

معاونت طرح و برنامه

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد این طرح به قیمت دوهزار تومان به سایت فروشگاه اسمان مراجعه کنید.

www.asebankafinet.ir

طرح توجیه فنی ، مالی و اقتصادی

تولید تافی و شکلات

با ظرفیت ۶۰۰ تن در سال

فهرست مطالب

وزارت تعاون.....	۱
معاونت طرح و برنامه	۱
طرح توجیه فنی ، مالی و اقتصادی	۱
تولید تافی و شکلات.....	۱
خرداد۹۲.....	۱
خلاصه طرح.....	۴
ظرفیت : ۶۰۰ تن در سال	۴
مقدمه :	۵
روش تولید :	۶
توجیه اقتصادی طرح :	۷
الف - سرمایه گذاری ثابت :	۷
الف - (۱) زمین :	۷
الف - (۲) محوطه سازی :	۷
الف - (۳) ساختمانها:.....	۸
الف - (۴) ماشین آلات:	۸
الف - (۵) تاسیسات:.....	۹
الف - (۶) وسایل نقلیه :	۹
ارقام به میلیون ریال	۹
الف - (۷) تاسیسات اداری:	۹
الف - (۸) هزینه های قبل از بهره برداری :	۱۰
جمع کل سرمایه گذاری ثابت	۱۰
جمع کل	۱۰
۱۱۶۰/۳۸۱۲.....	۱۰
ب- هزینه های جاری :	۱۱
ب - (۱) مواد اولیه و نهاده های تولید :	۱۱
ب - (۲) حقوق و دستمزد :	۱۲
ب - (۳) هزینه نگهداری و تعمیرات :	۱۲
ب - (۴) هزینه استهلاک :	۱۳
ب - (۵) سوخت و انرژی :	۱۳
جمع هزینه های جاری طرح	۱۴
جمع کل	۱۴
۴۲۹۶/۱۶۷۴.....	۱۴

- ۱۵..... سرمایه در گردش (دوره یک ماهه) ۳۲۸/۵۶۳۱
- ۱۵..... جمع کل.....
- ۱۵..... ۳۲۸/۵۶۳۱.....
- ۱۵..... جمع کل سرمایه گذاری طرح.....
- ۱۵..... جمع کل.....
- ۱۵..... ۱۴۸۸/۸.....
- ۱۶..... ج - فروش:.....
- ۱۶..... برآورد هزینه های عملیاتی و غیر عملیاتی.....
- ۱۷..... پیش بینی مالی طرح.....
- ۱۷..... محاسبه دوره برگشت سرمایه:.....
- ۱۸..... محاسبه نقطه سر به سر (در ۱۰۰٪ تولید).....
- ۱۹..... محاسبه کارمزد وام.....
- ۱۹..... جدول بازپرداخت اصل و کارمزد تسهیلات:.....

خلاصه طرح

موضوع طرح : تولید شکلات و تافی

ظرفیت : ۶۰۰ تن در سال

سرمایه گذاری کل : ۱۴۸۸/۸ میلیون ریال

سهم آورده متقاضی : ۱۵۸/۸ میلیون ریال

سهم تسهیلات : ۱۳۳۰ میلیون ریال

دوره بازگشت سرمایه : هجده ماه

میزان اشتغالی : هجده نفر

مقدمه :

شکلات کاکائویی و تافی به عنوان ماده غذایی انرژی زا و مصرفی می باشد که بیشتر بعنوان تنقلات مصرف می شود. شکلات و تافی در شرایط عادی محیط دو ماه ماندگاری دارد. چنانکه بیش از یکسال در انبار بماند خواص و کیفیت خود را از دست می دهد. انبار محصول شکلات و تافی بایستی دارای جریان هوای مناسب بوده، انبار شکلات باید با رطوبت نسبی ۶۰٪ و درجه حرارت آن ۱۶ تا ۱۸ درجه سانتیگراد می باشد. تحت شرایط مذکور شکلات بمدت ۶ ماه با کیفیت خوب باقی خواهد ماند. به طور کلی شکلات باید در درجه حرارت های پایین نگهداری شود.

چنانچه این محصول با نسبت درصد های لازم در فرمول تولید شود رقیبی برای کالاهای مشابه خارجی می باشد و همچنین می تواند جهت صادرات در بازارهای خارجی منطقه استفاده گردد.

دانه های کاکائو ممکن است از نظر اسانس به دو گروه اصلی تقسیم شوند گروه اول شامل دانه های قوی از نظر اسانس بوده و گروه دوم انواع دانه های ضعیف از نظر اسانس خواهد بود. در صنعت شکلات از دو نوع دانه کاکائو استفاده می گردد. گروه اول دانه های خوب بوده که محصول آن کره کاکائو است و معادل ۵۶٪ کاکائوی خالص است. گروه دوم دانه های متوسط و ضعیف است که محصول آن پودر کاکائو بوده و معادل ۴۴٪ کاکائو خواهد بود. پودر کاکائو معمولا بین ۸ تا ۲۷٪ چربی دارد. در صنعت شکلات سازی، دانه های بو داده شده پس از آسیاب به صورت مس (لیکور) در می آید.

روش تولید :

با توجه به تنوع طلبی شکلات و تافی ، تولید آن دارای مراحل مختلف بوده و با عنایت به درصد کاکائو ، گلوکز و همچنین مواد افزودنی مصرفی در هنگام تولید فرمولهای مختلفی را دارا می‌باشد. لیکن از نظر کلی و به طور اختصار به شرح خط تولید می پردازیم.

ابتدا شکر سفید مورد مصرف را داخل آسیاب ریخته تا از صورت دانه بندی به صورت پودر شکر درآید و سپس آب و شیر خشک و روغن را به پودر شکر افزوده و همه را در دیگ پخت دو جداره قرار می‌دهیم. محلول به دست آمده به طرف دیگ تافی هدایت می‌شود و در دیگ تافی کاکائو (به صورت پودر یا کره کاکائو) و لستین و انواع اسانس مصرفی و سایر افزودنی ها به آن اضافه شده و به وسیله میکسر بالای دیگ به هم آمیخته گشته و خمیری یکنواخت تشکیل می‌گردد. که بعد از توقف کوتاهی شکلات آماده است. به طرف دستگاه پرکن هدایت می‌گردد و بعد از شکل گرفتن توسط دستگاه فرم دهنده به ماشین بسته بندی منتقل شده و در دستگاه مذکور با رعایت نکات بسته بندی مناسب که ممکن است به صورت کاغذ مومی آلومینیومی و یا سولفان باشد، بسته بندی شده و جهت جلوگیری از فاسد شدن و تغییر شکل در داخل فریزر قرار گرفته و بعد از مدت کوتاهی به داخل کارتن انتقال یافته و سپس به انبار محصول تولیدی حمل می‌گردد.

لازم به ذکر است که در مورد تولید تافی پس از دستگاه فرم دهنده به فر پخت منتقل شده و از آنجا به دستگاه بسته بندی انتقال می‌یابد. اصولا شکلات در شکل های مختلف ، بنابر تقاضای بازار تولید می‌شود، ولی بهترین اندازه از نظر وزن ۱۵ الی ۳۵ گرم می‌باشد.

توجیه اقتصادی طرح :

الف - سرمایه گذاری ثابت :

الف - ۱) زمین :

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

الف - ۲) محوطه سازی :

ردیف	شرح	مقدار	هزینه واحد (هزارریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	خاکبرداری	۲۰۰۰ مترمربع	۲۰	۴۰
۲	دیوارکشی	۱۸۰ مترمربع	۷۰	۱۲/۶
۳	خیابان کشی	۱۰۰ مترمربع	۲۵	۲/۵
۴	پارکینگ و فضای سبز	۲۰۰ مترمربع	۳۰	۶
جمع				۶۱/۱

الف - ۳) ساختمانها:

ردیف	شرح	زیربنا (m ^۲)	هزینه واحد) (هزارریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	انبار محصول	۱۳۵	۵۰۰	۶۷/۵
۲	انبار مواد اولیه	۱۸۰	۵۰۰	۹۰
۳	آزمایشگاه	۳۰	۵۵۰	۱۶/۵
۴	سالن تولید	۲۹۰	۵۰۰	۱۴۵
۵	اداری و رفاهی	۱۰۰	۵۰۰	۵۰
۶	نگهبانی	۲۰	۴۵۰	۹
۷	انبار قطعات و تعمیر گاه	۷۰	۴۵۰	۳۱/۵
جمع				۴۰۹/۵

الف - ۴) ماشین آلات:

ارقام به میلیون ریال

ردیف	شرح	تعداد	هزینه واحد	هزینه کل
۱	دیگ پخت ۱	۱	۵۵	۵۵
۲	دیگ پخت ۲	۱	۳۰	۳۰
۳	فر سرد کن ایزمیر	۲	۷/۵	۱۵
۴	غلطک شکلات پیچ رولر	۳	۱۳	۳۹
۵	قرقره تنظیم	۳	۹/۵	۲۸/۵
۶	دستگاه دو سر پیچ اکراین	۳	۴۵	۱۳۵
۷	دستگاه سفید کننده	۱	۱۰	۱۰
۸	نصب و راه اندازی	-	-	۱۵/۶۲۵
جمع				۳۲۸/۱۲۵

الف - ۵) تاسیسات:

ردیف	شرح	تعداد	هزینه واحد(هزارریال)	هزینه کل(میلیون ریال)
۱	انشعاب برق، ترانس واحداث شبکه	-	-	۴۰
۲	انشعاب آب و لوله کشی	-	-	۳۰
۳	سیستم سرمایش و گرمایش	-	-	۸
۴	سیستم اطفای حریق و کمکهای	-	-	۸
۵	اولیه	۱	۶	۶
۶	مخزن سوخت وسایل آزمایشگاهی	-	۱۵	۱۵
جمع				۹۹

الف - ۶) وسایل 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 صندوق 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

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

جمع کل سرمایه گذاری ثابت

هزینه (میلیون ریال)	شرح
۱۰۰	زمین
۴۷۰/۶	محوطه سازی و ساختمان ها
۳۲۸/۱۲۵	ماشین آلات
۷۸	وسایل نقلیه
۹۹	تاسیسات
۲۵	تاسیسات اداری
۴۴	هزینه های قبل از بهره‌برداری
۵۵/۲۵۶۲	پیش بینی نشده (معادل ۵٪ اقلام فوق)
۱۱۶۰/۳۸۱۲	جمع کل

ب- هزینه های جاری :

ب - ۱) مواد اولیه و نهاده های تولید :

ردیف	شرح	مصرف سالانه	هزینه واحد (هزارریال)	هزینه کل (میلیونریال)
۱	شکر	۲۹۶ تن	۳۰۰۰	۸۸۸
۲	لستین	۰/۹ تن	۶۰۰۰	۵/۴
۳	شیر خشک	۳۴/۵ تن	۱۵۰۰۰	۵۱۷/۵
۴	گلوکز مایع	۹۹/۱ تن	۲۵۰۰	۲۴۷/۷۵
۵	روغن مایع	۸۷ تن	۶۰۰۰	۵۲۲
۶	نمک طعام	۰/۶۳ تن	۶۰۰	۰/۳۷۸
۷	کاکائو	۴۵/۲ تن	۱۱۰۰۰	۴۹۷/۲
۸	فویل آلومینیوم	۳۰ تن	۴۰۰۰۰	۱۲۰۰
۹	نایلون و سلوفان	۲۱ تن	۶۰۰۰	۱۲۶
	جمع			۳۵۳۴/۴۲۸

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	مسئول آزمایشگاه	۱	۱/۲	۱/۴۴
۴	کارگر ماهر	۲	۰/۹	۲۱/۶
۵	کارگر تولید	۸	۰/۸۵	۸۱/۶
۶	حسابدار	۱	۱/۲	۱/۴۴
۷	پرسنل اداری	۳	۱	۳۶
۸	نگهبان	۱	۰/۹	۱۰/۸
	جمع کل با احتساب پاداش و بیمه	۱۸	-	۳۷۳/۳۲

ب - ۳) هزینه نگهداری و تعمیرات :

ارقام به میلیون ریال

ردیف	شرح	ارزش دارایی	نرخ	هزینه کل
۱	ساختمان و محوطه سازی	۴۷۰/۶	٪۲	۹/۴۱۲
۲	تاسیسات	۹۹	٪۱۰	۹/۹
۳	ماشین آلات	۳۲۸/۱۲۵	٪۲	۶/۵۶۲۵
۴	وسایل نقلیه	۷۸	٪۲۰	۱۵/۶
۵	وسایل اداری	۲۵	٪۱۰	۲/۵
	جمع			۴۳/۹۷۴۵

ب- ۴) هزینه استهلاک :

ارقام به میلیون ریال

ردیف	شرح	ارزش دارایی	نرخ	هزینه کل
۱	ساختمان و محوطه سازی	۴۷۰/۶	%۸	۳۷/۶۴۳
۲	تاسیسات	۹۹	%۱۰	۹/۹
۳	ماشین آلات	۳۲۸/۱۲۵	%۱۰	۳۲/۸۱۲۵
۴	وسایل نقلیه	۷۸	%۲۵	۱۹/۵
۵	وسایل اداری	۲۵	%۲۰	۵
جمع				۱۰۴/۸۵۵۵

ب- ۵) سوخت و انرژی :

شرح	واحد	مصرف سالانه	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
برق	کیلووات ساعت	۱۲۰۰۰۰	۲۰۰	۲۴
بنزین	لیتر	۹۰۰۰	۶۵۰	۵/۸۵
آب	متر مکعب	۳۰۰۰	۱۱۵۰	۳/۴۵
گازوییل	لیتر	۶۰۰۰	۱۶۰	۰/۹۶
نفت	لیتر	۴۷۰۰	۱۶۰	۰/۷۵
جمع				۳۵/۰۱

جمع هزینه های جاری طرح

هزینه (میلیون ریال)	شرح
۳۵۳۴/۴۲۸	مواد اولیه و نهاده های تولید
۳۷۳/۳۲	حقوق و دستمزد
۴۳/۹۷۴۵	نگهداری و تعمیرات
۱۰۴/۸۵۵۵	استهلاک
۳۵/۰۱	سوخت و انرژی
۲۰۴/۵۷۹۴	پیش بینی نشده (معادل ۵٪ اقلام فوق)
۴۲۹۶/۱۶۷۴	جمع کل

سرمایه در گردش (دوره یک ماهه)

شرح	هزینه (میلیون ریال)
مواد اولیه	۲۹۴/۵۳۵۶
حقوق و دستمزد	۳۱/۱۱
سخت و انرژی	۲/۹۱۷۵
جمع کل	۳۲۸/۵۶۳۱

جمع کل سرمایه گذاری طرح

شرح	هزینه (میلیون ریال)
سرمایه ثابت	۱۱۶۰/۳
سرمایه در گردش	۳۲۸/۵
جمع کل	۱۴۸۸/۸

ج - فروش:

شرح	ارزش واحد(هزارریال)	مقدار تولید	ارزش کل(میلیون ریال)
تافی و شکلات	۸/۵	۶۰۰ تن	۵۱۰۰
جمع کل			۵۱۰۰

بر آورد هزینه های عملیاتی و غیر عملیاتی

ردیف	شرح	هزینه (میلیون ریال)
۱	استهلاک هزینه های قبل از بهره برداری (۴ ساله)	۱۱
۲	هزینه فروش و اداری (معادل ۲٪ فروش سالانه)	۱۰۲
	جمع	۱۱۳

پیش بینی مالی طرح

شرح	میلیون ریال
درآمد (فروش)	۵۱۰۰
کسر می شود : قیمت تمام شده	۴۲۹۶/۱۶۷۴
سود ناویژه	۸۰۳/۸۳۲۶
کسر می شود : هزینه های اداری و فروش	۱۰۲
سود عملیاتی	۷۰۱/۸۳۲۶
کسر می شود : استهلاک هزینه های قبل از بهره برداری	۱۱
سود ویژه قبل از کسر مالیات	۶۹۰/۸۳۲۶

محاسبه دوره برگشت سرمایه:

دوره برگشت سرمایه = $1/55$ سال (تقریباً هجده ماه)

محاسبه نقطه سر به سر (در ۱۰۰٪ تولید)

(ارقام به میلیون ریال)

هزینه کل	هزینه ثابت		هزینه متغیر		شرح
	درصد	مبلغ	درصد	مبلغ	
۳۵۳۴/۴	-	۰	۱۰۰	۳۵۳۴/۴	مواد اولیه
۳۷۳/۳	۶۵	۲۴۲/۶	۳۵	۱۳۰/۷	حقوق و دستمزد
۳۵	۲۰	۷	۸۰	۲۸	سوخت و انرژی
۴۴	۲۰	۸/۸	۸۰	۳۵/۲	تعمیر و نگهداری
۱۰۴/۹	۱۰۰	۱۰۴/۹	-	۰	استهلاک
۱۰۲	-	۰	۱۰۰	۱۰۲	توزیع و فروش
۱۱	۱۰۰	۱۱	-	۰	استهلاک قبل از بهره برداری
۱۹۱/۴	۱۵	۲۸/۷	۸۵	۱۶۲/۷	پیش بینی نشده
۴۳۹۶	-	۴۰۳	-	۳۹۹۳	جمع

بر اساس محاسبات مبتنی بر اطلاعات جدول فوق نقطه سر به سر تولید معادل ۳۶/۴٪ می باشد.

محاسبه کارمزد وام

<p>۱ - عقد مشارکت مدنی:</p> <p>مبلغ قرارداد:</p> <p>مدت قرارداد</p> <p>کارمزد</p> <p>کارمزد عقد مشارکت مدنی:</p>	<p>۱۳۳۰ میلیون ریال</p> <p>شش ماه</p> <p>٪۱۶</p> <p>۱۰۶/۴ میلیون ریال</p>
--	---

<p>۲ - عقد فروش اقساطی:</p> <p>مبلغ قرارداد</p> <p>مدت قرارداد</p> <p>کارمزد تسهیلات</p> <p>کارمزد عقد فروش اقساطی</p> <p>کل کارمزد تسهیلات</p> <p>کارمزد سالانه</p> <p>اصل تسهیلات سالانه</p>	<p>۱۴۳۶/۴ میلیون ریال</p> <p>۳۶ ماه</p> <p>٪۱۶</p> <p>۳۴۴/۷ میلیون ریال</p> <p>۴۵۱/۱ میلیون ریال</p> <p>۱۵۰/۳ میلیون ریال</p> <p>۴۴۳/۳۳ میلیون ریال</p>
--	---

جدول بازپرداخت اصل و کارمزد تسهیلات :

ارقام به میلیون ریال

شرح	سال ۱	سال ۲	سال ۳	سال ۴
اصل بازپرداخت تسهیلات	۲۲۱/۶۶	۴۴۳/۳۳	۴۴۳/۳۳	۲۲۱/۶۶
کارمزد تسهیلات	۷۵/۱۵	۱۵۰/۳	۱۵۰/۳	۷۵/۱۵
جمع	۲۹۶/۸۱	۵۹۳/۶۳	۵۹۳/۶۳	۲۹۶/۸۱