***ОБРАЗЕЦ***

**Технико-экономическое обоснование**

***«Реализация полуфабрикатов собственного производства»***



«Утверждаю»

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

***С.п.\_\_\_\_\_\_\_\_\_– 2022г.***

**1**. **Содержание проекта**

Наименование проекта: приобретение необходимого кулинарного оборудования и дальнейшая реализация полуфабрикатов собственного производства в городе Нальчик Кабардино-Балкарской республики.

Инициатор проекта: Физическое лицо – будущий налогоплательщик налога на профессиональный доход \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес юридической регистрации (прописка): Кабардино-Балкарская республика, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Планируемое место реализации проекта: Кабардино-Балкарская республика, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Суть проекта:

- тип проекта – новое производство (в частности, аренда помещения (со 2 квартала проекта), приобретение необходимого специализированного кулинарного оборудования и инвентаря).

Срок действия настоящего проекта – 12 месяцев, дата начала действия проекта – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_., планируемая дата «окупаемости» средств гранта – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Финансовые ресурсы, необходимые для реализации проекта:

* общая стоимость проекта оставляет 250 000,0 (Двести пятьдесят тысяч) рублей 00 копеек, в том числе:
* средства социального гранта – 250 000,0 рублей

Планируемые основные этапы проекта (Примерная смета):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование этапа** | **Сроки** | **Сумма, руб.** |
|  | Дизайн, упаковка и полиграфия (этикетки, визитки) | 01.12.2021-  10.12.2021 | 10000,0 |
|  | Приобретение блинницы 2-х комфорочной, чугун | 01.12.2021-10.12.2021 | 33000,0 |
|  | Приобретение миксера планетарного (нержавеющая сталь, 3 насадки) | 01.12.2021-  10.12.2021 | 12000,0 |
|  | Приобретение ларя морозильного, класс А | 01.12.2021-  10.12.2021 | 40000,0 |
|  | Приобретение холодильника, класс А++ | 01.1.2021-  10.12.2021 | 52000,0 |
|  | Приобретение кухонного инвентаря (противни, формы, кольца, лопатки и др) | 11.12.2021-15.12.2021 | 15000,0 |
|  | Приобретение сырья (мука, сахар-песок, яйца, орехи и др.)на первый месяц | 11.12.2021-  15.12.2021 | 52000,0 |
|  | Аренда помещения во 2 квартале проекта | 01.03.2021-  31.05.2021 | 36000,0 |
|  | Итого |  | 250 000,0 |

1. **Общие сведения о заявителе** 
   1. Полное и сокращенное наименование инициатора проекта: физическое лицо - будущий налогоплательщик налога на профессиональный доход \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
   2. Паспортные данные: серия \_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_
   3. Дата выдачи - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ года.
   4. ИНН – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
   5. Планируемая организационно-правовая форма – налогоплательщик налога на профессиональный доход.
   6. Адрес юридической регистрации - Россия, Кабардино-Балкарская республика, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
   7. Телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
   8. Адрес осуществления деятельности (производства готовых блюд и полуфабрикатов): Россия, Кабардино-Балкарская республика, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
   9. Инициатор проекта уже имеет определенный круг постоянных заказчиков; готовые полуфабрикатные изделия у нее будут закупать жители (указать населенный пункт)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Со временем планируется выход на торговые точки рынка «Дубки» и близлежащих районов республики.
2. **Описание услуги**
   1. Назначение услуг : основной услугой в рамках настоящего инвестиционного проекта являются услуги по реализации населению КБР полуфабрикатных изделий собственного производства – блинов с разнообразной начинкой.
   2. В рамках настоящего бизнес-проекта основным продуктом (услугами) являются следующие мучные изделия:

Блины с говядиной

Блины с курицей и грибами

Блины с печенью

Блины с картофелем и луков

Блины сладкие с творогом

С давних времен блины занимают достойное место на столе любой хозяйки. Они считают первым изделием, приготовленным из муки и появившимся на кухне у славян. На сегодняшний день существует масса разнообразных рецептов их приготовления. Русские блины могут выступать в качестве отдельного блюда. Хозяюшки частенько сдабривают кулинарный шедевр вкуснейшими начинами или подают вместе с соусами. Некоторые историки утверждают, что блюдо появилось во времена язычества, примерно в 1005 году. Если верить легендам, то в один прекрасный вечер милая барышня, разогревая кисель из овса, засмотрелась в оконце и вместо сладкого напитка получился подрумяненный кругляш.

Попробовав неожиданно получившийся кулинарный шедевр, хозяйка оценила его вкус. Рецепт в мгновение ока разлетелся по селению.

Существует и иная версия, откуда произошли блины. По древним преданиям это были китайцы. Но подобное суждение не совсем верно, ведь в состав их блюда входила рисовая мука, лук и морепродукты. По внешнему виду изыск кулинарного искусства от жителей Поднебесной более походил на лепешку.

Из третьего источника следует, что родина «символа солнца» – Египет. Ингредиенты арабского блюда были практически идентичны с китайским рецептом.

На Руси блины пекли круглый год и только с девятнадцатого века они стали основным угощением на Масленицу. Церковь не смогла бороться с народными традициями и была вынуждена «узаконить» масленичную неделю, когда проходит перед началом Великого поста. Древние славяне относились к блюду с особым почтением.

Блюдо считалось главным украшением стола. Для его приготовления использовали разнообразную муку: пшеничную, гречневую, овсяную. Тесто всегда заводили исключительно на опаре.

Для создания блюда брали остатки теста от предыдущей выпечки. К нему добавляли сливочное и растительное масло, молоко, яйца, соль, сахар и муку. Необходимо было дождаться пока тесто увеличиться в размере, затем его наливали на раскаленную сковороду, предварительно смазанную салом.

«Кругляш» обжаривали с обеих сторон и стопочкой выкладывали на блюдо. Каждое изделие сверху покрывали тончайшим слоем маслица и посыпали сахарком.

В старину процесс выпечки блинов считался настоящим таинством. На первой опаре девушки гадали, рецепт ее приготовления хранился в строжайшем секрете. Чтобы сделать блюдо хозяйка отправлялась на берег речки или к колодцу, заводила тесто и одновременно читала заговор, обращаясь к месяцу.



В Баварии большой популярностью пользуется блюдо кайзершмарран. Это карамельный блинчик, разделенный на несколько частей и наполненный фруктовой либо ореховой начинкой. Сверху посыпают сахарной пудрой, к столу подают вместе с соусом.

В Голландии блинчики называют панненкокены и поффертейсы. Их подают к обеду. Выпечка очень толстая и большая по сравнению с классическим вариантом. Для начинки хозяйки используют яблоки, сыр, ветчину и прочие ингредиенты. Часто при готовке их несколько раз переворачивают, чтобы добиться румяной корочки. В Англии для приготовления блинов используют три компонента: муку, яйцо и соль. Нередко в тесто добавляют эль. Выпечка у англичан получается бледной с темными пятнами. Ее подают в качестве десерта вместе со сладким соусом или как основной блюдо с начинкой.

|  |
| --- |
| Любители блинов имеются и в Северной Америке. Однако изделия больше напоминают оладьи, не зря их называют горячие пирожки. Причина «нестандартной фигуры» скрывается в том, что при приготовлении блюда в тесто добавляю разрыхлитель. Американцы любят напичкать выпечку сыром, изюмом или беконом. |

Мексиканцы готовят знаменитую тортильяс, в которую заворачивают мясную или овощную начинку. В Испании для приготовления блинчиков используют кукурузную муку. В Австралии популярна выпечка небольшого диаметра (около семидесяти пяти миллиметров) под названием пикелетс. Ее подают с джемом или взбитыми сливками в качестве десерта.



1. **План оказания услуг**

**Характеристика закупаемого оборудования**

Оборудование для кондитерской - важная часть бюджета. Оно должно быть функциональным, комплексным и современным. От этого зависит успех предприятия.

Как было сказано выше, в рамках настоящего бизнес-проекта к приобретению планируется следующее оборудование и инвентарь:

* Блинница 2-хкомфорочная, чугунная – 1 единица
* Миксер планетарный (нержавейка) – 1 единица;
* Холодильник класса А++ – 1 единица;
* Ларь морозильный класса А – 1 единица
* 

Из инвентаря планируется приобретение досок для раскатки, противней, тазов, лопаток силиконовых, специальной бумаги для выпечки и фольги.

**5. Финансовый план, оценка эффективности проекта**

* 1. Условия и допущения, принятые для расчета.

- расчет выполнен в текущих ценах на момент подачи заявки с учетом инфляции;

- основная валюта проекта – российский рубль

**План затрат (прогноз)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Себестоимость за килограмм, руб. | Кол-во в месяц(среднее) | Затраты в месяц, руб. |
| Блины с говядиной |  |  |  |
| Блины с курицей и грибами |  |  |  |
| Блины с печенью |  |  |  |
| Блины с картошкой и луком |  |  |  |
| Блины сладкие с творогом |  |  |  |
| ИТОГО: |  |  |  |

* 1. Исходные данные
     1. Налоговое окружение

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование налогов, уплачиваемых предприятием, осуществляющим инвестиционный проект | Ставка | Налогооблагаемая база/ налог | Период начисления (дней) |
| Налог на профессиональный доход | 4% | доход | 30(месяц) |

* + 1. Номенклатура и цены продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукции, услуг | Ед.изм. | Цена без НДС, акциза, таможенной пошлины | Акциз | Таможенная пошлина | НДС | Цена с НДС, акцизом, таможенной пошлиной |
|  | Блины с говядиной | Кг. |  |  |  |  |  |
|  | Блины с курицей и грибами | Кг. |  |  |  |  |  |
|  | Блины с печенью | Кг. |  |  |  |  |  |
|  | Блины с картошкой и луком | Кг. |  |  |  |  |  |
|  | Блины сладкие с творогом | Кг. |  |  |  |  |  |

* + 1. План продаж продукции в натуральном выражении

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукция (Услуга) | Цена за единицу, руб. | Кол-во в месяц\* | Доход в месяц, руб. |
| Блины с говядиной |  |  |  |
| Блины с курицей и грибами |  |  |  |
| Блины с печенью |  |  |  |
| Блины с картошкой и луком |  |  |  |
| Блины сладкие с творогом |  |  |  |
| ИТОГО: |  |  |  |

* - данное количество продукции планируется к изготовлению в первые три месяца проекта, далее, после аренды помещения планируется наращивание количества продукции в 2 раза.
  + 1. Себестоимость вышеуказанных видов продукции рассчитана, исходя из уровня рентабельности в данном сегменте рынка.
  1. Расчетная таблица

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название показателей** | **Ед.**  **Изм.** | **Кварталы проекта** | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Выручка от хоз. деятельности | Руб. |  |  |  |  |
| 2 | Себестоимость хоз. деятельности | Руб. |  |  |  |  |
| 3. | Финансовый результат | Руб. |  |  |  |  |
| 4 | Налог на проф. доход | Руб. |  |  |  |  |
| 5 | Коммунальные платежи | Руб. |  |  |  |  |
| 6 | Чистая прибыль (стр.6 = стр.3 – стр.4) | Руб. |  |  |  |  |
| 7 | Денежные средства на конец периода | Руб. |  |  |  |  |

Таким образом, прибыль на конец действия проекта составит \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рублей. Средства социального гранта окупаются полностью через полтора года действия настоящего проекта, то есть проект является экономически эффективным.