

## وزارت تعاون

### معاونت طرح و برنامه

این فایل فقط برای مشاهده است. برای خرید فایل به قیمت دوهزار تومان به سایت کافی نت اسman مراجعه کنید.

[www.asemankafinet.ir](http://www.asemankafinet.ir)

### طرح توجیه فنی ، مالی و اقتصادی

تولید رشته آشی و پلویی

با ظرفیت ۳۶۰ تن در سال

مرداد ماه ۱۳۹۲

## فهرست مطالب

۱	وزارت تعاون.....
۱	معاونت طرح و برنامه.....
۱	طرح توجیه فنی ، مالی و اقتصادی .....
۱	تولید رشته آشی و پلویی.....
۱	مرداد ماه ۱۳۹۲.....
۴	خلاصه طرح.....
۵	مقدمه : .....
۵	روش تولید : .....
۶	توجیه اقتصادی طرح : .....
۶	الف - سرمایه گذاری ثابت : .....
۶	الف - ۱ ) زمین : .....
۶	الف - ۲ ) محوطه سازی : .....
۷	الف - ۳ ) ساختمانها: .....
۷	الف - ۴ ) ماشینآلات: .....
۷	الف - ۵ ) تاسیسات: .....
۸	الف - ۶ ) وسائل نقلیه : .....
۸	ارقام به میلیون ریال.....
۸	الف - ۷ ) تاسیسات اداری: .....
۹	الف - ۸ ) هزینه‌های قبل از بهره‌برداری : .....
۹	جمع کل سرمایه گذاری ثابت .....
۹	جمع کل .....
۹	۸۱۲/۲ .....
۱۰	ب- هزینه های جاری : .....
۱۰	ب - ۱ ) مواد اولیه و نهاده های تولید : .....
۱۰	ب - ۲ ) حقوق و دستمزد : .....
۱۱	ب - ۳)هزینه نگهداری و تعمیرات : .....
۱۱	ب- ۴ ) هزینه استهلاک : .....
۱۲	ب- ۵ ) سوخت و انرژی : .....
۱۲	جمع هزینه های جاری طرح .....
۱۲	جمع کل .....
۱۲	۹۱۹/۹۴۰۷ .....
۱۳	سرمایه در گردش ( دوره یک ماهه ) .....

۱۳	جمع کل
۱۳	۶۳/۸
۱۳	جمع کل سرمایه گذاری طرح
۱۳	جمع کل
۱۳	۸۷۶
۱۳	ج - فروش:
۱۳	برآورد هزینه های عملیاتی و غیر عملیاتی
۱۴	پیش بینی مالی طرح
۱۴	محاسبه دوره برگشت سرمایه:
۱۵	محاسبه کارمزد وام
۱۵	جدول بازپرداخت اصل و کارمزد تسهیلات :

## خلاصه طرح

موضوع طرح : تولید رشته آشی و پلویی

ظرفیت : ۳۶۰ تن در سال

محل اجرای طرح : قابل اجرا در سراسر کشور

سرمایه گذاری کل: ۸۷۶ میلیون ریال

سهم آورده متقاضی: ۸۸ میلیون ریال

سهم تسهیلات: ۷۸۵ میلیون ریال

دوره بازگشت سرمایه: ۱۹ ماه

اشتغالزایی : نه نفر

## مقدمه :

پدیده پویایی در یک جامعه ، گذشته از تاثیر در ساختارهای دیگر زندگی از قبیل روابط اجتماعی ، مسکن ، بهداشت ، آموزش و غیره ، کم و بیش در نوع و مواد مصرفی آن جامعه نیز تاثیر مستقیم داشته و بسته به وضعیت اقتصاد جامعه در اغلب جوامع دگرگونی های کاملا مشخص ، در وضع و نوع تغذیه به وجود آورده است.

لذا همین مساله باعث شده است که اقشار مختلف جامعه در میان غذاهای متنوع دست به انتخاب زده و نوع مواد مصرفی را با در نظر گرفتن دو فاکتور اساسی یعنی مطلوبیت فرهنگی و امکانات اقتصادی در برنامه غذایی خود قرار دهند.

در این میان یکی از انواع غذاهایی که با توجه به معیارهای مورد اشاره مورد توجه اقشار مختلف مردم قرار گرفته است انواع رشته های آش و پلویی می باشد که گذشته از ظاهر مطلوب و تطابق با تحولات فرهنگی از جنبه اقتصادی نیز مقرن به صرفه است. زیرا ماده اولیه آن ، گندم ، خوراک اصلی و دائمی ما را تشکیل می دهد و این در شرایطی است که تعدادی از استانهای کشور، رشته مورد نیاز خود را از سایر استانها تامین می کنند. لذا این امر لزوم تشکیل چنین کارخانجاتی را در مناطقی از کشور که مصرف بیشتری دارند را نشان می دهد.

## روش تولید :

ابتدا آرد را به صورت خمیر درآورده که این عمل در دستگاه خمیرکن انجام می گیرد. سپس خمیر ساخته شده وارد دستگاه خمیر پهن کن می شود ، سپس خمیر پهن شده برش داده می شود و بعد از آن وارد اطاق خشک کن می شود تا عمل خشک کردن انجام بگیرد. سپس محصول آماده شده بسته بندی شده و آماده عرضه به بازار خواهد بود.

با توجه به مصرف بالای انواع رشته های خوراکی در ایران ، توجیه اقتصادی اجرای این طرح مناسب بوده ضمن اینکه با اجرای این طرح ، می توان بستر مناسبی را برای اشتغال نیروهای ماهر و نیمه ماهر فراهم آورد که با توجه به ماهیت صنایع غذایی بانوان می توانند سهم بسزایی در آن داشته باشند.

بسته بندی و انباء → خشک کن → پهن کن → برش → خمیرگیر

## توجیه اقتصادی طرح :

### الف - سرمایه گذاری ثابت :

#### الف - ۱) زمین :

هزینه کل ( میلیون ریال )	هزینه واحد ( هزارریال )	متراژ ( متر مربع )
۱۰۰	۵۰	۲۰۰۰

#### الف - ۲) محوطه سازی :

ردیف	شرح	مقدار	هزینه واحد ( هزارریال )	هزینه کل ( میلیون ریال )
۱	خاکبرداری	۲۰۰۰ مترمربع	۲۰	۴۰
۲	دیوارکشی	۲۲۰ مترمربع	۷۰	۱۵/۴
۳	خیابان کشی	۱۰۰ مترمربع	۲۵	۲/۵
۴	پارکینگ و فضای سبز	۲۰۰ مترمربع	۳۰	۶
جمع				۶۳/۹

### الف - ۳) ساختمانها:

ردیف	شرح	زیربنا(م²)	هزینه واحد (هزارریال)	هزینه کل (میلیون ریال )
۱	انبار محصول	۱۰۰	۵۰۰	۵۰
۲	انبار مواد اولیه	۱۰۰	۵۰۰	۵۰
۳	سالن تولید	۲۰۰	۵۵۰	۱۱۰
۴	سالن خشک کن	۱۰۰	۵۵۰	۵۵
۵	اداری و رفاهی	۸۰	۵۰۰	۴۰
۶	نگهدانی	۱۲	۵۰۰	۶
جمع				
۳۱۱				

### الف - ۴) ماشین آلات:

ارقام به میلیون ریال

ردیف	شرح	تعداد	هزینه واحد	هزینه کل
۱	دستگاه خمیر کن	۱	۱۰	۱۰
۲	خمیر پهن کن (غلطک ریلی)	۱	۱۵	۱۵
۳	دستگاه برش	۱	۱۵	۱۵
۴	باسکوول	۱	۲	۲
۵	نصب و راه اندازی (%۵)	-	-	۲/۱
جمع				
۴۴/۱				

### الف - ۵) تاسیسات:

ردیف	شرح	تعداد	هزینه واحد(هزارریال)	هزینه کل(میلیون ریال)
۱	انشعاب برق، ترانس و تابلو	-	-	۴۰
۲	انشعاب آب و لوله کشی	-	-	۳۰
۳	سیستم سرمایش و گرمایش	-	-	۴/۲
۴		-	-	۸

۸	۸	۱	سیستم اطفای حریق و کمکهای اولیه	۵
۶	۶	۱		۶
۲۵	۲۵	۱ سری	منع ذخیره گالوانیزه آب مخزن سوخت تجهیزات اطاق خشک کن (شامل دستگاه و مخازن و لوله کشی و دستگاه فن)	۷
۱۲۱/۲				جمع

### الف - ۶ ) وسائل نقلیه :

ارقام به میلیون ریال

ردیف	شرح	تعداد	هزینه واحد	هزینه کل
۱	وانت نیسان	۱	۷۸	۷۸
جمع				۷۸

### الف - ۷ ) تاسیسات اداری:

ارقام به میلیون ریال

ردیف	شرح	هزینه کل
۱	تلفن و فاکس	۵
۲	میز، کمد و صندلی اداری	۹
۳	وسایل آشپزخانه	۳
۴	وسایل رفاهی کارکنان	۳
۵	رایانه و لوازم جانبی	۵
جمع		۲۵

## الف - ۸) هزینه‌های قبل از بهره‌برداری :

ارقام به میلیون ریال

ردیف	شرح	هزینه کل
۱	هزینه تهیه طرح، مشاوره، اخذ مجوزها و ثبت شرکت و تسهیلات،	۲۴
۲	عقد قرارداد و خرید سفته و ...	۵
۳	آموزش هزینه‌های متفرقه	۱/۵
جمع		۳۰/۵

## جمع کل سرمایه گذاری ثابت

شرح	هزینه ( میلیون ریال )
زمین	۱۰۰
محوطه سازی و ساختمان ها	۳۷۴/۹
ماشین آلات	۴۴/۱
وسایل نقلیه	۷۸
تاسیسات	۱۲۱/۲
تاسیسات اداری	۲۵
هزینه‌های قبل از بهره‌برداری	۳۰/۵
پیش‌بینی نشده ( معادل ۵٪ اقلام فوق )	۳۸/۵
جمع کل	۸۱۲/۲

**ب-هزینه های جاری :**

**ب - ۱) مواد اولیه و نهاده های تولید :**

ردیف	شرح	صرف سالانه	هزینه واحد (هزارریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	آرد	۳۶۰ تن	۱۱۰	۳۹۶
۲	نمک	۲۵ تن	۶۰۰	۱۵
۳	پلاستیک	۶۰۰ کیلوگرم	۵۵۰۰	۳/۳
۴	جعبه مقوایی ۹۰۰ گرمی	۴۴۵۰۰۰ عدد	۱۵۰	۶۶/۷۵
جمع				۴۸۱/۰۵

**ب - ۲) حقوق و دستمزد :**

ارقام به میلیون ریال

ردیف	شرح	تعداد - نفر	حقوق ماهانه	حقوق کل
۱	مدیر طرح	۱	۱/۸	۲۱/۶
۲	مدیر تولید	۱	۱/۶	۱۹/۲
۳	کارگر ماهر	۱	۰/۹	۱۰/۸
۴	کارگرساده	۳	۰/۸۵	۳۰/۶
۵	حسابدار	۱	۱/۲	۱۴/۴
۶	راننده و تدارکات	۱	۱	۱۲
۷	نگهدان	۱	۰/۹	۱۰/۸
جمع کل با احتساب پاداش و بیمه				۲۰۲/۹۸

### ب - ۳) هزینه تکهداری و تعمیرات :

ارقام به میلیون ریال

ردیف	شرح	ارزش دارایی	نرخ	هزینه کل
۱	ساختمان و محوطه سازی	۳۷۴/۹	% ۲	۷/۴۹۸
۲	تاسیسات	۱۲۱/۲	% ۱۰	۱۲/۱۲
۳	ماشین آلات	۴۴/۱	% ۴	۱/۷۶۴
۴	وسایل نقلیه	۷۸	% ۲۰	۱۵/۶
۵	وسایل اداری	۲۵	% ۱۰	۲/۵
جمع				۳۹/۴۸۲

### ب - ۴) هزینه استهلاک :

ارقام به میلیون ریال

ردیف	شرح	ارزش دارایی	نرخ	هزینه کل
۱	ساختمان و محوطه سازی	۳۷۴/۹	% ۸	۲۹/۹۹۲
۲	تاسیسات	۱۲۱/۲	% ۱۰	۱۲/۱۲
۳	ماشین آلات	۴۴/۱	% ۱۰	۴/۴۱
۴	وسایل نقلیه	۷۸	% ۲۵	۱۹/۵
۵	وسایل اداری	۲۵	% ۲۰	۵
جمع				۷۱/۰۲۲

## ب-۵) سوخت و انرژی:

هزینه کل(میلیون ریال)	هزینه واحد (ریال)	صرف سالانه	واحد	شرح
۶۰	۲۰۰	۳۰۰۰۰	کیلووات ساعت	برق
۳/۹	۶۵۰	۶۰۰۰	لیتر	بنزین
۱۱/۵	۱۱۵۰	۱۰۰۰	متر مکعب	آب
۵/۶	۱۶۰	۳۵۰۰۰	لیتر	گازوبیل
۰/۶	۱۶۰	۳۷۵۰	لیتر	نفت
۸۱/۶				جمع

## جمع هزینه های جاری طرح

هزینه (میلیون ریال)	شرح
۴۸۱/۰۵	مواد اولیه و نهاده های تولید
۲۰۲/۹۸	حقوق و دستمزد
۳۹/۴۸۲	نگهداری و تعمیرات
۴۱/۰۲۲	استهلاک
۸۱/۶	سوخت و انرژی
۴۳/۸۰۶۷	پیش بینی نشده ( معادل ۵٪ اقلام فوق )
۹۱۹/۹۴۰۷	جمع کل

### سرمایه در گردش (دوره یک ماهه)

هزینه (میلیون ریال)	شرح
۴۰/۱	مواد اولیه
۱۶/۹	حقوق و دستمزد
۶/۸	ساخت و انرژی
۶۳/۸	جمع کل

### جمع کل سرمایه گذاری طرح

هزینه (میلیون ریال)	شرح
۸۱۲/۲	سرمایه ثابت
۶۳/۸	سرمایه در گردش
۸۷۶	جمع کل

### ج - فروش:

ارزش کل(میلیون ریال)	مقدار تولید	ارزش واحد(هزارریال)	شرح
۱۳۳۲	۳۶۰	۳۷۰۰	انواع رشته آشی و پلویی
۱۳۳۲	جمع کل		

### برآورد هزینه های عملیاتی و غیر عملیاتی

ردیف	شرح	هزینه (میلیون ریال)
۱	استهلاک هزینه های قبل از بهره برداری (۴ ساله)	۷/۶۲۵
۲	هزینه فروش و اداری (معادل ۰.۲٪ فروش سالانه)	۲۶/۶۴
جمع		۳۴/۲۶۵

## پیش بینی مالی طرح

شرح	میلیون ریال
درآمد ( فروش )	۱۳۳۲
کسر می شود : قیمت تمام شده	۹۱۹/۹۴۰۷
سود ناویژه	۴۱۲/۰۵۹۳
کسر می شود : هزینه های اداری و فروش	۲۶/۶۴
سود عملیاتی	۳۸۵/۴۱۹۳
کسر می شود : استهلاک هزینه های قبل از بهره برداری	۷/۶۲۵
سود ویژه قبل از کسر مالیات	۳۷۷/۷۹۴۳

محاسبه دوره برگشت سرمایه:

دوره برگشت سرمایه =  $1/62$  سال ( تقریباً نوزده ماه )

محاسبه نقطه سر به سر ( در  $100/100$  % تولید )

( ارقام به میلیون ریال )

هزینه کل	هزینه ثابت		هزینه متغیر		شرح
	درصد	مبلغ	درصد	مبلغ	
۴۸۱/۰۵	-	۰	۱۰۰	۴۸۱/۰۵	مواد اولیه
۲۰۲/۹۸	۶۵	۱۳۱/۹۳۷	۳۵	۷۱/۰۴۳	حقوق و دستمزد
۸۱/۶	۲۰	۱۶/۳۲	۸۰	۶۵/۲۸	سوخت و انرژی
۳۹/۴۸۲	۲۰	۷/۸۹۶	۸۰	۳۱/۵۸۶	تعمیر و نگهداری
۷۱/۰۲۲	۱۰۰	۷۱/۰۲۲	-	۰	استهلاک
۲۶/۶۴	-	۰	۱۰۰	۲۶/۶۴	توزیع و فروش
۷/۶۲۵	۱۰۰	۷/۶۲۵	-	۰	استهلاک قبل از بهره برداری
۳۶/۴۹۸۳	۱۵	۵/۴۷۴۷	۸۵	۳۱/۰۲۳۶	پیش بینی نشده

۹۴۶/۸۹۷۳	-	۲۴۰/۲۷۴۷	-	۷۰۶/۶۲۲۶	جمع
----------	---	----------	---	----------	-----

بر اساس محاسبات مبتنی بر اطلاعات جدول فوق نقطه سر به سر تولید معادل ۴۲/۳۸٪ می باشد.

### محاسبه کارمزد وام

۷۸۵ میلیون ریال شش ماه ٪۱۶ ۶۰/۶۴ میلیون ریال	۱ - عقد مشارکت مدنی: مبلغ قرارداد: مدت قرارداد کارمزد کارمزد عقد مشارکت مدنی:
---	---

۸۴۵/۶۴ میلیون ریال ۴۲ ماه ٪۱۶ ۲۳۶/۷۸ میلیون ریال ۲۹۷/۴۲ میلیون ریال ۸۴/۹۸ میلیون ریال ۲۲۴/۲۹ میلیون ریال	۲ - عقد فروش اقساطی: مبلغ قرارداد مدت قرارداد کارمزد تسهیلات کارمزد عقد فروش اقساطی کل کارمزد تسهیلات کارمزد سالانه اصل تسهیلات سالانه
--	---

### جدول بازپرداخت اصل و کارمزد تسهیلات :

ارقام به میلیون ریال

سال ۴	سال ۳	سال ۲	سال ۱	شرح
۲۲۴/۲۹	۲۲۴/۲۹	۲۲۴/۲۹	۱۱۲/۱۵	اصل بازپرداخت تسهیلات
۸۴/۹۸	۸۴/۹۸	۸۴/۹۸	۴۲/۴۹	کارمزد تسهیلات

٣٠٩/٢٧	٣٠٩/٢٧	٣٠٩/٢٧	١٥٤/٦٤	جمع
--------	--------	--------	--------	-----