
Opinia nr 15/05/2026/PC z dnia 12.05.2026 r.

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

Przedmiot wyceny: Automat vendingowy do sushi Sushivend.



1. DANE FORMALNO-PRAWNE.

1.1. Zleceniodawca.

PEAC (Poland) Sp. z o.o.
ul. Seweryna Mielżyńskiego 14
61-725 Poznań

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 29.04.2026 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, informacje internetowe.
- 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 megalukadów technicznych*, T. Klimek, Wydawnictwo Fundacja BOMIS, Poznań 2020 r.
- *Wycena maszyn i urządzeń*, J. Napiórkowski, ZCO, Zielona Góra 2001r.

1.6. Przedmiot wyceny.

Automat vendingowy do sushi Sushivend.

Szczegółową charakterystykę przedmiotu wyceny przedstawiono w punkcie 3.

1.7. Data i miejsce oględzin.

06.05.2026 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: 12.05.2026 r.
- Data, na którą określono wartość środka technicznego: 12.05.2026 r.
- Data oględzin i badań środka technicznego: 06.05.2026 r.

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

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty dla przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne	
Typ urządzenia	Automat vendingowy do sushi
Model	Sushivend
Producent	ELDRUT Sp. z o.o. Sp. k.
Rok produkcji	2024 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	SH-0187-24 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Zasilanie	230V/50Hz
Moc znamionowa (W)	500
Szafa chłodnicza (typ)	Szafa ECO C700 GLASS
Numer seryjny szafy chłodniczej	1132029
Agregat chłodniczy	EMX6165U
Czynnik chłodniczy rodzaj/iłość	R290/0,145kg
Zakres temperatury (°C)	+1 do +20
Masa (kg)	120
Liczba boxów	40
Kolor	czarny/grafika reklamowa
Wymiary całkowite (cm)	~ szer. 103, gł. 62 (112 z zadaszeniem), wys. 230 (na podstawie pomiarów podczas oględzin)
Materiał	korpus stalowy, drzwiczki boxów z tworzywa
Wyposażenie	ekran dotykowy, terminal płatniczy, oświetlenie wewnętrzne, przewód elektryczny zasilający

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczki znamionowe

Działanie i zastosowanie.

Samoobsługowy automat vendingowy przeznaczony do sprzedaży sushi.

Zastosowanie w lokalach gastronomicznych, biurach, centrach handlowych, na dworcach itp.

3.2. Opis stanu technicznego.

Ogólny stan techniczny wizualny średni.

Oględziny w magazynie sprzętu poleasingowego.

- Po podłączeniu do źródła zasilania sieciowego urządzenie uruchomiono, w sprawdzonym zakresie (uruchomienie, obsługa ekranu dotykowego) nieprawidłowości w pracy nie stwierdzono;
Brak możliwości weryfikacji funkcjonalności podzespołów w rzeczywistych warunkach pracy;
- Widoczne normatywne ślady użytkowania, zabrudzenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni;
Górny kaseton z logo zdemontowany, z widocznymi uszkodzeniami/odkształceniami;
Zadaszenie urządzenia: wsporniki montażowe kasetonu z widocznymi uszkodzeniami/odkształceniami;
Oświetlenie sprawne;
Brak kluczyka serwisowego;
- Dokumentacja techniczna udostępniona podczas oględzin: brak
- Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji;
- Urządzenie nie posiada przeglądu/opinii serwisu, przed dalszą eksploatacją wymaga przeprowadzenia prac konserwacyjnych oraz czynności serwisowych w celu sprawdzenia funkcjonalności i stopnia zużycia podzespołów oraz wykrycia ewentualnych usterek części.

4. DOKUMENTACJA FOTOGRAFICZNA.

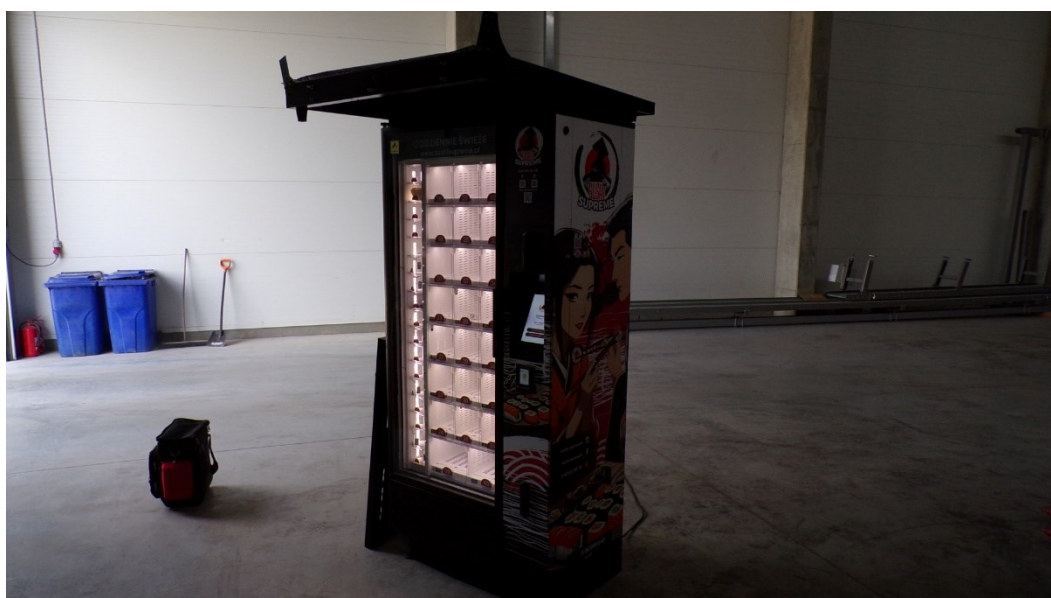
Podczas oględzin rzeczoznawca ustalił stan faktyczny udokumentowany materiałem fotograficznym.



Zdjęcie 1



Zdjęcie 2



Zdjęcie 3



Zdjęcie 4

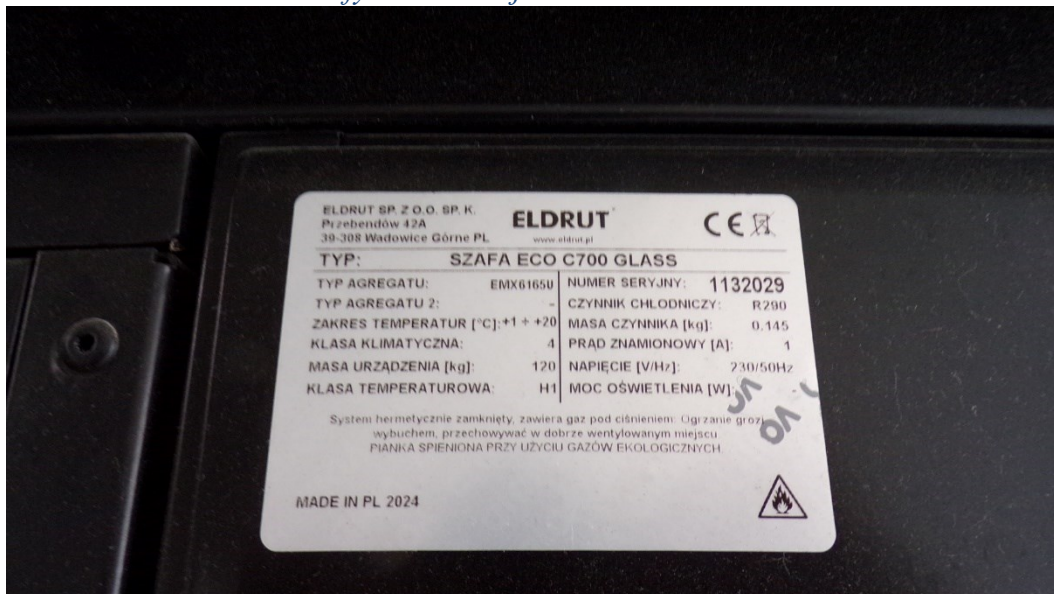


Zdjęcie 5



Zdjęcie 6

Tabliczka znamionowa szafy chłodniczej:



Zdjęcie 7



Zdjęcie 8

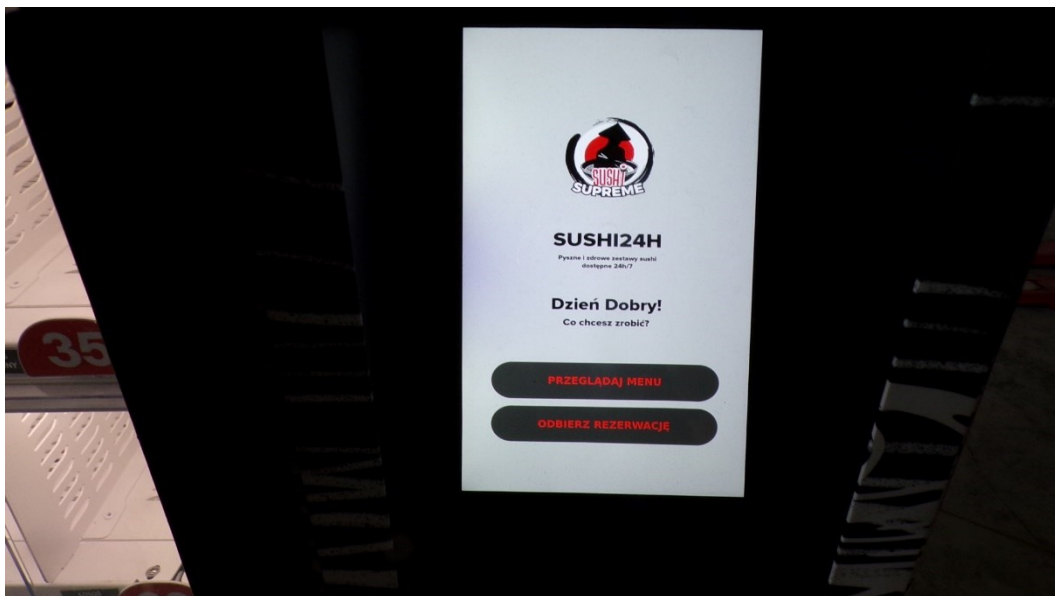
Tabliczka znamionowa urządzenia SUSHIVEND:



Zdjęcie 9



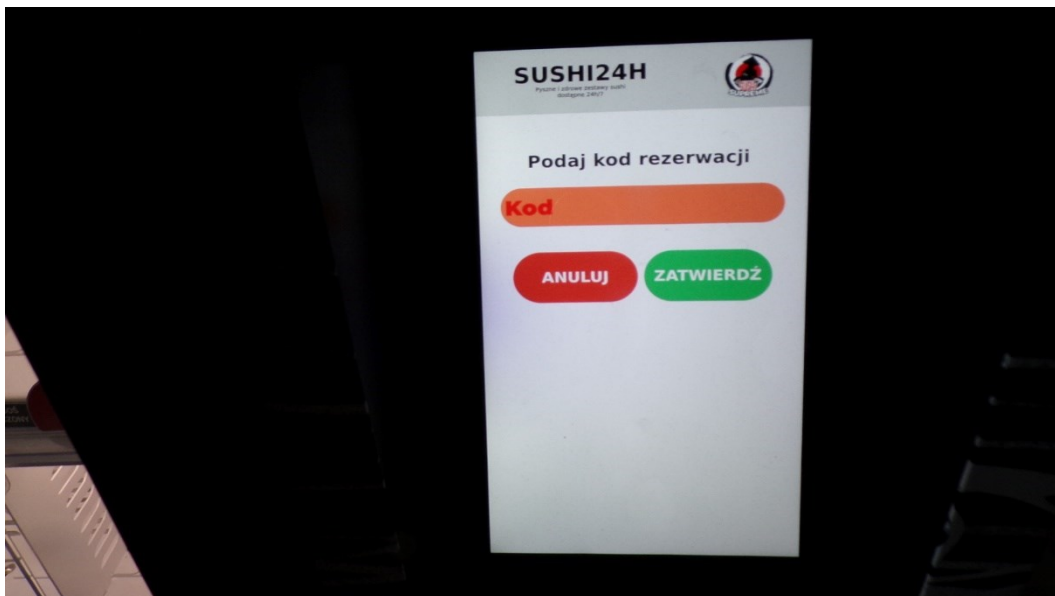
Zdjęcie 10



Zdjęcie 11



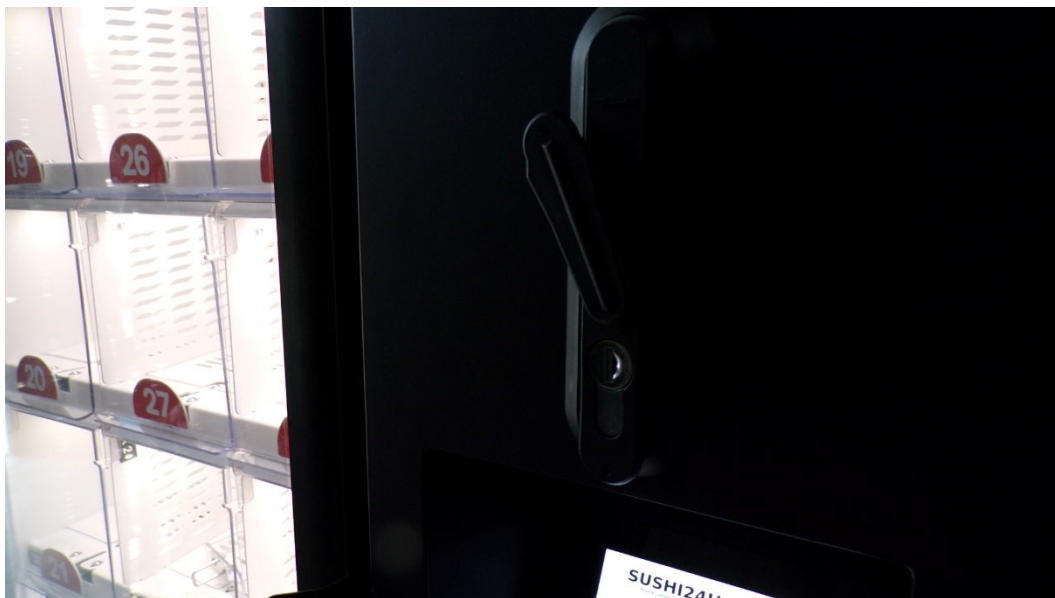
Zdjęcie 12



Zdjęcie 13



Zdjęcie 14



Zdjęcie 15



Zdjęcie 16



Zdjęcie 17



Zdjęcie 18



Zdjęcie 19



Zdjęcie 20



Zdjęcie 21

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.
12. Wycena nie obejmuje kosztów ewentualnego demontażu oraz ponownego montażu w innym miejscu zainstalowania.

Dokument wystawiony elektronicznie, ważny bez podpisu.