

صندوق کار آفرینی امید

مدیریت ارزیابی طرح ها

طرح توجیهی فنی، اقتصادی و مالی برای تسهیلات پرداختی به طرح های کارفرمایی

عنوان فعالیت:	فست فود زنجیره ای برگر تخصصی
مرجع معرفی / عنوان تفاهم نامه:	اداره کل تعاون ، کار و رفاه اجتماعی

مشخصات اشخاص حقوقی:

نام شرکت	نوع شرکت	شماره ثبت	محل ثبت	تاریخ ثبت
-	-	-	-	-
نشانی قانونی شرکت :		-		
شماره تلفن (با کد شهرستان) :		-	پست الکترونیکی :	-

مشخصات مدیر عامل و صاحبان امضاء شرکت:

نام و نام خانوادگی	سمت	درصد مالکیت	تلفن همراه	مقطع تحصیلی	رشته تحصیلی
-	مدیر عامل	٪۰	-	-	-
-	-	٪۰	-	-	-
-	-	٪۰	-	-	-
-	-	٪۰	-	-	-

مشخصات اشخاص حقیقی:

نام	نام پدر	کد ملی	مقطع تحصیلی	رشته تحصیلی
سعید سجادیپور	-	-	-	-

نشانی محل سکونت:	ياسوج خيابان شهيد يزدان پناه پارک محله
------------------	----------------------------------------

شماره تلفن (با کد شهرستان):	-	تلفن همراه:	۰۹۱۷۶۲۲۶۶۲۹
-----------------------------	---	-------------	-------------

نشانی محل اجرای طرح:	استان:	-	شهرستان:	-	نشانی:	-
----------------------	--------	---	----------	---	--------	---

مزیت نسبی منطقه برای اجرای طرح:	-
---------------------------------	---

سوابق کاری مرتبط با نوع فعالیت مجری طرح (با ارائه

مدارک معتبر):

سوابق کاری مجری طرح	تاریخ شروع	مدت	محل
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

معرفی طرح و ویژگی های برجسته آن:

توضیحات را در کادر زیر وارد نمایید

<p>فست فودها، چه خوب چه بد، چه خوشمان بیاید چه خوشمان نیاید، واقعیت دنیای امروز هستند و رژیم غذایی ما را تغییر داده اند. در بسیاری از مواقع حتی بر خلاف میل باطنی خود باز هم مجبور به استفاده از این غذاها هستیم اما اگر می خواهید فست فود کم خطرتری بخورید، با این مطلب همراه شوید. منوی فست فود، جذاب و رنگارنگ است و طیف وسیعی از خوراکی ها را دربرمی گیرد. این منو آنقدر متنوع است که گاهی در انتخاب غذای مناسب سردرگم می شویم. متخصصان تغذیه در مورد این منوها چه نظری دارند؟ اگر شما یک متخصص تغذیه بودید چه فست فودی را انتخاب می کردید؟ این موارد را با دکتر مسعود کیمیاگر، متخصص تغذیه و عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در میان گذاشته ایم و به اتفاق وی، فست فودها را زیر ذره بین برده ایم. فراموش نکنید که توصیه های دکتر کیمیاگر، برای افراد کاملاً سالم است و افرادی که از بیماری های خاص رنج می برند، باید رژیم غذایی خاص خود را داشته باشند.</p>

مجوزهای لازم برای راه اندازی کسب و کار

شرح مجوز (پروانه/امتیاز)	سازمان مجوز دهنده	آیا مجوز اخذ شده است؟	مهلت اعتبار مجوز
پروانه کسب	اصناف	بله	۰۵/۱۱/۱۴۰۵
-	-	-	-
-	-	-	-

مطالعات بازار:

۱. مشتریان محصولات شما چه کسانی هستند و بازار محصولات یا خدمات شما کجا است؟ توضیح دهید.

عموم مردم

۲. شیوه های بازاریابی و جذب مشتریان شما چگونه خواهد بود؟ از چه روشی برای فروش محصولات خود استفاده خواهید کرد؟ توضیح دهید.

بازاریابی مستقیم - تبلیغات محلی و مکانی

۳. کارگاه های رقیب در منطقه اجرای طرح را معرفی نمایید. آیا از متوسط قیمت محصولات آن ها، تعداد تولید و مزیت های رقابتی خود آگاه هستید؟ توضیح دهید.

رقیب داریم ولی میزان مصرف زیاد هست و همچنین تنوع محصولات باعث میشود که مشتری و فروش داشته باشیم

۴. آیا محصولی (کالا/خدمات) که عرضه می کنید از مزیت رقابتی خاصی برخوردار است؟ توضیح دهید.

تنوع زیاد - طعم خوب - قیمت مناسب

مطالعات فنی

وتکنولوژیک:

۱. نحوه تأمین مواد اولیه:

داخل استان

۲. فرآیند تولید، نوع ماشین آلات مورد نیاز، نحوه چیدمان و نقش هر کدام از دستگاه ها در فرآیند تولید را شرح دهید.

دریافت و نگهداری مواد اولیه - سفارش مشتری - پخت و آماده سازی فست فود - تحویل به مشتری

۲. فرآیند طراحی و تحقیق و توسعه محصول را شرح دهید.

۱- برآورد درآمد حاصل از فروش کالا یا ارائه خدمات (در مدت ۱۲ ماه، با ظرفیت ۱۰۰٪ و با فرض برابر بودن فروش با میزان تولید)

ردیف	نام محصول یا خدمت	میزان تولید	واحد	قیمت واحد	مبلغ فروش
۱	فست فود	۱۵۰,۰۰۰	پرس	۵۰۰,۰۰۰	۷۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	-	۰	-	۰	۰
۳	-	۰	-	۰	۰
۴	-	۰	-	۰	۰
۵	-	۰	-	۰	۰
جمع کل					۷۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰

۲- سرمایه گذاری های ثابت

۲-۱) مکان اجرای طرح

رهن مکان	نوع مکان	مساحت (متر مربع)	مبلغ رهن (ریال)	درصد پرداخت	مانده (ریال)
	رهن	۱۸۰	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ۰	٪۰	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰

** توضیح: مبلغ اجاره در این جدول قرار نمی گیرد.

شرح	نوع ساختمان	مساحت (متر مربع)	قیمت واحد (ریال)	کل هزینه (ریال)	درصد تکمیل	مانده (ریال)
ارزش ساختمان	ساخت و تکمیل ساختمان و سردخانه	۱۶۰	۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰	%۰	۱۲,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰
تعمیرات اساسی	-	۰	۰	۰	%۰	۰
جمع کل				۱۲,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰	%۰	۱۲,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰

۲-۲) تاسیسات ساختمانی و بهای تمام شده انشعابات آب، برق، گاز و ... با مشخصات فنی

ردیف	شرح	تعداد	قیمت واحد (ریال)	قیمت کل (ریال)	درصد تکمیل	مانده (ریال)
۱	آب	۱	۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۸۰,۰۰۰,۰۰۰	%۰	۸۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	برق	۱	۶۰,۰۰۰,۰۰۰	۶۰,۰۰۰,۰۰۰	%۰	۶۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	گاز	۱	۷۵,۰۰۰,۰۰۰	۷۵,۰۰۰,۰۰۰	%۰	۷۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	تلفن	۱	۵,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	%۰	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	-	۰	۰	۰	%۰	۰
جمع کل				۲۲۰,۰۰۰,۰۰۰	%۰	۲۲۰,۰۰۰,۰۰۰

۲-۵) ماشین آلات و تجهیزات مورد نیاز

(اطلاعات وارد شده در این فرم باید از لحاظ شرح، مشخصات فنی، تعداد، قیمت واحد و قیمت کل، با پیش فاکتور برابر

باشد)

ردیف	شرح	مشخصات فنی	کشور سازنده	تعداد	قیمت واحد (ریال)	قیمت کل (ریال)
۱	فر ریلی	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۱	۶۱۱,۰۰۰,۰۰۰	۶۱۱,۰۰۰,۰۰۰
۲	سرخ کن	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۱	۴۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۴۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	سنگ روغن	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۱	۱۴۴,۰۰۰,۰۰۰	۱۴۴,۰۰۰,۰۰۰
۴	گریل ذغالی	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۱	۱۳۹,۰۰۰,۰۰۰	۱۳۹,۰۰۰,۰۰۰
۵	دیس پلی	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۱	۱۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	شوتینگ سیب زمینی	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۱	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	تاپینگ تخت	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۱	۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۸	تاپینگ شیب دار	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۱	۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	میز کار استیل	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۱	۲۵,۰۰۰,۰۰۰	۲۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	تستر ریلی	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۱	۱۵۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۵۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	تخته کار	مطابق با پیش فاکتور شرکت	داخلی	۲	۱۴,۶۰۰,۰۰۰	۲۹,۲۰۰,۰۰۰
۱۲	بن ماری	مطابق با پیش فاکتور	داخلی	۱	۲,۹۰۰,۰۰۰	۲,۹۰۰,۰۰۰
۱۳	بن ماری	مطابق با پیش فاکتور	داخلی	۱	۳,۸۰۰,۰۰۰	۳,۸۰۰,۰۰۰
۱۴	بن ماری	۰	داخلی	۱	۵,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	بن ماری	۰	داخلی	۱	۶,۶۰۰,۰۰۰	۶,۶۰۰,۰۰۰
۱۶	بلندر	۰	داخلی	۱	۳۱,۰۰۰,۰۰۰	۳۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۷	ترازو ۳۲۰ گرم	۰	داخلی	۱	۹,۰۰۰,۰۰۰	۹,۰۰۰,۰۰۰
۱۸	فیش گیر	۰	داخلی	۱	۲,۸۵۰,۰۰۰	۲,۸۵۰,۰۰۰
۱۹	سینک	۰	داخلی	۱	۴۵,۸۰۰,۰۰۰	۴۵,۸۰۰,۰۰۰
۲۰	وان	۰	داخلی	۱	۳۶,۵۰۰,۰۰۰	۳۶,۵۰۰,۰۰۰
۲۱	میز کار زیر گریل	۰	داخلی	۱	۳۲,۰۰۰,۰۰۰	۳۲,۰۰۰,۰۰۰
۲۲	میز کار زیر گریل	۰	داخلی	۱	۱۸,۰۰۰,۰۰۰	۱۸,۰۰۰,۰۰۰

۱,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰ .	۱,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰ .	۱	داخلی	.	سردخانه پرتابل تکفاز طب پیش فاکتور	۲۳
۱۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۱	داخلی	.	دوربین مدار بسته	۲۴
۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱	داخلی	.	سرمایش و گرمایش	۲۵
۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۱	داخلی	.	اطفا حریق	۲۶
۳,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ .	۳,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ .	۱	داخلی	دکوراسیون محل با میز و صندلی و ...	رفاهی و مبلمان و میز و صندلی	۲۷
۷,۷۵۶,۶۵۰,۰۰۰ .	جمع کل					

۶-۲) وسایل نقلیه (توجه: تنها آن دسته از وسایل نقلیه که برای فعالیت این واحد صنعتی ضروری است، قابل قبول می باشد)

ردیف	شرح	مشخصات فنی	تعداد	قیمت واحد (ریال)	قیمت کل (ریال)
۱	وانت	آریسان	۱	۲,۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲,۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰ .
۲	-	-	۰	۰	۰
۳	-	-	۰	۰	۰
	جمع کل				۲,۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰ .

۷-۲) مخارج پیش از راه اندازی و مخارج پیش بینی نشده

مبلغ (ریال)	شرح
۵۰,۰۰۰,۰۰۰	هزینه های تهیه طرح، مشاوره، اخذ مجوز، حق ثبت و قراردادهای بانکی (قابل تغییر)
۸۰,۰۰۰,۰۰۰	هزینه آموزش پرسنل (قابل تغییر)
۲,۳۱۵,۴۶۶,۶۶۷	هزینه راه اندازی آزمایشی (۱۵ روز هزینه مواد اولیه و حقوق و دستمزد) (برآورد توسط سیستم)
۱,۱۵۳,۸۳۲,۵۰۰	هزینه های پیش بینی نشده (۵٪ دارایی های بلند مدت به غیر از رهن و زمین) (برآورد توسط سیستم)
۳,۵۹۹,۲۹۹,۱۶۷	جمع کل

۳- هزینه های تولید کالا یا ارائه خدمت (بصورت سالانه)

۳-۱) مواد اولیه و بسته بندی (در ظرفیت تولید ۱۰۰ درصد)

نام مواد اولیه	محل تامین	مصرف سالانه	واحد	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (ریال)
مواد اولیه پخت فست فود	داخل	۱۵۰,۰۰۰	پرس	۲۴۰,۰۰۰	۳۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
ظروف بسته بندی	داخل	۱۵۰,۰۰۰	عدد	۵,۰۰۰	۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰
مواد بهداشتی و شوینده	داخل	۳۲۰	کیلوگرم	۳۵۰,۰۰۰	۱۱۲,۰۰۰,۰۰۰
لباس فرم	داخل	۳۰	دست	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۵۰,۰۰۰,۰۰۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
جمع کل					۳۷,۰۱۲,۰۰۰,۰۰۰

۳-۲) برآورد حقوق و دستمزد نیروی انسانی

به توضیح پایین جدول دقت شود

نیروی انسانی مورد نیاز (مهارت مورد نیاز)	مدرك تحصیلی یا مهارتی	تعداد	متوسط حقوق ماهانه (ریال)	متوسط حقوق سالانه (ریال)	عیدی و پاداش، سنوات بیمه سهم کارفرما و بیکاری
نیروی ماهر	-	۱	۷۰,۰۰۰,۰۰۰	۸۴۰,۰۰۰,۰۰۰	۴۰۳,۲۰۰,۰۰۰
کارگر ساده	-	۱۵	۶۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۱,۷۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۵,۶۱۶,۰۰۰,۰۰۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
-	-	۰	۰	۰	۰
تعداد اشتغال زایی طرح	۱۶	جمع مبلغ	۱۲,۵۴۰,۰۰۰,۰۰۰	۶,۰۱۹,۲۰۰,۰۰۰	
جمع کل			۱۸,۵۵۹,۲۰۰,۰۰۰		

۳-۳) هزینه های آب، برق و سوخت مصرفی

شرح	هزینه های ماهیانه (ریال)	هزینه کل (ریال)
آب	۱,۴۰۰,۰۰۰	۱۶,۸۰۰,۰۰۰
برق و سوخت مصرفی	۴,۰۰۰,۰۰۰	۴۸,۰۰۰,۰۰۰
تلفن و اینترنت	۶۰۰,۰۰۰	۷,۲۰۰,۰۰۰
جمع کل	۶,۰۰۰,۰۰۰	۷۲,۰۰۰,۰۰۰

۳-۴) هزینه اجاره ماهیانه

مبلغ ماهیانه اجاره نامه (ریال)	هزینه های ماهیانه (ریال)	هزینه کل (ریال)
	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۰,۰۰۰,۰۰۰

۳-۵) برآورد هزینه های تعمیر و نگهداری و استهلاك ساليانه (محاسبه توسط

سيستم)

شرح	ارزش دارايي	درصد هزینه تعميرات و نگهداري	نرخ هزینه استهلاك	هزینه تعميرات و استهلاك سالانه
ساختمان	۱۲,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰	٪۱	-	۱۲۸,۰۰۰,۰۰۰
تاسيسات عمومي	۲۲۰,۰۰۰,۰۰۰	٪۲	٪۵	۱۵,۴۰۰,۰۰۰
ماشين آلات و تجهيزات	۷,۷۵۶,۶۵۰,۰۰۰	٪۱	٪۱۰	۸۵۳,۲۳۱,۵۰۰
وسايل حمل و نقل	۲,۳۰۰,۰۰۰,۰۰۰	٪۳	٪۱۰	۲۹۹,۰۰۰,۰۰۰
جمع كل				۱,۲۹۵,۶۳۱,۵۰۰

۳-۶) مجموع هزینه های تولید، اداري و فروش و تامين مالي (محاسبه هزینه ها ساليانه توسط سيستم)

ردیف	شرح	مبلغ (ريال)
۱	هزینه مواد اوليه و بسته بندي	۳۷,۰۱۲,۰۰۰,۰۰۰
۲	هزینه حقوق و دستمزد	۱۸,۵۵۹,۲۰۰,۰۰۰
۶	هزینه انرژی (آب، برق و سوخت)	۷۲,۰۰۰,۰۰۰
۳	هزینه اجاره ساليانه	۱۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	برآورد هزینه تعميرات و نگهداري	۲۷۸,۹۶۶,۵۰۰
۵	برآورد هزینه استهلاك	۱,۰۱۶,۶۶۵,۰۰۰
۷	برآورد ساير هزینه پيش بيني نشده توليد (۱٪ اقلام بالا)	۵۷۰,۵۸۸,۳۱۵
۸	برآورد ساير هزینه های مرتبط با فروش (۱٪ فروش)	۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	برآورد هزینه تامين مالي (متوسط هزینه سالانه با فرض اقساط ۶۰ ماهه بدون در نظر گرفتن تنفس)	۵۴۰,۰۹۹,۷۵۷
۱۰	برآورد هزینه استهلاك مخارج پيش از بهره برداري (۱۰٪ هزینه های پيش از بهره برداري)	۳۵۹,۹۲۹,۹۱۷
۱۱	برآورد هزینه کنترل كيفيت محصول (۱٪ فروش)	۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰
جمع كل		۶۰,۰۲۹,۴۴۹,۴۸۹

۴- سرمایه در گردش

۱ ماه	۴-۱) برآورد دوره گردش عملیات بر اساس ماه (این قسمت طبق نظر کارشناس صندوق تکمیل شود)
-------	-------------------------------------------------------------------------------------

توضیح: دوره (چرخه) گردش عملیات، مدت زمانی است که در آن یک واحد مواد اولیه خریداری شده و پس از تکمیل فرآیند تولید، محصول نهایی به بازار عرضه شود. در کسب و کارهای خدماتی، این دوره برابر زمان لازم برای ایجاد و عرضه خدمت می باشد.

در خصوص کسب و کارهای خدماتی، دوره گردش عملیات مدت زمانی است که فرآیند تولید خدمت آغاز شده، خدمت ارایه شده و بفروش برسد.

۴-۲) برآورد مبلغ سرمایه در گردش (محاسبه توسط سیستم)

عنوان	شرح	مبلغ (ریال)
مواد اولیه و بسته بندی	هزینه ۱ ماه تامین مواد اولیه و بسته بندی محصول	۳,۰۸۴,۳۳۳,۳۳ ۳
حقوق و دستمزد	هزینه ۱ ماه حقوق و دستمزد و هزینه های پرسنلی	۱,۵۴۶,۶۰۰,۰۰ ۰
اجاره	هزینه ۱ ماه اجاره بهای دفتر یا کارگاه تولیدی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
تنخواه گردان	معادل ۱ ماه هزینه آب، برق، سوخت و تعمیرات	۲۹,۲۴۷,۲۰۸
جمع کل		۴,۶۷۰,۱۸۰,۵۴ ۱

۵- تعیین سهم متقاضی از سرمایه گذاری ثابت و سرمایه در گردش (تنها ستون آورده نقدی متقاضی قابل تغییر است)

شرح	مبلغ کل (ریال)	آورده غیر نقدی	مانده (ریال)	آورده نقدی متقاضی	درصد سهم متقاضی	مبلغ سهم صندوق (ریال)
مبلغ رهن	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۰	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۰۰٪	۰
ساختمان	۱۲,۸۰۰,۰۰۰,۰۰	۰	۱۲,۸۰۰,۰۰۰,۰۰	۳,۰۰۰,۰۰۰,۰۰	۲۳٪	۹,۸۰۰,۰۰۰,۰۰

۲۲۰,۰۰۰,۰۰۰	%۰	۰	۲۲۰,۰۰۰,۰۰۰	۰	۲۲۰,۰۰۰,۰۰۰	تاسیسات عمومی
۷,۶۸۰,۰۰۰,۰۰	%۱	۷۶,۶۵۰,۰۰۰	۷,۷۵۶,۶۵۰,۰۰	۰	۷,۷۵۶,۶۵۰,۰۰	ماشین آلات و تجهیزات
۲,۳۰۰,۰۰۰,۰۰	%۰	۰	۲,۳۰۰,۰۰۰,۰۰	۰	۲,۳۰۰,۰۰۰,۰۰	وسایل حمل و نقل
۰	۱۰۰ %	۳,۵۹۹,۲۹۹,۱۶ ۷	۳,۵۹۹,۲۹۹,۱۶ ۷		۳,۵۹۹,۲۹۹,۱۶ ۷	پیش از راه اندازی و پیش بینی نشده
۲۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰	%۲۵	۶,۷۷۵,۹۴۹,۱۶ ۷	۲۶,۷۷۵,۹۴۹,۱۶ ۶۷	۰	۲۶,۷۷۵,۹۴۹,۱۶ ۶۷	جمع کل سرمایه گذاری ثابت
۰	۱۰۰ %	۴,۶۷۰,۱۸۰,۵۴ ۱	۴,۶۷۰,۱۸۰,۵۴ ۱		۴,۶۷۰,۱۸۰,۵۴ ۱	جمع کل سرمایه در گردش
۲۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰	%۳۶	۱۱,۴۴۶,۱۲۹,۷ ۰۸	۳۱,۴۴۶,۱۲۹,۷ ۰۸	۰	۳۱,۴۴۶,۱۲۹,۷ ۰۸	جمع کل سرمایه گذاری ها

توضیح: در این جدول، سهم خود از تامین مبلغ لازم برای اجرای طرح را مشخص نمایید. ستون آورده ی نقدی، نشان دهنده ی خالص مبلغی است که می توانید برای تامین هر یک از اقلام سرمایه ی ثابت یا در گردش تامین نمایید. با وارد شدن مبلغ آورده ی نقدی، مابقی مبلغ بعنوان مبلغ درخواستی شما بابت تخصیص تسهیلات به آن قلم خاص محسوب می شود.

۶- سود (زیان) ویژه در ۱۰۰ درصد ظرفیت تولید (تنها درصد معافیت مالیاتی قابل تغییر است)

شرح	مبلغ (ریال)
درآمد سالانه	۷۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
کسر می شود: هزینه سالانه تولید، اداری، فروش، و سایر هزینه های دوره مالی	۶۰,۰۲۹,۴۴۹,۴۸۹
سود (زیان) ویژه پیش از کسر مالیات:	۱۴,۹۷۰,۵۵۰,۵۱۱
کسر می شود: مالیات بر درآمد سالیانه:	۳,۸۱۷,۴۹۰,۳۸۰
در صورت بهره مندی از معافیت مالیاتی، درصد معافیت را در خانه مجاور وارد نمایید ->	%۰
سود (زیان) ویژه:	۱۱,۱۵۳,۰۶۰,۱۳۱

۷- پیش بینی برنامه اجرای طرح و میزان فعالیت در پنج سال اول فعالیت (تنها ردیف درصد)

تحقق درآمد ها قابل تغییر است)

پیش بینی درآمد ها و هزینه ها (بدون در نظر گرفتن جریان نقدی آتی)					
سال اول	سال دوم	سال سوم	سال چهارم	سال پنجم	
۶۰٪	۸۰٪	۱۰۰٪	۱۰۰٪	۱۰۰٪	درصد تحقق درآمد ها (بین ۰ تا ۱۰۰ درصد)
45,000,000,000	60,000,000,000	75,000,000,000	75,000,000,000	75,000,000,000	مجموع درآمد سالیانه
41,731,463,948	50,880,456,719	60,029,449,489	60,029,449,489	60,029,449,489	کسر می شود: مجموع هزینه سالیانه
817,134,013	2,279,885,820	3,742,637,628	3,742,637,628	3,742,637,628	کسر می شود: مالیات بر درآمد
2,451,402,039	6,839,657,461	11,227,912,883	11,227,912,883	11,227,912,883	سود خالص پس از کسر مالیات

اینجانب سعید سجادپور، تایید می نمایم کلیه مندرجات این فرم منطبق بر واقعیت بوده و در صورت تشخیص داده های خلاف واقع، درخواست تسهیلات رد خواهد شد و حق هیچ گونه اعتراضی نخواهم داشت

نام و نام خانوادگی: سعید سجادیپور امضا	
تاریخ تکمیل فرم را وارد نمایید (مانند ۰۱/۰۶/۱۳۹۲)	
تاریخ تکمیل فرم توسط متقاضی:	۰۸/۰۳/۱۴۰۱
نام و نام خانوادگی مدیر شهرستان:	
امضا	
تاریخ بررسی:	
نام و نام خانوادگی حامی کسب و کار:	
امضا	
تاریخ بررسی:	

۱	- عنوان طرح:	فست فود زنجیره ای برگر تخصصی
۲	- مرجع معرفی:	اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی
۳	- نام شرکت:	-
۴	- نام و نام خانوادگی:	سعید سجادیپور
۵	- محل اجرای طرح:	استان - - شهرستان -
۶	- میزان کل سرمایه گذاری:	ریال ۳۱,۴۴۶,۱۲۹,۷۰۸
۷	- سرمایه گذاری ثابت:	ریال ۲۶,۷۷۵,۹۴۹,۱۶۷
۸	- سهم متقاضی از سرمایه ثابت:	ریال ۱۶,۷۹۵,۹۴۹,۱۶۷
۹	- سرمایه در گردش:	ریال ۴,۶۷۰,۱۸۰,۵۴۱
۱۰	- سهم متقاضی از سرمایه در گردش:	ریال ۴,۶۷۰,۱۸۰,۵۴۱
۱۱	- میزان تسهیلات درخواستی:	ریال ۹,۹۸۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	- آورده نقدی (بدون هزینه پیش بینی نشده):	ریال ۱۰,۲۹۲,۲۹۷,۲۰۸
۱۳	- تعهد اشتغال جدید:	۱۵ نیروی کار
۱۴	- نرخ بازگشت سرمایه:	۲۸٪ درصد
۱۵	- دوره بازگشت سرمایه:	۳.۵ سال
۱۶	- درصد تولید در نقطه سر به سر:	۴۹٪ درصد

نسبت های مالی :

$$\text{دوره بازگشت سرمایه} = \frac{\text{کل سرمایه گذاری (موجود و جدید)}}{\text{متوسط خالص وجوه نقد ورودی سالیانه}} = 3.5 \text{ سال}$$

(نسبت به کل سرمایه گذاری)

$$\text{نرخ بازگشت سرمایه} = \frac{1}{3.5} \times 100 = 28\%$$

(نسبت به کل سرمایه گذاری)

$$\text{دوره بازگشت سرمایه} = \frac{\text{سرمایه گذاری جدید}}{\text{متوسط خالص وجوه نقد ورودی سالیانه}} = 3.5 \text{ سال}$$

(نسبت به سرمایه گذاری جدید)

$$\text{نرخ بازگشت سرمایه} = \frac{1}{3.5} \times 100 = 28\%$$

(نسبت به سرمایه گذاری جدید)

$$\text{سرمایه گذاری ثابت جدید} = \frac{26,775,949,167}{15} = 1,785,063,278 \text{ ریال}$$

سرمایه گذاری ثابت جدید

$$\text{کل سرمایه گذاری جدید} = \frac{31,446,129,708}{15} = 2,096,408,647 \text{ ریال}$$

مبلغ سرمایه گذاری جدید

$$\text{نسبت هزینه های ثابت تولید به هزینه کل} = \frac{26,775,949,167}{31,446,129,708} = 85\%$$

$$\text{نسبت سرمایه در گردش به سرمایه گذاری کل} = \frac{4,670,180,541}{31,446,129,708} = 15\%$$

جدول محاسبه بهای تمام شده محصولات یا خدمات (محاسبه توسط سیستم)

شرح عملیات	سهم از تولید	بهای تمام شده تولید محصولات	تعداد محصولات فروخته شده	بهای تمام شده هر واحد محصول
فست فود	۱۰۰٪	۵۸,۷۰۸,۸۶۱,۱۷۴	۱۵۰,۰۰۰	۳۹۱,۳۹۲
-	۰٪	۰	۰	۰
-	۰٪	۰	۰	۰
-	۰٪	۰	۰	۰
-	۰٪	۰	۰	۰

محاسبات لازم برای تعیین نقطه سر به سر (محاسبه توسط سیستم)

شرح هزینه	هزینه متغیر		هزینه ثابت		هزینه کل
	مبلغ (ریال)	درصد	مبلغ (ریال)	درصد	
هزینه مواد اولیه و بسته بندی	۳۷,۰۱۲,۰۰۰,۰۰۰	۱۰۰٪	۰	۰٪	۳۷,۰۱۲,۰۰۰,۰۰۰
هزینه حقوق و دستمزد	۶,۴۹۵,۷۲۰,۰۰۰	۳۵٪	۱۲,۰۶۳,۴۸۰,۰۰۰	۶۵٪	۱۸,۵۵۹,۲۰۰,۰۰۰
هزینه انرژی (آب، برق و سوخت)	۵۷,۶۰۰,۰۰۰	۸۰٪	۱۴,۴۰۰,۰۰۰	۲۰٪	۷۲,۰۰۰,۰۰۰
هزینه اجاره سالیانه	۰	۰٪	۱۲۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۰۰٪	۱۲۰,۰۰۰,۰۰۰
برآورد هزینه تعمیرات و نگهداری	۲۲۳,۱۷۳,۲۰۰	۸۰٪	۵۵,۷۹۳,۳۰۰	۲۰٪	۲۷۸,۹۶۶,۵۰۰
برآورد هزینه استهلاک	۰	۰٪	۱,۰۱۶,۶۶۵,۰۰۰	۱۰۰٪	۱,۰۱۶,۶۶۵,۰۰۰
برآورد سایر هزینه پیش بینی نشده تولید (۱٪ اقلام بالا)	۴۵۶,۴۷۰,۶۵۲	۸۰٪	۱۱۴,۱۱۷,۶۶۳	۲۰٪	۵۷۰,۵۸۸,۳۱۵
برآورد سایر هزینه های مرتبط با فروش (۱٪ فروش)	۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۰۰٪	۰	۰٪	۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰
برآورد هزینه تسهیلات مالی (۲٪ تسهیلات درخواستی)	۰	۰٪	۵۴۰,۰۹۹,۷۵۷	۱۰۰٪	۵۴۰,۰۹۹,۷۵۷
برآورد هزینه استهلاک پیش از بهره برداری (۱۰٪ هزینه های پیش از بهره برداری)	۰	۰٪	۳۵۹,۹۲۹,۹۱۷	۱۰۰٪	۳۵۹,۹۲۹,۹۱۷
برآورد هزینه کنترل کیفیت محصول (۱٪ فروش)	۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۰۰٪	۰	۰٪	۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰
جمع	۴۵,۷۴۴,۹۶۳,۸۵۲	۷۶٪	۱۴,۲۸۴,۴۸۵,۶۳۷	۲۴٪	۶۰,۰۲۹,۴۴۹,۴۸۹

نسبت های مالی :

$$\text{درصد تولید در نقطه سربه سر} = \frac{\text{هزینه های ثابت}}{\text{هزینه های متغیر-فروش کل}} \times 100 = \frac{14,284,485,637}{75,000,000,000 - 45,744,963,852} = 49\%$$

$$\text{حاشیه فروش (S - V)} = 75,000,000,000 - 45,744,963,852 = 29,255,036,148$$

(در ظرفیت کامل)

$$\text{درصد حاشیه فروش (\%CM)} = \frac{S - V}{S} \times 100 = \frac{75,000,000,000 - 45,744,963,852}{75,000,000,000} = 39\%$$

(ترکیبی)

$$\text{مردم سربه سر} = \frac{F}{\%CM} = \frac{14,284,485,637}{39\%} = 36,620,511,064$$

(ترکیبی)

$$\text{حاشیه امنی (\%MS)} = \frac{S - S_b}{S} = \frac{75,000,000,000 - 36,620,511,064}{75,000,000,000} = 51\%$$

(در ظرفیت کامل)

$$\text{درجه اهرم عملیاتی (OL)} = \frac{S - V}{R} = \frac{75,000,000,000 - 45,744,963,852}{14,970,550,511} = 2.0$$

(در ظرفیت کامل)

فرم ارزیابی کمیته استان

نام متقاضی	سعید سجادیپور	عنوان طرح	فست فود زنجیره ای برگر تخصصی
میزان اشتغالزایی	نفر	مرجع معرفی	اداره کل تعاون ، کار و رفاه اجتماعی
مکان اجرای طرح	استان - - شهرستان -		

طرح:

ردی ف	شرح هزینه	مبلغ کل	آورده غیر نقدی	آورده نقدی	تسهیلات درخواستی
1	مکان اجرای طرح (رهن، محوطه سازی، ساختمان، تاسیسات)	13,120,000,000	0	13,120,000,000	0
2	ماشین آلات و تجهیزات و وسایل نقلیه	10,056,650,000	0	76,650,000,000	9,980,000,000
3	سرمایه در گردش	4,670,180,541	0	4,670,180,541	0
4	پیش از بهره برداری و پیش بینی نشده	3,599,299,167	0	3,599,299,167	0
	جمع	31,446,129,708	0	21,466,129,708	9,980,000,000
	پیش بینی در آمد سالیانه	پیش بینی هزینه سالیانه	پیش بینی سود سالیانه (پس از مالیات، عوارض و...)	مبلغ آورده نقدی (بدون در نظر گرفتن هزینه های پیش بینی نشده)	
	75,000,000,000	60,029,449,489	11,227,912,883	10,292,297,208	

نظر کمیته
اعتباری استان:

تسهیلات پیشنهادی کمیته				تسهیلات درخواستی مقاضی	آورده مقاضی (ریال)	کل سرمایه برای راه اندازی طرح
کل مبلغ پیشنهادی	سرمایه در گردش	تجهیزات	مکان			
20,000,000 ,000	0	20,000,000,000	0	9,980,000, 000	21,466,129 ,708	31,446,129 ,708

دلایل
تایید/رد:

امضاء

اعضا:

حامیان کسب و کار

-

معاون استان

-

مدیر استان

-

کارشناس توسعه مدیریت و

منابع انسانی

-

رئیس شهرستان

-