



سازمان جهاد کشاورزی استان چهارمحال و بختیاری

معاونت برنامه ریزی و امور اقتصادی

بسته‌های تولید و بسته‌بندی میوه خشک و چیپس میوه

جهت جذب سرمایه‌گذار از طریق مرکز خدمات سرمایه‌گذاری

شناسنامه طرح

تولید خشکبار میوه	موضوع طرح
۳۰ تن	ظرفیت طرح
استان چهارمحال و بختیاری	محل اجرای طرح
۶۵/۱۸۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال	سرمایه گذاری طرح
۱۸/۹۵۴/۰۰۰/۰۰۰ ریال	سهم آورده متقاضی
۴۴/۲۲۶/۰۰۰/۰۰۰ ریال	سهم تسهیلات
۱ سال و ۸ ماه	دوره بازگشت سرمایه
۶ نفر	میزان اشتغال زایی
۵۵/۶۳۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال	سرمایه ثابت
۹/۵۵۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال	سرمایه در گردش

فهرست مطالب

معرفی محصولات طرح.....	۵
خشک کردن میوه و صیفی جات.....	۵
مواد مصرف و کاربردها.....	۷
اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز.....	۸
بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی.....	۹
وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی.....	۱۰
حمایت تعرفه گمرکی (محصولات و ماشین آلات) و مقایسه با تعرفه های جهانی.....	۱۱
حمایت های مالی (واحدهای موجود و طرحها)، بانکها و شرکتهای سرمایه گذار.....	۱۱
شرایط واردات.....	۱۲
شرایط صادرات.....	۱۲
وضعیت عرضه و تقاضا.....	۱۲
الف - سرمایه گذاری ثابت :.....	۱۳
الف - ۱) زمین :.....	۱۳
الف - ۲) ساختمان ها:.....	۱۳
الف - ۳) تاسیسات:.....	۱۴
الف - ۶) وسایل نقلیه :.....	۱۴
الف - ۶) اثاثیه و ملزومات طرح :.....	۱۴
الف - ۷) تجهیزیات مورد نیاز:.....	۱۵
الف - ۸) هزینه های قبل از بهره برداری.....	۱۵
جمع کل سرمایه گذاری ثابت.....	۱۵
ب- هزینه های جاری :.....	۱۶
ب - ۱) مواد اولیه و نهاده های تولید :.....	۱۶
ب - ۲) حقوق و دستمزد :.....	۱۶
ب - ۳) هزینه نگهداری و تعمیرات :.....	۱۷
ب - ۴) هزینه استهلاک :.....	۱۷
ب - ۵) سوخت و انرژی :.....	۱۷
جمع هزینه های جاری طرح.....	۱۸
سرمایه در گردش (سه ماهه).....	۱۸

- جمع کل ۱۸
- جمع کل سرمایه گذاری طرح ۱۹
- جمع کل ۱۹
- ج - تولیدات و ارزش تولیدات طرح : ۱۹
- برآورد هزینه های عملیاتی و غیر عملیاتی ۱۹
- پیش بینی مالی طرح ۲۰
- محاسبه نقطه سر به سر (در ۱۰۰٪ تولید) ۲۱

معرفی محصولات طرح

به طور خلاصه، چپیس میوه جات به میوه هایی گفته میشود که قسمت خوراکی آن پس از رسیدن به گونه طبیعی رطوبت فراوانی دارد و بخش اعظم این رطوبت با خشک کردن به شیوه های گوناگون برای افزایش عمر نگهداری یا کاربردهای دیگر، از میوه ها گرفته میشود. خشک کردن میوه جات یکی از روشهای جلوگیری از فساد میکروبی آنهاست. در این روش در اثر کاهش میزان رطوبت، امکان فساد میکروبی بسیار کم میشود و سرعت دیگر واکنشهای مضر نیز به مقدار قابل توجهی کم میشود. خشک کردن، ضمن اینکه روی محصول اثر حفاظتی دارد وزن و حجم آن را نیز به میزان چشمگیری کاهش میدهد، در نتیجه هزینه های حمل و نقل و ذخیره سازی را کاهش میدهد، در ضمن خشک کردن در برخی موارد باعث تولید فرآورده هایی میشود که مصرف آنها آسانتر است.

خشک کردن میوه و صیفی جات

محصولات مورد بررسی در این گزارش صیفی جات و میوه جات بسته بندی شده بصورت خشک شده میباشد. سبزی ها و میوه ها از مهمترین فرآورده های غذایی مورد استفاده بشر بوده و علاوه بر مواد غذایی نیرو بخش مانند هیدراتهای کربن، مواد پروتیینی و چربی سرشار از انواع ویتامین ها، املاح معدنی و سایر مواد موثر هستند و نقش مهمی را در تغذیه و بهداشت بدن انسان بعهده دارند

هیدراتهای کربن و مواد پروتیینی موجود در صیفی جات اغلب ناچیز میباشد. ولی بعضی از آنها مانند بادمجان و گوجه فرگی از نظر هیدراتهای کربن بسیار غنی میباشد. مقدار هیدراتهای کربن موجود در میوه ها به مراتب بیشتر از سبزیها بوده بعضی از انواع آنها مانند موز، خربزه، انگور و... منابع بسیار غنی از هیدراتهای کربن به شمار میروند. و همچنین بعضی از انواع میوه ها از نظر مواد پروتیینی غنی می باشند.

بطور کلی سبزی ها و میوه ها با داشتن مقدار زیادی آب و سلولز و مواد انرژی زا به هضم غذا و تنظیم متابولیسم بدن کمک کرده و در رژیمهای غذایی به منظور جلوگیری از چاقی نقش مهمی دارند.

همانگونه که گفته شد سبزیها و میوه ها منابعی بسیار غنی از ویتامینها و املاح معدنی به شمار میروند. ویتامینها وظیفه بسیار مهمی در تنظیم عملیات فیزیولوژی بدن انسان به عهده دارند و کمبود آنها باعث اختلال اعمال حیاتی بدن میشود. بنابراین بدن ما روزانه به مقدار معینی از ویتامینها و املاح معدنی مختلف نیاز دارد که بخش اعظمی از آن از مصرف روزانه سبزی ها و میوه ها فراهم میشود.

با توجه به این که سبزیجات و میوه ها از منابع اصلی تأمین انرژی برای بدن انسان میباشد و نقش مهمی در تغذیه مردم جهان ایفا میکنند، و از طرف دیگر با توجه به روند رو به رشد جمعیت در جهان و همچنین کشاورزان و نیز کاهش زمین های زراعی و کشاورزی در دنیا، بنابراین تأمین نیازهای غذایی مردم جهان امروز یکی از اساسی ترین مسایل مورد بحث میباشد و در این زمینه توجه به صنایع تبدیلی و بسته بندی فرآورده های

غذایی بسیار مشکل گشا می باشد. گسترش این صنایع در درجه نخست موجب کاهش ضایعات میشود و در مرحله بعد به افزایش زمان ماندگاری و بهبود کیفیت فرآورده های کشاورزی و غذایی کمک میکند و با بسته بندی مناسب میتوان فرآورده های غذایی را در تمام نقاط به دست مصرف کننده رساند. با توجه به مقدار بسیار زیاد ضایعات در صنایع کشاورزی و غذایی به ویژه بخش میوه و سبزی توجه به ایجاد صنایع تبدیلی و بسته بندی به میزان زیادی سبب کاهش این ضایعات میگردد .

خشک کردن یکی از روشهایی است که در صنایع تبدیلی فرآورد ههای غذایی به میزان زیادی مورد استفاده قرار میگیرد. خشک کردن مواد غذایی از جمله میوه وسبزی در کشورهای توسعه یافته روز به روز بطور فزآیند های در حال گسترش و توسعه میباشد.

بطور کلی مقدار مصرف سبزیها و میوه های فرآیند شده در جهان بعلت در دسترس بودن همیشگی و کیفیت و بهداشت آنها در مقایسه با مقدار مصرف آنه به صورت تازه رو به افزایش است. بویژه آنکه میتوان صیفی جات و میوه جات را توسط عملیاتی به صورت بسیار مطلوب در آورد بطور کلی علل اصلی خشک کردن مواد غذایی عبارتست از:

➤ حفظ مواد غذایی در مقابل فعالیتهای بیولوژیکی از قبیل میکروبی و آنزیمی که باعث خرابی و فساد میشوند

➤ تقلیل سرعت فعل و انفعالات شیمیایی مضر از قبیل قهو های شدن غیر آنزیمی و اتواکسیداسیون
➤ کمتر کردن وزن و حجم صیفی جات و میوه ها برای سهولت بسته بندی و حمل ونقل و بسته بندی و انبارداری

➤ نگهداری و حفظ آنها در فصول پربار برای استفاده در فصول کمبار

خشک کردن، قدیمی ترین روش نگهداری سبزیها و میوه است. بطور کلی وجود آب در یک ماده غذایی عامل اصلی برای رشد و نمو فعالیت میکروبها و فعل و انفعالات شیمیایی است. مقدار آب برای این قبیل فعالیتها را فعالیت آبی مینامند. این یک پارامتر ترمودینامیکی است که حالت آب در ماده غذایی را نشان میدهد . مقدار عددی فعالیت آبی همیشه بین صفر و یک میباشد. هرچه مقدار فعالیت آبی در یک ماده غذایی به ۱ نزدیکتر باشد (مثل آب خالص) آب موجود بحدی زیاد است که قابل استفاده برای میکروبها خواهد بود. اما در مواد غذایی خشک شده فعالیت آبی خیلی از ۱ پایینتر است (معمولاً حدود ۰/۲). و از این رو فعالیتهای میکروبی و اکثر فعالیتهای شیمیایی کم و یا متوقف میشوند عمل اتواکسیداسیون در فعالیتهای آبی کمتر از ۰/۲. شدید بوده و در حدود ۰/۴. به مینیم میرسد و بالاخره در حدود ۰/۶. مجدداً زیاد میشود .

در این فعالیت آبی عمل قهوه ای شدن غیرآنزیمی به ماکزیمم میرسد ضمن اینکه اعمال آنزیمی مضر هم قابل ملاحظه می باشد. رشد میکروب ها و تولید مواد سمی توسط آنها در فعالیت آبی بیش از ۸۵٪ می باشد سرعت خشک کردن نیز خیلی در کیفیت محصول تولید شده تأثیر می گذارد

برای افزایش کیفیت محصول در هنگام خشک کردن ابتدای خشک کن برای اینکه سرعت خشک شدن زیادتر شود درجه حرارت بالا را بکار میبرند ولی همینکه مقدار زیادی از آب ماده غذایی تبخیر شد درجه حرارت خشک کن را پایینتر آورده تا از صدمه حرارتی به ماده غذایی جلوگیری شود.

در نگهداری میوه ها و سبزیها به صورت تازه نیز استفاده از بسته بندی موجب کاهش رشد میکرو ارگانیسمها و فساد میکروبی می شود. در بسته بندی میوه ها بصورت تازه و خردشده (پوره میوه جات) استفاده از فرآیند حرارت دهی در طی مراحل تولید باعث کاهش فعالیتهای میکروبی و در نتیجه افزایش زمان نگهداری محصولات فرآوری شده میگردد. امروزه در اروپا و آمریکا در حدود ۲۰۰ گونه بسته بندی در صنایع غذایی و تبدیلی کشاورزی مورد استفاده قرار میگیرد. بطور کلی ۷۵ درصد محصولات تولیدی بسته بندی و سپس عرضه میگردند. یکی از عوامل مهم در جلوگیری از ضایعات کشاورزی تشویق و ترغیب به سرمایه گذاری در بخش بسته بندی می باشد که بر اساس محاسبات در حدود ۲ الی ۳/۵ درصد از کل زیانهای وارده به بخش کشاورزی ناشی از آن می باشد.

مواد مصرف و کاربردها

صیفی جات و میوه جات از منابع اصلی غذای مردم جهان بشمار میروند، که بعلت وجود مقدار قابل توجهی از ویتامین ها، املاح معدنی و فیبر در آنها از جمله مواد غذایی بسیار سالم و مفید برای بدن انسان محسوب میشوند و با توجه به روند رو به افزایش چاقی و افزایش وزن در سطح جهان توجه به مصرف این فرآورده های غذایی و افزایش استفاده از آنها در سبد غذایی خانوارها در سطح جهانی مورد اهتمام قرار گرفته است.

صیفی جات بسته بندی شده بصورت خشک غالباً یک محصول واسطه ای بوده که بسته به ذایقه افراد در طبخ انواع غذاها استفاده میشود و عمده مصرف صیفی جات بسته بندی شده مربوط به مصارف خانگی و همچنین کارخانجات تولید کننده کنسرو انواع خورش ها و غذاهای نیمه آماده و نیز مکانهایی مانند ادارات، کارخانجات، سازمانها، پادگانهای نظامی، دانشگاهها و مراکز پر جمعیت دیگر که سرویس غذایی در اختیار کارکنان و مراجعه کنندگان خود قرار میدهند، است. میوه جات بسته بندی شده نیز عمدتاً مورد مصرف خانگی قرار می گیرند.

روشن است که طریقه توزیع و ارایه محصول به بازار مصرف بنا بر نوع تقاضا متفاوت است. البته مصارف خانگی سبزیجات و میوه جات بسته بندی شده در ۸۰ درصد موارد به فصولی برمیگردد که صیفی جات و میوه تازه در آن کمیاب و گران است. اما نگاهی به روند مصرف در بازارهای جهانی نشان دهنده افزایش روز به روز مصرف میوه و صیفی جات بسته بندی شده به صورت خشک می باشد زیرا با پیشرفتهای عصر مدرن و تغییر

فرهنگ عمومی و اشتغال بکار زنان خانواده در بیرون از منازل، کمتر خانوادهای است که بنوعی از محصولات آماده و فرآوری شده صنایع غذایی استفاده نکند.

-کالاهای قابل جایگزین

کالاهای قابل جانشینی برای صیفیجات و میوه جات بسته بندی شده خشک شامل اقلام زیر میشود:

صیفی جات و میوه جات فرآیند شده (بغیر از خشک کردن و بسته بندی) که شامل انواع کنسرو، شوریجات، ترشیجات، کمپوت و آبمیوه میباشد. تهیه این نوع سبزیجات و میوهها معمولاً پرهزینه بوده و مصارف آنها را محدود نموده است صیفیجات و میوه جات تازه که مهمترین رقیب برای سبزیجات و میوه جات بسته بندی در نزد مصرف کننده میباشد.

صیفی جات در فصول معینی از سال کشت میشوند و نیز میوه جات نیز هر یک در فصول خاصی از سال بارآوری دارند و در نتیجه در این فصول درصد بالایی از مصارف سبزی و میوه را به خود اختصاص میدهند. ولی در فصول دیگر که معمولاً میوه و صیفی جات تازه در بازار کمیاب هستند قیمت بسیار بالایی داشته و برای عموم مردم مصرف آنها را غیر اقتصادی مینماید.

در این فصول مصرف صیفی جات و میوه جات خشک بسته بندی شده به حداکثر خود خواهد رسید.

صیفی جات و میوه ها جزء کالاهای مصرفی ضروری خانواده ها بشمار می آیند. کانونهای مصرف آنها اختصاص به نقطه خاصی از کشور ندارد و عمدتاً متناسب با افزایش جمعیت میباشد. در خانواده های روستایی معمولاً از خرید صیفی جات و میوه جات بسته بندی شده خودداری میشود زیرا این خانواده ها در بهار و تابستان، خود اقدام به خشک کردن صیفی جات توسط نور خورشید مینمایند و مصرف صیفی جات و میوه جات بسته بندی شده، معمولاً توسط خانواده های شهری صورت میگیرد، البته این یک قانون کلی نیست. بطور کلی امروزه بسیاری از مردم به این نتیجه رسیده اند که با صرف هزینه کمتر و صرفه جویی در وقت میتوانند از محصولات آماده صنایع غذایی مانند میوه جات و صیفی جات بسته بندی شده استفاده کنند. به شرطی که مطمئن باشند که محصولات آماده از کیفیت لازم و بهداشت و سلامت کافی برخوردار است. لذا با توجه به رشد روز افزون جمعیت، انتظار میرود که در آینده، مصرف صیفی جات و میوه جات خشک بسته بندی شده با افزایش چشمگیری روبرو باشد.

اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز

صیفی جات و میوه جات به عنوان یکی از محصولات مهم غذایی نقش عمده ای را در تغذیه مردم جهان ایفا می کند به جرأت میتوان گفت که تمامی مردم جهان به شکلهای مختلف از این مواد غذایی استفاده میکنند. موقعیت جغرافیایی و شرایط طبیعی و تنوع هوا و تغییرات جوی فصول و عادات مردم در نقاط مختلف جهان،

صنعت غذا را وادار به ابداع روشهای گوناگون حفاظت مواد غذایی کرده است، تا در صورت بروز هر نوع بحران همیشه غذا در دسترس باشد

روشهای حفاظت مواد غذایی و کاربرد آن در تکنولوژی امروزی سالهاست که مورد بررسی مراجع علمی بخصوص محققین صنایع غذایی میباشد. همچنین امروزه با پیشرفتهای تکنولوژی و اشتغال بکار کلیه افراد خانوادهها در بیرون از منزل، کمتر خانوادهای است که به نوعی از محصولات فرآوری شده غذایی استفاده نکند، زیرا وقت، یک عنصر بسیار مهم در این قرن میباشد. در عصر حاضر بسیاری از مردم جهان عقیده دارند که با صرف هزینه کمتر و صرفه جویی در وقت میتوانند از محصولات آماده صنایع غذایی استفاده کنند و نیز استفاده از این محصولات در صنعت غذا موجب افزایش راندمان بهداشت و سلامت غذایی میشود و همچنین با داشتن کیفیت مطلوب موجب کاهش هزینه های تولید میگرددند. از آنجایی که تأمین نیازهای غذایی مردم جهان امروزه یکی از اساسی ترین مسائل مورد بحث محافل اقتصادی بین المللی میباشد و هر روز بر جمعیت جهان افزوده شده در حالیکه منابع غذایی دنیا از رشد چندانی برخوردار نیست بلکه در بعضی کشورها رو به کاهش است، بنابراین استفاده از تکنولوژیهای پیشرفته برای افزایش مقاومت و طول عمر محصولات غذایی یکی از اولویتهای مهم در جهان امروز میباشد. در همین راستا و بنا بر دلایل گفته شده فوق بسته بندی میوه جات و صیفی جات بصورت خشک شده و بصورت تازه و خرد شده یکی از اولویتهای اساسی در بهبود و پیشرفت اقتصاد کشور میباشد. همچنین با روند تحولات اقتصادی در سطح جهان و کشورمان، بازنگری در زمینه های صنعتی و اقتصادی، در داخل کشور ضروریست. با توجه به کاهش وابستگی به انرژیهای فسیلی در دنیای امروز که حتی انتظار می رود روزی مصرف آنها متوقف شود، بنابراین برای رهایی از اقتصاد تک محصولی و صدور نفت توجه به صنعت فرآورده های غذایی اهمیت بیشتری می یابد

بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی

پارامترهای مختلفی بر قیمت فروش محصول مؤثر هستند که در ادامه به شرح آنها پرداخته شده است. قیمت مواد اولیه مصرفی که یکی از مهمترین هزینه های متغیر تولید می باشد و نقش عمده ای را در تعیین قیمت تمام شده محصول دارد. منطقه جغرافیایی احداث واحد به خصوص از لحاظ دسترسی به منابع تامین مواد اولیه و کانون های مصرف محصول، هزینه ها را تحت تاثیر قرار خواهد داد. نوع تکنولوژی مورد استفاده از طریق تاثیر بر سرمایه گذاری، کیفیت محصول تولیدی و میزان ضایعات بر قیمت فروش محصول مؤثر خواهد بود. هزینه نیروی انسانی مورد نیاز تاثیر مستقیم در هزینه های متغیر تولید و قیمت تمام شده محصول دارد.

ظرفیت تولید واحد بر روی قیمت فروش محصول مؤثر است، به این ترتیب که افزایش ظرفیت تولید از طریق سرشکن نمودن هزینه های سربار باعث کاهش قیمت تمام شده محصول میگردد.

قیمت انواع میوه جات و صیفی جات خشک بسته بندی شده چه به صورت خشک و چه به صورت تازه و خرد شده نظیر سایر کالاها تحت تاثیر بازار عرضه و تقاضا تعیین می گردد . قیمت های مربوط به این محصولات با توجه به نوع محصولات، کیفیت محصولات و مشخصات آن دارای تنوع میباشد. با این وجود برای ایجاد دیدی تقریبی در این زمینه، قیمت تقریبی انواع سبزیجات خشک بسته بندی شده که در این طرح مورد بررسی فنی و اقتصادی قرار می گیرد

وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی

هر واحد تولید چنانچه مورد برخی حمایت های دولت قرار نگیرد، دچار مشکلاتی در فرآیند تولید خواهد شد. از آنجا که واحدهای جدید در سالهای ابتدایی راه اندازی در ظرفیت کامل، تولید ندارند، لذا حاشیه سود آنها پایین خواهد بود و نقدینگی واحد در وضعیت مطلوبی قرار ندارد و برای بقا در میدان رقابت نیاز به حمایت های مالی است. از طرف دیگر برای واحدهایی که دارای قدمت چندین ساله می باشند و در بازارهای جهانی تا حدودی نفوذ پیدا کرده اند، باید دولت از آنها حمایت کرده و برای تسهیل و آرامش خاطر آنها مشوق ها و قوانین ارئه دهد که فضا را برای سایر تولید کنندگان نیز آماده کند تا محصولات آنها به راحتی در بازارهای جهانی به فروش برسد. در ادامه دو نوع حمایت که می تواند دولت در این زمینه انجام دهد مورد بررسی قرار گرفته است:

حمایت تعرفه گمرکی (محصولات و ماشین آلات) و مقایسه با تعرفه های جهانی

در اغلب واحدهای تولیدی بخشی از ماشین آلات از خارج از کشور تامین می شود. این ماشین آلات پس از تستهای اولیه و عدم مشکلات فنی از طریق گمرک وارد کشور خواهند شد. حقوق گمرکی که در حال حاضر برای این گونه ماشین آلات وجود دارد حدود ۱۰ درصد قیمت ماشین آلات خارجی می باشد. از طرف دیگر واحدهای تولیدی که محصولات آنها به خارج از کشور صادر می شود، مستلزم پرداخت حقوق گمرکی می باشند. خوشبختانه در سالهای اخیر برای ترغیب تولیدکنندگان داخلی به امر صادرات مشوقهایی برای آنها تصویب شده است که باعث شده است حجم صادرات افزایش یابد.

حمایت های مالی (واحدهای موجود و طرحها)، بانکها و شرکتهای سرمایه گذار

یکی از مهمترین حمایتهای مالی برای طرحهای صنعتی اعطای تسهیلات بلند مدت برای ساخت و تسهیلات کوتاه مدت برای خرید مواد و ملزومات مصرفی سالانه طرح میباشد. در ادامه شرایط این تسهیلات برای طرحهای صنعتی آمده است.

۱ در بخش سرمایه گذاری ثابت جهت دریافت تسهیلات بلند مدت بانکی اقلام ذیل با ضریب عنوان شده تا سقف ۷۰ درصد سرمایه گذاری ثابت در محاسبه لحاظ میشود.

۲ ساختمان و محوطه سازی طرح، ماشین آلات و تجهیزات داخلی، تأسیسات و تجهیزات کارگاهی با ضریب ۶۰ درصد محاسبه میگردد

۳ ماشین آلات خارجی در صورت اجرای طرح در مناطق محروم با ضریب ۹۰ درصد و در غیر این صورت با ضریب ۷۵ درصد محاسبه میگردد

۴ در صورتیکه حجم سرمایه گذاری ماشین آلات خارجی در سرمایه گذاری ثابت کمتر از ۷۰ درصد باشد، اقلام اشاره شده در بند ۱ جهت دریافت تسهیلات ریالی با ضریب ۷۰ درصد محاسبه میگردد.

۵ این امکان وجود دارد، طرحهایی که به مرحله بهرهبرداری میرسند سرمایه در گردش مورد نیاز آنها به میزان ۷۰ درصد از شبکه بانکی تأمین گردد.

۶ مدت زمان دوران مشارکت، تنفس و بازپرداخت در تسهیلات ریالی و ارزی را با توجه به ماهیت طرح از نقطه نظر سودآوری و بازگشت سرمایه حداکثر ۸ سال در نظر گرفته میشود.

۷ حداکثر مدت زمان تأمین مالی از محل حساب ذخیره ارزی برای مناطق کم توسعه یافته و محروم ۱۰ سال در نظر گرفته میشود.

شرایط واردات

طبق ماده ۴ قانون مقررات واردات و صادرات ایران مصوبه ۱۳۷۲/۷/۴ مجلس شورای اسلامی، کالاهای صادراتی و وارداتی به سه دسته زیر تقسیم میشوند:

- ۱ - کالای مجاز : کالایی است که صدور یا ورود آن با رعایت ضوابط نیاز به کسب مجوز ندارد.
 - ۲ - کالای مشروط : کالایی است که صدور یا ورود آن با کسب مجوز امکان پذیر است.
 - ۳ - کالای ممنوع : کالایی است که صدور یا ورود آن به موجب شرع مقدس اسلام (به اعتبار خرید و فروش یا مصرف) و یا به موجب قانون ممنوع گردد.
- میوه و صیفی جات خشک مشمول دسته اول می شود.

شرایط صادرات

کشور ما به سبب برخورداری از شرایط اقلیمی مناسب و بسیار متنوع و وجود ذخایر عظیم و نیروی کار ارزان و موقعیت ترانزیتی عالی از موقعیتی خاص در بخش صادرات غیر نفتی بویژه محصولات غذایی برخوردار است. بر اساس آمار ایران به بیش از ۱۲۴ کشور محصولات صنایع غیر نفتی از جمله محصولات صنایع غذایی صادر کرده است که در بین این مناطق کشور آلمان، آذربایجان، ایتالیا، ترکیه، ترکمنستان، ازبکستان، هند، ژاپن و اکراین معادل ۶۲ درصد کالای صادراتی غیر نفتی کشور شامل انواع محصولات فرآوری شده غذایی را به خود جذب کرده اند و در میان این محصولات و با توجه به امکانات داخل کشور، سبزیجات و میوه جات مازاد داخل کشورمان نیز چنانچه بطور مطلوب و برابر استانداردهای جهانی فرآوری و بسته بندی گردد میتواند یکی از اقلام صادراتی کشور باشد از این رهگذر ارزآوری خوبی را موجب گردد.

همچنین شایان ذکر میباشد از نقطه نظر مقررات وزارت صمت، برای صادرات محصولات تولیدی طرح هیچگونه شرایط و محدودیتی وجود ندارد.

وضعیت عرضه و تقاضا

از مباحث بسیار مهم در جهت احداث یک واحد صنعتی بررسیهای مربوط به وضعیت عرضه و تقاضا و بازار و واحدهای موجود در کشور میباشد. این بررسی ها دید کلی در مورد عرضه و تقاضا در بازار مصرف بوجود می آورد.

همانگونه که گفته شد صیفی جات و میوه ها جز اقلام اساسی و ضروری مصرف خانواده ها میباشند و بازار مصرف آنها نیز اختصاص به مناطق خاصی ندارد و در تمام نقاط کشور و جهان مصرف کننده دارند. اصولاً میوه جات و صیفی جات جزء آن دسته از فرآوردههای غذایی هستند که همیشه و همه جا دارای بازار مصرف هستند و هیچگاه از سبد غذایی مردم حذف نمیشوند

بنابراین با افزایش رشد جمعیت روند مصرف آنها نیز همچنان سیری صعودی خواهد داشت. آمار صعودی تولیدات داخلی این محصولات و همچنین آمار واردات و صادرات آنها نیز موعید این مطلب میباشد. در حال حاضر تعدادی واحد تولیدی در این زمینه در کشور در حال فعالیت میباشد که چندین شرکت از جمله شرکت شاخص گل اصفهان و شرکت صنایع غذایی لاله بهار همدان با ظرفیتهای سالانه بالای ۴۰۰۰۰ تن از مهمترین شرکتهای فعال در این زمینه میباشند. تعداد زیادی واحد تولیدی نیز در این زمینه حال احداث میباشد که با راه اندازی این واحدها آمار تولید در این زمینه در کشور بالا رفته و در نتیجه توجه به صادرات این محصولات از اولویتهای اصلی کشور در بخش صادرات خواهد بود و با توجه به ارزآوری صادرات این محصولات باید در این زمینه اقدامات جدی صورت گیرد.

الف - سرمایه گذاری ثابت :

الف - ۱) زمین :

متر اژ (متر مربع)	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (ریال)
۵۰۰	۴۰۰۰۰۰	۲۰۰۰۰۰۰۰

الف - ۲) ساختمان ها:

شرح	مقدار زیر بنا متر مربع	ارزش واحد ریال	هزینه کل (ریال)
انبار مواد اولیه	۵۰	۶۰/۰۰۰/۰۰۰	۳/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
انبار محصول	۵۰	۶۰/۰۰۰/۰۰۰	۳/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
سالن تولید	۲۰۰	۵۰/۰۰۰/۰۰۰	۱۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
اتاق نگهبانی و استراحت	۲۰	۵۰/۰۰۰/۰۰۰	۱/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
اداری رفاهی	۳۰	۶۰/۰۰۰/۰۰۰	۱/۸۰۰/۰۰۰/۰۰۰
آزمایشگاه	۲۰	۶۰/۰۰۰/۰۰۰	۱/۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰
جمع کل			۲۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰

الف - ۳) تاسیسات:

ردیف	شرح	هزینه کل (ریال)
۱	حق انشعاب برق ۳ فاز ۵۰ آمپر کابل وتابلوهای برق	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	حق انشعاب آب و لوله	۱۹۰/۰۰۰/۰۰۰
	گاز با لوله کشی	۱۸۰/۰۰۰/۰۰۰
جمع		۵۲۰/۰۰۰/۰۰۰

الف - ۴) وسایل نقلیه :

شرح	تعداد	مشخصات فنی	هزینه کل (ریال)
وانت	۱	یک دستگاه	۳/۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
جمع			۳/۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰

الف - ۵) اثاثیه و ملزومات طرح :

شرح	تعداد	ارزش واحد	هزینه کل (ریال)
لوازم انبارداری	انواع زن بارکد پرینتر کامپیوتر شامل میز و صندلی و	۱۳۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۲۰/۰۰۰/۰۰۰
میز و مبلمان اداری	سرویس کامل	۶۰/۰۰۰/۰۰۰	۱۶۰/۰۰۰/۰۰۰
لوازم آشپزخانه	سرویس کامل	۳۰/۰۰۰/۰۰۰	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰
لوازم کار و کارگاهی	_____	۵۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵۰/۰۰۰/۰۰۰
جمع			۷۸۰/۰۰۰/۰۰۰

الف - ۶) تجهیزات مورد نیاز:

الف - ۷) هزینه های قبل از بهره برداری

شرح	ارزش کل (میلیون ریال)
هزینه مطالعات اولیه و مقدماتی طرح	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
هزینه مسافرت و بازدید	۸۰/۰۰۰/۰۰۰
هزینه اخذ اعلامیه تاسیس و سایر ملزومات	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
هزینه کارشناسی بانک	۳/۰۰۰/۰۰۰
هزینه کادر آموزشی و آموزش منابع انسانی	۶۵/۰۰۰/۰۰۰
جمع	۱۹۸/۰۰۰/۰۰۰

جمع کل سرمایه گذاری ثابت

شرح	هزینه (ریال)
زمین	۲۰۰۰۰۰۰۰۰
ساختمان ها	۲۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
تجهیزات مورد نیاز	۲۹/۸۱۰/۰۰۰/۰۰۰
وسایل نقلیه	۳/۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
تاسیسات	۵۲۰/۰۰۰/۰۰۰
اثاثیه و ملزومات طرح	۷۸۰/۰۰۰/۰۰۰
هزینه های قبل از بهره برداری	۱۹۸/۰۰۰/۰۰۰
جمع	۵۵/۶۳۰/۰۰۰/۰۰۰

ب- هزینه های جاری :

ب- ۱) مواد اولیه و نهاده های تولید :

شرح	مصرف سالیانه (تن)	هزینه هر تن (ریال)	هزینه کل (ریال)
سیب	۳۰	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
کیوی	۳۰	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
گلایی	۳۰	۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۶/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
هلو	۳۰	۱۲۰/۰۰۰/۰۰۰	۳/۶۰۰/۰۰۰/۰۰۰
زردآلو	۳۰	۲۶۰/۰۰۰/۰۰۰	۷/۸۰۰/۰۰۰/۰۰۰
آلو	۳۰	۱۷۰/۰۰۰/۰۰۰	۵/۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
کیسه های پلاستیکی ۱۰۰ گرمی	۳۰۰۰ عدد	۱۰/۰۰۰	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
کارتن مقوایی	۱۰۰۰۰ عدد	۲۰/۰۰۰	۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰
جمع کل			۲۸/۷۳۰/۰۰۰/۰۰۰

ب- ۲) حقوق و دستمزد :

تعداد نفر	شرح	دستمزد ماهانه ریال	دستمزد سالیانه ریال
۱	مدیر	۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰	۱/۸۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱	کارشناس صنایع غذایی	۱۲۰/۰۰۰/۰۰۰	۱/۴۴۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	کارگر ساده	۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳/۶۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱	نگهبان	۶۰/۰۰۰/۰۰۰	۷۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۲۳٪ سهم حق بیمه کارفرما			۱/۷۳۸/۰۰۰/۰۰۰
جمع کل			۹/۲۹۸/۰۰۰/۰۰۰

ب- ۳) هزینه نگهداری و تعمیرات :

شرح	ارزش دارایی	نرخ	هزینه کل (ریال)
ساختمان ها	۲۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	٪۲	۴۰۰/۰۰۰/۰۰۰
تجهیزات	۲۹/۸۱۰/۰۰۰/۰۰۰	٪۵	۱/۴۹۰/۰۰۰/۰۰۰
تاسیسات	۵۲۰/۰۰۰/۰۰۰	٪۴	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
وسایل نقلیه	۳/۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰	٪۱۰	۳۳۰/۰۰۰/۰۰۰
جمع کل			۲/۲۴۰/۰۰۰/۰۰۰

ب- ۴) هزینه استهلاک :

شرح	ارزش دارایی	نرخ	هزینه کل ریال
ساختمان ها	۲۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	٪۱۰	۲/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
تجهیزات	۲۹/۸۱۰/۰۰۰/۰۰۰	٪۱۰	۲/۹۸۱/۰۰۰/۰۰۰
تاسیسات	۵۲۰/۰۰۰/۰۰۰	٪۱۲	۶۲/۰۰۰/۰۰۰
وسایل نقلیه	۳/۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰	٪۱۰	۳۳۰/۰۰۰/۰۰۰
جمع کل			۵/۳۷۳/۰۰۰/۰۰۰

ب- ۵) سوخت و انرژی :

شرح	واحد	مصرف سالانه	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (ریال)
برق	کیلووات لیتر	۱۲۰۰۰	۹۰۰	۱۰۸/۰۰۰/۰۰۰
بنزین	لیتر	۲۲۰۰	۳۰۰۰	۶۶/۰۰۰/۰۰۰
آب شرب		۱۵۰۰۰	۵۰	۷/۵۰۰/۰۰۰
جمع				۱۸۱/۵۰۰/۰۰۰

جمع هزینه های جاری طرح

شرح	هزینه (ریال)
مواد اولیه تولید	۲۸/۷۳۰/۰۰۰/۰۰۰
حقوق و دستمزد	۹/۲۹۸/۰۰۰/۰۰۰
نگهداری و تعمیرات	۲/۲۴۰/۰۰۰/۰۰۰
استهلاک	۵/۳۷۳/۰۰۰/۰۰۰
سوخت و انرژی	۱۸۱/۵۰۰/۰۰۰
جمع	۴۵/۸۲۲/۰۰۰/۰۰۰
پیش بینی نشده (معادل ۵٪ اقلام فوق)	۲/۲۹۱/۰۰۰/۰۰۰
جمع کل	۴۸/۱۱۳/۰۰۰/۰۰۰

سرمایه در گردش (سه ماهه)

شرح	هزینه (ریال)
حقوق و دستمزد	۲/۳۲۴/۰۰۰/۰۰۰
سوخت و انرژی	۴۵/۰۰۰/۰۰۰
مواد اولیه	۷/۱۸۲/۰۰۰/۰۰۰
جمع کل	۹/۵۵۱/۰۰۰/۰۰۰

جمع کل سرمایه گذاری طرح

شرح	هزینه (ریال)
سرمایه ثابت	۵۵/۶۳۰/۰۰۰/۰۰۰
سرمایه در گردش	۹/۵۵۱/۰۰۰/۰۰۰
جمع کل	۶۵/۱۸۱/۰۰۰/۰۰۰

ج - تولیدات و ارزش تولیدات طرح :

شرح	مقدار تولید (تن)	ارزش واحد (ریال) هر تن	جمع کل (ریال)
میوه خشک سیب	۵	۲/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۱۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
میوه خشک کیوی	۵	۳/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۱۵/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
میوه خشک زردآلو	۵	۳/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۱۵/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
میوه خشک آلو	۵	۳/۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۱۶/۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
میوه خشک گلابی	۵	۲/۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۱۲/۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
میوه خشک هلو	۵	۳/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۱۵/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰
جمع کل			۸۴/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰

برآورد هزینه های عملیاتی و غیر عملیاتی

ردیف	شرح	هزینه ریال
۱	استهلاک هزینه های قبل از بهره برداری (۴ ساله)	۱۹۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	هزینه فروش و اداری (معادل ۲٪ فروش سالانه)	۱/۶۸۰/۰۰۰/۰۰۰
	جمع	۱/۸۷۰/۰۰۰/۰۰۰

پیش بینی مالی طرح

ریال	شرح
۸۴/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	درآمد (سالانه)
۴۸/۱۱۳/۰۰۰/۰۰۰	کسر می شود : قیمت تمام شده
۳۵/۸۸۷/۰۰۰/۰۰۰	سود ناویژه
۱/۶۸۰/۰۰۰/۰۰۰	کسر می شود : هزینه های اداری و فروش
۳۴/۲۰۷/۰۰۰/۰۰۰	سود عملیاتی
۱۹۰/۰۰۰/۰۰۰	کسر می شود : استهلاک هزینه های قبل از بهره برداری
۳۴/۰۱۷/۰۰۰/۰۰۰	سود ویژه قبل از کسر مالیات برای دوره یکساله

محاسبه دوره برگشت سرمایه:

سرمایه گذاری کل

سود ویژه قبل از کسر مالیات

۶۳/۱۸۱/۰۰۰/۰۰۰

۱.۸ = _____

۳۴/۰۱۷/۰۰۰/۰۰۰

دوره بازگشت سرمایه = ۱.۸

(۱ سال و ۸ ماه)

محاسبه نقطه سر به سر (در ۱۰۰٪ تولید)

(ارقام به ریال)

هزینه کل	هزینه ثابت		هزینه متغیر		شرح
	درصد	مبلغ	درصد	مبلغ	
۹/۲۹۸/۰۰۰/۰۰۰	۶۵	۶/۰۴۳/۰۰۰/۰۰۰	۳۵	۳/۲۵۴/۰۰۰/۰۰۰	حقوق و دستمزد
۱۸۱/۵۰۰/۰۰۰	۲۰	۳۶/۰۰۰/۰۰۰	۸۰	۱۴۵/۰۰۰/۰۰۰	سوخت و انرژی
۲/۲۴۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۰	۴۴۸/۰۰۰/۰۰۰	۸۰	۱/۷۹۲/۰۰۰/۰۰۰	تعمیر و نگهداری
۵/۳۷۳/۰۰۰/۰۰۰	۱۰۰	۵/۳۷۳/۰۰۰/۰۰۰	-	۰	استهلاک
-	-	۰	-	۰	توزیع و فروش
۱۹۰/۰۰۰/۰۰۰	۱۰۰	۱۹۰/۰۰۰/۰۰۰	-	۰	استهلاک قبل از بهره برداری
۲/۲۹۱/۰۰۰/۰۰۰	۱۵	۳۴۳/۰۰۰/۰۰۰	۸۵	۱/۹۴۷/۰۰۰/۰۰۰	پیش بینی نشده
۱۹/۵۷۱/۰۰۰/۰۰۰	-	۱۲/۴۳۳/۰۰۰/۰۰۰	-	۷/۱۳۸/۰۰۰/۰۰۰	جمع

بر اساس محاسبات مبتنی بر اطلاعات جدول فوق نقطه سر به سر تولید معادل ۲۵٪ می باشد.