

Opinia nr 03/06/2026/PC

z dnia 05.06.2026 r.

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

Przedmiot wyceny: Sprzęt gastronomiczny.



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 08.05.2026 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 – komisy, 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.

Sprzęt gastronomiczny.

Szczegółową charakterystykę przedmiotu wyceny przedstawiono w punkcie 3.

1.7. Data i miejsce oględzin.

25.05.2026 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: 05.06.2026 r.
- Data, na którą określono wartość środka technicznego: 05.06.2026 r.
- Data oględzin i badań środka technicznego: 25.05.2026 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 przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne	
Typ urządzenia	1.Stół przyścienny z drzwiami suwanymi
Liczba sztuk	2
Model	980187130
Producent/marka	UNIGASTRO
Rok produkcji	Brak danych (zgodnie z fakturą zakupu w eksploatacji od 2024r.)
Numer seryjny	Brak danych (nie odnaleziono tabliczek znamionowych)
Wymiary szer. x gł. x wys. (mm)	1250x700x850
Przestawna półka (szt.)	1
Materiał	stal nierdzewna
Kolor	inox

źródło: oględziny środka technicznego, faktura zakupu, www.sklep.unigastro.pl

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne	
Typ urządzenia	2. Przegroda ruchoma plexi do witryn CEBEA OFELIA
Liczba sztuk	4
Rok produkcji	Brak danych (zgodnie z fakturą zakupu w eksploatacji od 2024r.)
Numer seryjny	Brak

źródło: oględziny środka technicznego, faktura zakupu

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty dla przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne	
Nazwa	3.Krajalnica do serów
Model	310p2T
Wersja	teflonowa
Rok produkcji	2024 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	36685 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent/marka	MA-GA Sp. z o.o.
Zasilanie	1~230V 50Hz
Moc elektryczna (W)	150
Wymiary stołu podawczego (mm)	235 x 210
Średnica noża (mm)	250
Obroty noża (obr./min)	300
Grubość krojonego plastra (mm)	0-15
Ostrzarka noża	wbudowana
Klasa ochrony	IP33
Wymiary całkowite dł./szer./wys. (mm)	560/410/400
Materiał urządzenia	stal nierdzewna
Kolor urządzenia	inox
Waga netto (kg)	23

źródło: oględziny środa technicznego, tabliczka znamionowa, www.maga.com.pl

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty dla przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne	
Nazwa	4.Krajalnica do wędlin
Model	310p2
Rok produkcji	2024 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	36709 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent/marka	MA-GA Sp. z o.o.
Zasilanie	1~230V 50Hz
Moc elektryczna (W)	150
Wymiary stołu podawczego (mm)	235 x 210
Średnica noża (mm)	250
Obroty noża (obr./min)	300
Grubość krojonego plastra (mm)	0-15
Ostrzarka noża	wbudowana
Klasa ochrony	IP33
Wymiary całkowite dł./szer./wys. (mm)	560/410/400
Materiał urządzenia	stal nierdzewna
Kolor urządzenia	inox
Waga netto (kg)	23

źródło: oględziny środa technicznego, tabliczka znamionowa, www.maga.com.pl

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KST): Grupa 5. Podgrupa 57. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
Parametry techniczne	
Typ urządzenia	5.Stolik kasowy
Model	LS-R7 OFELIA
Producent	ZPD CEBEA Sp. z o. o.
Rok produkcji	2024 ((na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	1302 (na podstawie tabliczki znamionowej)
Zasilanie	230V~ 50Hz
Wymiary zewnętrzne szer./gł./wys. (mm)	1000/1150/890-910
Kolor	grafit

źródło: oględziny źródła technicznego, tabliczka znamionowa, www.cebeabochnia.pl

Wypożyczenie:

gniazdo elektryczne,
przeszklenie z poliwęglanu,
blat roboczy z płyty laminowanej MDF,
boki z tworzywa sztucznego.

Działanie i zastosowanie.

Urządzenia i meble gastronomiczne, przeznaczone do zastosowania w profesjonalnej kuchni, w lokalach gastronomicznych, hotelach, zakładach zbiorowego żywienia, firmach cateringowych, sklepach itp.

3.2. Opis stanu technicznego.

Oględziny przeprowadzono w magazynie sprzętu poleasingowego.

- Stoły przyściennie z drzwiami suwanymi 980187130, 2 sztuki;
Ogólny stan techniczny wizualny dostateczny;
Widoczne zabrudzenia eksploatacyjne, liczne zarysowania i przetarcia powierzchni, wgniecenia blatu roboczego, stoły zakurzone;
Stół numer 2: przestawna półka zdemontowana, brak elementów montażowych, widoczne punktowe uszkodzenie/wgniecenie krawędzi przesuwanych drzwi;
W blatach zamontowane przepusty kablowe;
- Przegroda ruchoma plexi do witryn chłodniczych CEBEA OFELIA, 4 sztuki;
Ogólny stan techniczny wizualny średni;
Widoczne zabrudzenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni, nie stwierdzono uszkodzeń mechanicznych;
Przegrody stanowią wyposażenie witryn chłodniczych WCh-7 OFELIA, producenta CEBEA;
Brak elementów montażowych;
- Krajalnica do sera MA-GA 310p2T;
Ogólny stan techniczny wizualny średni;
Próba sprawności w zakresie uruchomienia: po podłączeniu do źródła zasilania elektrycznego urządzenia uruchomiono, w sprawdzonym zakresie (uruchomienie) nieprawidłowości w pracy nie stwierdzono;
Widoczne zabrudzenia, zarysowania i przetarcia eksploatacyjne powierzchni;
Nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych;
Dokumentacja techniczna okazana podczas oględzin: instrukcja obsługi;

Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji;

- Krajalnica do wędlin MA-GA 310p2;
Ogólny stan techniczny wizualny średni;
Próba sprawności w zakresie uruchomienia: po podłączeniu do źródła zasilania elektrycznego urządzenia uruchomiono, w sprawdzonym zakresie (uruchomienie) nieprawidłowości w pracy nie stwierdzono;
Widoczne zabrudzenia, zarysowania i przetarcia eksploatacyjne powierzchni;
Nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych;
Dokumentacja techniczna okazana podczas oględzin: instrukcja obsługi;
Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji
- Stolik kasowy LS-R7 OFELIA;
Ogólny stan techniczny wizualny średni;
Widoczne zabrudzenia eksploatacyjne, zarysowania i przetarcia powierzchni korpusu, blatu, stolik zakurzony;
- Urządzenia nie posiadają przeglądu/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.

1. Stół przyścienny z drzwiami suwanymi 1250x700x850, 2 sztuki:



Zdjęcie 1



Zdjęcie 2



Zdjęcie 3



Zdjęcie 4



Zdjęcie 5



Zdjęcie 6



Zdjęcie 7



Zdjęcie 8



Zdjęcie 9



Zdjęcie 10



Zdjęcie 11



Zdjęcie 12



Zdjęcie 13



Zdjęcie 14

2. Przegroda ruchoma plexi do witryn CEBEA OFELIA, 4 sztuki:



Zdjęcie 15



Zdjęcie 16



Zdjęcie 17

3. Krajalnica MA-GA 310p2T:



Zdjęcie 18



Zdjęcie 19



Zdjęcie 20



Zdjęcie 21



Zdjęcie 22



Zdjęcie 23



Zdjęcie 24

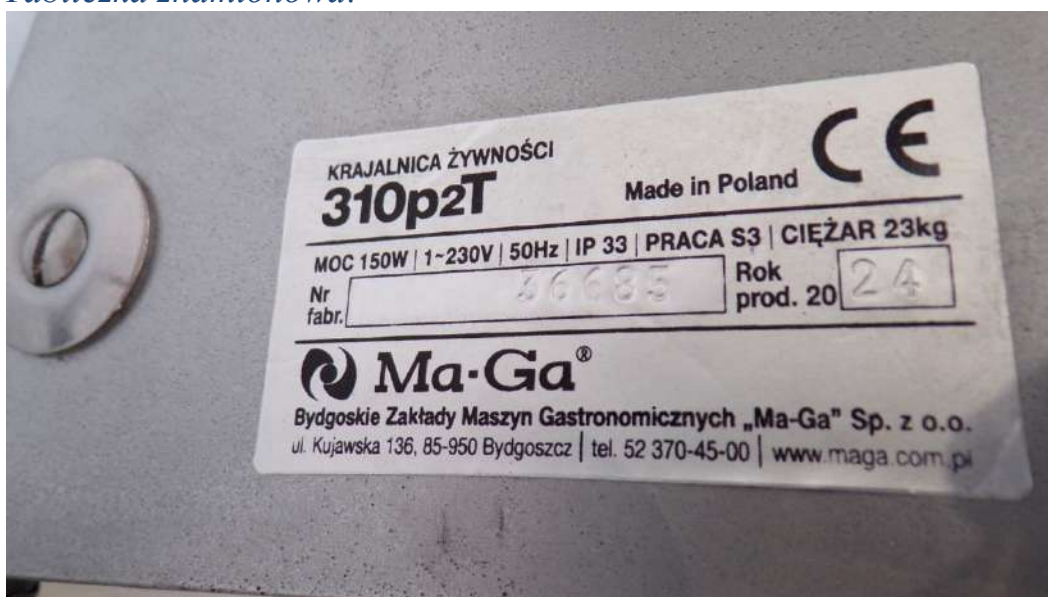


Zdjęcie 25



Zdjęcie 26

Tabliczka znamionowa:



Zdjęcie 27



Zdjęcie 28

4. Krajalnica MA-GA 310p2:



Zdjęcie 29



Zdjęcie 30



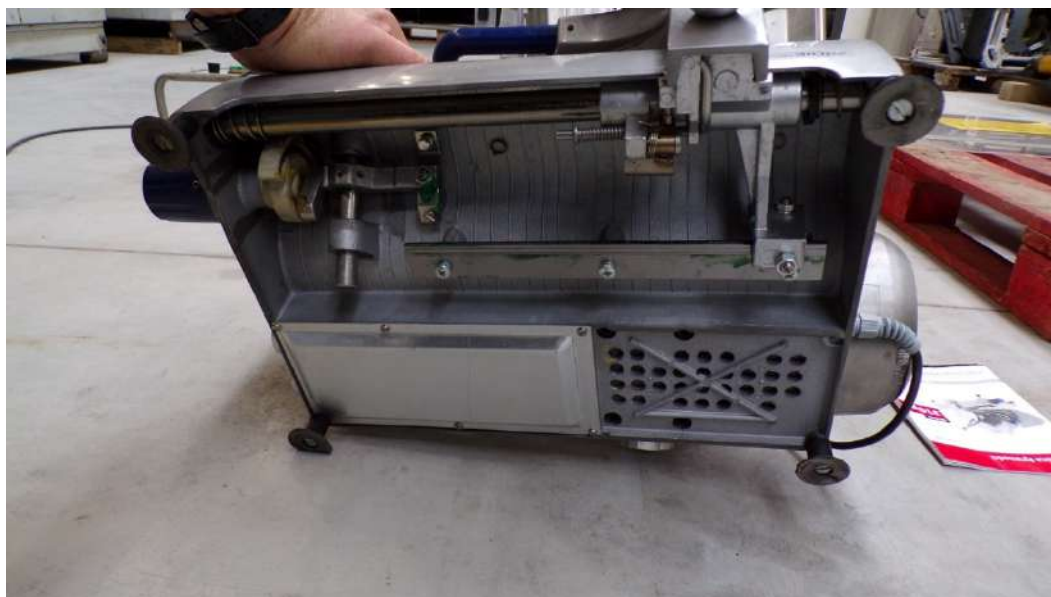
Zdjęcie 31



Zdjęcie 32



Zdjęcie 33



Zdjęcie 34

Tabliczka znamionowa:



Zdjęcie 35



Zdjęcie 36

5. Stanowisko kasowe OFELIA:



Zdjęcie 37



Zdjęcie 38



Zdjęcie 39



Zdjęcie 40



Zdjęcie 41

Tabliczka znamionowa:*Zdjęcie 42**Zdjęcie 43*



Zdjęcie 44



Zdjęcie 45

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.