

**Opinia nr 03/11/2025/PC**

z dnia 21.11.2025r.

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

**Przedmiot wyceny:** Wózek gastronomiczny LC Foodbike.



## 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 07.11.2025 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.**

Wózek gastronomiczny LC Foodbike.

Szczegółową charakterystykę przedmiotu wyceny przedstawiono w punkcie 3.

**1.7. Data i miejsce oględzin.**

13.11.2025 r. oraz 20.11.2025 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: 21.11.2025 r.
- Data, na którą określono wartość środka technicznego: 21.11.2025 r.
- Data oględzin i badań środka technicznego: 13.11.2025 r./20.11.2025 r.

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

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 5. Podgrupa 578. Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty dla przemysłu gastronomicznego.	
Nazwa	<b>Wózek gastronomiczny</b>
Model	<b>LC Foodbike</b>
Producent	<b>SH Investments sp. z o.o.</b>
Rok produkcji	<b>2024</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Nr seryjny	<b>121/2024</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Zasilanie	220-240V 50Hz
Klasa ochrony	I/IP21
Ciężar (kg)	180
Kolor wózka	biały/czarny
Wymiary całkowite dł./szer./wys. (cm)	235/90/215

źródło: oględziny źródła technicznego, tabliczka znamionowa, karta katalogowa [www.foodbike.pl](http://www.foodbike.pl)

**Wyposażenie:****Instalacja elektryczna:**

rozdzielnicza Doktorvolt seria DV;

5 x gniazdo 230V;

przełącznik ON/OFF;

wyjscie 24V DC;

**Instalacja sanitarna:**

dwukomorowy zlew ~31x27 (cm);

wylewka wody ciepłej/zimnej;

zbiornik na wodę ciepłą;

zbiornik na wodę brudną;

pompa do wody;

moduł grzania wody;

wlew wody czystej w blacie;

spust wody brudnej;  
Rozkładane daszek tekstylny w kolorze beżowym, wysokość stelaża regulowana;  
Błat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej;  
Zabudowa wózka wykonana z aluminium;  
2 kosze;  
Osłona plexi;  
Komora na 10 pojemników GN 1/6;  
10 pojemników gastronomicznych ze stali nierdzewnej YATO GN 1/6, 176/162/200h (mm), pojemność 3 litry + 10 pokrywek przezroczystych z poliwęglanu;  
Klucze do zamka drzwiczek (szt): 2;  
Hamulec postojowy;  
Opony CST Operative Champion 54-406 (20x2.25).

### **Działanie i zastosowanie.**

Wózek gastronomiczny przeznaczony do sprzedaży i eksponowania produktów spożywczych.  
Zastosowanie jako mobilna gastronomia.

### **3.2. Opis stanu technicznego.**

Ogólny stan techniczny wizualny dobry.

Oględziny w magazynie sprzętu poleasingowego.

- Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;  
Widoczne normatywne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne, zabudowa wózka z punktowymi wgnieceniami powierzchni;  
Instalacja elektryczna, sanitarna: brak możliwości weryfikacji funkcjonalności, nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych, wizualnie kompletna;  
Komora na pojemniki GN bez systemu chłodzenia/grzania;  
Brak oświetlenia LED
- Dokumentacja techniczna udostępniona podczas oględzin: brak;  
Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji;
- Wózek gastronomiczny 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



Zdjęcie 7



Zdjęcie 8



Zdjęcie 9



Zdjęcie 10



*Zdjęcie 11*



*Zdjęcie 12*



*Zdjęcie 13*



*Zdjęcie 14*



Zdjęcie 15

Tabliczka znamionowa wózka:



Zdjęcie 16



Zdjęcie 17



Zdjęcie 18



Zdjęcie 19



Zdjęcie 20



Zdjęcie 21



Zdjęcie 22



Zdjęcie 23



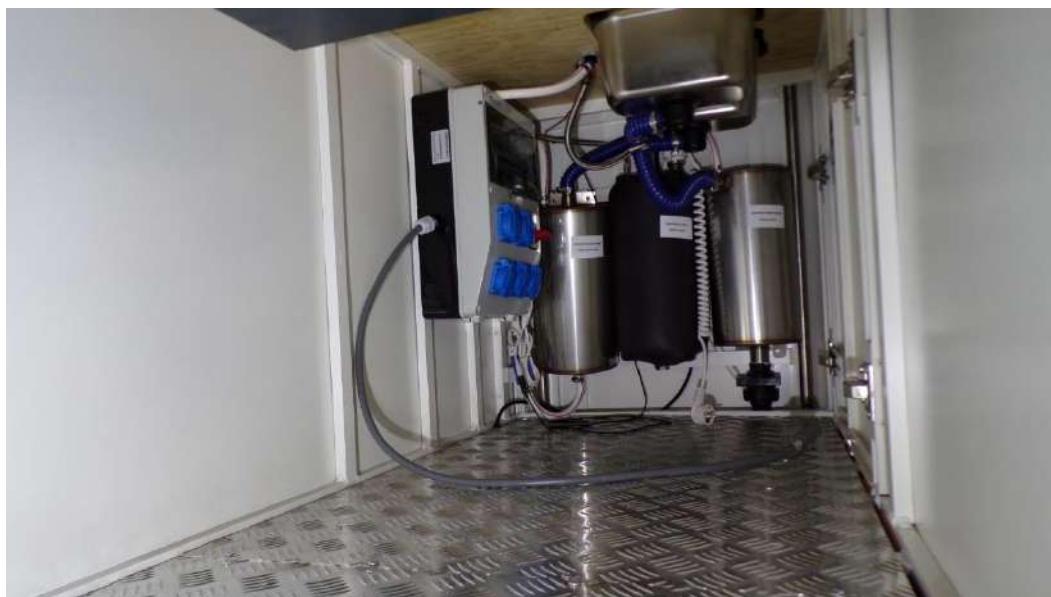
Zdjęcie 24



Zdjęcie 25



Zdjęcie 26



*Zdjęcie 27*



*Zdjęcie 28*



*Zdjęcie 29*



*Zdjęcie 30*



Zdjęcie 31



Zdjęcie 32



Zdjęcie 33



Zdjęcie 34



Zdjęcie 35



Zdjęcie 36



*Zdjęcie 37*



*Zdjęcie 38*



Zdjęcie 39



Zdjęcie 40



*Zdjęcie 41*



*Zdjęcie 42*



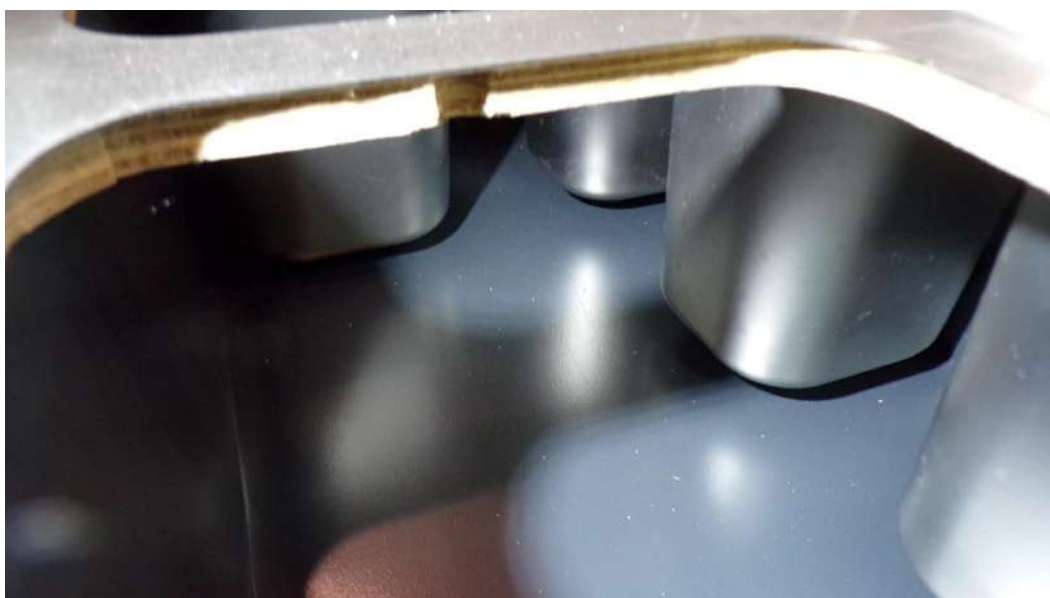
Zdjęcie 43



Zdjęcie 44



Zdjęcie 45



Zdjęcie 46



Zdjęcie 47

## 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.*