcie 29



Zdjęcie 30



Zdjęcie 31

Tabliczka znamionowa urządzenia:



Zdjęcie 32



Zdjęcie 33



Zdjęcie 34



Zdjęcie 35

Grill kebab gyros gazowy POTIS GD4-S:



Zdjęcie 36



Zdjęcie 37



Zdjęcie 38



Zdjęcie 39



Zdjęcie 40

Tabliczka znamionowa urządzenia:



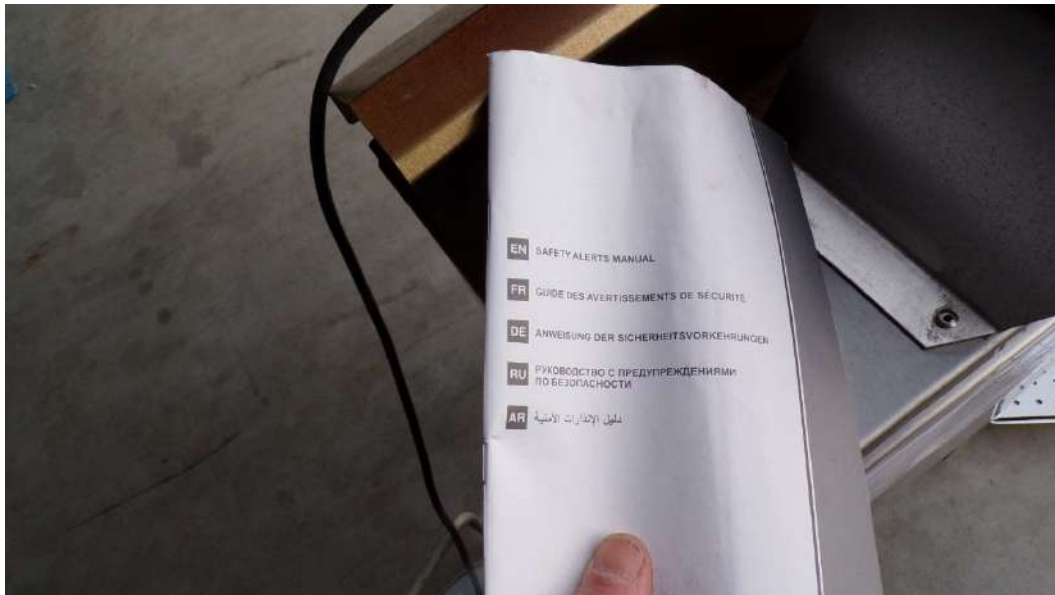
Zdjęcie 41



Zdjęcie 42



Zdjęcie 43



Zdjęcie 44

Obrotowy rożen gazowy ADA 2N ADA-GASTROGAZ:



Zdjęcie 45



Zdjęcie 46



Zdjęcie 47



Zdjęcie 48

Aksesoria:



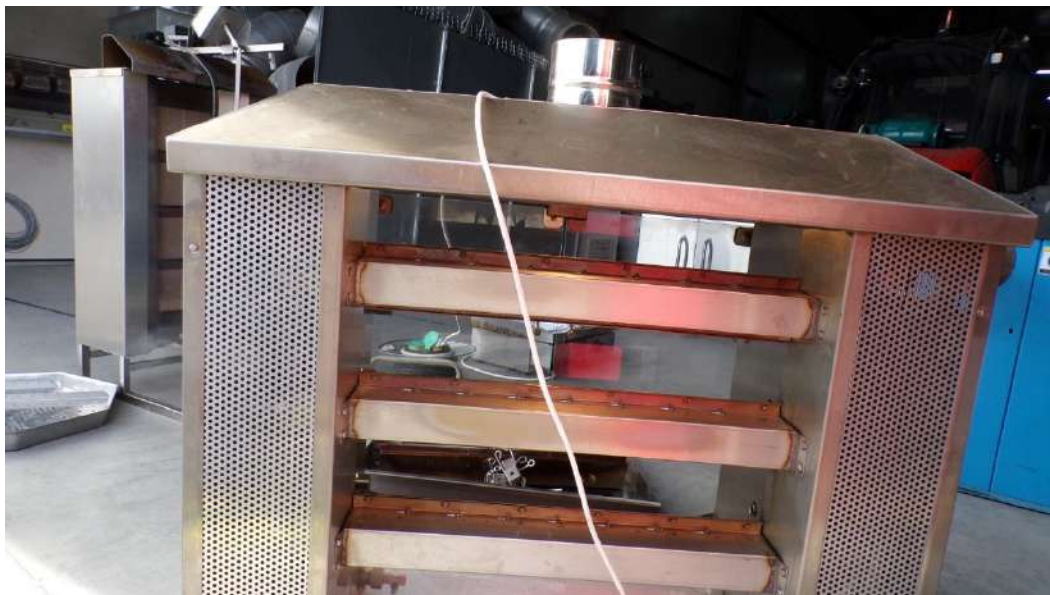
Zdjęcie 49



Zdjęcie 50

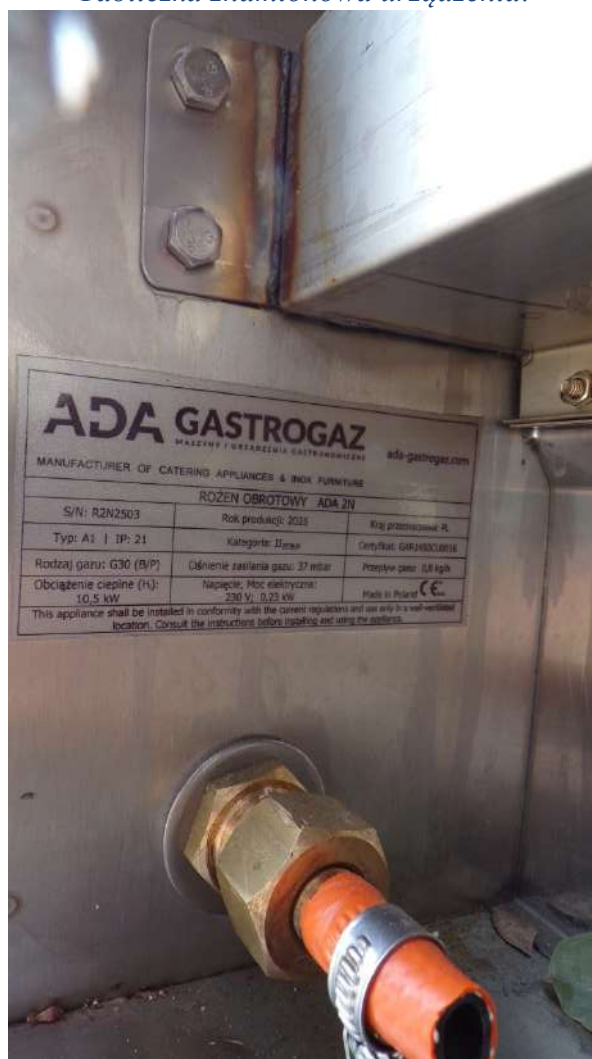


Zdjęcie 51

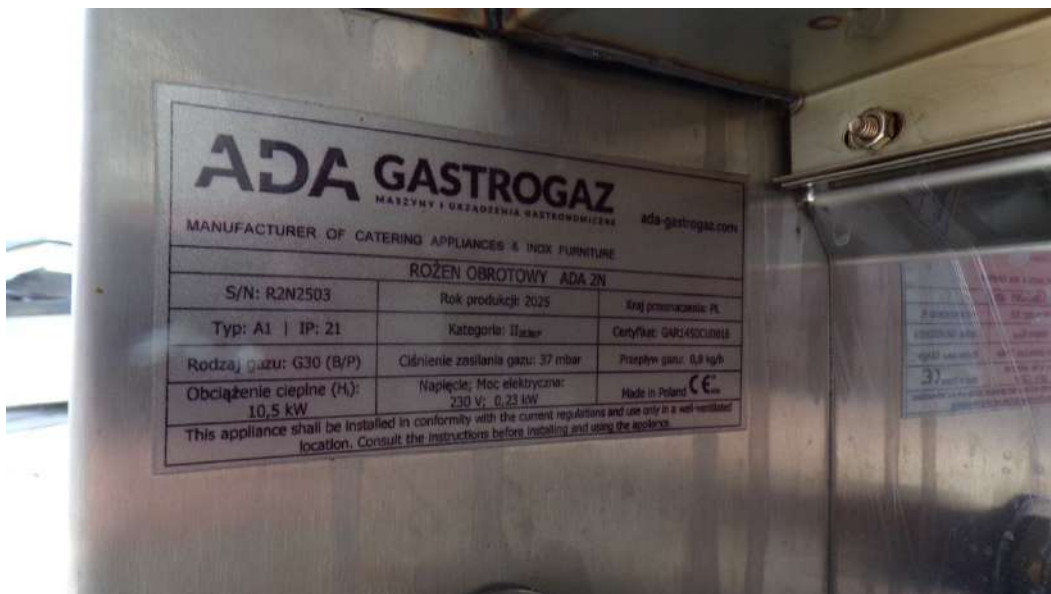


Zdjęcie 52

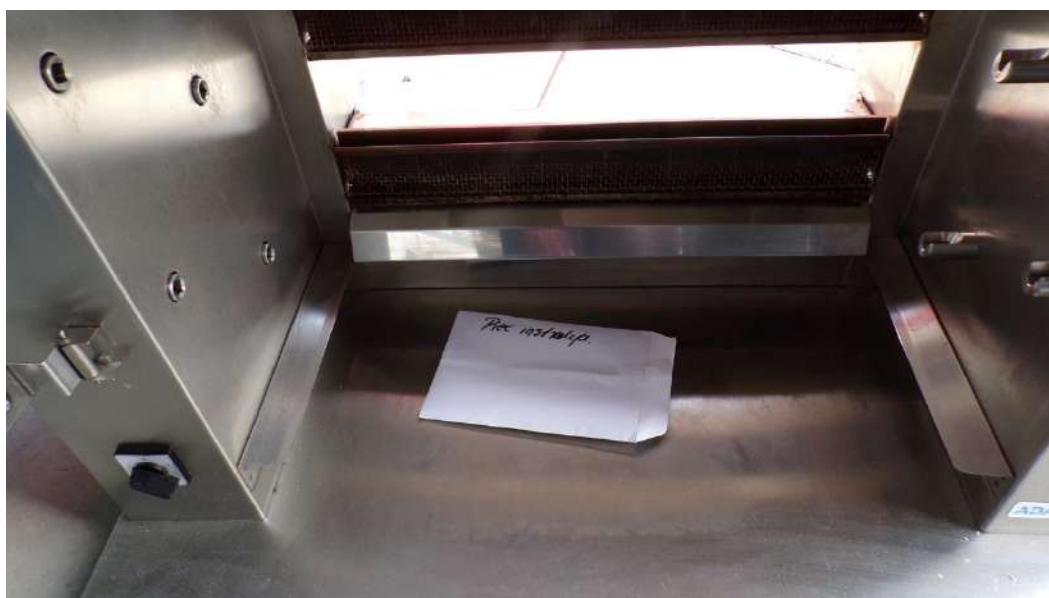
Tabliczka znamionowa urządzenia:



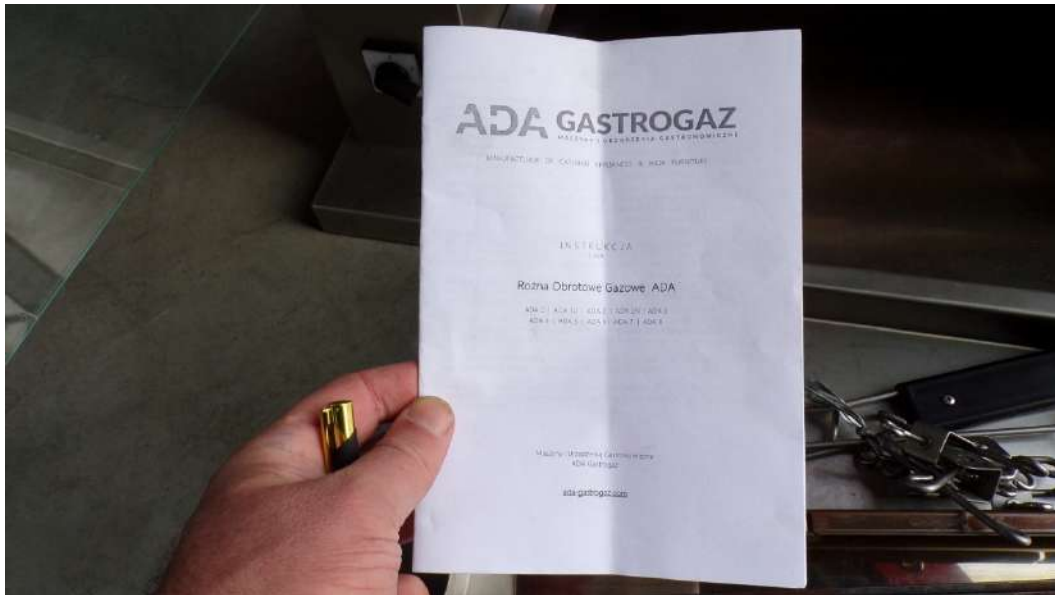
Zdjęcie 53



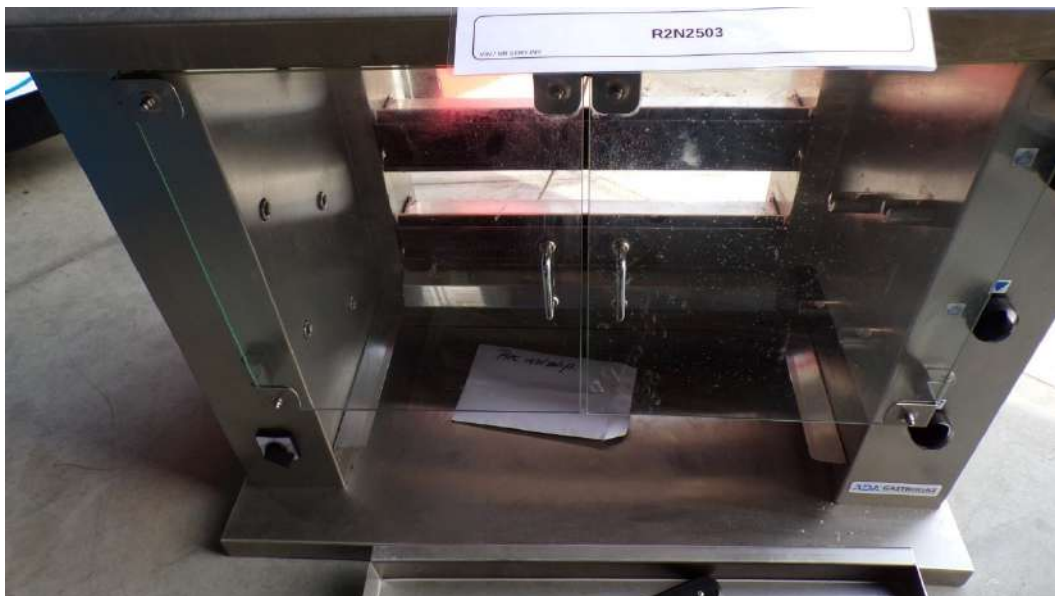
Zdjęcie 54



Zdjęcie 55



Zdjęcie 56



Zdjęcie 57



Zdjęcie 58

Grill gazowy ZUSHI 4+1 YG-20019 YATO:



Zdjęcie 59



Zdjęcie 60



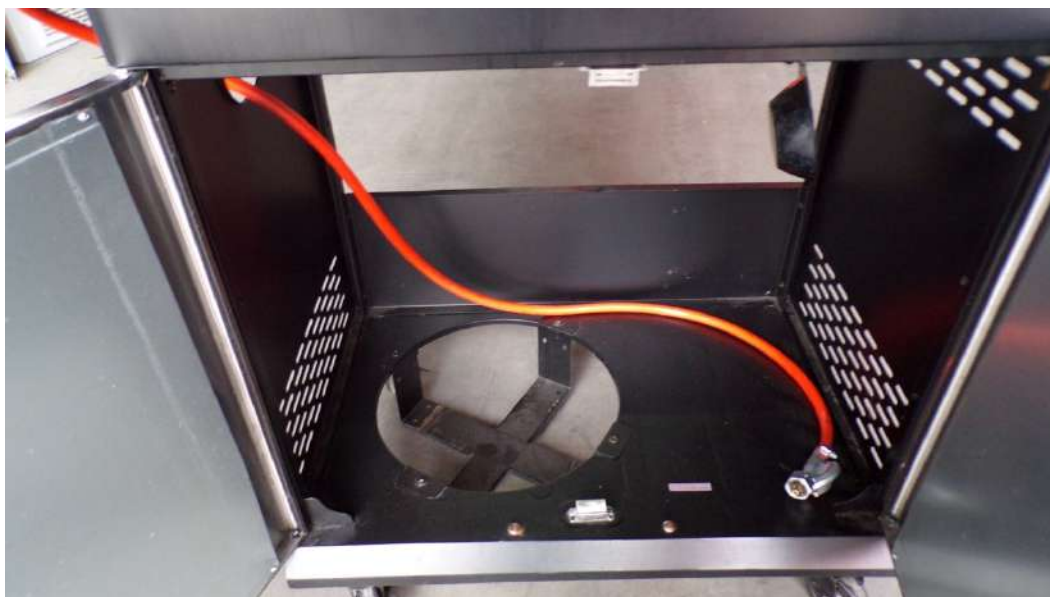
Zdjęcie 61



Zdjęcie 62



Zdjęcie 63



Zdjęcie 64

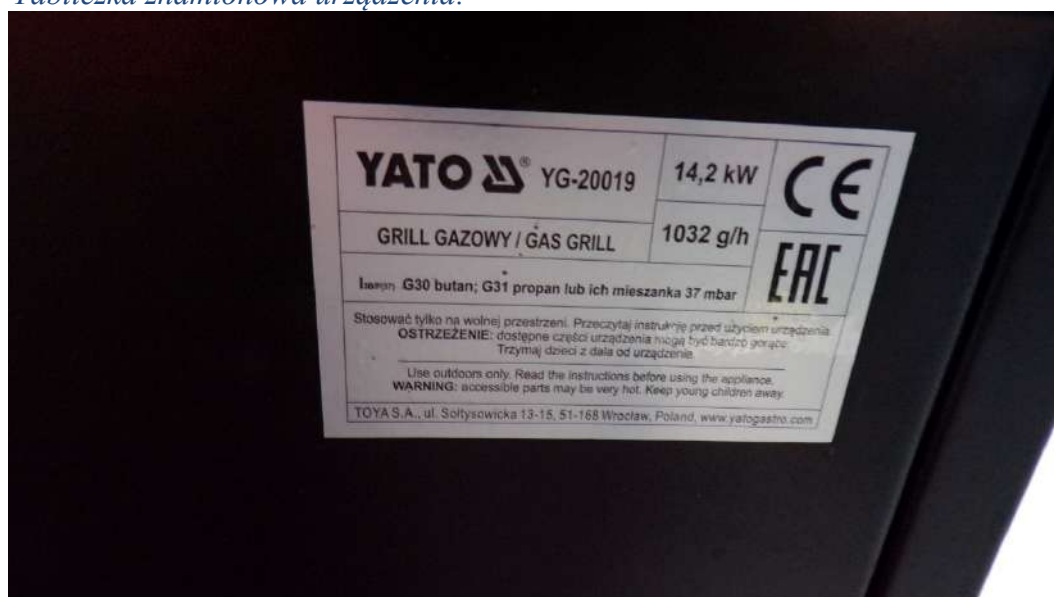


Zdjęcie 65



Zdjęcie 66

Tabliczka znamionowa urządzenia:

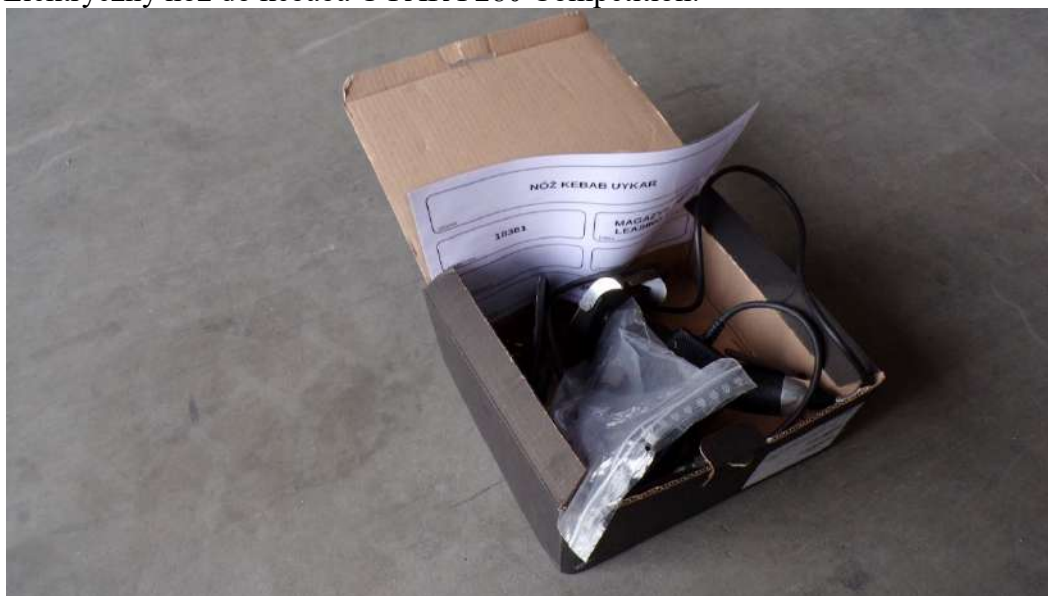


Zdjęcie 67



Zdjęcie 68

Elektryczny nóż do kebaba UYAR P280 Competition:



Zdjęcie 69



Zdjęcie 70



Zdjęcie 71



Zdjęcie 72



Zdjęcie 73



Zdjęcie 74



Zdjęcie 75



Zdjęcie 76



Zdjęcie 77



Zdjęcie 78

KLAUZULE I ZASTRZEŻENIA

1. Do powyższych wartości nie doliczono podatku VAT.
2. Niniejsza ekspertyza służy wyłącznie do oszacowania wartości rynkowej przedmiotu wyceny i nie może być wykorzystywana do żadnego innego celu, niż wymieniony powyżej. W szczególności wycena nie może stanowić podstawy do oceny cech i stanu wycenianego obiektu przy jego zakupie.
3. Niniejsza wycena nie jest ofertą handlową.
4. Rzeczoznawca nie bierze na siebie odpowiedzialności za wady ukryte (prawne i fizyczne), uszkodzenia oraz braki powstałe po przeprowadzonych oględzinach oraz ewentualne skutki wynikające z dalszego użytkowania przedmiotu wyceny, a także za skutki wykorzystania samej wyceny.
5. Rzeczoznawca nie ponosi odpowiedzialności za wady wyceny powstałe z przyjęcia za podstawę informacje od użytkownika lub zlecającego o stanie przedmiotu lub dokumentów z nim związanych, jeśli brak było podstaw do kwestionowania ich zgodności ze stanem rzeczywistym lub też ustalenie tego stanu rzeczywistego było przez wykonawcę wyceny niemożliwe lub znacznie utrudnione.
6. Niniejsze opracowanie nie może być wykorzystane do żadnego innego celu niż określony w treści opinii i nie może być publikowane w całości w jakimkolwiek dokumencie bez zgody wykonawcy i bez uzgodnienia z nim formy i treści takiej publikacji.
7. Bez zgody autora opinii zabrania się jej powielania.
8. Nie badano tytułu użytkowania ani tytułu własności przedmiotu wyceny lub elementów, w tym ewentualnego istnienia ograniczonych praw rzeczowych. Nie badano również poprawności i sposobu zainstalowania tabliczki znamionowej i numerów identyfikacyjnych obiektu oraz nie weryfikowano prawdziwości danych tam podanych.
9. Powyższa wycena nie jest ekspertyzą stanu technicznego przedmiotu wyceny i za taką nie może być uznawana, w szczególności nie może być traktowana jako gwarancja sprzedaży przedmiotu wyceny za oszacowaną wartość.
10. Wycenę przeprowadzono w oparciu o dostarczoną dokumentację oraz badanie organoleptyczne wycenianego obiektu.
11. Niniejsza wycena została sporządzona na podstawie oględzin wycenianego przedmiotu w warunkach występujących w miejscu jego udostępnienia.

Dokument wystawiony elektronicznie, ważny bez podpisu.