

بسمه تعالی
وزارت تعاون
معاونت طرح و برنامه
دفتر امور اقتصادی و تسمیلات بانکی

طرح توجیهی نان ماشینی ۱۰۰۰ تن

تهیه شده در سال ۱۳۸۵

خلاصه طرح : تولید نان خشک می باشد در نتیجه ضایعات نان کمتر و همچنین به علت خشک بودن این محصول قابلیت نگهداری بالا و نیز امکان صادرات این محصول

موضوع طرح : تولید نان ماشینی

دستگاه صادر کننده مجوز : وزارت صنایع و معادن - وزارت جهاد کشاورزی

ظرفیت اسمی تولیدات : ۱۰۰۰ تن در سال

نوع تولیدات : تولید نان ماشینی - نان خشک ماشینی

تعداد شاغلین :

مشخصات سرمایه گذاری طرح : (ارقام به میلیون ریال)

- سرمایه گذاری کل طرح : ۳۷۱۰/۶

- سرمایه گذاری ثابت : ۳۳۲۹

- سرمایه در گردش : ۲۸۳/۱

درآمد سالیانه: ۴۰۰۰

- سود ویژه : ۱۱۳۲/۹

دوره بازگشت سرمایه : ۳ سال

نرخ بازدهی سرمایه : ۰/۳۲

مقدمه

بطور کلی یکی از اساسی ترین و ضروری ترین احتیاجات انسان و طبیعت تهیه غذای کافی است. در جوامع طبیعی تمام ساختار و فعالیت جمعیتی که آن را تشکیل می دهد حول غذا بعنوان یک منبع انرژی دور می زند تکامل گونه ها در جمعیت های داخل اجتماعات تحت تأثیر رابطه عرضه و تقاضای غذا است .

به عبارت دیگر تعادل ایجاد شده در تأمین عرضه و تقاضای جمعیت ها باعث ثبات نسبی در این سیستم های پویا می شود .

درجه اولویت زیادی که انسان برای غذا قائل بوده است در طول تاریخ بخوبی روشن است از نظر تاریخی هیچ منبع دیگری بیش از غذا برای انسان ارزش نداشته است و لذا با توجه به نقش منابع انرژی خصوصاً غذایی در زندگی روزمره بشر و آگاهی از نقش این منبع مهم در چرخه فعالیتهای اقتصادی و اجتماعی و اینکه تولید نان با کیفیت مطلوب که عمده ترین غذای اکثریت مردم را تشکیل می دهد از اهمیت بسیار بالا برخوردار بوده و به منظور جلوگیری از ضایعات نان این واحد تولیدی با تولید نان ماشینی به عنوان یک ماده غذایی ارزشمند و کامل می تواند تا حدودی به تولید این فرآورده و در دسترس قرار دادن مردم کمک کند .

روش تولید

نحوه تولید محصول نان ماشینی نیاز به دانش فنی پیچیده ای ندارد. و با توجه به اینکه در داخل کشور خط تولید و تجهیزات مورد نیاز تولید نان ماشینی در کیفیت مناسب تولید می گردد لذا طرح هیچگونه وابستگی به خارج از کشور نداشته و یکی از مزایای طرح می باشد .

عمل خمیر کردن

عمل آوردن خمیر با آب گرم تحت حرارت مناسب و اضافه نمودن مایه خمیر، جوش شیرین ، نمک و موادی از این قبیل (بسته به نوع آرد و نان) و طی مدت زمان لازم انجام می شود . در این مدت خمیر به اصطلاح ور می آید و حجم مطلوب خود را پیدا می کند و به آسانی و به طور یکنواخت پهن می شود . خمیر گیر ماهر می تواند با تشخیص کیفیت آرد، با کم و زیاد کردن نمک در عمل آوردن خمیر سهم زیادی داشته باشد .

دقت و مهارت در پخت و سوخت مناسب و کافی در جلوگیری از ضایعات نان مؤثر است. رعایت مجموعه این عوامل موجب می شود که نانی به مشتری عرضه گردد که کاملاً قابل مصرف باشد و روزانه مقادیر زیادی از آن به علت ماکول نبودن به صورت نان خشک روانه دامداریها نگردد.

۱- سرمایه گذاری ثابت طرح :

۱-۱: زمین محل اجرای طرح :

مترائز زمین	قیمت واحد (ریال)	قیمت کل (میلیون ریال)
۳۰۰۰	۶۰۰۰	۱۸۰

۱-۲- محوطه سازی :

ردیف	شرح	مساحت (مترمربع)	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	خاکبرداری و تسطیح	۳۰۰۰	۱۰۰۰۰	۳۰
۲	حصارکشی	۲۲۰	۲۰۰۰۰۰	۴۴
۳	فضای سبز، خیابان کشی	۴۵۰	۵۰۰۰۰	۲۲/۵
	جمع			۹۶/۵

۱-۳- ساختمانها:

ردیف	شرح	مساحت زیربنا (مترمربع)	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیونریال)
۱	سالن تولید	۵۰۰	۱۲۰۰۰۰۰	۶۰۰
۲	انبارها	۲۰۰	۱۲۰۰۰۰۰	۲۴۰
۳	ساختمان اداری و سرویسها	۱۰۰	۱۲۰۰۰۰۰	۱۲۰
۴	نمازخانه	۲۰	۱۰۰۰۰۰۰	۲۰
۵	آزمایشگاه	۴۰	۱۲۰۰۰۰۰	۴۸
۶	نگهبانی و سرایداری	۳۰	۱۰۰۰۰۰۰	۳۰
	جمع	۸۹۰		۱۰۵۸

۴-۱: تأسیسات و تجهیزات :

ردیف	شرح	مشخصات فنی	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	برق رسانی (حق انشعاب و نصب تابلوها و ترانس و خرید و نصب چراغهای صنعتی داخل سالنها کابل کشی و سیم کشی های مربوطه)	۱۰۰ کیلو وات	۱۲۰
۲	آبرسانی (حق انشعاب و لوله گذاری و ...)		۱۵
۳	سیستم تهویه و هوای فشرده		۲۰
۴	سیستم بخار : برآورد تعداد و ظرفیت دیگهای بخار	یک سری	۱۲۰
۵	وسایل سرمایش و گرمایش		۳۵
۶	سیستم اطفاء حریق و ایمنی		۱۵
۷	مخازن ذخیره سوخت و آب (در صورت نیاز)		۲۳
۸	خرید خط تلفن		۲
	جمع		۳۵۰

۵-۱- ماشین آلات و تجهیزات و وسایل آزمایشگاهی :

ردیف	نام ماشین آلات و تجهیزات و وسایل آزمایشگاهی	تعداد	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	کندو نگهداری آرد	۲ دستگاه	۸۵۰۰۰۰۰۰	۱۷۰
۲	چاله تخلیه آرد و اتصالات مربوطه	۱ دستگاه	۵۰۰۰۰۰۰۰	۵۰
۳	قیف برداشت و با سیستمهای مربوطه	۱ دستگاه	۴۵۰۰۰۰۰۰	۴۵
۴	مخلوط کن آب	۱ دستگاه	۱۵۰۰۰۰۰۰	۱۵
۵	دستگاه بهم زند (میکسر)	۲ دستگاه	۱۲۰۰۰۰۰۰	۲۴
۶	تغارهای ذخیره محل خمیر	۱۰ دستگاه	۶۰۰۰۰۰۰	۶۰
۷	بالابر جهت تخلیه چاه	۱ دستگاه	۴۰۰۰۰۰۰۰	۴۰
۸	تقسیم کن خمیر دیوایدر	۱ دستگاه	۷۵۰۰۰۰۰۰	۷۵
۹	چانه گیر - نوارنقاله آردپاش	۱ سری	۳۵۰۰۰۰۰۰	۳۵
۱۰	فرم دهنده	۱ سری	۲۵۰۰۰۰۰۰	۲۵
۱۱	دپاز تیور	۱ سری	۳۳۰۰۰۰۰۰	۳۳
۱۲	اطاق تخمیر با کنترل های لازم		۳۵۰۰۰۰۰۰۰	۳۵۰
۱۳	فر تولید بظرفیت ۴ تن		۳۲۰۰۰۰۰۰۰	۳۲۰
	جمع کل			۱۲۳۲

۱-۶: وسایط نقلیه و وسایل حمل و نقل داخل کارخانه :

ردیف	شرح	تعداد	قیمت واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	وانت نیسان	۱	۹۰۰۰۰۰۰	۹۰
۲	لیفتراک برقی	۲ تنی	۳۵۰۰۰۰۰	۳۵
	جمع			۱۲۵

۱-۷: تجهیزات اداری و کارگاهی :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	لوازم اداری (میز - صندلی - فایل - گوشی تلفنی، کامپیوتر، فکس و ..)	۲۵
۲	لوازم آشپزخانه	۱۰
	جمع	۳۵

۱-۸: هزینه های قبل از بهره برداری :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
-۱	تهیه طرح و نقشه های مربوطه	۱۰
-۲	اخذ جواز تأسیس و سایر مجوزها	۵
-۳	حقوق و دستمزد نگهبان در دوره سازندگی	۲۴
-۴	راه اندازی آزمایشی (معادل ده روز مواد اولیه - سوخت و انرژی و دستمزد)	۵۹/۵
	جمع	۹۸/۵

جدول هزینه های ثابت طرح :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	زمین	۱۸۰
۲	محوطه سازی و ساختمان	۱۱۵۴/۵
۳	تأسیسات و تجهیزات	۳۵۰/۲
۴	وسایط نقلیه	۱۲۵
۵	ماشین آلات و تجهیزات	۱۲۳۲
۶	تجهیزات اداری و کارگاهی	۳۵
۷	متفرقه و پیش بینی نشده	۱۵۳/۸
۸	هزینه های قبل از بهره برداری	۹۸/۵
	جمع	۳۳۲۹

۲- هزینه های جاری طرح :

۲-۱: مواد اولیه و بسته بندی :

ردیف	مواد اولیه و بسته بندی	مصرف سالیانه تن	هزینه واحد		هزینه کل (میلیون ریال)
			ریالی	ارزی	
۱	آرد سفید	۹۶۰	۹۰۰۰۰۰		۸۶۴
۲	شکر	۱۳۰۰	۶۵۰۰	کیلوگرم	۸۴/۵
۳	خمیر مایه	۳۹۲۰	۱۰۰۰۰	کیلوگرم	۳۹/۲
۴	روغن	۱۳۰۰	۱۲۰۰۰	کیلوگرم	۱۵/۶
۵	نمک یددار	۱۷۰۰	۲۰۰۰	کیلوگرم	۳/۴
۶	سایر افزودنی ها	۵۰۰۰	۸۰۰۰	کیلوگرم	۴۰
۷	نایلون	۶۰۰۰	۲۶۰۰۰	کیلوگرم	۱۵۶
جمع					۱۲۰۲/۷

۲-۲: حقوق و دستمزد پرسنل غیر تولیدی :

ردیف	شرح	تعداد	حقوق ماهیانه (ریال)	حقوق سالیانه (میلیون ریال)
۱	مدیر عامل	۱	۳۵۰۰۰۰۰	۴۲
۲	پرسنل اداری - مالی	۲	۲۵۰۰۰۰۰	۶۰
۳	نگهبانی	۱	۲۰۰۰۰۰۰	۲۴
جمع				
				۱۲۶
مزایا و پاداش و حق بیمه کارفرما (معادل ۷۰٪ جمع حقوق)				
				۸۸/۲
جمع کل				
				۲۱۴/۲

۲-۲: حقوق و دستمزد پرسنل تولیدی :

ردیف	شرح	تعداد	حقوق ماهیانه (ریال)	حقوق سالیانه (میلیون ریال)
۱	مدیر تولید	۱	۳۰۰۰۰۰۰	۳۶
۲	کارگر ساده	۸	۲۰۰۰۰۰۰	۱۹۲
۳	کارگر ماهر	۲	۲۵۰۰۰۰۰	۶۰
جمع				
				۲۸۸
مزایا و پاداش و حق بیمه کارفرما (معادل ۷۰٪ جمع حقوق)				
				۲۰۱/۶
جمع کل				
				۴۸۹/۶

جمع کل حقوق و مزایای پرسنل :

پرسنل تولیدی + پرسنل غیرتولیدی

$$489/6 + 214/2 = 703/8$$

۴-۲: هزینه سوخت و انرژی :

ردیف	شرح	واحد	مصرف سالیانه	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	برق مصرفی	کیلو وات ساعت	۱۶۸۰۰۰	۱۳۵۰	۲۲۶/۸
۲	آب مصرفی	مترمکعب	۶۰۰۰	۵۰۰	۳
سوخت مصرفی :					
۳	گازوئیل	لیتر	۳۰۰۰۰	۲۰۰	۶
۴	بنزین	لیتر	۴۰۰۰	۸۰۰	۳/۲
<u>جمع</u>					۲۳۹

۵-۲: استهلاک و تعمیر و نگهداری :

ردیف	شرح	ارزش دارایی (میلیون ریال)	استهلاک		تعمیر و نگهداری	
			مبلغ	درصد	مبلغ	درصد
۱	ساختمان	۱۰۵۸	۱۰۵/۸	۱۰	۲	۲۱/۱
۲	تأسیسات	۳۵۰	۴۲	۱۲	۵	۱۷/۵
۳	وسایط نقلیه	۱۲۵	۲۵	۲۰	۱۰	۱۲/۵
۴	ماشین آلات و تجهیزات	۱۲۳۲	۱۲۳/۲	۱۰	۵	۶۱/۶
۵	تجهیزات اداری	۳۵	۷	۲۰	۱۰	۳/۵
<u>جمع</u>			۳۰۳			۱۱۶/۲

جدول هزینه های جاری طرح

ردیف	شرح	هزینه (میلیون ریال)
۱	مواد اولیه و بسته بندی	۱۲۰۲/۷
۲	حقوق و دستمزد	۷۰۳/۸
۳	سوخت و انرژی	۲۳۹
۴	تعمیر و نگهداری	۱۱۶/۲
۵	استهلاک	۳۰۳
۶	پیش بینی نشده	۱۲۸/۲
	جمع	۲۶۹۲/۹

۵-۲- جدول هزینه های ثابت و متغیر تولید :

ردیف	شرح	هزینه (میلیون ریال)		هزینه ثابت		هزینه متغیر	
		مبلغ	درصد	مبلغ	درصد	مبلغ	درصد
۱	مواد اولیه و بسته بندی	۱۲۰۲/۷	۰	۰	۰	۱۰۰	۱۲۰۲/۷
۲	حقوق و دستمزد کارکنان تولیدی	۴۸۹/۶	۷۰	۳۴۲/۷	۳۰	۱۴۶/۸	
۳	سوخت و انرژی	۲۳۹	۲۰	۴۷/۸	۸۰	۱۹۱/۲	
۴	تعمیر و نگهداری	۱۱۶/۲	۲۰	۲۳/۲	۸۰	۹۲/۹	
۵	هزینه اداری و فرش (۱٪ فروش)	۴۰	۰	۰	۱۰۰	۴۰	
۶	بیمه کارخانه (دودر هزار سرمایه ثابت)	۶/۶	۱۰۰	۶/۶	۰	۰	
۷	پیش بینی نشده	۱۰۴/۷	۳۵	۳۶/۶	۶۵	۶۸	
۸	استهلاک	۳۰۳	۱۰۰	۳۰۳	۰	۰	
	جمع	۲۵۰۱/۸	۰	۷۵۹/۹	۰	۱۷۴۱/۶	

سرمایه در گردش :

ردیف	شرح	هزینه کل (هزار ریال)
۱	مواد اولیه (۲ ماه مواد اولیه و بسته بندی)	۲۰۰/۴
۲	تنخواه گردان (۲۰ روز هزینه های تولید به جزء هزینه مواد اولیه و بسته بندی)	۸۲/۷
	جمع	۲۸۳/۱

جدول سرمایه‌گذاری

جمع (میلیون ریال)	هزینه های طرح
۳۳۲۹	سرمایه گذاری ثابت
۹۸/۵	هزینه های قبل از بهره برداری
۲۸۳/۱	سرمایه در گردش
۳۷۱۰/۶	جمع

۳- قیمت تمام شده هر واحد تولید :

$$\text{قیمت تمام شده} = \frac{\text{جمع هزینه های سالیانه تولید}}{\text{ظرفیت سالیانه تولید}} = \frac{۲۶۹۲/۹}{۱۰۰۰۰۰۰} = ۲۶۹۲/۹$$

ریال برای هر کیلوگرم

۴- قیمت فروش کالا :

قیمت فروش کالا براساس متوسط قیمت کالای مشابه در بازار در نظر گرفته شود .

$$\text{میلیون ریال} \quad ۴۰۰۰ \times ۱۰۰۰۰۰۰ = ۴۰۰۰ \text{ فروش کل}$$

- محاسبه نقطه سر به سر :

$$\text{درصد نقطه سر به سر} = \frac{\text{هزینه ثابت تولید}}{\text{هزینه متغیر تولید} - \text{فروش}} \times ۱۰۰ = \frac{۷۵۹/۹}{۴۰۰۰ - ۱۷۴۱/۶} = ۳۳\%$$

- میزان فروش در نقطه سر به سر :

$$۱ - \frac{\text{هزینه ثابت}}{\text{فروش کل}} = ۱ - \frac{۷۵۹/۹}{۴۰۰۰} = ۱۳۵۶/۹$$

سود ناویژه :

سود ناویژه = هزینه های تولید سالیانه - فروش سالیانه

$$۴۰۰۰ - ۲۶۹۲/۹ = ۱۳۰۷/۱$$

محاسبه سود ویژه

سود ناویژه

۱۳۰۷/۱

کسر می شود : هزینه های عملیاتی شامل:

۲۱۴/۲ - حقوق و دستمزد پرسنل اداری

۴۰ - هزینه اداری و فروش

۱۱۳۲/۹ سود عملیاتی

کسر می شود: هزینه های غیر عملیاتی شامل:

۴۹/۲ - استهلاک هزینه های قبل از بهره برداری

۱۰۸۳/۶ سود ویژه قبل از کسر مالیات

نرخ بازدهی سرمایه :

$$\frac{\text{سود ویژه قبل از کسر مالیات}}{\text{سرمایه گذاری ثابت}} = \frac{۱۰۸۳/۶}{۳۳۲۹} = ۰.۳۲\%$$

- دوره برگشت سرمایه :

$$\frac{\text{سرمایه گذاری ثابت طرح}}{\text{سود ویژه قبل از کسر مالیات}} = \frac{۳۳۲۹}{۱۰۸۳/۶} = ۳.۰۷ \text{ سال}$$

ارزش افزوده ناخالص :

ارزش افزوده ناخالص = {تعمیر و نگهداری + سوخت و انرژی + مواد اولیه و بسته بندی} - (فروش کل)

$$\text{ارزش افزوده ناخالص} = 4000 - (1202/7 + 239 + 116/2) = 2442/1$$

ارزش افزوده خالص = {استهلاک قبل از بهره برداری + استهلاک دارائیهها} - (ارزش افزوده ناخالص)

$$\text{ارزش افزوده خالص} = 2442/1 - (303 + 49/2) = 2089/9$$

$$\text{نسبت افزوده ناخالص به فروش} = \frac{\text{ارزش افزوده ناخالص}}{\text{فروش کل}} = \frac{2442/1}{4000} = 0/61$$

$$\text{نسبت افزوده خالص به فروش} = \frac{\text{ارزش افزوده خالص}}{\text{فروش کل}} = \frac{2089/9}{4000} = 0/54$$