Приложение №4

к приказу Министерства

сельского хозяйства и

продовольствия Омской области

от 03 сентября 2015 № П-15-54

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Утверждаю:Председатель сельскохозяйственного потребительского кооператива, потребительского общества (далее – кооператив)СППСК «Молочный»(наименование)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Ф.И.О., подпись, печать)«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_года(дата утверждения) |

БИЗНЕС-ПЛАН

ПРОЕКТА

«Переработка сырого молока» (далее – проект)

(наименование проекта)

2016г.

(год составления)

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| I | Резюме проекта |  |
| II | Инициатор проекта |  |
| 2.1. | Общие данные |  |
| 2.2. | Виды и объемы деятельности |  |
| 2.3. | Финансовое состояние сельскохозяйственного потребительского кооператива |  |
|  |  |  |
| III | Существо предлагаемого проекта |  |
| 3.1. | Описание продукции (услуг) |  |
| 3.2. | Основные партнеры |  |
| 3.3. | Технология производства продукции (услуг) |  |
| 3.4 | Организационный план |  |
|  |  |  |
| IV | Финансовая структура проекта |  |
| 4.1. | План расходов для реализации инвестиционного проекта |  |
| 4.2. | План производства продукции, работ и услуг |  |
| 4.3. | План реализации продукции |  |
| 4.4. | Затраты на осуществление производственной деятельности |  |
| 4.5. | Финансовый план  |  |

|  |
| --- |
| (подпись) |

# I.Резюме проекта

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Наименование проекта:  | Переработка сырого молока |
| 2. Местонахождение проекта: Омская область, Тюкалинский район, г. Тюкалинск, ул. Кооперативная 1-я, д.49 |
| 3. Суть проекта:  | Обеспечение цельномолочного цеха материально-технической базой: формирование парка автомобилей, приобретение и монтаж производственного оборудования и установок |
| 3.1. Цель проекта:(отметить знаком) | □заготовка□ хранение□ подработка□ переработка□ сортировка□ убойный пункт□ первичная переработка□ охлаждение сельскохозяйственной продукции□ подготовка к реализации сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки |
| 3.2.Существующие рынки сбыта:□поставки продукции (выполнение работ, оказание услуг) на рынок Омской области;□поставки продукции (выполнение работ, оказание услуг) на рынок Омской области и за пределы Омской области, но в пределах Российской Федерации;□поставки продукции (выполнение работ, оказание услуг) на рынок Омской области, за пределы Омской области и за пределы Российской Федерации |
| 3.3. Способ достижения цели: Приобретение и монтаж оборудования для производства молочных и кисломолочных продуктов, приобретение молоковозов |
| 4.Финансовые ресурсы: |
| 4.1. Общая стоимость проекта, тыс. руб. | **93 436** |
| Объем выпуска производимой продукции за год предшествующий дате утверждения проекта, тыс. руб. | **1 974**  |
| 4.3.Общая потребность во внешнем финансировании | **93 436** |
| в том числе за счёт: |  |
| 4.3.1. гранта | **55 920** |
| 4.3.2. собственных средств | **37 516** |
| 4.4. Схема финансирования (удельный вес в финансировании общих затрат), %: |  |
| 4.4.1. средства гранта  | **59,8%** |
| 4.4.2.собственные средства | **40,2%** |
| 4.5. Оценка экономической эффективности проектаОкупаемость проекта – 5 лет. Рентабельность производства к 5му году – 1.4%, фондоотдача приобретаемого имущества вырастет с 6,0 до 8,3 руб. Рост объемов производства за 5 лет на 28%.В первый год реализации проекта будет создано 34 рабочих места, производительность труда за 5 лет планируется увеличить на 50 т. в год |
| 4.6. Конечные показатели объемов производства (услуг), которые планируется достигнуть в рамках реализации настоящего бизнес-планаОбъем производства молочных и кисломолочных продуктов 11 680 т в год, выручка от реализации 778млн. руб. в год к пятому году реализации проекта |
| 4.7. рентабельность в год выхода проекта на окупаемость, % 1,4% |
| 4.8.окупаемость проекта, лет 5 лет |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| (подпись) |
|  |

II. Инициатор проекта

2.1. Общие данные

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Полное наименование:  |  | Сельскохозяйственный потребительский перерабатывающий сбытовой кооператив «Молочный» |
| Сведения о регистрации:(дата, кем зарегистрировано, реквизиты документа подтверждающего регистрацию). |
| Юридический адрес: 646331, Омская область, Тюкалинский район, г. Тюкалинск, ул. Кооперативная 1-я, д.49(почтовый индекс, район, населённый пункт, улица, дом, офис) |
| Фактический адрес: 646331, Омская область, Тюкалинский район, г. Тюкалинск, ул. Кооперативная 1-я, д.49(почтовый индекс, район, населённый пункт, улица, дом, офис) |
| Почтовый адрес: 646331, Омская область, Тюкалинский район, г. Тюкалинск, ул. Кооперативная 1-я, д.49(почтовый индекс, район, населённый пункт, улица, дом, офис) |
| ИНН |  |  |
| Председатель кооператива |  | Чернявский Александр Владимирович |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Телефон (факс)руководителя кооператива: |  | 8 (3812) 7717 11 |
| E-mail руководителя кооператива:  |  | milktukala@mail.ru |
| Члены кооператива: |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Наличие земельной площади: нет |  | га |
| вид права, документ подтверждающий право |  |  |
| Количество трудоустроенных работников кооперативана дату утверждения бизнес-плана: |  | 4 человека |
| Виды и количество основных средстви оборудования: | (указать основные, их количество и год выпуска, информацию начиная с 11 единицы вынести в приложение); |
| 1 Смеситель сыпучих продуктов ССП-1000 | 1 ед., год выпуска 2012г., доп. соглашение к договору аренды №4 от 1.11.2015г., |
| Наличие производственных зданий, строений, сооружений: |  | (указать основные, их вид, год ввода в эксплуатацию, площадь, вид права, документ подтверждающий право, начиная с 11 единицы вынести в приложение) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## 2.2. Виды и объемы деятельности

Основные показатели

В целом по кооперативу:

| №п/п | Показатели | Единицаизмерения | до года получения гранта |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 год | 2 год | 1 год |
| 1 | Количество членов кооператива |  | 6 | 4 | 4 |
| 1.1. | в том числе сельскохозяйственных товаропроизводителей |  | 6 | 4 | 4 |
| 2 | Площадь используемых сельскохозяйственных угодий кооператива | га | 0 | 0 | 0 |
| 2.1 | в том числе пашни | га | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Среднесписочная численность работников\* | чел. | 7 | 2 | 1 |
| 3.1. | в том числе сезонных работников | “ | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Балансовая стоимость основных фондов | тыс. руб. | 11 540 | 0,00\*\* | 0,00 |
| 5 | Выручка от реализации продукции, работ и услуг | “ | 59 493 | 12 862 | 1 974 |
|  | в том числе от сельскохозяйственной продукции, всего | “ |  |  |  |
|  | из неё: |  |  |  |  |
| 5.1. | заготовка | “ |  |  |  |
| 5.2. | хранение | “ |  |  |  |
| 5.3. | подработка | “ |  |  |  |
| 5.4. | переработка  | “ | 59 493 | 12 862 | 1 974 |
| 5.5. | первичная переработка | “ |  |  |  |
| 5.6. | сортировка | “ |  |  |  |
| 5.7. | убой животных | “ |  |  |  |
| 5.8. | охлаждение  | “ |  |  |  |
| 5.9. | сбыт | “ |  |  |  |
| 5.10. | подготовка к реализации  | “ |  |  |  |
| 6. | Количество сдатчиков | единиц | 20 | 9 | 0\*\*\* |

\* Среднесписочная численность работников рассчитывается в соответствии с Федеральным законом «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» как для микропредприятия.

\*\* Основные средства использовались по договору аренды;

\*\*\* 2015 год работали на остатках, производства продукции не было.

## Потребителями производимой продукции, работ и услуг на дату утверждения бизнес-плана являются:

## - по молоку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## - по мясу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## - по картофелю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## - по овощам \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## - по ягодам \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## - по фруктам \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## - по дикоросам \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## -другое (ЗЦМ) \_\_\_ЗАО Кирова, ООО Ярославское, ЗАО Новорождественское, ИП Иконников\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.3. Финансовое состояние кооператива

тыс. руб.

| №п/п | Показатель | до года получения гранта | на 31 мая 2016г.\*\*\* |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 год | 2 год | 1 год |
| 1 | Затраты на осуществление производства | 74 606 | 10 518 | 999 | 8 333 |
|  | в том числе |  |  |  |  |
|  | закуп сырья | 58 951 | 4 774 |  | 7 880 |
|  | заработная плата с начислениями | 5 515 | 326 |  | 50 |
|  | гсм | 2 821 | 1 627 |  | 50 |
|  | себестоимость продаж остатков продукции |  |  | 999 |  |
| 2 | Доходы от реализации продукции | 59 493 | 12 862 | 1 974 | 9 806 |
| 3 | Прибыль (строка2 – строка 1) | (15 113) | 2 344 | 975 | 1 473 |
| 4 | Получено субсидий | - | - | - | - |
| 5 | Валовая прибыль(строка 3 + строка 4) | (15 113) | 2 344 | 975 | 1 473 |
| 7 | Кредиторская задолженность (на конец года)\* | 22 973 | 47 358 | 68 427 | 25 945 |
| 8 | Займы и кредиты\*\*(на конец года), всего | 12 755 | 16 535 | 8 975 | - |
|  | в том числе долгосрочные | - | - | - | - |
| 9 | Дебиторская задолженность(на конец года)\* | 29 316 | 34 767 | 31 511 | 3 494 |

\*Расшифровка кредиторской и дебиторской задолженности представлена в приложении 1 к бизнес-плану;

\*\*Займ брался на приобретение сырья и материалов для развития производства. В настоящее время полностью погашен.

\*\*\* Отчетность на 31 мая 2016г представлена в Приложении 2 к бизнес-плану.

III.Существо предлагаемого проекта

3.1. Описание продукции

Краткое описание продукции, работ и услуг, которые кооператив, претендующий на получение гранта, будет производить по проекту. Представить информацию по основным производителям данного вида продукции.

Основными целями получения гранта является:

1. Создание парка автомобилей для приемки молока у населения и хозяйств;
2. Наполнение цельномолочного цеха оборудованием, необходимым для запуска производства молочных и кисломолочных продуктов. А именно,

2.1. Технологическое оборудование:

* Молочные танки;
* Станция учета молока;
* Сепаратор сливкоотделитель;
* Молокоочиститель;
* Гомогенизатор;
* Пастеризатор-охладитель;
* Линии фасовки;
* Бактофуга.

2.2. Вспомогательное оборудование, обслуживающее производственный процесс:

* Система водоподготовки;
* Станция СИП мойка;
* Эколабовские посты мойки;
* Генератор холода;
* Чиллер;
* Весы;
* Автомойка.

2.3. Лабораторное оборудование:

* Титраторы;
* PH метр;
* Анализатор влаги;
* Паровой стерилизатор;
* Анализатор качества молока;
* Центрифуга для определения массовой доли жира;
* Шкаф вытяжной для работы с кислотами и щелочами;

2.4. Оборудование для групповой упаковки готовой продукции;

2.5.Электропогрузчик и штабелер для складирования готовой продукции и материалов.

Более подробное описание назначения оборудования и необходимого количества будет представлено в технологическом и организационном плане.

Проект направлен на открытие и обеспечение работы цельномолочного цеха по производству пастеризованного молока и кисломолочных продуктов, а именно:

1. Молоко пастеризованное 2,5% 900гр, в упаковке финпак (полиэтиленовый пакет), объем производства от 3 285 т в год;
2. Молоко пастеризованное 3,2% 900гр, в упаковке финпак (полиэтиленовый пакет), объем производства от 3 285 т год;
3. Сметана 15%, фасовка 200гр и 400гр в стаканчике и весовая в ведре по 5 кг. Объем производства весовой сметаны от 182 т в год, фасовка от 547 т в год;
4. Сметана 20%, фасовка 200гр и 400гр в стаканчике и весовая в ведре по 5 кг; Объем производства весовой сметаны от 182 т в год, фасовка от 547 т в год;
5. Кефир обезжиренный 0%, фасовка 900 гр., в упаковке финпак, объем производства от 547 т в год;
6. Кефир 3,2%, фасовка 900гр, в упаковке финпак, объем производства от 547 т в год.

Основные производители аналогичной продукции в Омске и Омской области:

1. «Манрос М», филиал ОАО «Вимм-Билль-Данн». Выпуск молока в упаковках финпак, тетрапак и бутылки. Кефир в картонной упаковке тетрапак, кефир в бутыках. Сметана в стаканчиках.
2. ЗАО «Любинский молочноконсервный комбинат». Выпуск молока в упаковках финпак, тетрапак и бутылках, кефиры в бутылках и финпак, сметана в стаканчиках.
3. Завод «МилкОм», выпуск молока и кефира в упаковке Биокувшин. Сметана в стаканчиках. Торговая марка «Лужайкино».
4. ООО «Лузинское молоко». Выпуск молока, кефира в упаковках финпак и тетрапак. Сметана в стаканчиках.
5. ООО «Вними-Сибирь». Выпускает в упаковке финпак молоко, кефиры. В стаканчики фасуется сметана.

3.2. Основные партнёры

Представить перечень предполагаемых партнёров в рамках реализации бизнес-плана с указанием объёмов работ и услуг по:

1)приобретению сырья;

ЛПХ и молочные хозяйства Омска и Омской области. Планируется вести сбор сырого молока с ЛПХ по следующим направлениям:

1.1. Кошкульское направление (с. Новый Кошкуль, Кошкуль) до 3 т в день;

1.2. Коршуновка до 2.5 т в день;

1.3. Новый и старый Конкуль до 1,5 т в день;

1.4. Хутора до 1 т в день;

1.5. Валуевское направление до 1,5 т в день;

1.6. Белоглазовское направление до 2,2 т в день.

Остальной объем сырого молока (около 19 т) будет приниматься от сельскохозяйственных организаций, специализирующихся на производстве молока-сырья: СПК Сибиряк, ООО Белая речка, ЗАО Кирова, ЗАО Новорождественское, ООО Ярославское.

Всего в день планируется принимать от 30 т в день физического молока, средний жир – 3,8%.

Поставщики заквасок для молочной промышленности – Хр.Хансен, Danisco, ООО Павлов. Объем закупок от 1,5 млн. в год, с ростом пропорционально увеличению объемов производства. Поставщик заквасок будет выбираться в зависимости от наличия и цены на необходимую номенклатуру.

2)поставкам оборудования, в том числе по лизингу;

Предполагаемые поставщики оборудования и автотранспорта, обороты поставок представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Перечень предполагаемых партнеров по поставкам оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Поставщик** | **Оборудование** | **Объем поставок, тыс. руб.** |
|
|
|
| ООО «Завод старт» | Автоцистерна ГАЗ 3309 (объем 4200л) | 5 197 |
| Автоцентр на Кордном | Автоцистерна УАЗ-36221 (объем 1500л) | 3 408 |
| ООО "Экоинструмент"г. Москва | Титраторы, РН метр | 300 |
| ООО «Сибирская торговая компания»  | Анализатор влаги | 240 |
| ОАО «Тюменский завод медицинского оборудования и инструментов» | Стерилизатор паровой | 140 |
| НПП "Биомер" Новосибирская область, г. Краснообск | Анализатор качества молока "Клевер" | 204 |
| Химреактив г. Уфа  | Центрифуга для определения массовой доли жира, шкаф вытяжной для работы с кислотами и щелочами | 160 |
| ООО ИЦ «Чистая вода»  | Система водоподготовки, в т.ч. монтажные работы | 4 955 |
| ООО «Пищевик»  | Молочные танки | 13 000 |
| КР-Тех  | Станция учета молока, пастеризатор-охладитель, станция СИП мойка, в т.ч. монтажные работы | 10 413 |
| ООО "Плавский машиностроительный завод "Плава"" | Сепаратор сливкоотделитель, молокочиститель | 5 622 |
| ООО «Молмаш»  | Гомогенизатор | 1 300 |
| Представительство ФинПак в г. Санкт-Петербург | Линия фасовки ФинПак, формовщик гофра короба | 12 411 |
| Таурас-Феникс  | Линия фасовки ПастПак Р2 | 2 500 |
| Машиностроительный Lekkerkerker.NL, Нидерланды  | Бактофуга | 10 895 |
| ООО "Гармония сплавов" | Молочные трубопроводы и запорная арматура, монтажные работы | 3 000 |
| ЗАО «Эколаб»  | Эколабовские посты мойки, в т.ч. монтажные работы | 1 813 |
| Интерхолод | Генератор холода, в т.ч. монтажные работы | 4 650 |
| ООО "Стимратор" | Чиллер, в т.ч. монтажные работы | 1 600 |
| ООО «Техника высокого давления»  | Автомойка, в т.ч. монтажные работы | 1 787 |
| Дарсиб-Сервис  | Весы  | 41 |
| ОмскДизель | Камазы изотермические фургоны | 8 200 |
| Сибирский центр погрузчиков  | Электропогрузчик, штабелер | 1 600 |
| **Итого, тыс. руб.** | **93 436** |

3)в сфере ветеринарии, технологических операций и т.д.;

3.1 ОСББЖ БУ по Тюкалинскому району – оформление ветеринарных сопроводительных документов ок. 300 тыс. руб. в год;

3.2 Омск-Тест ЦСЭ ООО ок. 270 тыс. руб. в год;

3.3. ОмскДизель ремонт автотранспорта ок. 400 тыс. руб. в год;

3.4. ООО «Деловые Линии», ООО ТК «ЖелдорАльянс» услуги по доставке – ок. 1 000 тыс. руб. в год.

4) реализации продукции

4.1. Поставку продукции планируется осуществлять на торговые сети ООО Ашан, Магнит, ООО Лента, ООО Холидей, МЕТРО Кэш энд Керри планируемые обороты. 435 млн. руб. в год (выручка);

4.2. Торгово-выставочные ярмарки – ок. 2,5 млн. руб. в год;

4.3. Мелкие розничные сети и индивидуальные предприниматели ок. 2 млн. руб. в год.

5) получению информационно-консультационной информации.

Предварительно не планируется.

3.3. Технология производства продукции

Включает перечень технологических процессов, принятых для реализации проекта в хронологическом порядке с указанием сроков.

Технологию производства молочной и кисломолочной продукции можно представить следующими этапами:

1. Ежедневный сбор молока у личных подсобных хозяйств и доставка на завод собственными молоковозами. Планируется вести работу в шести направлениях:

1.1. Кошкульское направление (с. Новый Кошкуль, Кошкуль) до 3 т в день;

1.2. Коршуновка до 2.5 т в день;

1.3. Новый и старый Конкуль до 1,5 т в день;

1.4. Хутора до 1 т в день;

1.5. Валуевское направление до 1,5 тв день.;

1.6. Белоглазовское направление до 2,2 т в день.

Остальной объем сырого молока (ок. 19 т в день) будет поступать от сельскохозяйственных организаций.

Исходя из планируемых объемов сбора молока у ЛПХ в летние периоды, необходимо 6 ед. молоковозов, в т.ч. 3 ед. объемом до 4500 литров, и 3 ед. объемом до 1500 литров.

Доставка молока от хозяйств может производиться как своим транспортом, так и наемным.

2. Приемка молочного сырья на заводе.

Приемка молока начинается с отбора проб лабораторией. Определяется механическая загрязненность, температура, органолептические показатели, кислотность молока, жирность, белок, плотность. Проводится анализ соматических клеток в молоке и на присутствие ингибирующих веществ.

В зависимости от нужд производства на завод будет приниматься от 30 т молока в день.

3. Станция учета принимает молоко, ведет его учет и выполняет фильтрацию в потоке.

4. Молоко охлаждается и по трубопроводам перекачивается в танки.

5. Поступившее в переработку молоко проходит грубую очистку на молокоочистителе. Для удаления споровых микроорганизмов и бактерий, используется бактофуга.

Бактофуга позволяет существенно улучшить качество питьевого молока, увеличивает срок реализации. Появляется возможность использовать более низкие температуры при дальнейшей пастеризации, что повышает биологическую ценность готового продукта.

6. После сепарирования получившиеся сливки и обрат перекачиваются в танки для получения нормализованной смеси. Используемое оборудование: сепаратор-сливкоотделитель, танки, трубопроводы и запорная арматура.

7. Нормализованная смесь на молоко гомогенизируется, пастеризуется и охлаждается. Затем резервируется в танках для готовой продукции до розлива.

8. Розлив молока в пакеты проводится на автомате Финпак. На этом же автомате будет осуществляем розлив кефиров. Всего необходимо 2 фасовочные линии.

В среднем за 30 мин производится 1 т пастеризованного молока.

9. Производство кисломолочных продуктов осуществляется в отдельных резервуарах. Нормализованная смесь гомогенизируется, пастеризуется (ок. 1,5 часов) и охлаждается до температуры заквашивание. В танки добавляют заквасочную культуру для сквашивания продукта.

Процесс сквашивание длится около 12ч., происходит в ночное время. Утром продукт охлаждается (ок. 6ч.) и по трубопроводам перекачивается на фасовку. В сутки планируется производить от 3 т кисломолочных продуктов, с увеличением к пятому году реализации проекта до 6 т.

10. Для производства сметаны нормализуются сливки до необходимой жирности, затем они гомогенизируются, пастеризуются и охлаждаются до температуры сквашивания, далее в танк добавляется закваска.

Процесс сквашивание также длится около 12ч., происходит в ночное время. Утром продукт охлаждается примерно 1 ч. и направляют на фасовку. В сутки планируется производить от 4 т сметаны, с увеличением к пятому году реализации проекта до 5 т.

Фасовка сметаны в стаканчики проводится на 2х ручейном аппарате ПастПак.

11. На картонажнике формируется гофрокоб. Коробки вручную наполняются продукцией.

12. Готовые коробки взвешиваются и отправляются на склад на хранение до отгрузки на покупателя.

3.4. Организационный план

Даётся хронологическое описание основных этапов и мероприятий реализации проекта и достижения его окупаемости.

Для организации работы цельномолочного цеха СППСК «Молочный» снимает в аренду производственную площадку, склад для хранения продукции и теплую автостоянку для молоковозов. Заключено доп. Соглашение №1 от 3 мая 2016г к договору аренды №4 от 1.11.2015г. с ООО "Актив-ЭТК".

Основные этапы реализации проекта:

1. На первом этапе будут сделаны заказы поставщикам на основное технологическое оборудование: станция учета молока, танки, сепаратор-сливкоотделитель, молокоочиститель, бактофуга, гомогенизатор, пастеризатор-охладитель, а также молочные трубопроводы и запорная арматура.

Исходя из производственной потребности необходимо приобрети следующие емкости:

- танки 25 т - 2 шт. для участка приемки молока. В один танк идет приемка сырого молока, из второго расходуется на производство продукции. Планируется принимать от 30 т в сутки, с дальнейшим ростом до 42 т в сутки;

- танки 10 т - 4 шт.: 1 ед. - для нормализации смеси на молоко 2,5% (от 9 т/сутки), 1 ед. - для нормализации смеси на молоко 3,2% (от 9 т/сутки); 1 ед. - для накопления обезжиренного молока на кефир обезжиренный, 0% или для нормализации смесей на молоко; 1 ед.- для накопления сепарированных сливок;

- танки 6 т - 4 шт.: 1 ед. - для готового продукта молока пастеризованного м.д.ж. 2,5%, 1 ед. - для готового продукта молока пастеризованного м.д.ж. 3,2%, 1 ед. - для готового продукта кефира обезжиренного (от 1,5 до 3 т в сутки); 1 ед. для готового продукта кефира с м.д.ж. 3,2% (от 1,5 до 3 т в сутки);

-танки 2,5 т - 4 шт.: 2 ед. - для сметаны 20% (от 2 т в сутки) и 2 ед. для сметаны 15% (от 2 т в сутки). Для производства двух видов сметаны резервуарным способом из-за продолжительного технологического процесса (ок. 12 ч. сквашивание, ок. 4ч. розлив, ок. 3 ч. мойка), необходимо по 2 ед. на каждый вид. В одной емкости происходит технологический процесс, из второй - розлив продукции.

Сепаратор сливкоотделитель планируется приобрести производительности 10 т/час. В первый год проекта будет приниматься от 30 т молока в сутки, с последующим увеличением до 41 т. Длительность процесса сепарирование в среднем 4 часа, время на мойку оборудования около 3 часов. Мощность сепаратора позволяет в дальнейшем расширять объемы производства.

2. На втором этапе, пока ожидается поступление технологического оборудования, можно приступить к заявкам по системе водоподготовки и холодильного оборудования.

Для открытия цельномолочного цеха в г. Тюкалинск нужно предусмотреть систему очистки воды, поскольку местная артезинская вода непригодна для пищевой промышленности, только для технических целей.

Система водоподготовки производит очистку воды из скважины, и обеспечивает ее соответствие требованием СанПиНа к питьевой воде. Использование очищенной воды предусматривается для ополаскивания продуктопроводов и оборудования после мойки.

Система водоподготовки будет состоять из следующего оборудования:

1. Фильтр для грубой механической очистки;
2. Комплекс пропорционального дозирования окислителя;
3. Автоматическая установка фильтрации и обезжелезивания;
4. Автоматическая установка сорбции;
5. Автоматическая установка обратного осмоса;
6. Накопительная емкость – 2шт.,
7. Насосная станция;
8. Установка УФ обеззараживания воды.

Укомплектование цеха начнется с заказа и последующего монтажа оборудования системы водоподготовки.

Холодильное оборудование будет укомплектовано генератором холода и двумя чиллерами.

3. Следующим этапом будут формироваться линии фасовки и формовщик гофра короба. Также для монтажа и пусконаладочных работ понадобятся молочные трубопроводы и запорная арматура.

Для фасовки молока и кефиров закупаются линии фасовки ФинПак - 2 шт. По нормам СанПиНа упаковка кефиров и молока обязательно должна производиться на разных линиях. Производительность линий - 2,5 т/ч. Для фасовки молока 2,5% потребуется 4 часа (расчет на 10 т), для фасовки молока 3,2% также потребуется 4 часа, плюс 2 часа на мойку оборудования. Итого около 10 часов. Для фасовки кефиров общее время загруженности с учетом мойки от 5 часов в сутки.

 Для фасовки сметаны в стаканчики закупается линия фасовки ПастПак, мощностью 60 уп/мин, т.е. 0,72 кг сметаны по 200гр, и 1,4 кг сметаны по 400гр. Время на фасовку сметаны 15% 200гр на 0,8 т - 67 мин, 15% по 400гр 0,7 т - 40 мин, аналогично для сметаны 20% 67 мин для 200гр и 40 мин для 400 гр. Время на смену формата - 1 час, мойка оборудования - 3 часа, подготовительные работы - 1 час. Итого 8,6 часов. К пятому году реализации проекта объем выпуска сметаны будет увеличиваться.

Мощность линий фасовки позволяет дальнейшее увеличение объемов производства.

4. Для доставки молока будут 6 ед. молоковозов, в т.ч. 3 ед. объемом до 4500 литров, и 3 ед. объемом до 1500 литров.

5. После обеспечения производственного цикла, будет закупаться оборудование для лаборатории. А это, приборы для анализа качества молочного сырья и готового продукта (титраторы, PHметр, анализатор влаги, анализатор качества молока "Клевер", центрифуга для определения массовой доли жира), стерилизатор паровой. По требованиям техники безопасности лабораторию необходимо оборудовать специальным вытяжным шкафом для работы с щелочами и кислотами.

Закуп всего вышеперечисленного оборудования, а также его монтаж будет производиться в первый год реализации проекта (первые 12 мес. после получения гранта).

После установки и пуско-наладки всего технологического и вспомогательного оборудования, можно начать сбор сырого молока и производство молочной продукции.

6. Далее во второй год реализации проекта планируется приобретать оборудования для мойки, складирования и перевозки готовой продукции.

С целью качественной очистки оборудования и трубопроводов, а также снижения затрат на воду, пар и моющие средства планируется приобрести СИП мойку.

СИП мойка обеспечивает подготовку, нагрев и циркуляцию и моющих растворов внутри технологического оборудования.

Внешняя промывка оборудования, а также уборка цеха производится с помощью эколабовского поста мойки.

Для обеспечения беспрерывности и динамичности производственного цикла будет закуплено оборудования для складирования готовой продукции: электропогрузчик, штабелер, пневмотележки.

7. Для перевозки готовой продукции необходимо закупить как минимум два автомобиля изометрические фургоны.

В перечисленных этапах реализации проекта указан хронологический порядок изготовления и поставки оборудования и монтажа. Более точные сроки можно определить только после заключения договорных отношений с поставщиками и подрядными организациями.

8. В первый год будет создано дополнительно 34 рабочих места, Детализация по должностям представлена в таблице 2.

Таблица 2

Планируемый набор дополнительного персонала

|  |  |
| --- | --- |
| **Должность** | **Кол-во, чел.** |
| Приемщик молока | 2 |
| Аппаратчик на приемку (нормализация, пастеризация) | 2 |
| Аппаратчик на кисломолочную продукцию (заквашивание, подача на фасовку) | 2 |
| Аппаратчик на ФинПак | 4 |
| Фасовщик ФинПак-рабочая укладчица | 4 |
| Фасовщик ПастПак-рабочая укладчица | 2 |
| Мастер цеха | 1 |
| Помощник мастера | 2 |
| Лаборант на готовую продукцию | 2 |
| Бак лаборант | 2 |
| Грузчик | 1 |
| Электрик/КИПиА | 1 |
| Механик/слесарь | 2 |
| Технолог | 1 |
| Водители молоковозов | 6 |
| **Итого, чел** | **34** |

К пятому году реализации проекта будут дополнительно набран персонал для мойки оборудования, увеличен штат работников лаборатории и грузчиков.

В первый год проекта после запуска производства планируется производить и реализовать в среднем 25 т в сутки готового продукта. К пятому году планирует рост до 32. В перспективе, производственные ресурсы позволяют увеличивать объемы.

IY.Финансовая структура инвестиционного проекта

4.1. План расходов для реализации инвестиционного проекта

тыс. руб.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование (статьи расходов) приобретаемого имущества, выполняемых работ, оказываемых услуг (далее – приобретения)\* | Единицы измерения | Количество | Цена, руб./ед. | Сумма расходов | Оплата расходов\*\*(источники финансирования)за счет средств: |
| Гранта | Собственных |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Автоцистерна ГАЗ 3309 (объем 4200л)51 3230 | шт. | 3 | 1 732 230 | 5 197 | 3 118 | 2 079 |
| 2 | Автоцистерна УАЗ-36221 (объем 1500л)51 3230 | шт. | 3 | 1 136 000 | 3 408 | 2 045 | 1 363 |
| 3 | Титраторы51 3862 | шт. | 2 | 100 000 | 200 | 120 | 80 |
| 4 | PH метр51 3862 | шт. | 2 | 50 000 | 100 | 60 | 40 |
| 5 | Анализатор влаги51 3862 | шт. | 2 | 120 000 | 240 | 144 | 96 |
| 6 | Стерилизатор паровой 51 3860 | шт. | 1 | 140 000 | 140 | 84 | 56 |
| 7 | Анализатор качества молока "Клевер"51 3862 | шт. | 2 | 102 000 | 204 | 122 | 82 |
| 8 | Центрифуга для определения массовой доли жира51 3862 | шт. | 1 | 60 000 | 60 | 36 | 24 |
| 9 | Шкаф вытяжной для работы с кислотами и щелочами 51 3860 | шт. | 1 | 100 000 | 100 | 60 | 40 |
| 10 | Система водоподготовки, в т.ч. монтажные работы 51 3280 | шт. | 1 | 4 955 000 | 4 955 | 2 973 | 1 982 |
| 11 | Резервуар (танк) 25тн51 3145 | шт. | 2 | 1 600 000 | 3 200 | 1 920 | 1 280 |
| 12 | Резервуар (танк) 10тн51 3145 | шт. | 4 | 1 050 000 | 4 200 | 2 520 | 1 680 |
| 13 | Резервуар (танк) 6тн51 3145 | шт. | 4 | 1 000 000 | 4 000 | 2 400 | 1 600 |
| 14 | Резервуар (танк) 2,5тн51 3145 | шт. | 4 | 400 000 | 1 600 | 960 | 640 |
| 15 | Станция учета молока51 3221 | шт. | 1 | 912 600 | 913 | 548 | 365 |
| 16 | Сепаратор сливкоотделитель51 3087 | шт. | 1 | 3 772 000 | 3 772 | 2 263 | 1 509 |
| 17 | Молокоочиститель51 3086 | шт. | 1 | 1 850 000 | 1 850 | 1 110 | 740 |
| 18 | Гомогенизатор51 3221 | шт. | 1 | 3 575 000 | 3 575 | 2 145 | 1 430 |
| 19 | Пастеризатор-охладитель, в т.ч. монтажные работы51 3089 | шт. | 1 | 3 500 000 | 3 500 | 2 100 | 1 400 |
| 20 | Линия фасовки ФинПак51 3228 | шт. | 2 | 5 274 068 | 10 548 | 6 329 | 4 219 |
| 21 | Формовщик гофра короба 51 3834 | шт. | 1 | 1 863 225 | 1 863 | 1 118 | 745 |
| 22 | Линия фасовки ПастПак Р251 3228 | шт. | 1 | 2 500 000 | 2 500 | 1 500 | 1 000 |
| 23 | Бактофуга автоматическая 51 3221 | шт. | 1 | 8 620 000 | 8 620 | 5 172 | 3 448 |
| 24 | Молочные трубопроводы, в т.ч. монтажные работы 51 3900 | шт. | 1 | 1 500 000 | 1 500 | 900 | 600 |
| 25 | Запорная арматура для молочных линий, в т.ч. монтажные работы 51 3900 | шт. | 1 | 1 500 000 | 1 500 | 900 | 600 |
| 26 | Станция СИП мойка, в т.ч. монтажные работы 51 3280 | шт. | 1 | 6 000 000 | 6 000 | 3 600 | 2 400 |
| 27 | Эколабовские посты мойки, в т.ч. монтажные работы 51 3280 | шт. | 1 | 1 813 260 | 1 813 | 1 088 | 725 |
| 28 | Генератор холода, в т.ч. монтажные работы 36 4460 | шт. | 1 | 4 650 000 | 4 650 | 2 790 | 1 860 |
| 29 | Чиллер, в т.ч. монтажные работы 36 4460 | шт. | 2 | 800 000 | 1 600 | 960 | 640 |
| 30 | Автомойка, в т.ч. монтажные работы 51 3858 | шт. | 1 | 1 787 175 | 1 787 | 1 072 | 715 |
| 31 | Весы до 1,5 кг42 7470 | шт. | 2 | 14 000 | 28 | 17 | 11 |
| 32 | Весы до 15 кг42 7431 | шт. | 2 | 6 500 | 13 | 8 | 5 |
| 33 | Камаз изотермический фургон45 1110 | шт. | 2 | 4 100 000 | 8 200 | 4 920 | 3 280 |
| 34 | Электропогрузчик45 2700 | шт. | 1 | 1 000 000 | 1 000 | 600 | 400 |
| 35 | Штабелер 45 2710 | шт. | 1 | 600 000 | 600 | 218 | 382 |
|  | **Итого, тыс. руб.** |  |  |  | **93 436** | **55 920** | **37 516** |

\* Приобретения должны соответствовать целям предоставления грантов, предусмотренных пунктом 2 Порядка предоставления грантов сельскохозяйственным потребительским кооперативам для развития материально-технической базы (приложение № 3 к подпрограмме «Поддержка сельскохозяйственной деятельности малых форм хозяйствования и создание условий для их развития» государственной программы Омской области «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия Омской области», утвержденной постановлением Правительства Омской области от 15 октября2013 года № 252-п).

\*\* Период использования средств гранта со дня его предоставления в течение 18 месяцев

|  |
| --- |
| (подпись) |

4.2. План производства продукции, работ и услуг

| №п/п | Наименование | Единицы измерения | Годы (указать по количеству лет реализации проекта) |
| --- | --- | --- | --- |
| 1год проекта | 2год проекта | 3год проекта | 4год проекта | 5год проекта | n\*год проекта |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9. |
| I. Переработка |
| 1 | продукция: | т | **9 125,0** | **9 855,0** | **10 950,0** | **11 315,0** | **11 680,0** |  |
|  | 1) Молоко пастеризованное 2,5 % | т | 3 285,0 | 3 467,5 | 3 650,0 | 3 723,0 | 3 832,5 |  |
|  | 2) Молоко пастеризованное 3,2 %  | т | 3 285,0 | 3 467,5 | 3 650,0 | 3 723,0 | 3 832,5 |  |
|  | 3) Кефир обезжиренный, 0% | т | 547,5 | 657,0 | 912,5 | 1 022,0 | 1 095,0 |  |
|  | 4) Кефир, 3,2% | т | 547,5 | 657,0 | 912,5 | 1 022,0 | 1 095,0 |  |
|  | 5) Сметана 20%, 5кг | т | 182,5 | 182,5 | 182,5 | 182,5 | 182,5 |  |
|  | 6) Сметана 20%, 400гр | т | 255,5 | 292,0 | 365,0 | 365,0 | 365,0 |  |
|  | 7) Сметана 20%, 200гр | т | 292,0 | 328,5 | 365,0 | 365,0 | 365,0 |  |
|  | 8) Сметана 15%, 5кг | т | 182,5 | 182,5 | 182,5 | 182,5 | 182,5 |  |
|  | 9) Сметана 15%, 400гр | т | 255,5 | 292,0 | 365,0 | 365,0 | 365,0 |  |
|  | 10) Сметана 15%, 200гр | т | 292,0 | 328,5 | 365,0 | 365,0 | 365,0 |  |
| 2 | количество поставщиков(указать по всем видам продукции отдельно): | единиц |  |  |  |  |  |  |
|  | 1) сырое молоко  |  | 150 | 158 | 165 | 174 | 182 |  |
| 4.3. План реализации продукции |
| 1 | Планируемый объем продаж продукции, работ и услуг (молоко, мясо, картофель, овощи, ягоды, фрукты и дикоросы, другое): | т | **9 125,0** | **9 855,0** | **10 950,0** | **11 315,0** | **11 680,0** |  |
|  | 1) Молоко пастеризованное 2,5 % | т | 3 285,0 | 3 467,5 | 3 650,0 | 3 723,0 | 3 832,5 |  |
|  | 2) Молоко пастеризованное 3,2 %  | т | 3 285,0 | 3 467,5 | 3 650,0 | 3 723,0 | 3 832,5 |  |
|  | 3) Кефир обезжиренный, 0% | т | 547,5 | 657,0 | 912,5 | 1 022,0 | 1 095,0 |  |
|  | 4) Кефир, 3,2% | т | 547,5 | 657,0 | 912,5 | 1 022,0 | 1 095,0 |  |
|  | 5) Сметана 20%, 5кг | т | 182,5 | 182,5 | 182,5 | 182,5 | 182,5 |  |
|  | 6) Сметана 20%, 400гр | т | 255,5 | 292,0 | 365,0 | 365,0 | 365,0 |  |
|  | 7) Сметана 20%, 200гр | т | 292,0 | 328,5 | 365,0 | 365,0 | 365,0 |  |
|  | 8) Сметана 15%, 5кг | т | 182,5 | 182,5 | 182,5 | 182,5 | 182,5 |  |
|  | 9) Сметана 15%, 400гр | т | 255,5 | 292,0 | 365,0 | 365,0 | 365,0 |  |
|  | 10) Сметана 15%, 200гр | т | 292,0 | 328,5 | 365,0 | 365,0 | 365,0 |  |
| 1.1 | цена  | руб./т |  |  |  |  |  |  |
|  | 1) Молоко пастеризованное 2,5 % | руб./т | 33 333 | 36 200 | 39 313 | 42 694 | 46 366 |  |
|  | 2) Молоко пастеризованное 3,2 %  | руб./т | 37 778 | 41 027 | 44 555 | 48 387 | 52 548 |  |
|  | 3) Кефир обезжиренный, 0% | руб./т | 30 000 | 32 580 | 35 382 | 38 425 | 41 729 |  |
|  | 4) Кефир, 3,2% | руб./т | 37 778 | 41 027 | 44 555 | 48 387 | 52 548 |  |
|  | 5) Сметана 20%, 5кг | руб./т | 108 000 | 117 288 | 127 375 | 138 329 | 150 225 |  |
|  | 6) Сметана 20%, 400гр | руб./т | 122 500 | 133 035 | 144 476 | 156 901 | 170 394 |  |
|  | 7) Сметана 20%, 200гр | руб./т | 140 000 | 152 040 | 165 115 | 179 315 | 194 736 |  |
|  | 8) Сметана 15%, 5кг | руб./т | 88 000 | 95 568 | 103 787 | 112 713 | 122 406 |  |
|  | 9) Сметана 15%, 400гр | руб./т | 102 500 | 111 315 | 120 888 | 131 284 | 142 575 |  |
|  | 10) Сметана 15%, 200гр | руб./т | 120 000 | 130 320 | 141 528 | 153 699 | 166 917 |  |
| 1.2 | Выручка, всего | тыс. руб. | **439 886** | **519 095** | **630 031** | **700 368** | **778 313** |  |
|  | 1) Молоко пастеризованное 2,5 % | тыс. руб. | 109 500 | 125 524 | 143 493 | 158 950 | 177 697 |  |
|  | 2) Молоко пастеризованное 3,2 %  | тыс. руб. | 124 100 | 142 260 | 162 626 | 180 144 | 201 390 |  |
|  | 3) Кефир обезжиренный, 0% | тыс. руб. | 16 425 | 21 405 | 32 286 | 39 270 | 45 694 |  |
|  | 4) Кефир, 3,2% | тыс. руб. | 20 683 | 26 955 | 40 656 | 49 451 | 57 540 |  |
|  | 5) Сметана 20%, 5кг | тыс. руб. | 19 710 | 21 405 | 23 246 | 25 245 | 27 416 |  |
|  | 6) Сметана 20%, 400гр | тыс. руб. | 31 299 | 38 846 | 52 734 | 57 269 | 62 194 |  |
|  | 7) Сметана 20%, 200гр | тыс. руб. | 40 880 | 49 945 | 60 267 | 65 450 | 71 079 |  |
|  | 8) Сметана 15%, 5кг | тыс. руб. | 16 060 | 17 441 | 18 941 | 20 570 | 22 339 |  |
|  | 9) Сметана 15%, 400гр | тыс. руб. | 26 189 | 32 504 | 44 124 | 47 919 | 52 040 |  |
|  | 10) Сметана 15%, 200гр | тыс. руб. | 35 040 | 42 810 | 51 658 | 56 100 | 60 925 |  |

4.4. Затраты на осуществление производственной и инвестиционной деятельности

| № п/п | Наименование | Единицы измерения | Годы (указать по количеству лет реализации проекта) |
| --- | --- | --- | --- |
| 1год проекта | 2год проекта | 3год проекта | 4год проекта | 5год проекта | n\*год проекта |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Численность работников кооператива | человек | 38 | 38 | 40 | 40 | 40 |  |
| 2 | Затраты на оплату труда | тыс. руб. | **9 881** | **10 731** | **12 223** | **13 274** | **14 416** |  |
| 3 | Среднемесячнаязаработная плата | руб. | 21 668 | 23 532 | 25 465 | 27 655 | 30 033 |  |
| 4 | Стоимость основных средств и оборудования, всего | тыс. руб. | 74 036 | 93 436 | 93 436 | 93 436 | 93 436 |  |
|  | в том числе оборудования | “ | 74 036 | 93 436 | 93 436 | 93 436 | 93 436 |  |
| 4.1. | Затраты на ремонт и техническое обслуживание | тыс. руб. | **4 815** | **5 914** | **7 087** | **7 139** | **7 196** |  |
| Затраты на производственную деятельность по направлениям (в соответствии с целями) |
| I.Переработка |
| 5 | Сырьё | т | **12 119** | **13 159** | **14 660** | **14 863** | **15 090** |  |
|  | 1) сырое молоко(Распределение сырья по видам продукции, жиробаланс приведен в Приложении 3 к бизнес-плану) | т | 12 119 | 13 159 | 14 660 | 14 863 | 15 090 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.1. | Затраты на приобретение сырья | тыс. руб. | **312 257** | **368 205** | **445 476** | **490 491** | **540 798** |  |
|  | 1) сырое молоко | тыс. руб. | 312 257 | 368 205 | 445 476 | 490 491 | 540 798 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Потребность в электроэнергии, всего (нормы расхода ТЭР представлены в Приложении 4 к бизнес-плану) | кВт | 1 085 400 | 1 172 520 | 1 303 200 | 1 346 400 | 1 389 600 |  |
| 6.1. | Затраты на электроэнергию, всего(по видам продукции) | тыс. руб. | **4 365** | **5 068** | **6 056** | **6 726** | **7 462** |  |
|  | 1) Молоко пастеризованное 2,5 % | тыс. руб. | 1 563 | 1 774 | 2 007 | 2 201 | 2 436 |  |
|  | 2) Молоко пастеризованное 3,2 % ГОСТ | тыс. руб. | 1 563 | 1 774 | 2 007 | 2 201 | 2 436 |  |
|  | 3) Кефир обезжиренный, 0% | тыс. руб. | 261 | 336 | 502 | 604 | 696 |  |
|  | 4) Кефир, 3,2% | тыс. руб. | 261 | 336 | 502 | 604 | 696 |  |
|  | 5) Сметана 20%, 5кг | тыс. руб. | 87 | 93 | 100 | 108 | 116 |  |
|  | 6) Сметана 20%, 400гр | тыс. руб. | 127 | 156 | 209 | 225 | 242 |  |
|  | 7) Сметана 20%, 200гр | тыс. руб. | 145 | 175 | 209 | 225 | 242 |  |
|  | 8) Сметана 15%, 5кг | тыс. руб. | 87 | 93 | 100 | 108 | 116 |  |
|  | 9) Сметана 15%, 400гр | тыс. руб. | 127 | 156 | 209 | 225 | 242 |  |
|  | 10) Сметана 15%, 200гр | тыс. руб. | 145 | 175 | 209 | 225 | 242 |  |
| 7 | Потребность в воде | м3 | 135 000 | 145 800 | 162 000 | 167 400 | 172 800 |  |
| 7.1. | Затраты на воду  | тыс. руб. | **96** | **107** | **124** | **133** | **143** |  |
| 8 | Дизельное топливо | т | 21 300 | 21 407 | 21 514 | 21 621 | 21 729 |  |
| 8.1. | сумма | тыс. руб. | **839** | **916** | **1 000** | **1 091** | **1 191** |  |
|  | Бензин | т | 17 500 | 17 588 | 17 675 | 17 764 | 17 853 |  |
| 8.2. | сумма | тыс. руб. | **670** | **731** | **798** | **871** | **951** |  |
| 9 | Сырьё и материалы прочие (расшифровать), количество  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Закваски (нормы расхода представлены в Приложении 5 к бизнес-плану) | шт. | 5 110 | 5 840 | 7 300 | 7 738 | 8 030 |  |
|  | Пленка для упаковки молока и кефиров (нормы расхода представлены в Приложении 6 к бизнес-плану) | т | 57 | 62 | 68 | 71 | 74 |  |
|  | Упаковка для сметаны (стаканчик и крышка) | тыс. шт. | 4 198 | 4 745 | 5 475 | 5 475 | 5 475 |  |
|  | Коробки для групповой упаковки | тыс. шт. | 1 201 | 1 312 | 1 470 | 1 511 | 1 551 |  |
|  | Ведро для весовой сметаны | тыс. шт. | 73 | 73 | 73 | 73 | 73 |  |
|  | Мешки полиэтиленовые | тыс. шт. | 460 | 495 | 548 | 569 | 591 |  |
| 9.1. | сумма | тыс. руб. | **60 427** | **72 941** | **90 234** | **100 329** | **111 562** |  |
|  | Закваски | тыс. руб. | 1 791 | 2 223 | 3 018 | 3 474 | 3 915 |  |
|  | Пленка для упаковки молока и кефиров | тыс. руб. | 13 285 | 15 527 | 18 653 | 21 068 | 23 760 |  |
|  | Упаковка для сметаны (стаканчик и крышка) | тыс. руб. | 27 211 | 33 399 | 41 788 | 45 381 | 49 284 |  |
|  | Коробки для групповой упаковки | тыс. руб. | 13 990 | 16 693 | 20 422 | 22 678 | 25 170 |  |
|  | Ведро для весовой сметаны | тыс. руб. | 2 216 | 2 839 | 3 638 | 4 662 | 5 975 |  |
|  | Мешки полиэтиленовые | тыс. руб. | 1 934 | 2 260 | 2 715 | 3 066 | 3 458 |  |
| 10 | Прочие прямые затраты (расшифровать)\*\* | тыс. руб. | **17 333** | **21 698** | **27 633** | **33 783** | **41 349** |  |
|  | Затраты на газ  | тыс. руб. | 10 084 | 12 524 | 16 003 | 19 016 | 22 574 |  |
|  | Расходы лаборатории  | тыс. руб. | 779 | 998 | 1 279 | 1 639 | 2 100 |  |
|  | Моющие средства, прочие вспомогательные материалы | тыс. руб. | 2 266 | 2 903 | 3 721 | 4 768 | 6 110 |  |
|  | Аренда производственных помещений | тыс. руб. | 594 | 646 | 701 | 761 | 827 |  |
|  | Услуги по доставке ТМЦ  | тыс. руб. | 2 124 | 2 722 | 3 488 | 4 470 | 5 728 |  |
|  | Прочие затраты (спецодежда, инвентарь и т.д.) | тыс. руб. | 1 487 | 1 905 | 2 442 | 3 129 | 4 010 |  |
|  |
| 11 | ИТОГО ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАТРАТЫ \*\*\* | тыс. руб. | 410 683 | 486 312 | 590 632 | 653 840 | 725 068 |  |
|  |
| Инвестиционные затраты |
| 12 | ВСЕГО: | тыс. руб. | 74 036 | 19 400 |  |  |  |  |
|  | в том числе |  |  |  |  |  |  |  |
|  | (указать в соответствии с планом расходов) | « |  |  |  |  |  |  |
| 12.2. | строительство |  |  |  |  |  |  |  |
| 12.3. | реконструкция |  |  |  |  |  |  |  |
| 12.4. | модернизация |  |  |  |  |  |  |  |
| 12.5. | приобретение и (или) монтажоборудования и техникидля производственных зданий, строений, помещений, цехов |  | 64 387 | 11 200 |  |  |  |  |
| 12.6. | приобретение и (или) монтаж оборудования и техники для оснащения лабораторий производственного контроля качества и безопасности |  | 1 044 |   |  |  |  |  |
| 12.7. | приобретение специализированного транспорта, фургонов, прицепов, полуприцепов, вагонов, модулей, контейнеров |  | 8 605 | 8 200 |  |  |  |  |
| 12.8. | оплата лизинговых платежей |  |  |  |  |  |  |  |
| 12.9… | другие (указать)\*\*\*\* |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | ИТОГО ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И ИНВЕСТИЦИОННЫЕ ЗАТРАТЫ(строка 11 + строка 12) |  | 484 718 | 505 712 | 590 632 | 653 840 | 725 068 |  |
| \* - аналогично по другим годам, если период окупаемости проекта более 5 лет;\*\* - указываются иные затраты, запланированные заявителем на грант;\*\*\* - сумма строк 2 + 4.1. +5.1.+6.1.+7.1.+ 8.1.+8.2.+9.1.+10 по всем производственным направлениям;\*\*\*\* - в том числе инвестиции не предусмотренные направлениями для предоставления гранта. |

4.5. Финансовый план

Основные финансово-экономические показатели предпринимательской деятельности

в период реализации проекта

| № п/п | НаименованиеПоказателя | Единицы измерения | Годы (по количеству лет реализации проекта) |
| --- | --- | --- | --- |
| 1год проекта | 2год проекта | 3год проекта | 4год проекта | 5год проекта | n\*год проекта |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Поступления, всего | тыс. руб. | **534 806** | **563 566** | **680 742** | **758 194** | **844 252** |  |
| 1.1 | в том числе выручка от реализации, всего | тыс. руб. | 478 886 | 563 566 | 680 742 | 758 194 | 844 252 |  |
| 1.2 | из неё от деятельности, на которую предоставлен грант | тыс. руб. | 439 886 | 519 095 | 630 031 | 700 368 | 778 313 |  |
| 1.3 | от прочей деятельности (реализация ЗЦМ) | тыс. руб. | 39 000 | 44 472 | 50 711 | 57 826 | 65 939 |  |
| 1.4 | грант  | тыс. руб. | 55 920 |  |  |  |  |  |
| 1.5 | заёмные (кредитные) средства | тыс. руб. |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Расходы, всего | тыс. руб. | 546 443 | 573 682 | 672 320 | 746 456 | 829 643 |  |
| 2.1 | в том числе на мероприятия проекта(указывается общая сумма производственных и инвестиционных затрат – строка 13) | тыс. руб. | 484 718 | 505 712 | 590 632 | 653 840 | 725 068 |  |
| 2.2 | на иную производственную деятельность | тыс. руб. | 37 620 | 42 898 | 48 917 | 55 780 | 63 606 |  |
| 2.3 | расходы на реализацию | тыс. руб. | 13 500 | 14 661 | 15 922 | 17 291 | 18 778 |  |
| 2.4 | возврат заёмных (кредитных) средств | тыс. руб. |  |  |  |  |  |  |
| 2.5 | оплата процентов за пользование займом (кредитом) | тыс. руб. |  |  |  |  |  |  |
| 2.6 | на налоги и сборы, всего | тыс. руб. | **10 605** | **10 411** | **16 850** | **19 546** | **22 192** |  |
|  | в том числе(указать по видам, приложить расчёт налогов) | тыс. руб. |  |  |  |  |  |  |
|  | Транспортный налог | тыс. руб. | 53 | 53 | 53 | 53 | 53 |  |
|  | Страховые взносы | тыс. руб. | 3 004 | 3 262 | 3 716 | 4 035 | 4 382 |  |
|  | НДС | тыс. руб. | -1 564 | 9 022 | 14 483 | 16 031 | 17 612 |  |
|  | Налог на прибыль | тыс. руб. | 9 113 | -1 926 | -1 402 | -573 | 145 |  |
| 3 | Финансовый результат(строка 1 – строка 2) | тыс. руб. | -11 637 | -10 116 | 8 421 | 11 738 | 14 609 |  |
| 3.1 | Накопленный финансовый результат(строка 3 с нарастающим итогом) | тыс. руб. | -11 637 | -21 753 | -13 331 | -1 594 | 13 015 |  |
| 3,2. | Ставка дисконтирования  | коэффициент | 1,125 | 1,125 | 1,125 | 1,125 | 1,125 | 1,125 |
| 3.3. | Накопленный финансовый результат с учётом ставки дисконтирования(строка 3.1. /стр.3,2) | тыс. руб. | -10 344 | -19 336 | -11 850 | -1 417 | 11 569 |  |
| 4 | Рентабельность(строка 3.3/строку2х100%) | % | -1,9 | -3,4 | -1,8 | -0,2 | 1,4 |  |

\* Аналогично по другим годам, если период окупаемости проекта более 5 лет

Окупаемость проекта \_\_\_\_\_5\_\_\_\_\_\_ лет.\*\*

\*\* Соответствует количеству лет, в течение которого накопленный финансовый результат с учётом дисконта (строка 3.3 таблицы настоящего раздела)превысит стоимость проекта, указанную в пункте4.1 раздела I «Резюме проекта» настоящего бизнес-плана.

Председатель кооператива \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, печать) (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 3

Расчет потребности сырого молока, жиробаланс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Номенклатура** | **ЖКГ на 1 тн** | **Расход сырого молока 3,8% на 1 тн** | **Сырое молоко 3,8%, т**  |
| **1 год** | **2 год** | **3 год** | **4 год** | **5 год** |
| 1) Молоко пастеризованное 2,5 % | 2,5 | 0,6579 | 2 161 | 2 281 | 2 401 | 2 449 | 2 521 |
| 2) Молоко пастеризованное 3,2 %  | 3,2 | 0,8421 | 2 766 | 2 920 | 3 074 | 3 135 | 3 227 |
| 3) Кефир обезжиренный, 0% | 0,05 | 0,0132 | 7 | 9 | 12 | 13 | 14 |
| 4) Кефир, 3,2% | 3,2 | 0,8421 | 461 | 553 | 768 | 861 | 922 |
| 5) Сметана 20%, 5кг | 20 | 5,2632 | 961 | 961 | 961 | 961 | 961 |
| 6) Сметана 20%, 400гр | 20 | 5,2632 | 1 345 | 1 537 | 1 921 | 1 921 | 1 921 |
| 7) Сметана 20%, 200гр | 20 | 5,2632 | 1 537 | 1 729 | 1 921 | 1 921 | 1 921 |
| 8) Сметана 15%, 5кг | 15 | 3,9474 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 |
| 9) Сметана 15%, 400гр | 15 | 3,9474 | 1 009 | 1 153 | 1 441 | 1 441 | 1 441 |
| 10) Сметана 15%, 200гр | 15 | 3,9474 | 1 153 | 1 297 | 1 441 | 1 441 | 1 441 |
| **Итого** |  |  | **12 119** | **13 159** | **14 660** | **14 863** | **15 090** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Номенклатура** | **Объем производства, т в день** | **ЖКГ** |
| 1 год | 2 год | 3 год | 4 год | 5 год | 1 год | 2 год | 3 год | 4 год | 5 год |
| в день | в день | в день | в день | в день | в день | в день | в день | в день | в день |
| 1) Молоко пастеризованное 2,5 % | 9,0 | 9,5 | 10,0 | 10,0 | 10,5 | 22,5 | 23,8 | 25,0 | 25,5 | 26,3 |
| 2) Молоко пастеризованное 3,2 %  | 9,0 | 9,5 | 10,0 | 10,0 | 10,5 | 28,8 | 30,4 | 32,0 | 32,6 | 33,6 |
| 3) Кефир обезжиренный, 0% | 1,5 | 1,8 | 2,5 | 3,0 | 3,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,2 |
| 4) Кефир, 3,2% | 1,5 | 1,8 | 2,5 | 3,0 | 3,0 | 4,8 | 5,8 | 8,0 | 9,0 | 9,6 |
| 5) Сметана 20%, 5кг | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
| 6) Сметана 20%, 400гр | 0,7 | 0,8 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 14,0 | 16,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 |
| 7) Сметана 20%, 200гр | 0,8 | 0,9 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 16,0 | 18,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 |
| 8) Сметана 15%, 5кг | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 9) Сметана 15%, 400гр | 0,7 | 0,8 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 10,5 | 12,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
| 10) Сметана 15%, 200гр | 0,8 | 0,9 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 12,0 | 13,5 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
|   | **25,0** | **27,0** | **30,0** | **31,0** | **32,0** | **126,2** | **137,0** | **152,6** | **154,7** | **157,1** |

Приложение 4

Нормы энергоресурсов на тонну готовой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование ГП** | **Вода, м3/т** | **Э/э, кВт/т** | **Газ, гкалл/т** | **Холод, ккал/т** |
|  Молоко пастеризованное 2,5 %  | 15 | 120 | 1,40 | 150 |
|  Молоко пастеризованное 3,2 %  | 15 | 120 | 1,40 | 150 |
|  Кефир 0%  | 15 | 120 | 1,40 | 150 |
|  Кефир 3,2%  | 15 | 120 | 1,40 | 150 |
|  Сметана 20%, 5кг  | 15 | 120 | 1,40 | 95 |
|  Сметана 20%, 400гр  | 15 | 125 | 1,40 | 95 |
|  Сметана 20%, 200гр  | 15 | 125 | 1,40 | 95 |
|  Сметана 15%, 5кг  | 15 | 120 | 1,40 | 95 |
|  Сметана 15%, 400гр  | 15 | 125 | 1,40 | 95 |
|  Сметана 15%, 200гр  | 15 | 125 | 1,40 | 95 |

Приложение 5

Нормы расхода закваски на тонну готовой продукции

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование ГП** | **Закваска (10\*50u), шт.** |
|  Молоко пастеризованное 2,5 %  |  -  |
|  Молоко пастеризованное 3,2 %  |  -  |
|  Кефир 0%  |  2,00  |
|  Кефир 3,2%  |  2,00  |
|  Сметана 20%, 5кг  |  2,00  |
|  Сметана 20%, 400гр  |  2,00  |
|  Сметана 20%, 200гр  |  2,00  |
|  Сметана 15%, 5кг  |  2,00  |
|  Сметана 15%, 400гр  |  2,00  |
|  Сметана 15%, 200гр  |  2,00  |

Приложение 6

Нормы расходов материалов на тонну готовой продукции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Молоко пастеризованное 2,5 % | Коробка, шт. | 111,11 |
| Мешки полиэтиленовые, шт. | 60,00 |
| Пленка полиэтиленовая молоко 2,5% 900 г, кг | 7,50 |
| Молоко пастеризованное 3,2% | Коробка, шт. | 111,11 |
| Мешки полиэтиленовые, шт. | 60,00 |
| Пленка полиэтиленовая молоко 3,2% 900 г, кг | 7,50 |
| Кефир обезжиренный, 0% | Коробка, шт. | 111,11 |
| Мешки полиэтиленовые, шт. | 60,00 |
| Пленка полиэтиленовая кефир 0% 900 г, кг | 7,50 |
| Кефир, 3,2% | Коробка, шт. | 111,11 |
| Мешки полиэтиленовые, шт. | 60,00 |
| Пленка полиэтиленовая кефир 3,2% 900 г, кг | 7,50 |
| Сметана 20%, 5кг | Ведро 5 л, шт. | 200 |
| Сметана 15%, 5кг | Ведро 5 л, шт. | 200 |
| Сметана 20%, 400гр | Стаканчик 400гр, шт. | 2 500,00 |
| Крышка из фольги Сметана 20% 400 гр., шт. | 2 500,00 |
| Крышка нахлобучка, шт. | 2 500,00 |
| Коробка, шт. | 208,30 |
| Сметана 15%, 400гр | Стаканчик 400гр, шт. | 2 500,00 |
| Крышка из фольги Сметана 15% 400 гр., шт. | 2 500,00 |
| Крышка нахлобучка, шт. | 2 500,00 |
| Коробка, шт. | 208,30 |
| Сметана 20%, 200гр | Стаканчик 200гр, шт. | 5 000,00 |
| Крышка из фольги Сметана 20% 200 гр., шт. | 5 000,00 |
| Крышка нахлобучка, шт. | 5 000,00 |
| Коробка, шт. | 416,70 |
| Сметана 15%, 200гр | Стаканчик 200гр, шт. | 5 000,00 |
| Крышка из фольги Сметана 15% 200 гр., шт. | 5 000,00 |
| Крышка нахлобучка, шт. | 5 000,00 |
| Коробка, шт. | 416,70 |