

Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Mechaników Polskich
Wycena i Ocena Pojazdów Mechanicznych
Urządzeń Technicznych i Przedmiotów Nieprzewalych
Firma franszyzująca SIMP
Franciszek Góraj
14-200 Hawa, ul. Smolki 4A/4B
tel./fax 089 549 50 86, kom. 601 602 492
e-mail: goraj@gg02.pl

SPRAWOZDANIE Z WYCENY

Nr 10/III/09

OPERAT SZACUNKOWY

z wyceny wyposażenia kuchni i pralni

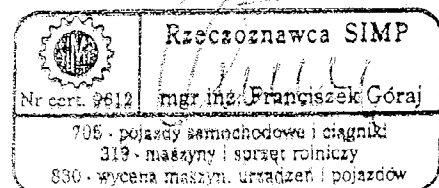
SPZZOZ w Sierpcu

Ustalona wartość netto:

80 960,- zł

słownie: osiemdziesiąt tysięcy dziewięćset sześćdziesiąt złotych.

Sporządził:



Hawa, dnia 02.03.2009 r.

Wykaz urządzeń do wyceny przekazał Leszek Guba. Wskazywały te ruchomości i informacji o stanie technicznym udzielały następujące osoby:

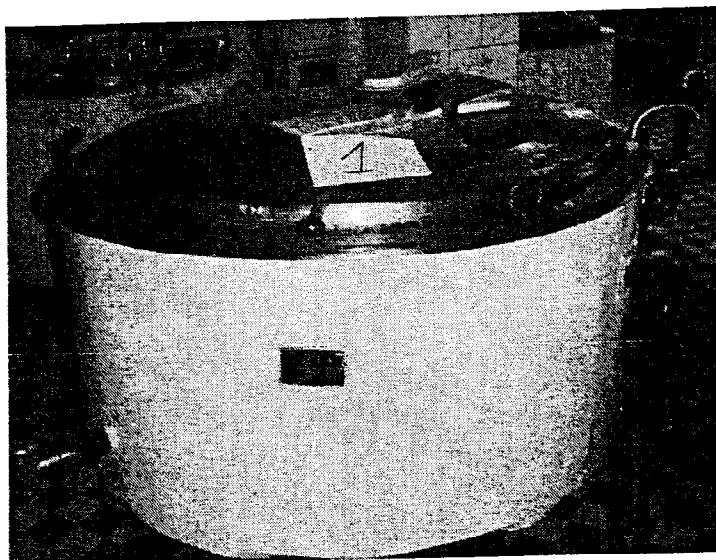
1. Leszek Guba
2. Hanna Truszkowska
3. Grażyna Zielińska
4. Paweł Cichewicz

WYPOSAŻENIE KUCHNI

1. Kocioł warzelny parowy

Typ – KK41
 Nr fabryczny – 1349
 Rok budowy – 1975
 Pojemność – 500 l
 Nr zaworu bezpieczeństwa – 110
 firmy LOZAMET typ KW-7

Obudowa spawana ze zwykłej stali, ujawniające się ogniska korozji, wewnątrz wykonane ze stali kwasoodpornej.



2. Kocioł warzelny parowy

Typ – KK41
 Nr fabryczny – brak
 Rok budowy – brak
 Pojemność – 500 l
 Nr zaworu bezpieczeństwa – 614
 lub 117 (słabo czytelny) firmy
 LOZAMET typ KW-7

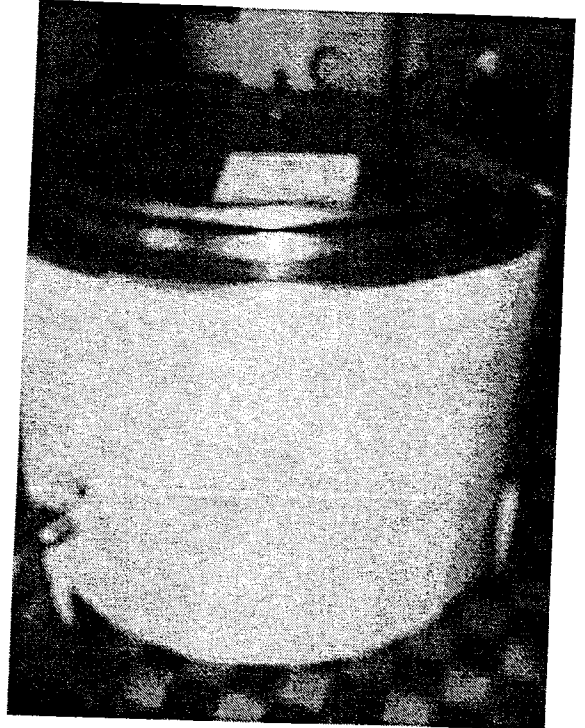
Obudowa spawana, ujawniające się ogniska korozji, wewnątrz wykonane ze stali kwasoodpornej.



3. Kocioł warzelny parowy

Pojemność – 300 l
Nr zaworu bezpieczeństwa – 116 firmy
LOZAMET typ KW-7
Pozostałych danych identyfikacyjnych brak

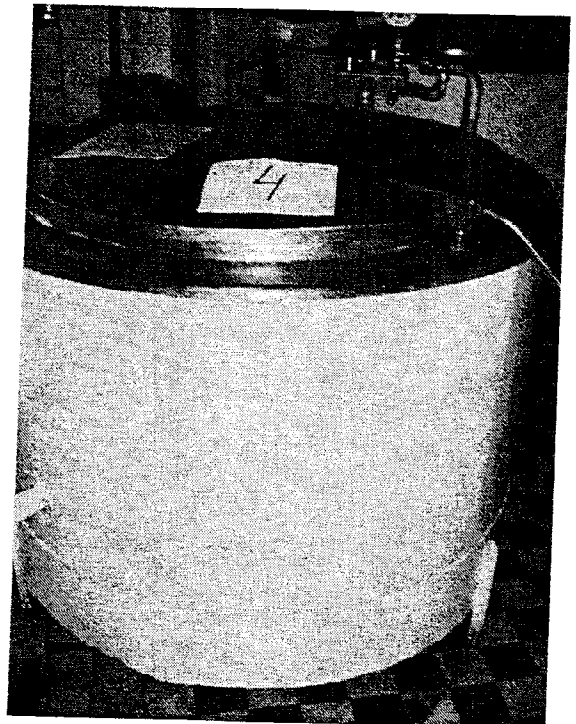
Obudowa spawana, ujawniające się ogniska korozji, wewnątrz wykonane ze stali kwasoodpornej.



4. Kocioł warzelny parowy

Pojemność – 300 l
Nr zaworu bezpieczeństwa – 104 firmy
LOZAMET typ KW-7
Pozostałych danych identyfikacyjnych brak

Obudowa spawana, ujawniające się ogniska korozji, wewnątrz wykonane ze stali kwasoodpornej.



5. Kocioł warzelny parowy

Typ – KP-150.7/150
Pojemność – 150 l
Nr zaworu bezpieczeństwa – 115 firmy
LOZAMET typ KW-7
Pozostałych danych identyfikacyjnych brak

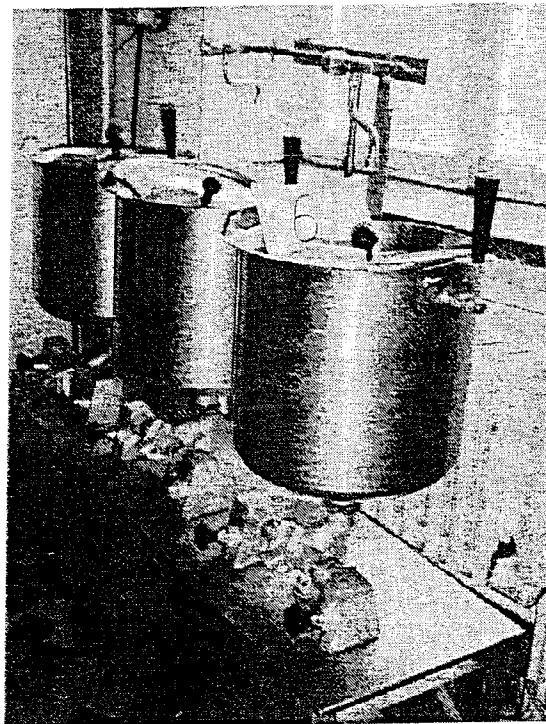
Obudowa spawana, ujawniające się ogniska korozji, wewnątrz wykonane ze stali kwasoodpornej.



6. Zestaw kociołków przechylnych

Ilość – 3 szt.
Pojemność – 30 l
Pozostałych danych identyfikacyjnych brak

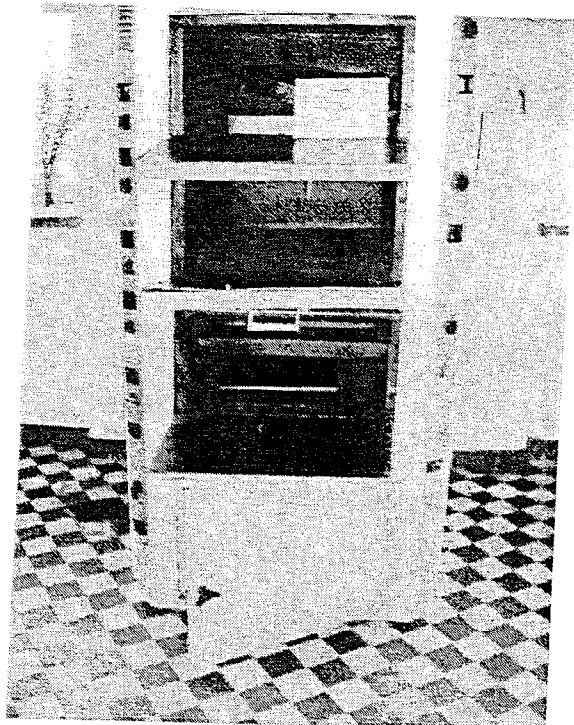
Zasilanie w parę, całość wykonana ze stali kwasoodpornej, zawory nieszczelne.



7. Piekarnik elektryczny

Typ – TE-32
Ilość komór – 4
Numer fabryczny – 620
Producent – POLKAT

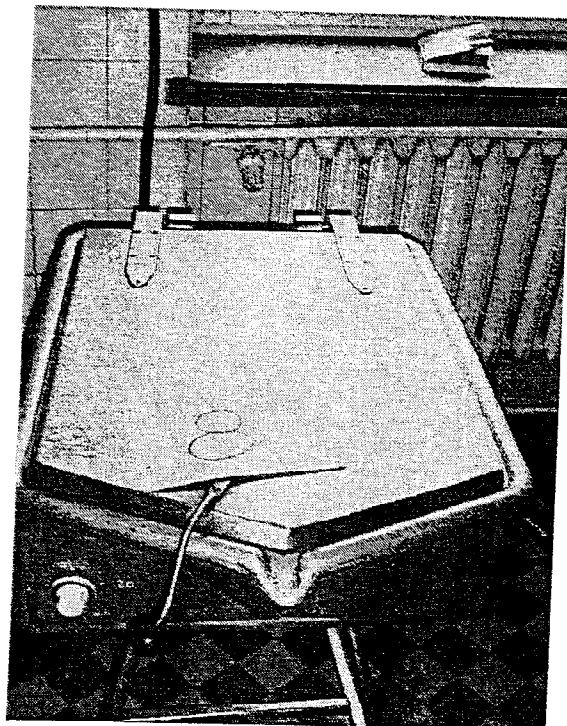
Niesprawny, nieuzytkowany, o widocznym dużym zużyciu, liczne ogniska korozji.



8. Patelnia elektryczna

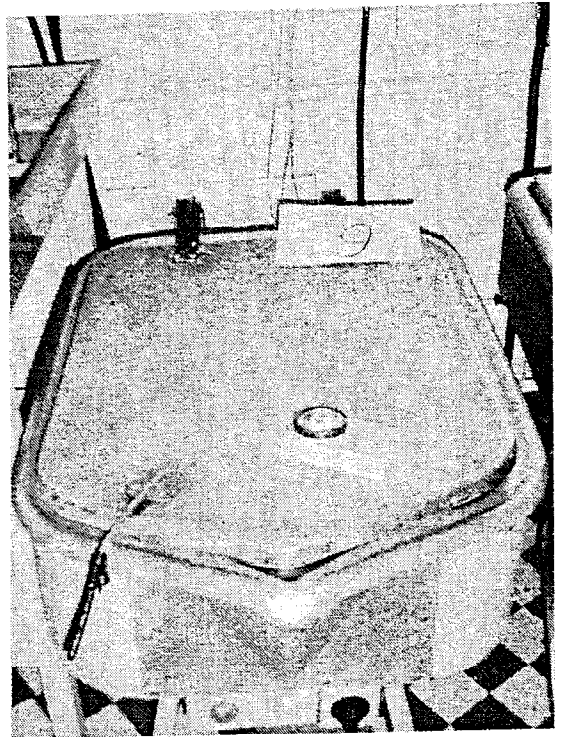
Typ – PE-20
Nr fabryczny – 027
Rok budowy – 1996
Producent – Spomasz Nakło

Zużycie adekwatne do okresu eksploatacji, sprawna technicznie, wykonana ze stali ko.



9. Patelnia elektryczna

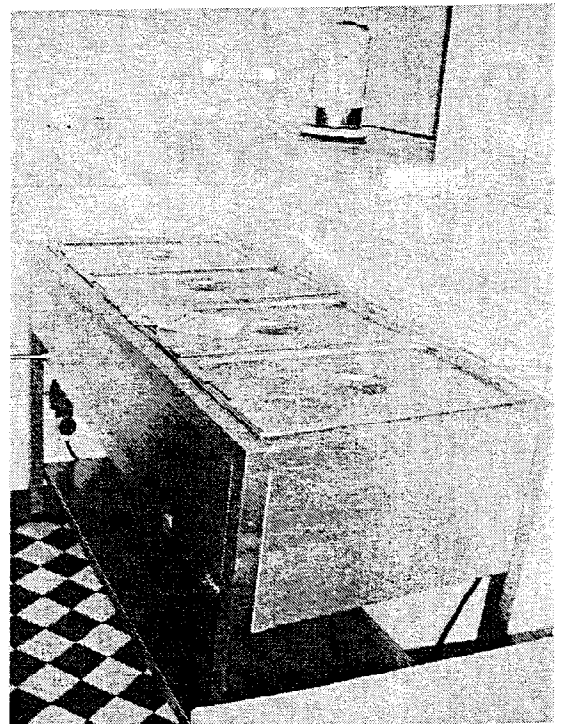
Brak danych identyfikacyjnych, sprawna technicznie, wykonana ze stali ko.



10. Zestaw do podgrzewania posiłków

Brak danych identyfikacyjnych
Producent – LOZAMET

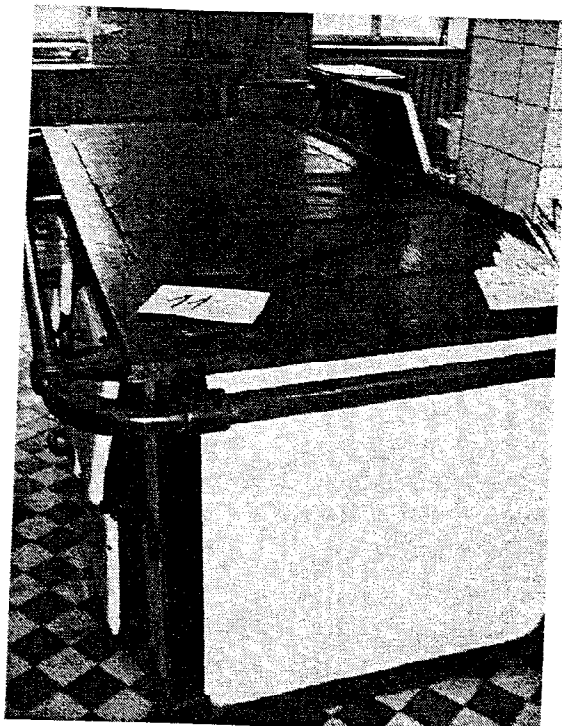
Całość wykonana ze stali ko. Stan techniczny oceniam jako dobry.



11. Kuchnia węglowa

Producent – Fabryka Pieców Blaszanych Jawor

Konstrukcja przestarzała, zużyta, wypalone 2 paleniska, nieużytkowana od dłuższego czasu, nie przedstawia żadnej wartości rynkowej, kwalifikuje się na złom.

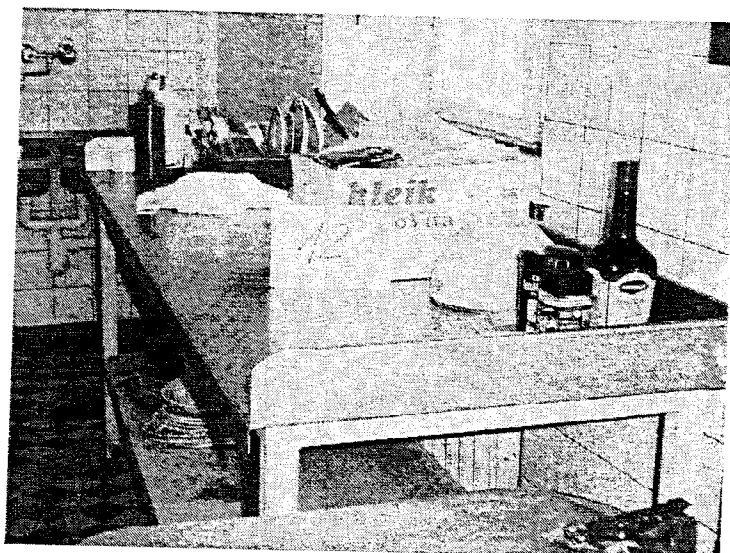


12. Stoły gastronomiczne – 3 szt.

Stół I

Wymiary – 216cm×90cm×70cm

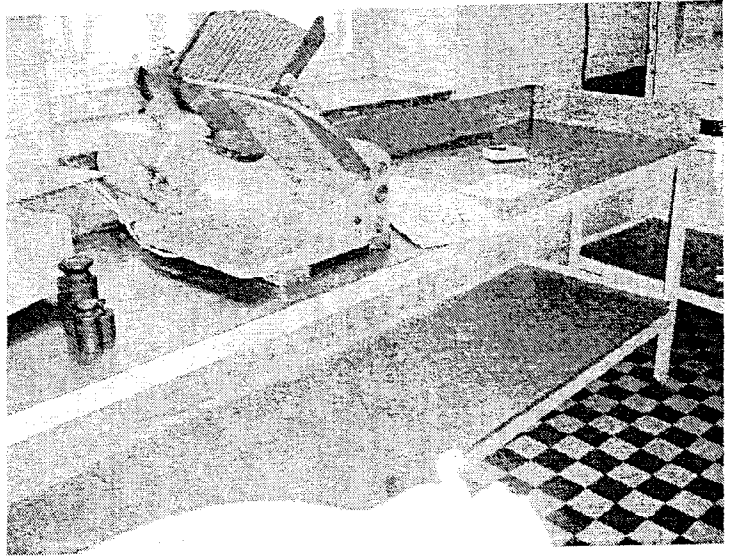
Dwupoziomowy – góra ze stali ko, dół ze zwykłej stali, liczne ogniska korozji



Stół II

Wymiary – 326cm×84cm×63cm

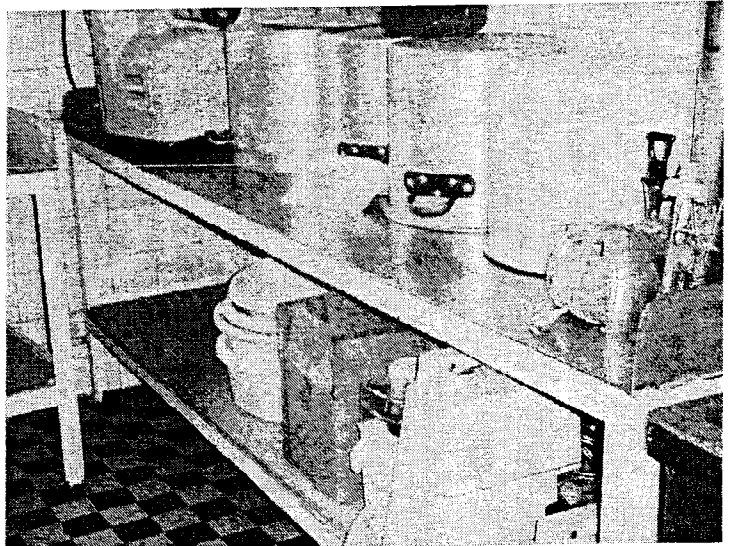
Dwupoziomowy – góra ze stali
ko, dół płyta meblowa
paździerzowa



Stół III

Wymiary – 250cm×84cm×63cm

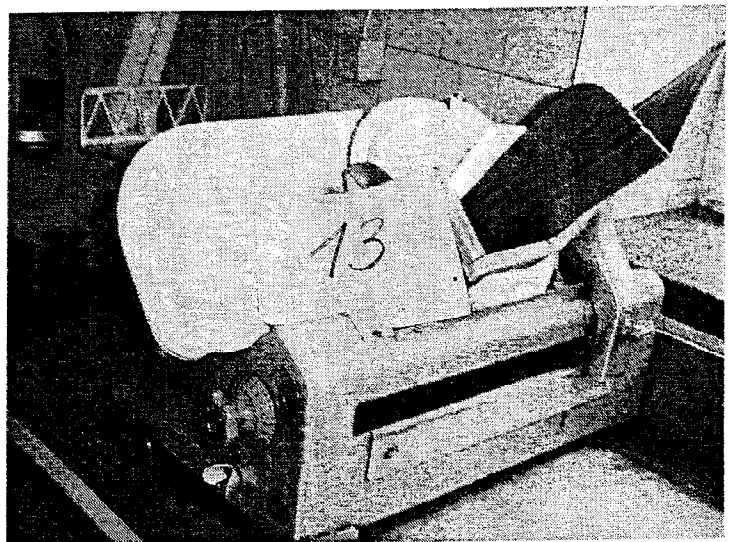
Dwupoziomowy – góra ze stali
ko, dół płyta meblowa
paździerzowa



13. Maszyna do krojenia wędlin

Nr fabryczny – 984
Rok budowy – 1978

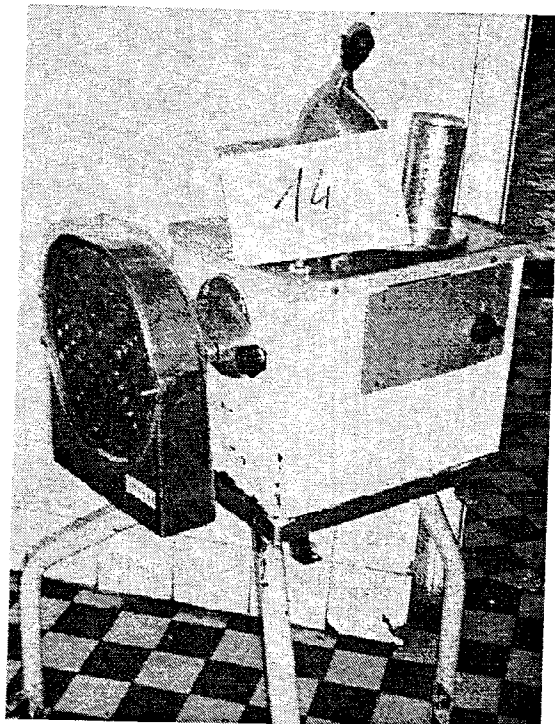
Całość wykonana ze stali ko,
konstrukcja przestarzała,
sprawna technicznie, zużycie
adekwatne do okresu
eksploatacji.



14. Maszyna kuchenna wieloczynnościowa (uniwersalna)

Typ – MKN-11
Nr fabryczny – 24492
Rok budowy – 1987
Producent – Spomasz Nakło

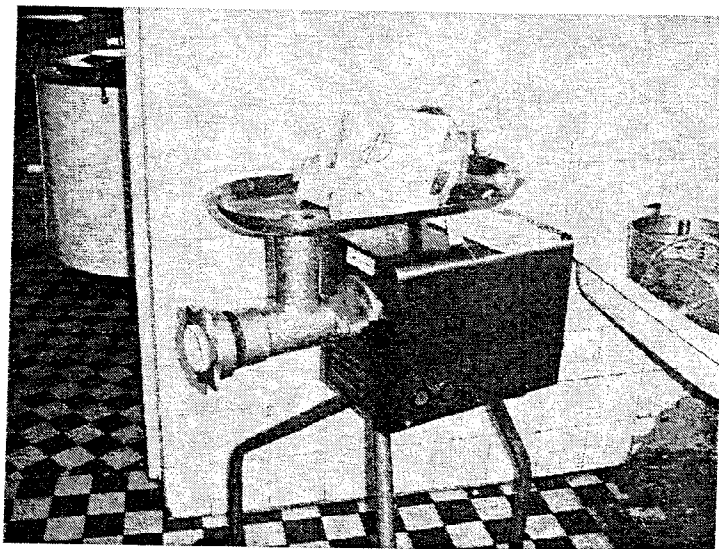
Sprawną technicznie, całość wykonana ze stali
ko, osprzęt wyeksploatowany bardzo mocno.



15. Robot kuchenny – maszyna wieloczynnościowa

Typ – NMK-110
Nr fabryczny – 4537
Rok budowy – 1997
Producent – Spomasz Nakło

Osprzęt maszyny zużyty.

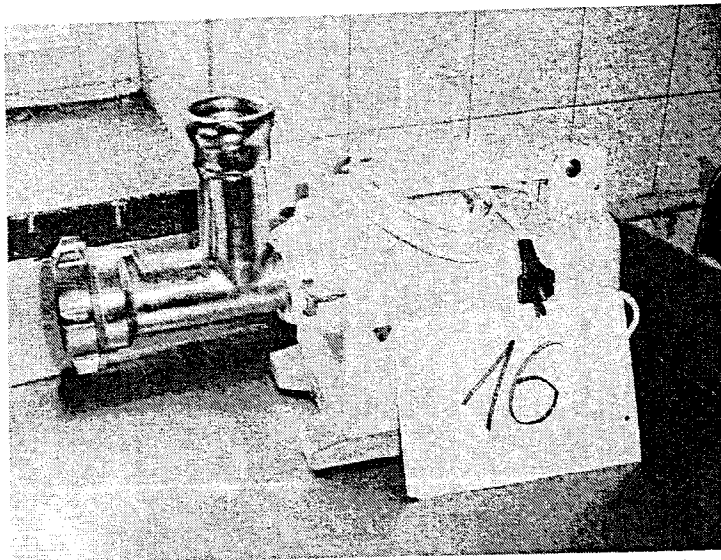


16. Roboty kuchenne – 3

Robot I

Typ – AL-2-1
Nr fabryczny – 43367
Rok budowy – 1986
Producent – Predom Mesko

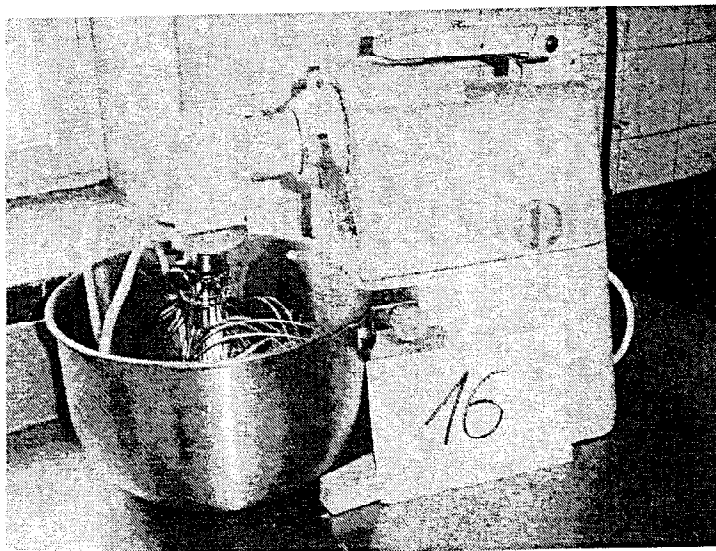
Sprawną technicznie, znacznie zużyte oprzyrządowanie, przeznaczona w zasadzie do mielenia mięsa.



Robot II

Typ – KU-2-1
Nr fabryczny – 29607
Rok budowy – 1987
Producent – Predom Mesko

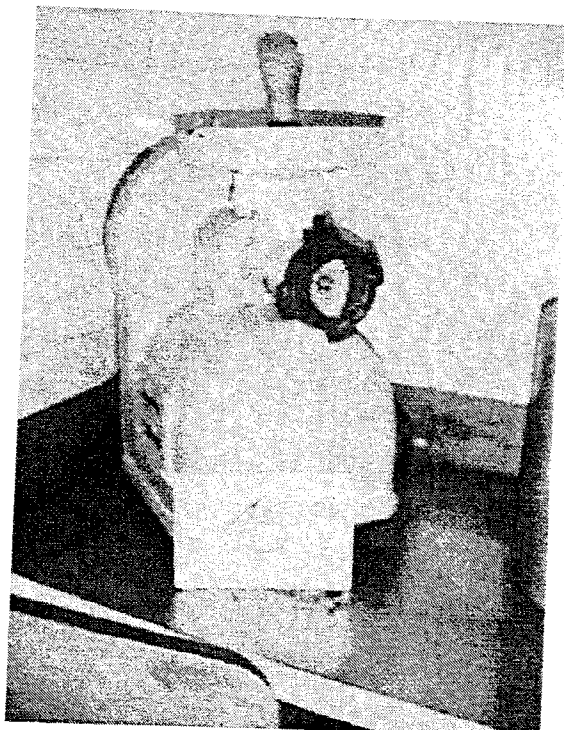
Oprzyrządowanie znacznie zużyte, pęknięty korpus, kwalifikuje się na złom.



Robot III

Producent – Elektrometal

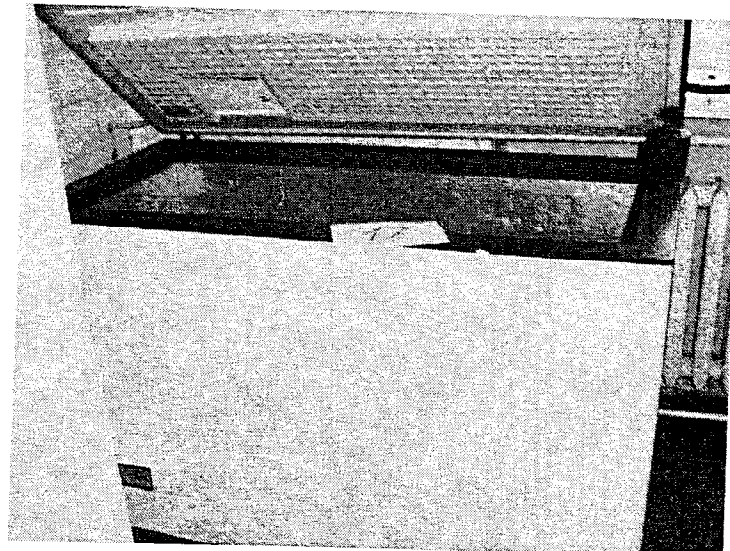
Brak danych identyfikacyjnych,
wykorzystywany w zasadzie do mielenia na
bułkę tartą, zużyty, piszczy.



17. Zamrażarka

Typ – MAX PROST 4016
Nr fabryczny – 9249229
Pojemność – 377 litrów
Producent – LINDE

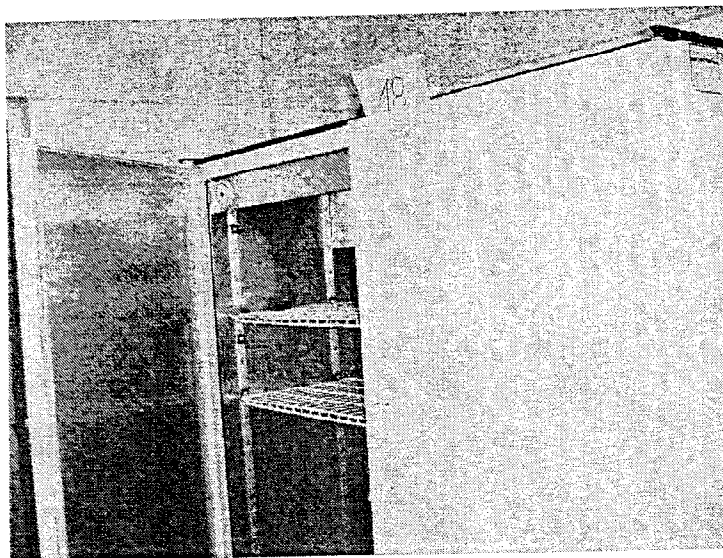
Wyłączona z eksploatacji,
konstrukcja przestarzała,
energochłonna.



18. Szafa chłodnicza

Typ – S-1400
 Nr sprężarki – 079209
 Nr chłodziarki – 606116
 Rok budowy – 1996
 Producent – COLD

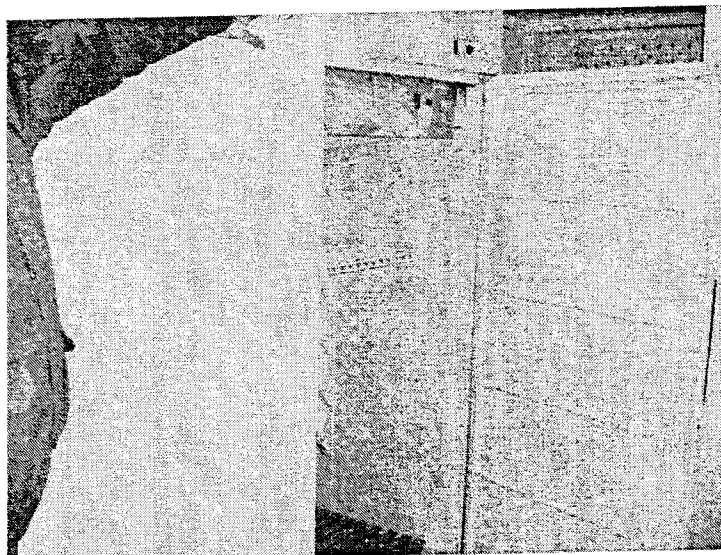
Dwie duże komory o wymiarach
 1850 mm × 1460 mm × 740 mm
 = 4490 litrów każda, półki
 metalowe skorodowane, wg
 uzyskanej informacji – uciążliwa
 w eksploatacji, częsta
 awaryjność.



19. Szafa chłodnicza

Typ – S-11-00
 Nr fabryczny – 7963
 Rok budowy – 1982
 Pojemność – 1400 litrów

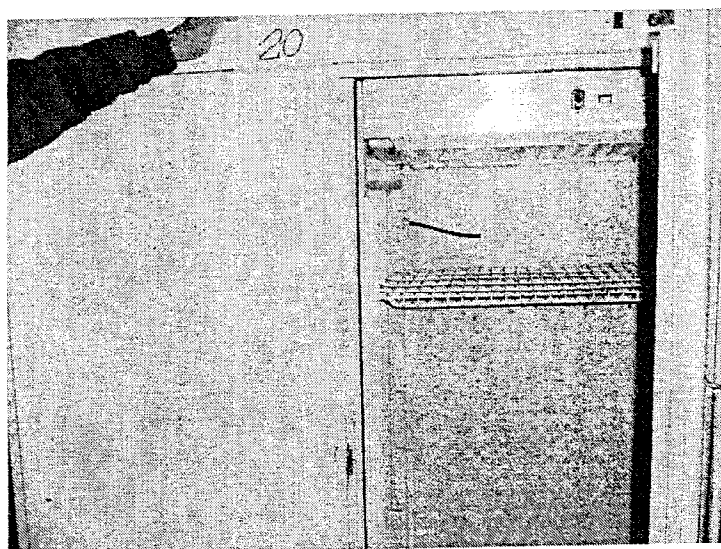
Sprawna technicznie,
 wyeksploatowana,
 energochłonna, wyłączona z
 eksploatacji.



20. Szafa chłodnicza

Typ – S-11-00
 Nr fabryczny – 8055
 Rok budowy – 1982
 Pojemność – 1400 litrów

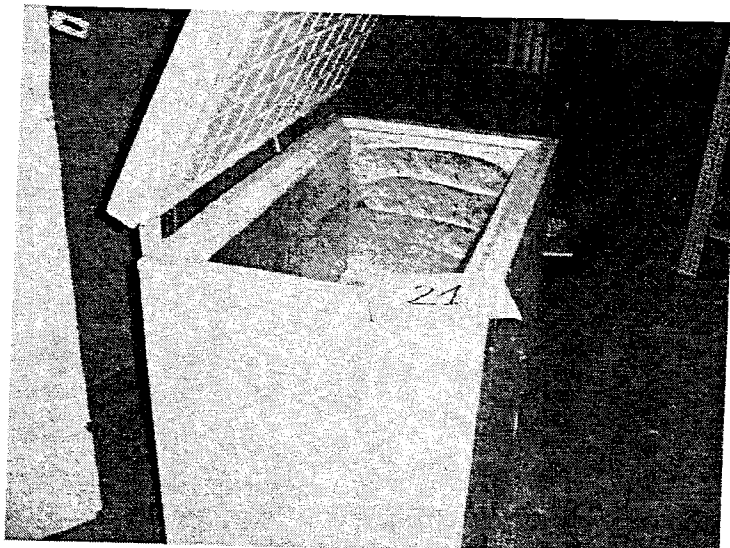
Sprawna, znacznie zużyta,
 skorodowana, stan wizualnie
 oceniam jako gorszy niż poz. 19.



21. Zamrażarka

Typ – ZD-1.2
Nr fabryczny – 065 (dalsze nieczytelne)
Rok budowy – ca 1994
Pojemność – 180 litrów

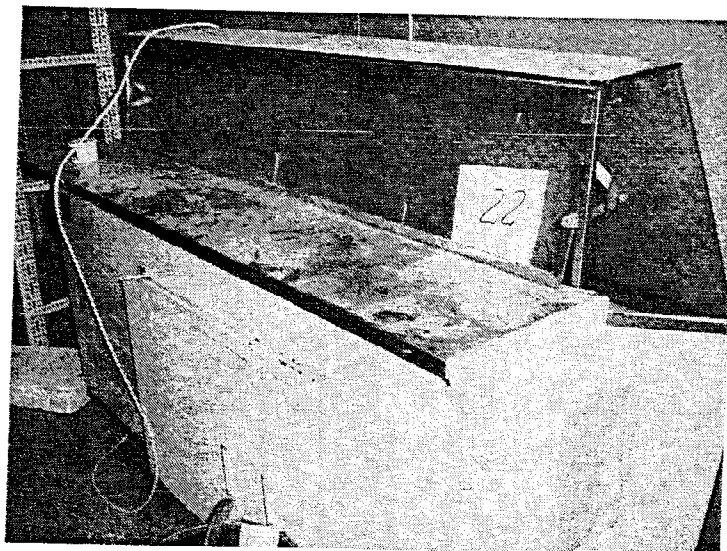
Sprawna technicznie, wyłączona z eksploatacji.



22. Lada chłodnicza

Typ – LCW
Nr fabryczny – 1899
Rok budowy – 1992
Temperatura pracy – $-1^{\circ}\text{C} \pm -7^{\circ}\text{C}$
Producent – Byfuch Bydgoszcz

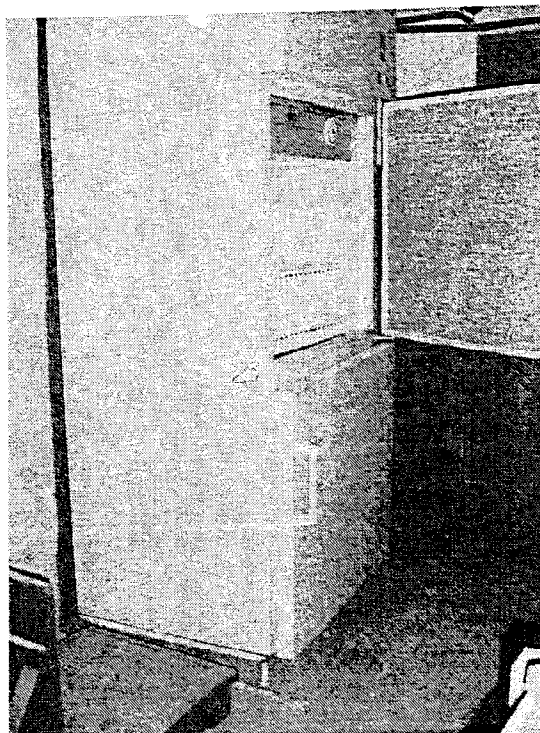
Sprawna technicznie, dawno nie używana.



23. Lodówko-zamrażarka

Typ – 711
Nr fabryczny – 2165
Rok budowy – 1989
Pojemność – 700 litrów
Producent – Zakład Bochnice

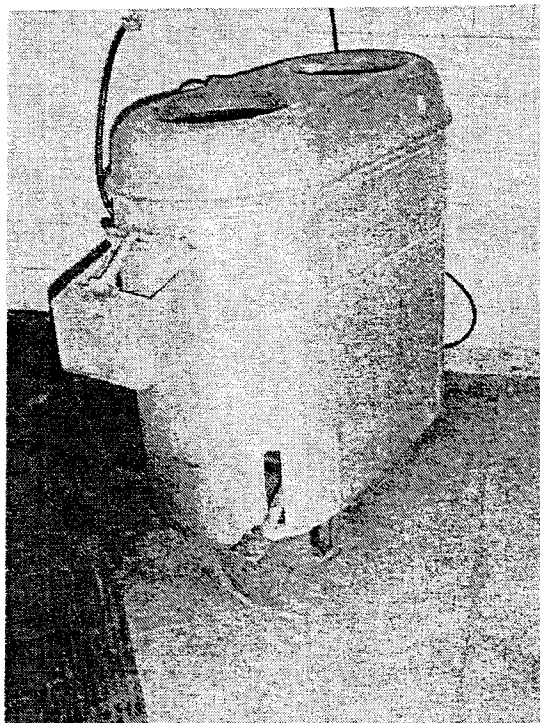
Sprawną technicznie, posiada komorę chłodzenia i dolną zamrażania, konstrukcja przestarzała, energochłonna.



24. Obieraczka do ziemniaków z płuczką

Typ – OZP-15,5
Nr fabryczny – 52053
Rok budowy – 1986
Producent – Spomasz Nakło

Zużyte tarcze ocierające, konstrukcja przestarzała.

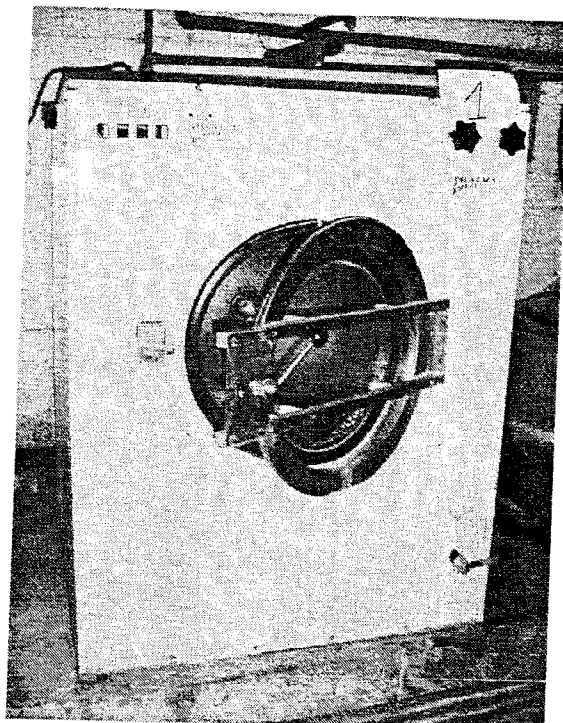


WYPOSAŻENIE PRALNI

1. Pralnica elektryczna czółowa

Typ – PCE-30
Nr fabryczny – 26/96
Rok budowy – 1996
Moc – 28 kW
Załadunek – 30 kg

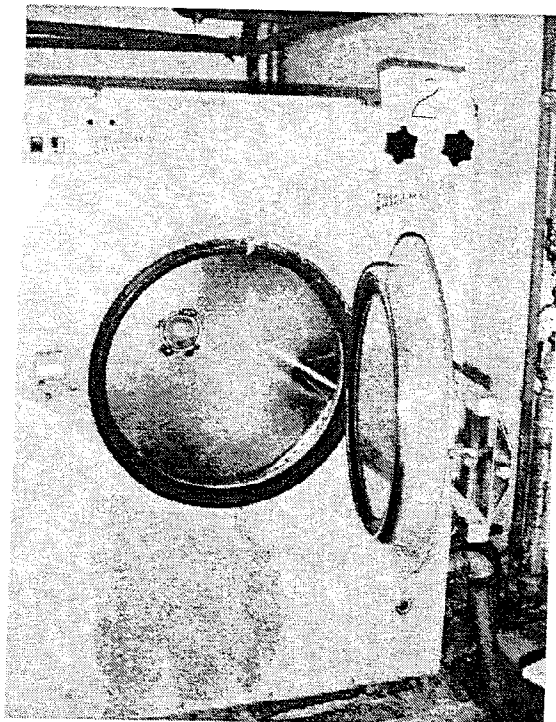
Sprawna technicznie, stan oceniam jako dostateczny.



2. Pralnica elektryczna czółowa

Typ – PCE-30
Nr fabryczny – brak prawdopodobnie 8/95
Rok budowy – brak prawdopodobnie 2005
Moc – 28 kW
Załadunek – 30 kg

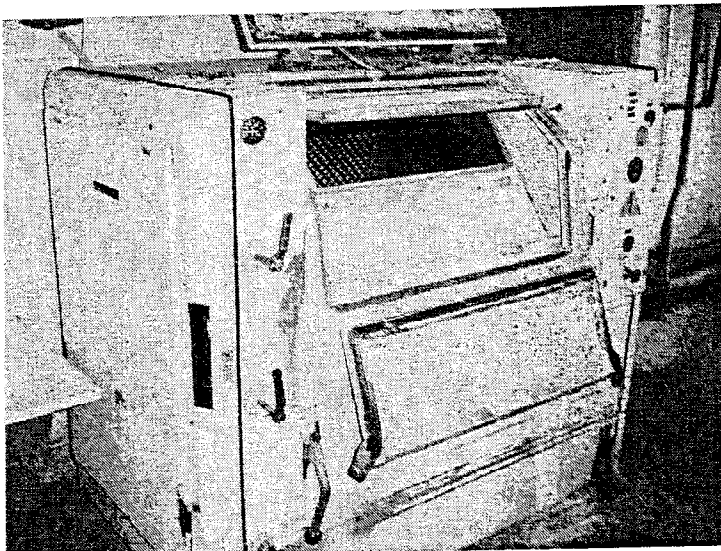
Sprawna technicznie, stan oceniam jako gorszy od poz. 1, liczne ogniska korozji.



**3. Pralnica parowa bębnowa
boczna**

Typ – MP30/31
Nr fabryczny – 142
Rok budowy – 2000
Załadunek – 30 kg
Producent – PREMA Kielce

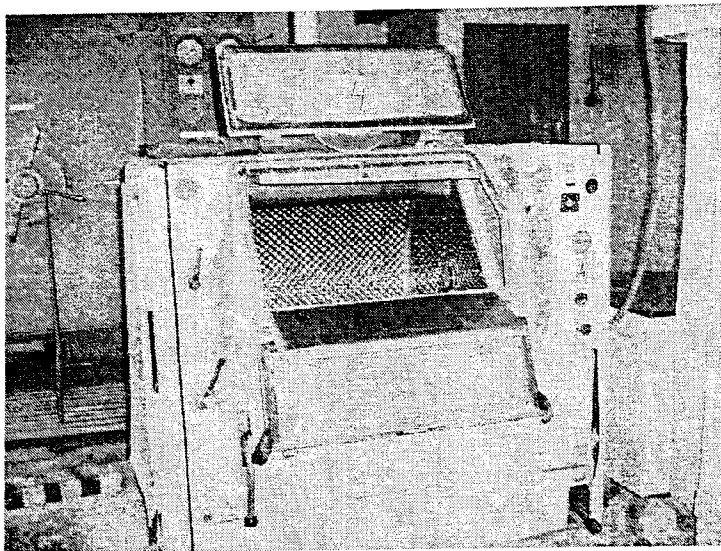
Sprawna technicznie,
nieużytkowana.



**4. Pralnica parowa bębnowa
boczna**

Typ – MP30/31
Nr fabryczny – 141
Rok budowy – 2000
Załadunek – 30 kg
Producent – PREMA Kielce

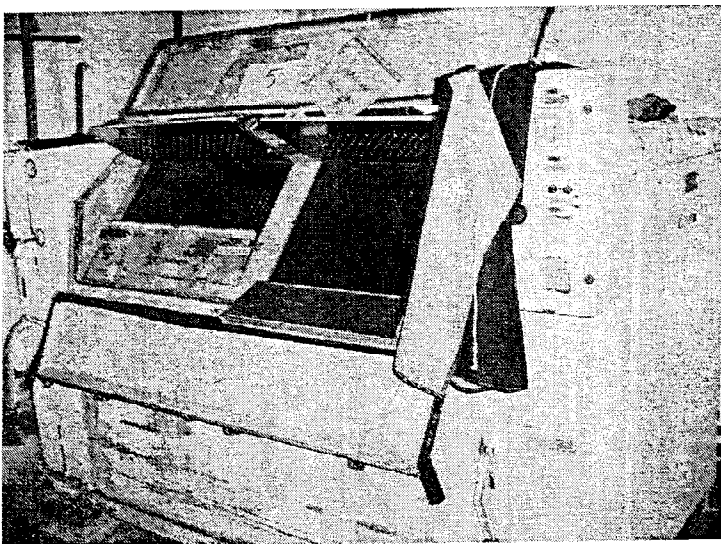
Sprawna technicznie,
nieużytkowana.



**5. Pralnica parowa bębnowa
boczna**

Typ – MP-5085
Nr fabryczny – 0748
Rok budowy – 1990
Załadunek – 50 kg

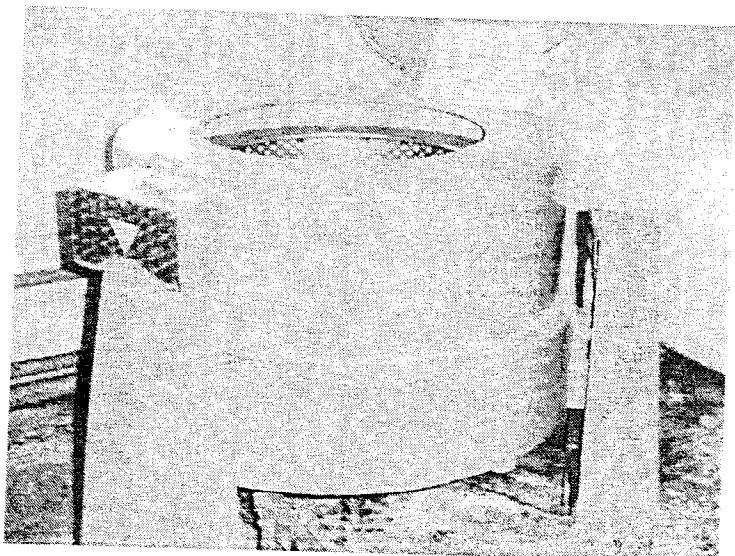
Niesprawna technicznie.



6. Wirówka pralnicza

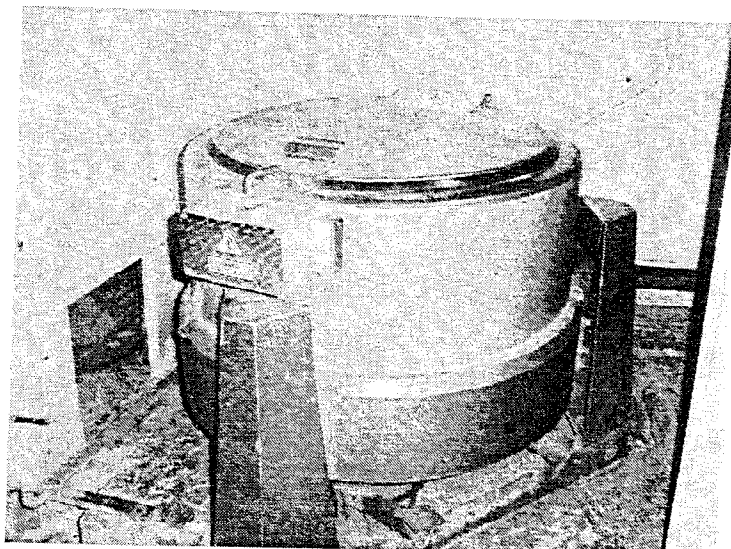
Brak danych identyfikacyjnych

Sprawna technicznie.



7. Wirówka elektryczna pralnicza

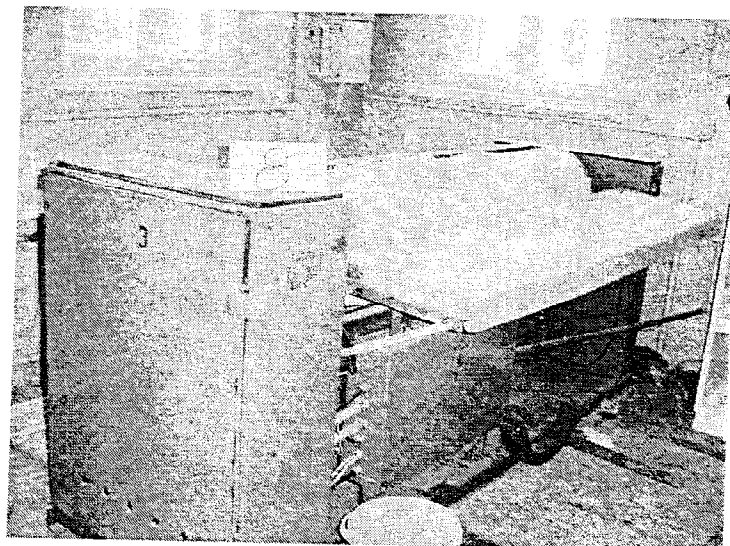
Typ – WR-30,2
 Nr fabryczny – 109
 Rok budowy – 2000
 Moc – 3 kW
 Załadunek – 30 kg
 Producent – PREMA Kielce



8. Prasownica elektryczna nieckowa

Typ – PE-3
 Nr fabryczny – 676
 Rok budowy – 1986
 Producent – PRALFA Tarnów

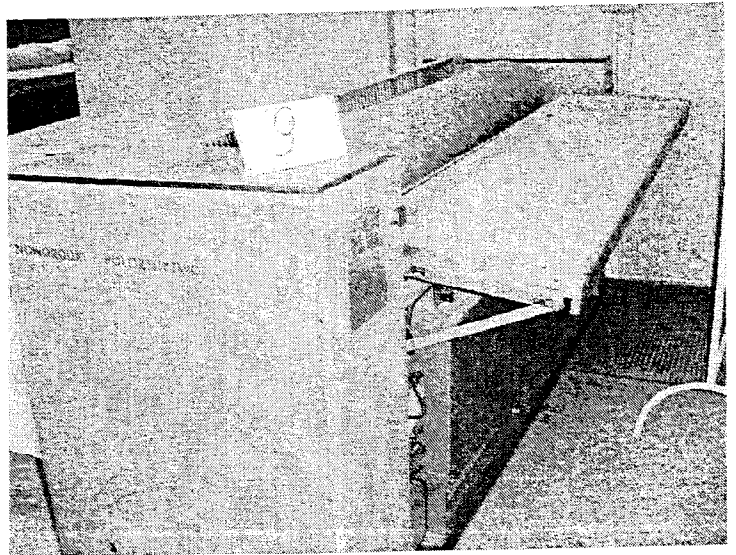
Sprawna technicznie.



9. Prasownica elektryczna nieckowa

Typ – PE-3
Nr fabryczny – 1803
Rok budowy – 1988
Producent – PRALFA Tamów

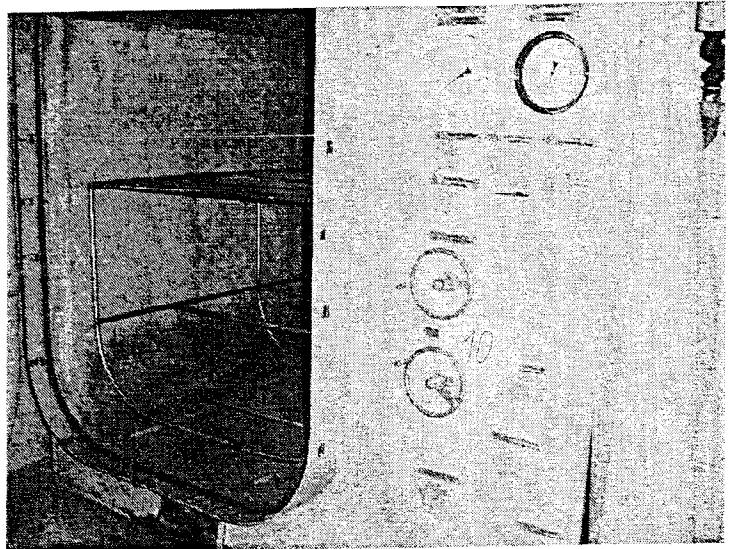
Sprawna technicznie.



10. Komora dezynfekcyjna

Brak danych identyfikacyjnych

Liczne ogniska korozji, służyła do dezynfekcji materaców, stan techniczny oceniam jako ledwie dostateczny.



11. Suszarka elektryczna bębnowa

Typ – SB 18E
Nr fabryczny – 442
Rok budowy – 1996
Załadunek – 18 kg
Producent – WUTEH DEMENT

Sprawna technicznie.



12. Suszarka elektryczna bębnowa

Typ – EWA8E
Nr fabryczny – 756
Rok budowy – 1970

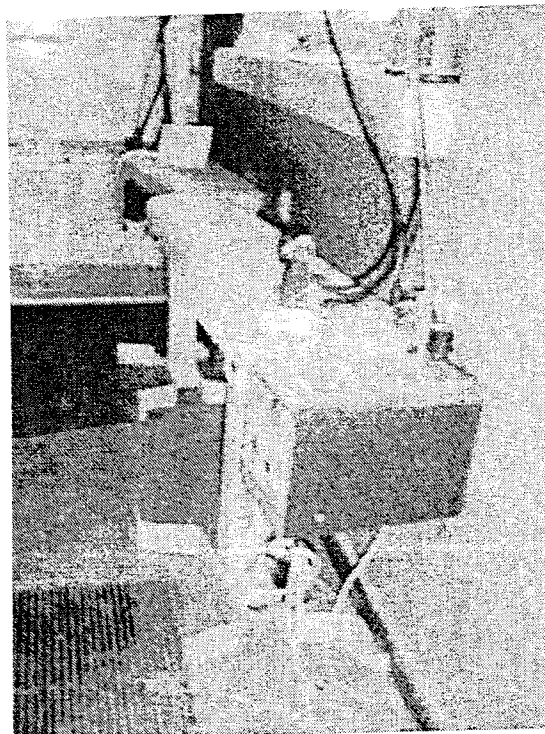
Sprawna technicznie.



13. Zestaw do prasowania

Typ – NOVAPRESS
Rok budowy – 2001

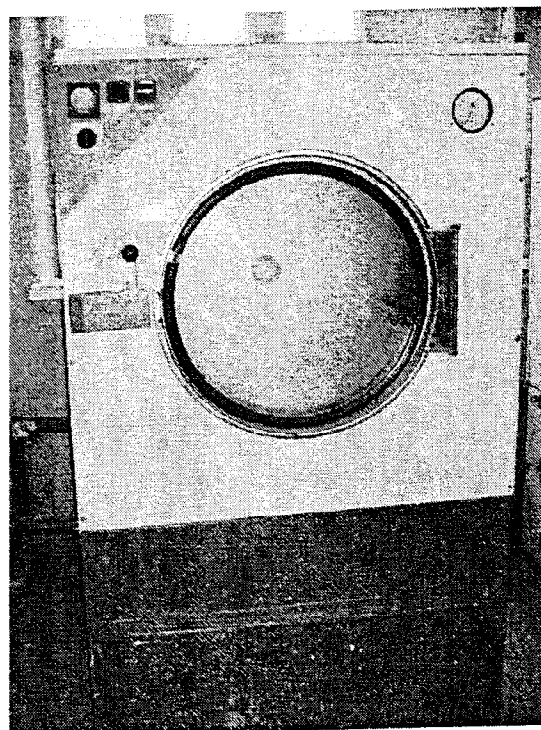
W skład wchodzi dwa stanowiska z wyposażeniem, każde po jednym żelazku elektrycznym stole i doprowadzeniu pary do żelazka, wyposażone w regulację wysokości stołu, stan oceniam jako dostateczny.



14. Suszarka bębnowa parowa

Typ – SB-16,2
Nr fabryczny – 1693/88
Rok budowy – 1988
Załadunek – 16 kg
Producent – DEMENT WUTEH

Sprawna technicznie, nieużytkowana.



15. Suszarka bębnowa parowa

Typ – SB-16,2
Nr fabryczny – 1695
Rok budowy – 1988
Załadunek – 16 kg
Producent – DEMENT WUTEH

Sprawna technicznie.



16. Pralka automatyczna BOSCH MAX

Typ – M-831
Nr fabryczny – 1600/PL/01
Rok budowy – 2000
Moc – 2000 W

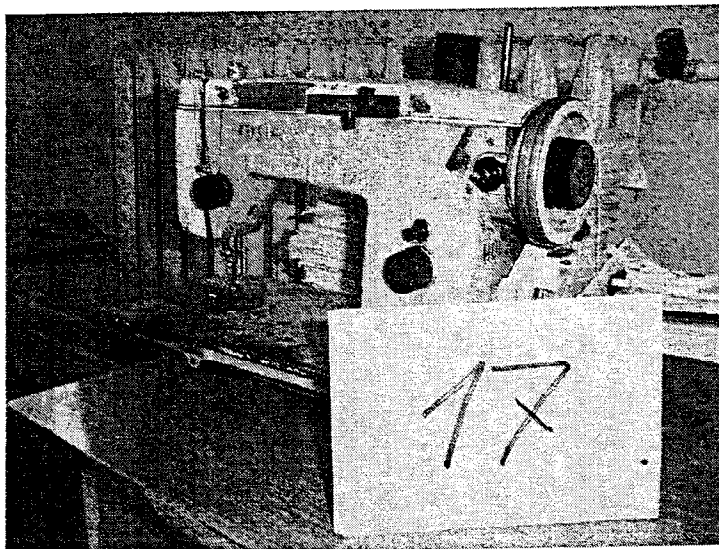
Sprawna technicznie, połamana szuflada od pojemników na środki piorące.



17. Maszyna do szycia

Brak danych identyfikacyjnych
Producent - ŁUCZNIK

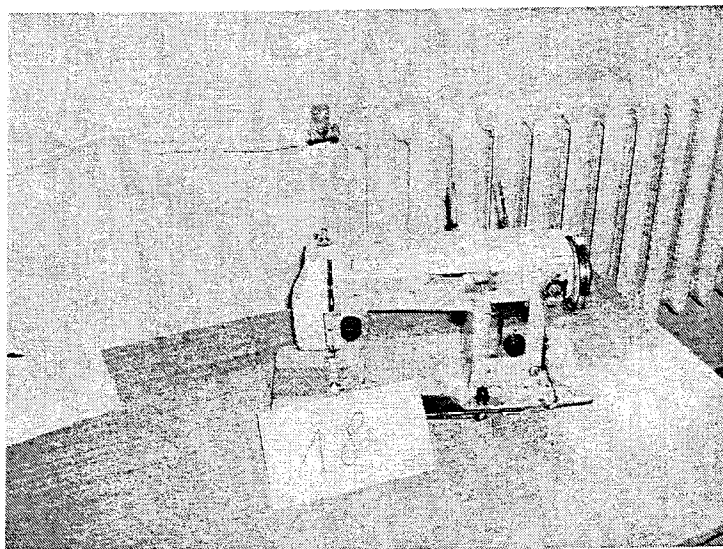
Do szycia prosto oraz
zygzakowato, mocno
wyeksploatowana.



18. Maszyna do szycia

Typ - Łucznik 432
Nr fabryczny - 379892
Rok budowy - 1968

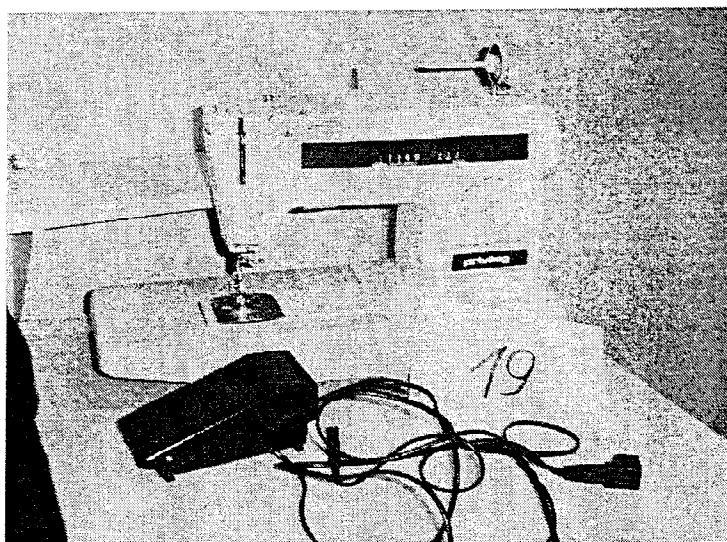
Sprawna technicznie, do szycia
prostego i zygzakowatego.



19. Maszyna do szycia

Model - Łucznik 827
Brak danych identyfikacyjnych

Sprawna technicznie, do szycia
prostego i zygzakowatego.



20. Maszyna do szycia

Model – Łucznik
 Nr fabryczny – 84112451
 Rok budowy – 1984

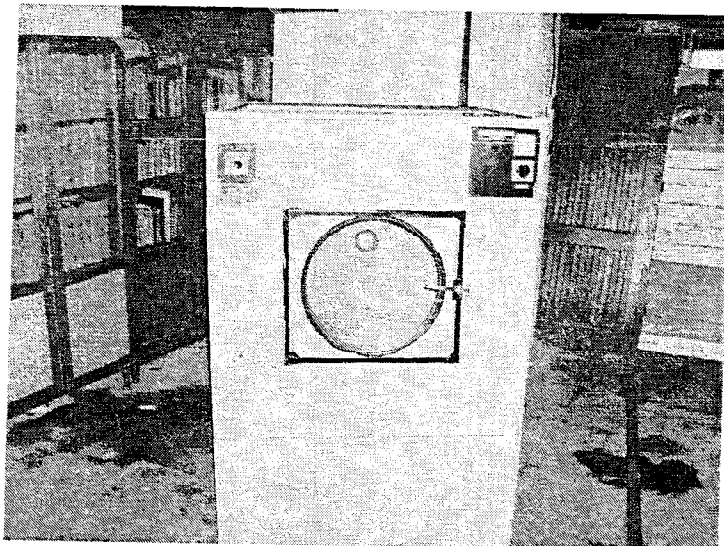
Sprawna technicznie, do szycia prostego i zygzakowatego.



21. Suszarka elektryczna bębnowa

Typ – SB18E
 Nr fabryczny – 4741
 Rok budowy – 1997
 Producent – DEMENT
 WUTECH

Załadunek 16 kg, sprawna technicznie.



22. Taboret elektryczny

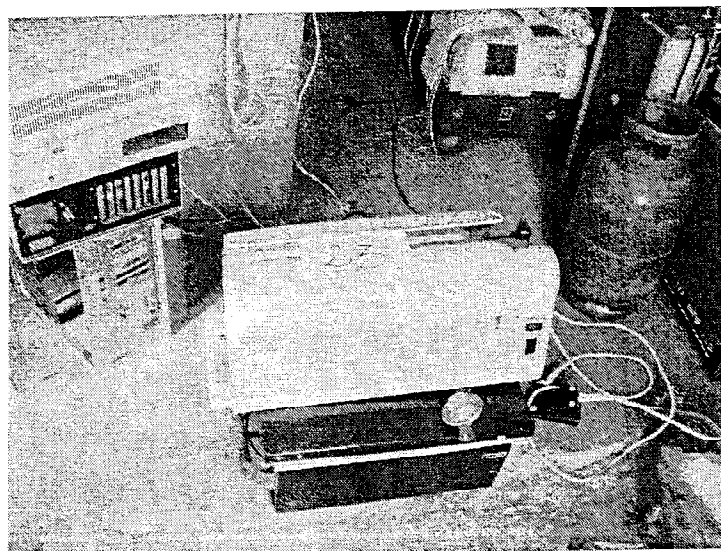
Typ – TE
 Nr fabryczny – 0676
 Rok budowy – 1994
 Moc – 4 kW

Wyeksploatowany, przedstawia niewielką wartość.



23. Magiel elektryczny

Typ – KL-174
 Rok budowy – 04/02
 Producent – Martin S.A.



IV. USTALENIE WARTOŚCI

W przypadku, gdy znana jest wartość początkowa obiektu, wartość aktualną można określić również metodą odtworzeniową wg algorytmu:

$$C = C_N \times \left(1 - \frac{1}{100} Z_p\right) \times K$$

gdzie:

C – wartość aktualna-ustalona obiektu

C_N – cena nowego obiektu

Z_p – zużycie potencjału eksploatacyjnego w %

K – współczynnik czynników zewnętrznych obliczany wg formuły:

$$K = 1 - \lambda(Te - 1),$$

gdzie:

λ – współczynnik empiryczny (ekspercki), zawierający się w granicach 0,00÷0,03

Te – liczba lat eksploatacji obiektu

Do wartości rynkowej dochodzimy wprowadzając współczynnik urynkowienia – **W**. Na ogół współczynnik ten przyjmuje wartość z przedziału 0,6÷1,0. Sporadycznie może przyjmować wartość niższą. Wg materiałów szkoleniowych na kursie w dniu 19-20 lutego 2009 r. „Wycena maszyn i urządzeń poligraficznych” referat dra hab. inż. Jacka Bieranowskiego profesora nadzw. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

KUCHNIA

1. Kocioł warzelny parowy

Wg informacji producenta LOZAMET

$$C_N = \text{ca } 14000 \text{ zł}$$

$$Z_p = 60 \%$$

$$K = 0,4$$

$$W = 0,4$$

Zatem:

$$C = 14000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 60\right) \times 0,4 \times 0,4 = 896 \text{ zł}$$

$$K_d \text{ przyjmuje } 4 \text{ godz.} \times 35 \text{ zł/rbg} = 140 \text{ zł}$$

$$C = 896 \text{ zł} - 140 \text{ zł} = 756 \text{ zł}$$

2. Kocioł warzelny parowy

Wg informacji producenta LOZAMET

$$C_N = \text{ca } 14000 \text{ zł}$$

$$Z_p = 60 \%$$

$$K = 0,4$$

$$W = 0,4$$

Zatem:

$$C = 14000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 60\right) \times 0,4 \times 0,4 = 896 \text{ zł}$$

$$K_d \text{ przyjmuje } 4 \text{ godz.} \times 35 \text{ zł/rbg} = 140 \text{ zł}$$

$$C = 896 \text{ zł} - 140 \text{ zł} = 756 \text{ zł}$$

3. Kocioł warzelny parowy

Wg informacji producenta LOZAMET

$$C_N = 10600 \text{ zł}$$

$$Z_p = 60 \%$$

$$K = 0,4$$

$$W = 0,4$$

Zatem:

$$C = 10600 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 60\right) \times 0,4 \times 0,4 = 678 \text{ zł}$$

$$K_d \text{ przyjmuje } 4 \text{ godz.} \times 35 \text{ zł/rbg} = 140 \text{ zł}$$

$$C = 678 \text{ zł} - 140 \text{ zł} = 538 \text{ zł}$$

4. Kocioł warzelny parowy

Wg informacji producenta LOZAMET

$$C_N = 10600 \text{ zł}$$

$$Z_p = 60 \%$$

$$K = 0,4$$

$$W = 0,4$$

Zatem:

$$C = 14000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 60\right) \times 0,4 \times 0,4 = 678 \text{ zł}$$

$$K_d \text{ przyjmuję } 4 \text{ godz.} \times 35 \text{ zł/rbg} = 140 \text{ zł}$$

$$C = 678 \text{ zł} - 140 \text{ zł} = \mathbf{538 \text{ zł}}$$

5. Kocioł warzelny parowy

Wg informacji producenta LOZAMET

$$C_N = 6900 \text{ zł}$$

$$Z_p = 60 \%$$

$$K = 0,4$$

$$W = 0,4$$

Zatem:

$$C = 14000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 60\right) \times 0,4 \times 0,4 = 441 \text{ zł}$$

$$K_d \text{ przyjmuję } 3 \text{ godz.} \times 35 \text{ zł/rbg} = 105 \text{ zł}$$

$$C = 441 \text{ zł} - 105 \text{ zł} = \mathbf{337 \text{ zł}}$$

6. Zestaw kociołków przechyłnych

$$C_N = 8500 \text{ zł}$$

$$S = 50 \%$$

$$K = 0,7$$

$$W = 0,6$$

Zatem:

$$C = 8500 (1 - 0,5) \times 0,7 \times 0,6 = 1785 \text{ zł}$$

$$K_d \text{ przyjmuję } 50 \text{ zł}$$

$$C = 1785 \text{ zł} - 50 \text{ zł} = \mathbf{1735 \text{ zł}}$$

7. Piekarnik elektryczny

Moim zdaniem nie przedstawia żadnej wartości rynkowej, ewentualna wartość jako złom może stanowić ekwiwalent za koszty demontażu.

8. Patelnia elektryczna

Wg informacji producenta Spomasz Nakło

$$C_N = 4400 \text{ zł}$$

$$Z_p = 50 \%$$

$$K = 0,6$$

$$W = 0,5$$

Zatem:

$$C = 4400 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 50\right) \times 0,6 \times 0,5 = 660 \text{ zł}$$

K_d przyjmuję 1 godz. \times 35 zł/rbg = 35 zł

$$C = 660 \text{ zł} - 35 \text{ zł} = \mathbf{625 \text{ zł}}$$

9. Patelnia elektryczna

Wartość ustaląm szacunkowo odnosząc się do poz. 8 w wysokości **550 zł** uwzględniając koszty demontażu.

10. Zestaw do podgrzewania posiłków

Wg informacji producenta LOZAMET

$$C_N = 8500 \text{ zł}$$

$$Z_p = 50 \%$$

$$K = 0,8$$

$$W = 0,7$$

Zatem:

$$C = 8500 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 50\right) \times 0,8 \times 0,7 = 2380 \text{ zł}$$

K_d przyjmuję 35 zł

$$C = 2380 \text{ zł} - 35 \text{ zł} = \mathbf{2345 \text{ zł}}$$

11. Kuchnia węglowa

Moim zdaniem jako obiekt przestarzały nie przedstawia żadnej wartości rynkowej, ewentualny uzysk ze sprzedaży złomu może stanowić ekwiwalent za koszty demontażu.

12. Stoły gastronomiczne 3 szt.

Stanowią niewielką wartość rynkową, ponieważ konstrukcja wykonana jest ze zwykłej stali, wartość ustaląm szacunkowo jak niżej z uwagi na niemożność zastosowania żadnej z metod.

I –	50 zł
II –	70 zł
III –	60 zł
Razem	<u>180 zł</u>

13. Krajalnica do wędlin

Wg informacji producenta MAGA Bydgoszcz

$$C_N = 3200 \text{ zł}$$

$$Z_p = 60 \%$$

$$K = 0,7$$

$$W = 0,6$$

Zatem:

$$C = 3200 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 60\right) \times 0,7 \times 0,6$$

K_d pomijam

$$C = 538 \text{ zł}$$

14. Maszyna kuchenna wieloczynnościowa

Wg informacji producenta Spomasz Nakło

$$C_N = 5600 \text{ zł}$$

$$Z_p = 70 \%$$

$$K = 0,5$$

$$W = 0,5$$

Zatem:

$$C = 5600 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 70\right) \times 0,5 \times 0,5$$

K_d pomijam

$$C = 420 \text{ zł}$$

15. Robot kuchenny

Wg informacji producenta Spomasz Nakło

$$C_N = 4200 \text{ zł}$$

$$Z_p = 60 \%$$

$$K = 0,6$$

$$W = 0,4$$

Zatem:

$$C = 4200 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 60\right) \times 0,6 \times 0,4$$

K_d pomijam

$$C = 403 \text{ zł}$$

16. Roboty kuchenne 3 szt.

Z uwagi na rok produkcji, wartość ustaląm szacunkowo jak niżej. Obecnie nieprodukowane, nie ma możliwości zastosowania żadnej z metod.

I –	80 zł
II –	0 zł – bezwartościowy
III –	50 zł
<u>Razem</u>	<u>130 zł</u>

17. Zamrażarka

Wg informacji z Allegro $W_R = w$ granicach 800-1300 zł

$$a = 0,8$$

Zatem:

$$W_{WS} = 900 \times 0,8$$

K_d pomijam

$$C = 720 \text{ zł}$$

18. Szafa chłodnicza

Na Allegro brak jest notowań W_R przyjmuję szacunkowo = 4000 zł

$$a = 0,5$$

Zatem:

$$W_{WS} = 4000 \times 0,5 \times 2$$

K_d pomijam

$$C = 4000 \text{ zł}$$

19. Szafa chłodnicza

Wg informacji z Allegro $W_R = 2550$ zł

$$a = 0,6$$

Zatem:

$$W_{WS} = 2550 \times 0,6$$

K_d pomijam

$$C = 1530 \text{ zł}$$

20. Szafa chłodnicza

Wg informacji z Allegro $W_R = 2550$ zł

$$a = 0,6$$

Zatem:

$$W_{WS} = 2550 \times 0,6$$

K_d pomijam

$$C = 1530 \text{ zł}$$

21. Zamrażarka

Wg informacji z Allegro $W_R = 600 \text{ zł}$

$$a = 0,6$$

Zatem:

$$W_{WS} = 600 \times 0,6$$

K_d pomijam

$$C = 360 \text{ zł}$$

22. Lada chłodnicza

Wg informacji z Allegro $W_R =$ w granicach 300-1000 zł

$$a = 0,6$$

Zatem:

$$W_{WS} = 800 \times 0,6$$

K_d pomijam

$$C = 480 \text{ zł}$$

23. Lodówko-zamrażarka

$$C_N = 7200 \text{ zł}$$

$$Z_p = 40 \%$$

$$K = 0,7$$

$$W = 0,6$$

Zatem:

$$C = 7200 (1 - 0,4) \times 0,7 \times 0,6$$

K_d pomijam

$$C = 1814 \text{ zł}$$

24. Obieraczka do ziemniaków

Wg informacji producenta Spomasz Nakło

$$C_N = 4990 \text{ zł}$$

$$Z_p = 60 \%$$

$$K = 0,6$$

$$W = 0,6$$

Zatem:

$$C = 4990 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 60\right) \times 0,6 \times 0,6$$

K_d pomijam

$$C = 718 \text{ zł}$$

PRALNIA

1. Pralnica elektryczna czołowa

Wg informacji producenta PRALMA Kielce

$$C_N = 14000 \text{ zł}$$

$$Z_p = 50 \%$$

$$K = 0,8$$

$$W = 0,6$$

Zatem:

$$C = 14000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 50\right) \times 0,8 \times 0,6 = 3360 \text{ zł}$$

$$K_d \text{ przyjmuję } 5 \text{ godz.} \times 35 \text{ zł/rbg} = 175 \text{ zł}$$

$$C = 3360 \text{ zł} - 175 \text{ zł} = \mathbf{3185 \text{ zł}}$$

2. Pralnica elektryczna czołowa

$$C_N = 14000 \text{ zł}$$

$$Z_p = 60 \%$$

$$K = 0,8$$

$$W = 0,6$$

Zatem:

$$C = 14000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 60\right) \times 0,8 \times 0,6 = 2688 \text{ zł}$$

$$K_d \text{ przyjmuję } 5 \text{ godz.} \times 35 \text{ zł/rbg} = 175 \text{ zł}$$

$$C = 2688 \text{ zł} - 175 \text{ zł} = \mathbf{2513 \text{ zł}}$$

3. Pralnica parowa bębnowa boczna

$$C_N = 18000 \text{ zł}$$

$$Z_p = 40 \%$$

$$K = 0,8$$

$$W = 0,8$$

Zatem:

$$C = 18000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 40\right) \times 0,8 \times 0,8 = 6912 \text{ zł}$$

K_d przyjmuję 5 godz. \times 35 zł/rbg = 175 zł

$$C = 6912 \text{ zł} - 175 \text{ zł} = 6737 \text{ zł}$$

4. Pralnica parowa bębnowa boczna

$C_N = 18000 \text{ zł}$

$Z_p = 40 \%$

$K = 0,8$

$W = 0,8$

Zatem:

$$C = 18000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 40\right) \times 0,8 \times 0,8 = 6912 \text{ zł}$$

K_d przyjmuję 5 godz. \times 35 zł/rbg = 175 zł

$$C = 6912 \text{ zł} - 175 \text{ zł} = 6737 \text{ zł}$$

5. Pralnica parowa bębnowa boczna

$C_N = 18000 \text{ zł}$

$Z_p = 60 \%$

$K = 0,8$

$W = 0,8$

Zatem:

$$C = 18000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 60\right) \times 0,8 \times 0,8 = 4608 \text{ zł}$$

K_d przyjmuję 5 godz. \times 35 zł/rbg = 175 zł

$$C = 4608 \text{ zł} - 175 \text{ zł} = 4433 \text{ zł}$$

6. Wirówka pralnicza

$C_N = 16000 \text{ zł}$

$Z_p = 40 \%$

$K = 0,8$

$W = 0,8$

Zatem:

$$C = 16000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 40\right) \times 0,8 \times 0,8 = 6144 \text{ zł}$$

K_d przyjmuję 5 godz. \times 35 zł/rbg = 175 zł

$$C = 6144 \text{ zł} - 175 \text{ zł} = 5969 \text{ zł}$$

7. Wirówka pralnicza

$C_N = 16000 \text{ zł}$

$Z_p = 40 \%$

$K = 0,8$

$$W = 0,8$$

Zatem:

$$C = 16000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 40\right) \times 0,8 \times 0,8 = 6144 \text{ zł}$$

$$K_d \text{ przyjmuję } 5 \text{ godz.} \times 35 \text{ zł/rbg} = 175 \text{ zł}$$

$$C = 6144 \text{ zł} - 175 \text{ zł} = 5969 \text{ zł}$$

8. Prasownica elektryczna

$$C_N = 10000 \text{ zł}$$

$$Z_p = 40 \%$$

$$K = 0,6$$

$$W = 0,6$$

Zatem:

$$C = 10000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 40\right) \times 0,6 \times 0,6$$

K_d pomijam

$$C = 2160 \text{ zł}$$

9. Prasownica elektryczna

$$C_N = 10000 \text{ zł}$$

$$Z_p = 40 \%$$

$$K = 0,6$$

$$W = 0,6$$

Zatem:

$$C = 10000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 40\right) \times 0,6 \times 0,6$$

K_d pomijam

$$C = 2160 \text{ zł}$$

10. Komora dezynfekcyjna

Brak jakichkolwiek danych – producenta, roku budowy zmusza mnie do oszacowania tej ruchomości na kwotę **2500 zł**, uwzględniając koszty demontażu.

11. Suszarka elektryczna bębnowa

$$C_N = 14000 \div 23000 \text{ zł, przyjmuję } 18000 \text{ zł}$$

$$Z_p = 40 \%$$

$$K = 0,7$$

$$W = 0,5$$

Zatem:

$$C = 18000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 40\right) \times 0,7 \times 0,5$$

K_d pomijam

$$C = 3780 \text{ zł}$$

12. Suszarka elektryczna bębnowa

$C_N = 14000 + 23000 \text{ zł}$, przyjmuję 18000 zł

$Z_p = 40 \%$

$K = 0,7$

$W = 0,5$

Zatem:

$$C = 18000 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 40\right) \times 0,7 \times 0,5$$

K_d pomijam

$$C = 3780 \text{ zł}$$

13. Zestaw do prasowania

Wartość zestawu ustaląm szacunkowo na kwotę **180 zł** z uwagi na wartość silnika elektrycznego z przekładnią.

14. Suszarka bębnowa parowa

$C_N = 9800 \text{ zł}$

$Z_p = 45 \%$

$K = 0,8$

$W = 0,7$

Zatem:

$$C = 9800 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 45\right) \times 0,8 \times 0,7 = 3018$$

K_d przyjmuję 5 godz. \times 35 zł/rbg = 175 zł

$$C = 3018 \text{ zł} - 175 \text{ zł} = \mathbf{2843 \text{ zł}}$$

15. Suszarka bębnowa parowa

$C_N = 9800 \text{ zł}$

$Z_p = 45 \%$

$K = 0,8$

$W = 0,7$

Zatem:

$$C = 9800 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 45\right) \times 0,8 \times 0,7 = 3018$$

K_d przyjmuję 5 godz. \times 35 zł/rbg = 175 zł

$$C = 3018 \text{ zł} - 175 \text{ zł} = 2843 \text{ zł}$$

16. Pralka automatyczna

$W_R = 50 + 200$ zł, przyjmuję 150 zł

$$a = 0,9$$

Zatem:

$$W_{WS} = 150 \times 0,9$$

K_d pomijam

$$C = 135 \text{ zł}$$

17. Maszyna do szycia

$W_R = 20 + 150$ zł, przyjmuję 100 zł

$$a = 0,8$$

Zatem:

$$W_{WS} = 100 \times 0,8$$

K_d pomijam

$$C = 80 \text{ zł}$$

18. Maszyna do szycia

$W_R = 80 + 150$ zł, przyjmuję 100 zł

$$a = 0,8$$

Zatem:

$$W_{WS} = 100 \times 0,8$$

K_d pomijam

$$C = 80 \text{ zł}$$

19. Maszyna do szycia

$W_R = 20 + 150$ zł, przyjmuję 150 zł

$$a = 0,8$$

Zatem:

$$W_{WS} = 150 \times 0,8$$

K_d pomijam

$$C = 120 \text{ zł}$$

20. Maszyna do szycia

$W_R = 20 \div 150 \text{ zł}$, przyjmuję 150 zł

$a = 0,8$

Zatem:

$$W_{WS} = 150 \times 0,8$$

K_d pomijam

$$C = 120 \text{ zł}$$

21. Suszarka elektryczna bębnowa

$C_N = 9800 \text{ zł}$

$Z_p = 45 \%$

$K = 0,8$

$W = 0,7$

Zatem:

$$C = 9800 \left(1 - \frac{1}{100} \cdot 45\right) \times 0,8 \times 0,7 = 3018$$

K_d przyjmuję 5 godz. $\times 35 \text{ zł/rbg} = 175 \text{ zł}$

$$C = 3018 \text{ zł} - 175 \text{ zł} = 2843 \text{ zł}$$

22. Taboret elektryczny

Wartość ustalą szacunkowo na kwotę **150 zł**.

23. Magiel elektryczny

$W_R = 300 \div 1200 \text{ zł}$, przyjmuję 150 zł

$a = 0,8$

Zatem:

$$W_{WS} = 300 \times 0,8$$

K_d pomijam

$$C = 640 \text{ zł}$$

V. ZESTAWIENIE USTALONYCH WARTOŚCI

KUCHNIA

Lp.	Nazwa urządzenia	Ustalona wartość [zł]	Uwagi
1	Kocioł warzelny parowy	756	
2	Kocioł warzelny parowy	756	
3	Kocioł warzelny parowy	538	
4	Kocioł warzelny parowy	538	
5	Kocioł warzelny parowy	337	
6	Zestaw kociołków przechylnych	1735	
7	Piekarnik elektryczny	0	bezwartościowy
8	Patelnia elektryczna	625	
9	Patelnia elektryczna	550	
10	Zestaw do podgrzewania posiłków	2345	
11	Kuchnia węglowa	0	bezwartościowa
12	Stoły gastronomiczne 3 szt.	180	
13	Krajalnica do wędlin	538	
14	Maszyna kuchenna wieloczynnościowa	420	
15	Robot kuchenny	403	
16	Roboty kuchenne 3 szt.	130	
17	Zamrażarka	720	
18	Szafa chłodnicza	4000	
19	Szafa chłodnicza	1530	
20	Szafa chłodnicza	1530	
21	Zamrażarka	360	
22	Lada chłodnicza	480	
23	Lodówko-zamrażarka	1814	
24	Obieraczka do ziemniaków	718	
	OGÓLEM	21003	

PRALNIA

Lp.	Nazwa urządzenia	Ustalona wartość [zł]	Uwagi
1	Pralnica elektryczna czołowa	3185	
2	Pralnica elektryczna czołowa	2513	
3	Pralnica bębnowa boczna	6737	
4	Pralnica bębnowa boczna	6737	
5	Pralnica bębnowa boczna	4433	
6	Wirówka pralnicza	5969	
7	Wirówka pralnicza	5969	
8	Prasowalnica elektryczna	2160	
9	Prasowalnica elektryczna	2160	
10	Komora dezynfekcyjna	2500	
11	Suszarka elektryczna bębnowa	3780	
12	Suszarka elektryczna bębnowa	3780	
13	Zestaw do prasowania	180	
14	Suszarka bębnowa parowa	2843	
15	Suszarka bębnowa parowa	2843	
16	Pralka automatyczna	135	
17	Maszyna do szycia	80	
18	Maszyna do szycia	80	
19	Maszyna do szycia	120	
20	Maszyna do szycia	120	
21	Suszarka elektryczna bębnowa	2843	
22	Taboret elektryczny	150	
23	Magiel elektryczny	640	
	OGÓLEM	59957	

Razem kuchnia

21 003,- zł

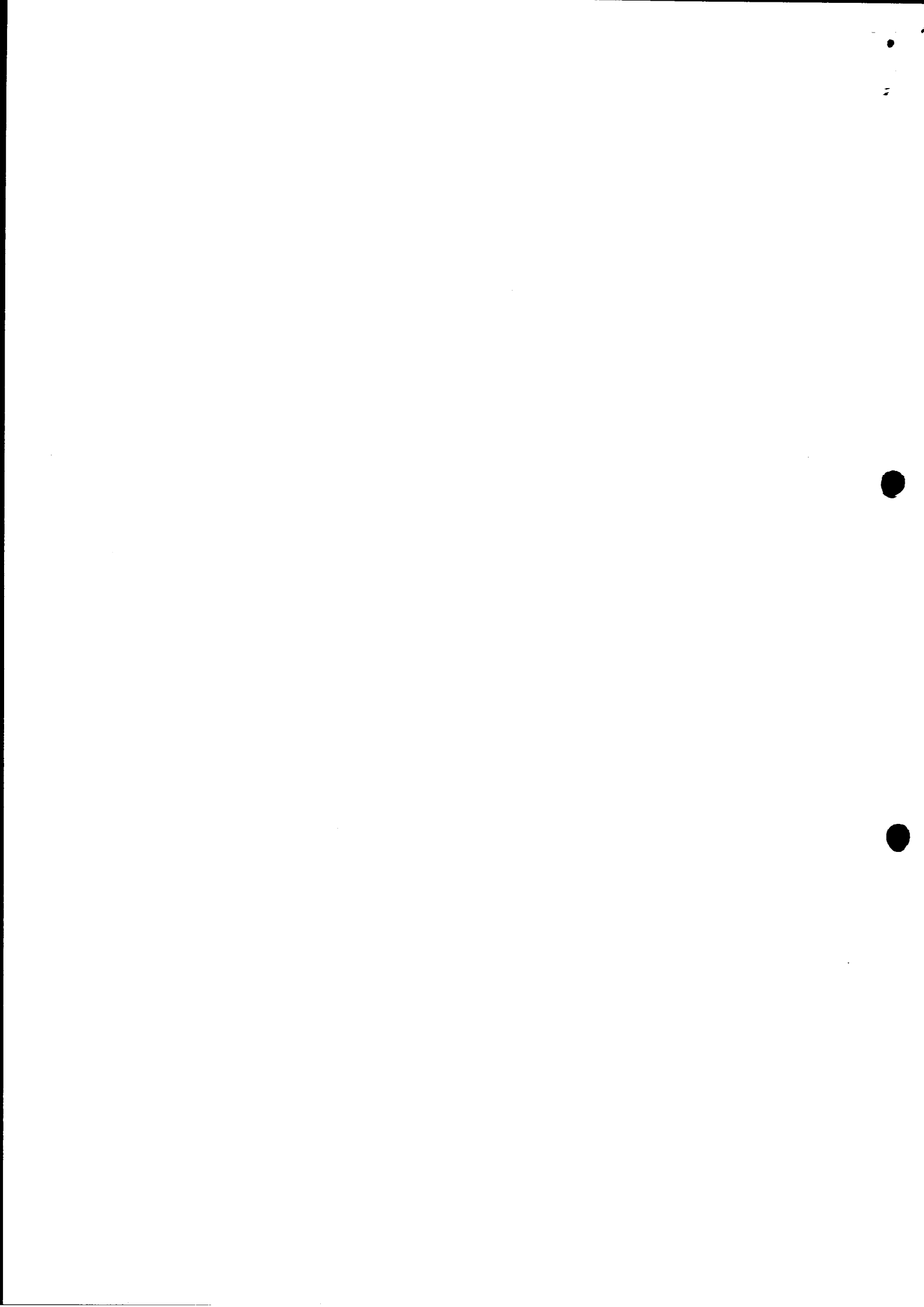
Razem pralnia

59 957,- zł

Ustalona wartość netto łącznie:

80 960,- zł

Słownie: osiemdziesiąt tysięcy dziewięćset sześćdziesiąt zł.



VI. UWAGI I ZASTRZEŻENIA I OGRANICZENIA

1. Wartość przedmiotu wyceny została ustalona na miesiąc sporządzenia wyceny.
2. Niniejsze opracowanie nie może być wykorzystane do żadnego innego celu niż określony w treści operatu i nie może być publikowane w całości lub części w jakimkolwiek dokumencie bez zgody sporządzającego i bez uzgodnienia z nim formy i treści takiej publikacji.
3. Rzeczoznawca nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności prawnej, a w szczególności odpowiedzialności za wady ukryte i ewentualne skutki wynikające z dalszego użytkowania przedmiot wyceny a także za skutki wykorzystania samej wyceny.
4. Wykonawca operatu nie ponosi także odpowiedzialności za ewentualne wady wyceny powstałe z oparcia się na stanie przedmiotu wyceny wynikającym z przedstawionych mu przez użytkownika informacji, jeśli brak było podstaw do kwestionowania ich zgodności ze stanem rzeczywistym lub też ustalenie stanu rzeczywistego przez wykonawcę operatu było niemożliwe lub znacznie utrudnione.
5. Niniejsze oszacowanie wartości nie jest ekspertyzą stanu technicznego przedmiotu wyceny i za taką nie może być uznawane.
6. Powyższa wycena wartości nie może być traktowana jako gwarancja sprzedaży przedmiotu wyceny za oszacowaną wartość.
7. Nie badano tytułu użytkowania ani tytułu własności wycenianych obiektów, w tym ewentualnego ograniczenia praw własności.

Sporządził:

