

ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΤΕΧΝΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΙΔΡΥΣΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Βρέντζου Άννα

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ

Ζοπουνίδης Κωνσταντίνος, Σχολή ΜΠΔ

Χανιά, 2022

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	4
ΤΜΗΜΑ Α.....	6
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	6
Α.1 ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΥ ΝΟΜΟΥ Ν.4399/2016	7
Α.2. ΚΛΑΔΟΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ.....	8
Α.2.1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΟΠ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	8
Α.2.2 ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ.....	9
Α.2.3 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΩΝ	11
Α.2.4 ΔΙΑΘΡΩΣΗ ΑΓΟΡΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	11
Α.2.5 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ	13
ΤΜΗΜΑ Β.....	14
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ	14
Β.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ	15
Β.1.1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ.....	15
Β.1.2 ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΟΝΑΔΑΣ.....	20
Β.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΑΠΑΝΩΝ	23
Β.2.1 ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ.....	23
Β.2.2 ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ.....	28
Β.2.3 ΛΟΙΠΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ.....	55
Β.2.4 ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕΣΑ	60
Β.2.5 ΆΥΛΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ	63
Β.2.6 ΣΥΝΟΛΟ ΔΑΠΑΝΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	64
Β.3 ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ – ΙΣΧΥΣ	64
ΤΜΗΜΑ Γ	66
ΚΟΣΤΟΣ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΚΑΙ ΠΗΓΕΣ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ.....	66
Γ.1 ΑΝΑΛΥΣΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ.....	67
ΤΜΗΜΑ Δ.....	71
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ	71
Δ.1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΜΟΝΑΔΑΣ	72
Δ.2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΝΕΑΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ	73
ΤΜΗΜΑ Ε	75
ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	75

E.1 ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	76
E.2 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΟ ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ.....	84
E.2.1 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΟ ΚΟΣΤΟΣ Α΄ΥΛΩΝ	84
E.2.2 Προβλεπόμενο κόστος Β΄ύλων	86
E.2.2 Προβλεπόμενο κόστος Ενέργειας	89
E.2.3 Προβλεπόμενα Λοιπα Εξόδα.....	89
ΤΜΗΜΑ Ζ	91
ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ	91
Ζ.1. ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ	92
Ζ.2 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΡΗΣΕΩΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΕΡΔΩΝ ...	93
Ζ.3 ΒΑΡΥΤΗΤΑ ΕΞΟΔΩΝ.....	94
Ζ.4 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ	95
Ζ.4.1 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕ ΔΕΙΚΤΗ ΑΠΟΠΛΗΡΩΜΗΣ ΤΟΚΟΧΡΕΩΛΥΣΙΩΝ	95
Ζ.4.2 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΒΑΘΜΟ ΑΠΟΔΟΣΗΣ	96
Ζ.4.3 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕ ΜΙΚΤΟ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΕΡΔΟΥΣ	97
Ζ.4.4 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕ ΚΑΘΑΡΟ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΕΡΔΟΥΣ.....	98
ΤΜΗΜΑ Η.....	100
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΜΕΛΕΤΗΣ.....	100
Η.1 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	101
ΑΝΑΦΟΡΕΣ.....	103
ΕΙΚΟΝΕΣ.....	105
ΠΙΝΑΚΕΣ	106
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ	107

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα διπλωματική εργασία αναλύεται η τεχνοοικονομική μελέτη μη υφιστάμενης βιομηχανίας παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων στην περιφερειακή ενότητα Ηρακλείου Κρήτης. Στην συγκεκριμένη μελέτη, εξετάζεται η βιωσιμότητα της επιχείρησης και αξιολογείται η επένδυση ως προς την υπαγωγή της στον Αναπτυξιακό Νόμο Ν.4399/2016. Σκοπός της υπαγωγής, είναι η επιχορήγηση μέρους των δαπανών επένδυσης, με αποτέλεσμα να ιδρυθεί η υπό εξέταση βιομηχανία.

Στην μελέτη που ακολουθεί, περιγράφεται η ανάλυση της βιωσιμότητας του κλάδου των τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Αναφέρεται επιπλέον, η ποικιλία των τοπικών ΠΟΠ τυροκομικών προϊόντων και η σημασία τους όσον αφορά την ανάπτυξη της εγχώριας οικονομίας και τη διαμόρφωση εξωστρεφούς ελληνικής ταυτότητας.

Όπως ορίζει ο Αναπτυξιακός Νόμος Ν.4399/2016, μελετάται η τεχνική διάσταση του έργου, ώστε να είναι εφικτή η υλοποίηση μιας ολοκληρωμένης μεταποιητικής μονάδας τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Για την τεχνική μελέτη των εγκαταστάσεων, ακολουθούνται οι απαραίτητες προδιαγραφές δόμησης, μέγιστης προστασίας και ασφάλειας. Επιπρόσθετα, περιγράφεται τεχνικά ο απαραίτητος εξοπλισμός, στο σύνολό του, δικαιολογώντας ταυτόχρονα την χρήση του, την παραγωγική ισχύ του και την αξία του, από προσφορές προμηθευτών. Συνεχίζεται η τεχνική περιγραφή, καθώς απεικονίζονται οι όψεις των ορόφων του κτηρίου, τοποθετώντας εικονικά το μεγαλύτερο μέρος του εξοπλισμού στην κάτοψή του. Εφόσον έχουν καταγραφεί τα προβλεπόμενα κόστη εγκαταστάσεων και εξοπλισμού, αθροίζονται ώστε να υπολογιστεί το κόστος της επένδυσης, μέρος του οποίου είναι επιλέξιμο προς επιδότηση από το πρόγραμμα.

Στην υπό εξέταση επένδυση, είναι μείζονος σημασίας η κατανομή των πόρων. Γι' αυτόν τον λόγο, πραγματοποιείται ο διαχωρισμός των ξένων κεφαλαίων και της ιδιωτικής συμμετοχής του φορέα που πρόκειται να πραγματοποιήσει την επένδυση. Για τα ίδια κεφάλαια του ωφελούμενου, εξετάζεται το ενδεχόμενο δανειοδότησης, όπου το επιτόκιο προκύπτει από τις τρέχουσες συνθήκες αγοράς.

Σε επόμενη ενότητα διαμορφώνεται το πλάνο της εργασιακής απασχόλησης. Πιο συγκεκριμένα, παρουσιάζονται τα απαραίτητα τμήματα, ο αριθμός των εργαζόμενων και η ειδικότητά τους με σκοπό την ορθή λειτουργία της μεταποιητικής μονάδας.

Επειτα, ακολουθεί η δεκαετής πρόβλεψη της παραγωγής τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Η πρόβλεψη της πραγματικής παραγωγικής δυναμικότητας βασίζεται στην ισχύ του εξοπλισμού αλλά και στον αριθμό και την ικανότητα του εργατικού δυναμικού. Επιπλέον, διακρίνονται οι κατηγορίες και υποκατηγορίες των προϊόντων, οι ποσότητες διανομής εντός και εκτός Ελλάδας, καθώς οι τιμές τους καθορίζονται ανταγωνιστικές ως προς την εγχώρια και διεθνή αγορά. Ακόμη, προσδιορίστηκαν οι τιμές των Α και Β υλών από διάφορους προμηθευτές, το κόστος της ενεργειακής κατανάλωσης και οι λοιπές δαπάνες όπου προσδιορίζουν το κόστος παραγωγής σε βάθος δεκαετίας.

Η μελέτη βιωσιμότητας μεταποιητικής μονάδας τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων, ολοκληρώνεται με την σύνοψη των δεδομένων για την δημιουργία προβλεπόμενων αποτελεσμάτων χρήσεων δεκαετίας. Αποτελεσματικά, αξιολογείται η επένδυση με κατάλληλους δείκτες, οι οποίοι αποδεικνύουν την υψηλή αποδοτικότητα του σχεδίου και το περιθώριο κέρδους του φορέα. Σύμφωνα με διεξοδική ανάλυση των παραμέτρων αυτών,

επιπλέον προκύπτει πως η ίδρυση νέας μονάδα παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, συμβάλει στον εμπλουτισμό του τοπικού αγροδιατροφικού κλάδου.

ΤΜΗΜΑ Α

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

A.1 ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΥ ΝΟΜΟΥ Ν.4399/2016

Ο Αναπτυξιακός Νόμος Ν.4399/2016 - Ελλάδα Ισχυρή Ανάπτυξη είναι ένα χρηματοδοτούμενο πρόγραμμα του ΕΣΠΑ (Εταιρικό Σύμφωνο για το Πλαίσιο Ανάπτυξης). Συγκροτεί θεσμικό πλαίσιο για τη σύσταση καθεστώτων ενισχύσεων ιδιωτικών επενδύσεων. Έχει θέσει πλήθος σκοπών για την εργασιακή και οικονομική ενίσχυση της Ελλάδας, οι οποίοι αναλύονται συνοπτικά παρακάτω:

- Δημιουργία νέων θέσεων εργασίας στοχεύοντας στο εκπαιδευμένο ανθρώπινο δυναμικό.
- Προώθηση της σταθερής και βιώσιμης ανάπτυξης.
- Ενίσχυση λιγότερο ευνοημένων περιοχών και μείωση των περιφερειακών ανισοτήτων.
- Επανεκβιομηχάνιση της χώρας.
- Αύξηση επιχειρηματικότητας, εξωστρέφειας, καινοτομίας.
- Ψηφιακός & Τεχνολογικός Μετασχηματισμός.
- Πράσινη Μετάβαση.
- Διαμόρφωση εξωστρεφούς ελληνικής ταυτότητας (brand).
- Ενίσχυση υγιούς στοχευμένης επιχειρηματικής ανάπτυξης.
- Προσέλκυση ξένων επενδυτών.
- Στήριξη μεταποίησης.

Επιλέξιμες μονάδες από τον αναπτυξιακό νόμο είναι μονάδες μεταποίησης, αποθήκευσης, Logistics, έρευνας και ανάπτυξης, τεχνολογίες πληροφορικής και επικοινωνιών(ΤΠΕ), χώροι στάθμευσης και τουριστικές μονάδες. Επομένως, εξαιρούνται το χονδρικό και λιανικό εμπόριο, η εστίαση, η εκπαίδευση κ.α. Επιπρόσθετα, επιλέξιμες είναι οι επενδύσεις ίδρυσης νέας μονάδας, είτε επενδύσεις για την διαφοροποίηση της παραγωγής ήδη υπάρχουσας μονάδας. Ο Αναπτυξιακός νόμος, επιδοτεί τη επέκταση δυναμικότητας υφιστάμενης μονάδας, ακόμη και την περίπτωση θεμελιώδους αλλαγή της παραγωγής της.

Η αίτηση για την επιδότηση από το συγκεκριμένο πρόγραμμα ΕΣΠΑ απαιτεί την πραγματοποίηση μια τεχνοοικονομικής μελέτης στην οποία θα αναφέρονται η επωνυμία και το μέγεθος της επιχείρησης. Ταυτόχρονα, θα αναλύονται οι δαπάνες του έργου στο σύνολό τους, το ποσοστό ενίσχυσης και το χρηματοδοτικό σχήμα που πρόκειται να ακολουθήσει ο δικαιούχος φορέας. Η συμμετοχή του φορέα για την κάλυψη των δαπανών που θα αναλυθούν στην τεχνοοικονομική έκθεση, μπορεί να απαρτίζεται είτε από ίδια κεφάλαια, είτε από εξωτερική χρηματοδότηση, εφόσον το 25% της συμμετοχής δεν περιέχει δημόσια ή κρατική ενίσχυση.

Για την υπαγωγή της μελέτης στο πρόγραμμα του αναπτυξιακού νόμου ελέγχεται η φερεγγυότητα του φορέα, η τεκμηρίωση εύλογων δαπανών επένδυσης, η βιωσιμότητα και η οικονομική επίδοση του επενδυτικού σχεδίου. Ο προαναφερόμενος έλεγχος πραγματοποιείται με την χρήση συγκεκριμένων δεικτών αξιολόγησης επένδυσης που ορίζονται από το ΦΕΚ 16/Α/4-2-2022.

A.2. ΚΛΑΔΟΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ

Όπως προαναφέρθηκε, ο Αναπτυξιακός Νόμος προϋποθέτει την πραγματοποίησης τεχνοοικονομικής μελέτης, δέκα ετών, για την εξέταση της επιδότηση μιας επιχείρησης. Οι τεχνοοικονομικές μελέτες ή μελέτες βιωσιμότητας μελετούν και αναλύουν ένα επιχείρημα, ώστε να καθοριστεί η δυνατότητα επιτυχίας μια επιχείρησης.

Η προτεινόμενη επένδυση ανήκει στην παρακάτω κατηγορία, σύμφωνα με τους κωδικούς κατά ΣΤΑΚΟΔ 2008:

10 Βιομηχανία τροφίμων

Στη συγκεκριμένη κατηγορία περιλαμβάνεται η δραστηριότητα παραγωγής τροφίμων και ποτών. Πιο συγκεκριμένα ανήκει στην παρακάτω κατηγορία που περιγράφει επακριβώς τη δραστηριότητα της εταιρίας. (Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Ελλάδος , 2008)

10.51 Λειτουργία γαλακτοκομικών και τυροκομία

A.2.1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΟΠ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Η Ελλάδα έχει πλούσια τυροκομική παράδοση και έχει μέχρι τώρα κατοχυρώσει 23 τυριά με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Τα εν λόγω τυριά φέρουν μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που είναι στενά συνδεδεμένα με το Terroir. Το Terroir, υποδηλώνει το σύνολο των υπέργειων και υπόγειων χαρακτηριστικών που καθιστούν μια γεύση μοναδική. (Γεωργόπουλος, 2018), (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων , 2020)

Το τυρί Φέτα κατέχει κυρίαρχη θέση σε σχέση με τα υπόλοιπα τυριά της ομάδας αυτής και θεωρείται εθνικό εμβληματικό προϊόν, με σημαντική παραγόμενη ποσότητα και αξιοσημείωτες εξαγωγές.

Παρότι τα κατοχυρωμένα τυριά ΠΟΠ της Ελλάδας παρουσιάζουν μια μεγάλη δυναμική, με αυξανόμενες ποσότητες παραγωγής και εξαγωγών τα τελευταία χρόνια, αποτελούν σε μεγάλο βαθμό μια ανεκμετάλλευτη δυνατότητα. Η δημιουργία Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Φέτας φαίνεται ότι μπορεί να βοηθήσει την προστασία και την προώθηση του τυριού σε διεθνές επίπεδο, όμως για την ουσιαστική αξιοποίηση των τυριών ΠΟΠ, απαιτείται, μεταξύ άλλων, η δημιουργία ισχυρής/μοναδικής ταυτότητας για κάθε πιστοποιημένο τυρί ΠΟΠ, η δημιουργία ενός θεσμικού οργάνου και συλλογικών δομών με ευρεία εκπροσώπηση τοπικών φορέων και επιχειρήσεων, καθώς και η διενέργεια στοχευμένης επιστημονικής έρευνας.

Η Ελλάδα κατατάσσεται στην 4η θέση με 23 τυριά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), μεταξύ των 265 τυριών ΠΟΠ και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Τα περισσότερα Ελληνικά τυριά ΠΟΠ, κατοχυρώθηκαν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης το 1996. Η Φέτα πιστοποιήθηκε ως ΠΟΠ στις 14ης Οκτωβρίου 2002. Τα τυριά Αρσενικό Νάξου και Κρασοτύρι της Κω, είναι τα τελευταία που προστέθηκαν στον κατάλογο των ΠΟΠ τυριών το 2019. Τα ελληνικά τυριά ΠΟΠ, καταλαμβάνουν το 9,5% των συνολικών πωλήσεων τυριών ΠΟΠ και ΠΓΕ στον Ευρωπαϊκό χώρο. Σε εθνικό επίπεδο, το 2018, η παραγωγή των ΠΟΠ τυριών, αντιστοιχεί στο

64% της συνολικής παραγωγής των βιομηχανικών επιχειρήσεων τυροκομικών. (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2021)

ΕΙΚΟΝΑ 1: ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΠΟΠ



A.2.2 ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Ανοδική ήταν η πορεία της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων το 2017 έως 2018. Ειδικότερα, έχουν καταγραφεί τα ακόλουθα στοιχεία:

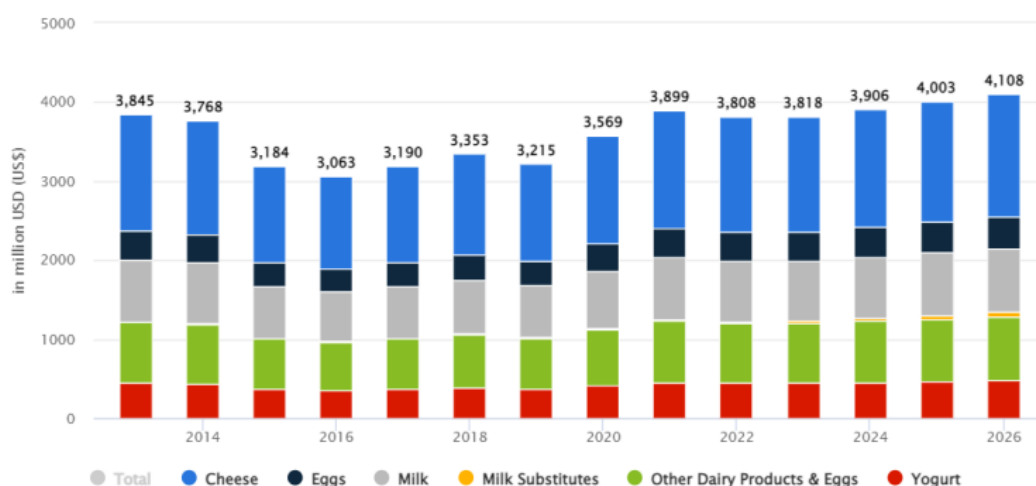
Η εγχώρια ζήτηση τυριών αυξήθηκε κατά 1,7% από το έτος 2016 έως το 2017.

Το 62%-65% της εγχώριας ζήτησης καλύπτεται από ελληνικής παραγωγής τυροκομικά προϊόντα.

Οι εξαγωγές τυροκομικών προϊόντων έφτασαν σε υψηλό επίπεδο το 2017, 76,8% των οποίων να καλύπτονται από το τυρί φέτα.

Η παραγωγική δυναμικότητα της ελληνικής αγοράς τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων απεικονίζεται στο παρακάτω διάγραμμα.

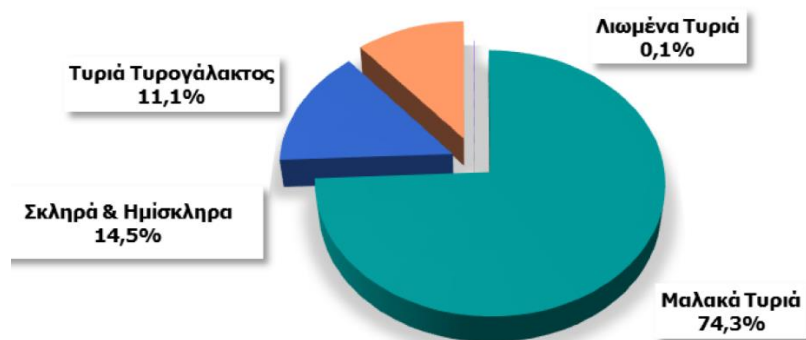
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 1: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Από το παραπάνω διάγραμμα συμπεραίνεται πως τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα εξασφαλίζουν κυρίαρχη θέση στην εγχώρια παραγωγή τροφίμων. (Statista, 2021) Είναι αξιοσημείωτο το γεγονός πως η πρόβλεψη της παραγωγής ενδέχεται να διαφέρει καθώς δεν απεικονίζονται οι επιπτώσεις του τρέχον πολέμου Ρωσίας – Ουκρανίας.

Σύμφωνα με μελέτη η οποία έλαβε χώρα το 2017, η εγχώρια παραγωγή τυριών, προκαθορίζεται από την παραγωγή μαλακών τυριών εφόσον κατέχει το 74,3% του συνόλου της παραγωγής. Αξιοσημείωτη είναι η αυξημένη παραγωγή σκληρών και ημίσκληρων τυριών, η οποία καταλαμβάνει το 14,5% της συνολικής εγχώριας παραγωγής. Ακολουθούν με χαμηλότερη ζήτηση τα τυριά τυρογάλακτος με ποσοστό 11,1%. Τέλος, είναι σχεδόν αμελητέα η παραγωγή λιωμένων τυριών στην βιομηχανία του κλάδου εφόσον παράγονται με σταθερό ποσοστό 0,1%. Η συνολική εγχώρια κατανάλωση τυριών παρουσιάζεται στο διάγραμμα που ακολουθεί. (ICAP group, 2019)

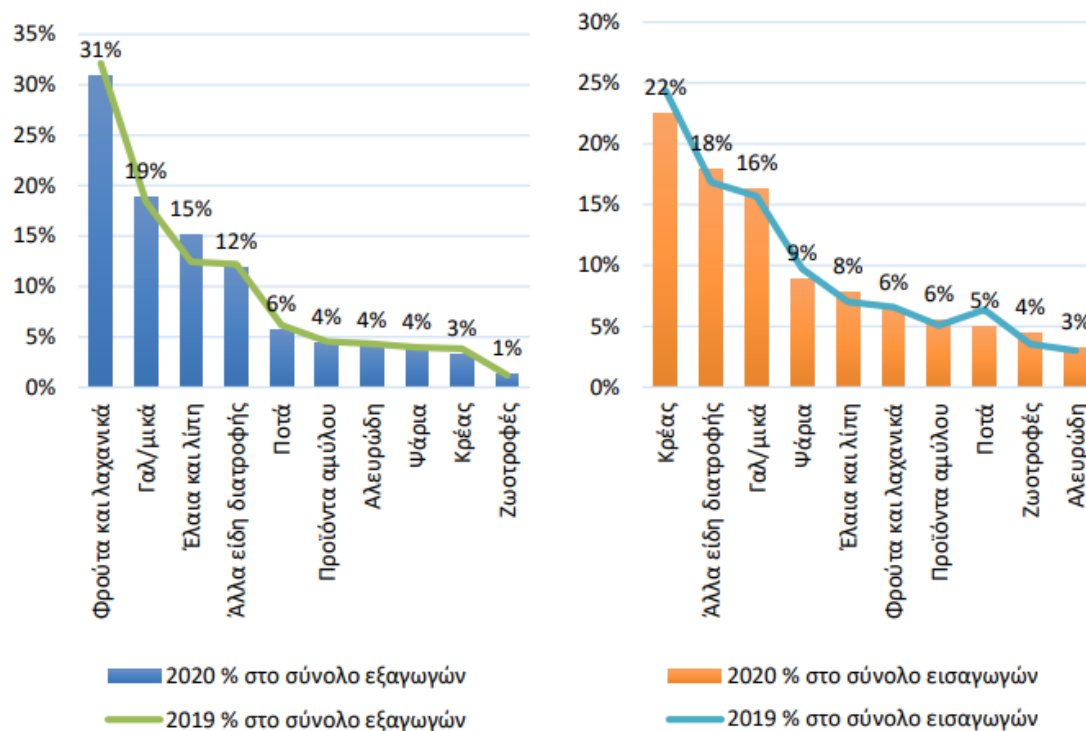
ΓΡΑΦΗΜΑ 1:ΔΙΑΦΘΡΩΣΗ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΥΡΙΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Α.2.3 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΩΝ

Επιπρόσθετα, η εισαγωγική διείσδυση του κλάδου παρουσιάζει αυξητική πορεία, ενώ αξιόπαινη είναι η εξαγωγική επίδοση των ελληνικών προϊόντων. Πιο συγκεκριμένα, η εγχώρια ζήτηση των προϊόντων αυξήθηκε κατά 9% από το 2005 έως το 2017 και οι εξαγωγές αυξήθηκαν κατά 26,3% την ίδια χρονική περίοδο. Εν έτη 2020, το ποσοστό συμμετοχής του γαλακτοκομικού κλάδου στο σύνολο των εμπορικών εξαγωγών των μεταποιημένων τροφίμων και ποτών, είναι 19%. Ακόμη, είναι αρκετά υψηλό το ποσοστό των εισαγωγών των συγκεκριμένων προϊόντων, καθώς κατέχει το 16% του συνόλου των εισαγωγών.

ΓΡΑΦΗΜΑ 2:ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΕΙΣΔΥΣΗ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΕΠΙΔΟΣΗ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



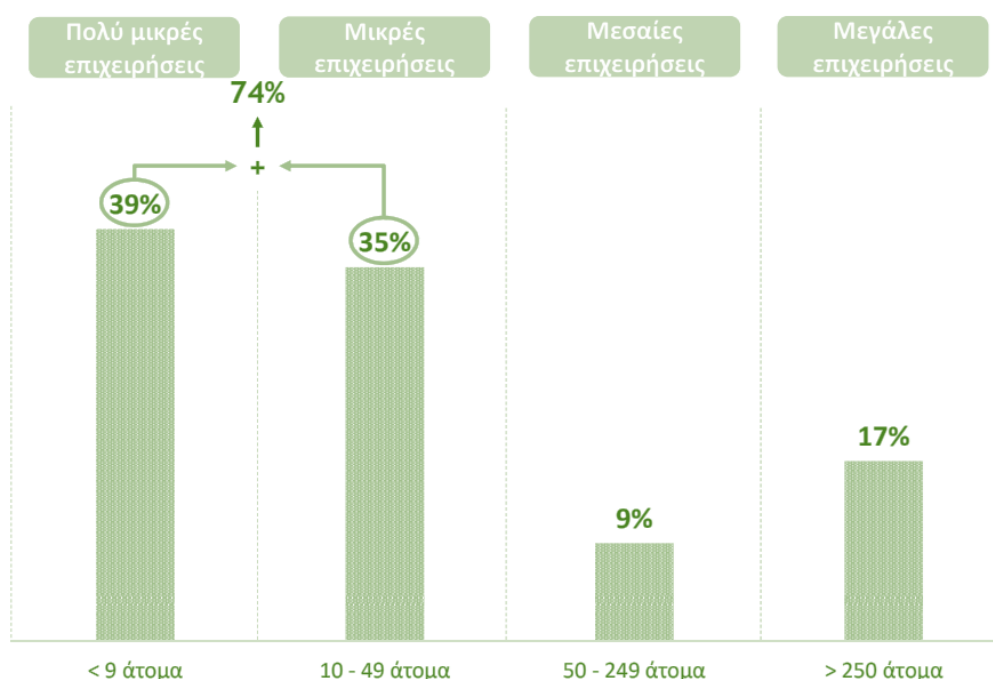
Α.2.4 ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΑΓΟΡΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Πληθώρα μικρό και μεσαίων παραγωγικών επιχειρήσεων σε όλη την ελληνική επικράτεια, δραστηριοποιούνται στον κλάδο των τυροκομικών προϊόντων. Οι μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις καλύπτουν κυρίως την τοπική ζήτηση, ενώ οι μεγαλύτερες δραστηριοποιούνται σε μεγαλύτερη γεωγραφική έκταση καλύπτοντας παραπλήσιες αγορές. Αξιόλογος είναι και ο ολοένα αυξανόμενος αριθμός των εισαγωγικών επιχειρήσεων του κλάδου.

Το 8% της συνολικής ελληνικής παραγωγής απαρτίζεται από την Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων με 136 επιχειρήσεις. Η ύπαρξη βιομηχανιών γαλακτοκομικών προϊόντων, με ισχυρή παραγωγική δυναμικότητα, είναι συνεπακόλουθο την αυξημένης ζήτησης των συγκεκριμένων ελληνικών προϊόντων της εγχώρια και διεθνή αγορά. Οι μεγαλύτερες εταιρίες του κλάδου διαθέτουν σύγχρονες μονάδες παραγωγής, οργανωμένα δίκτυα και εφοδιαστική αλυσίδα μέσω της οποίας μπορούν να διαθέσουν τα προϊόντα που παράγουν σε ευρύ γεωγραφικό φάσμα. (Ίδρυμα Οικονομικών & Βιομηχανικών Ερευνών, 2020)

Σύμφωνα με έρευνα που πραγματοποιήθηκε το 2019, το 74% των εταιριών παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων αποτελείται από μικρού και μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις. Επιπλέον, μονάχα το 17% των ελληνικών επιχειρήσεων απασχολούν περισσότερο από 250 εργαζόμενους έκαστος.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 2: ΜΕΓΕΘΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ



Στο παρακάτω διάγραμμα απεικονίζονται οι μεγαλύτερες επιχειρήσεις της Ελλάδος στον τομέα κλάδο των γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς και τα μερίδια αγοράς τους σε γιαούρτι και λευκό γάλα. (Ζεϊμπέκης, Γιαλός, Φραγκιαδάκη, 2019)

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 3: ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ



Η βιομηχανία Όλυμπος κατέχει το μεγαλύτερο ποσοστό της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας, καθώς ταυτόχρονα παρουσιάζει και το μεγαλύτερο όγκο πωλήσεων με τζίρο 327,73 εκατομμύρια ευρώ εν έτη 2020. (Μανιφάβα, 2021)

Α.2.5 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

Για τον υπολογισμό των μελλοντικών ταμειακών ροών που θα οδηγήσουν στον υπολογισμό των δεικτών αξιολόγησης της επένδυσης που παρουσιάζονται στο προσάρτημα της παρούσας οικονομοτεχνικής μελέτης, λάβαμε υπόψιν τις παρακάτω παραδοχές:

Τάσεις και οι κατευθύνσεις της Ελληνικής αγροδιατροφικής πολιτικής καθώς και το πλαίσιο που κινείται ο κλάδος από πλευράς εισαγωγών και εξαγωγών.

Μέσο ποσοστό παραγωγής και κατανάλωσης σε τοπικό και περιφερειακό επίπεδο.

Τοπικές συνθήκες ανταγωνισμού και οι στρατηγικές που προσδιορίζονται από τις ανταγωνιστικές επιχειρήσεις του νομού.

Η θέση, η εμπειρία του μοναδικού εταίρου και νόμιμου εκπροσώπου, το υψηλό επίπεδο γνώσης του αντικειμένου της επένδυσης και το επίπεδο των προσφερόμενων προϊόντων έχουν σαν αποτέλεσμα να δημιουργούν ιδανικές συνθήκες για την υλοποίηση της παρούσας επένδυσης σε σχέση με την βιώσιμη και αποτελεσματική λειτουργία της.

Το σενάριο προκύπτει από ζήτηση βάσει του είδους και της κατηγορίας της μονάδας, την εμπειρία, την οικονομική επιφάνεια, την φερεγγυότητα του φορέα επένδυσης και την προβλεπόμενη οργανωτική και διοικητική ανασυγκρότηση.

ΤΜΗΜΑ Β

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ

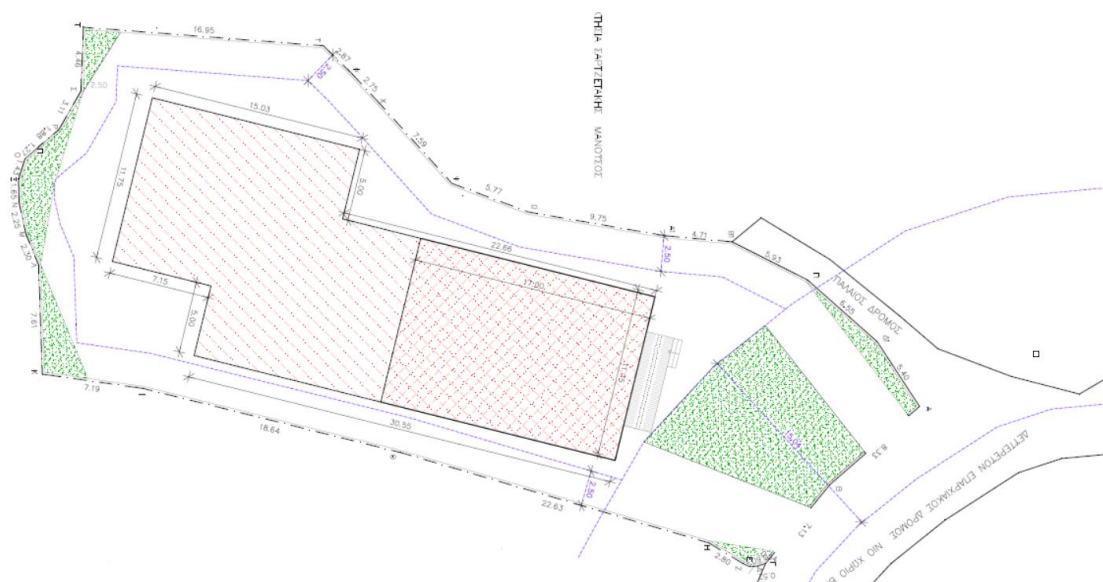
B.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Η προτεινόμενη επένδυση αφορά την ίδρυση μιας νέας μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων της Περιφερειακής Ενότητας Ηρακλείου. Παρακάτω ακολουθεί λεπτομερή τεχνική περιγραφή της εγκατάστασης της νέας μονάδας.

B.1.1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Το ακίνητο στο οποίο θα δομηθεί η νέα βιοτεχνική μονάδα παραγωγής είναι άρτιο και οικοδομήσιμο. Το επενδυτικό σχέδιο αφορά την κατασκευή νέου διώροφου μεταλλικού κτιρίου που θα χρησιμοποιηθεί ως μονάδα παραγωγής τυροκομικών προϊόντων. Το οικοπέδο θα ενοικιαστεί και θα κατασκευαστεί το διώροφο κτίριο έχει εμβαδόν 1.279,31 τετραγωνικών μέτρων.

ΕΙΚΟΝΑ 2: ΤΟΠΟΓΡΑΦΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΧΩΡΟΘΕΤΗΣΗΣ ΟΙΚΟΠΕΔΟΥ



Ο συντελεστής κάλυψης, ο οποίος καθορίζει την μέγιστη καλυπτόμενη επιφάνεια του οικοπέδου, ανέρχεται σε 60% επί του συνολικού εμβαδόν, ήτοι 767,59 τ.μ., ($60\% \cdot 1.279,31$ τ.μ.). (Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 2012)

Ο συντελεστής δόμησης ανέρχεται σε 60% επί του εμβαδόν για τα πρώτα 1000 τ.μ. και 50% για τα επόμενα 1000 τ.μ.. Η συνολική δόμηση του οικοπέδου ανέρχεται σε 739,66 τ.μ. ($60\% \cdot 1.000$ τ.μ. + $50\% \cdot 279,31$ τ.μ.). Επομένως, η συνολική επιφάνεια που μπορεί να χτιστεί σε ορόφους και κτίρια, είναι 739,66τ.μ., η οποία δεν υπερβαίνει τη συνολική καλυπτόμενη επιφάνεια, των 767,59 τ.μ. (Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 2012)

Ο συντελεστής όγκου δόμησης ανέρχεται σε 5 φορές επί της δόμησης, συνεπώς σε 3.698,62 κ.μ. ($5 \cdot 739,66$). (Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 2012)

Η φύτευση του υποχρεωτικού ακάλυπτου χώρου ανέρχεται σε 40% επί του συνολικού εμβαδόν, δηλαδή 511,72 τ.μ. ($40\% \cdot 1.279,31$ τ.μ.) και η υποχρεωτική φύτευση ανέρχεται στα 2/3 επί του υποχρεωτικού ακάλυπτου, ήτοι 341,15 τ.μ. (Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 2012)

Αναφορικά με τα παραπάνω τα πραγματοποιούμενα μεγέθη δόμησης θα είναι κάλυψης εμβαδού 495,76 τ.μ., δόμηση 682,01 τ.μ. και όγκος εμβαδού 2.963,48 κ.μ. Περιμετρικά του κτιρίου θα κατασκευαστούν προστεγάσματα 150 τ.μ. σε συνέχεια των όψεων για λόγους σκίασης.

Αναλυτικότερα στο οικόπεδο θα κατασκευαστεί ισόγειο 482,26 τ.μ. το οποίο θα αποτελείται από τους ακόλουθους χώρους:

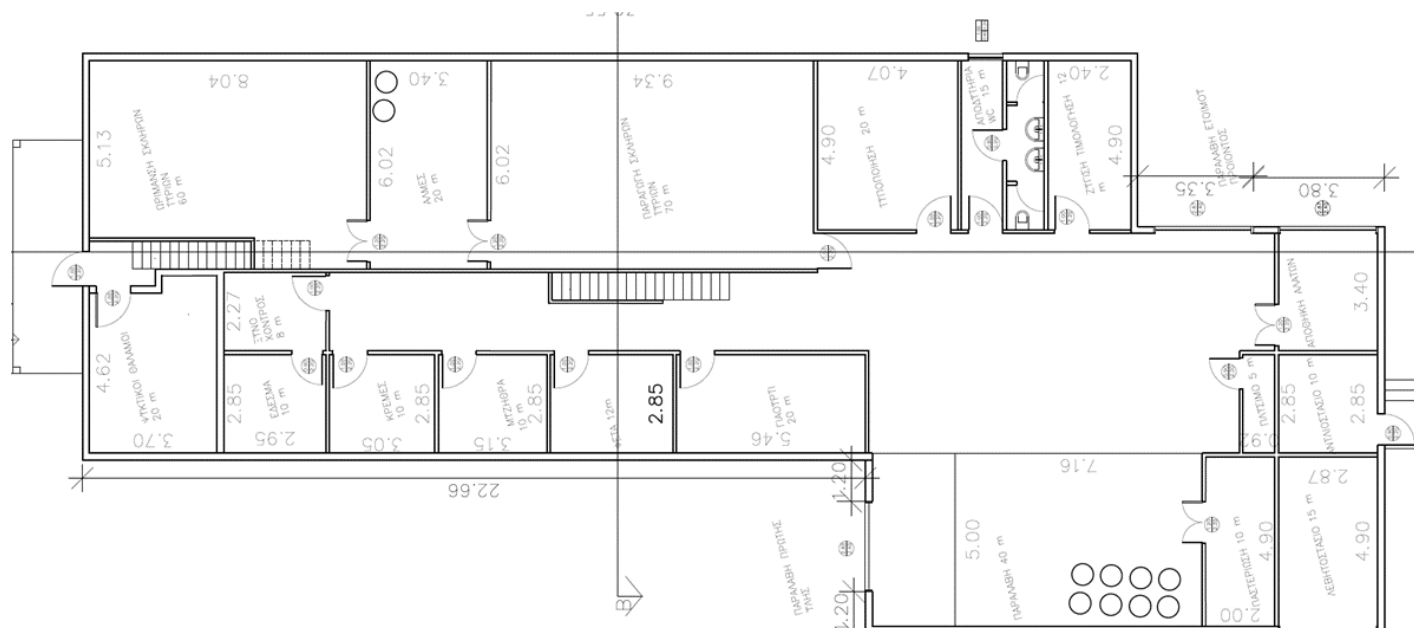
- Δωμάτιο ψυκτικών θαλάμων με εμβαδόν 20 τ.μ.
- Δωμάτιο ωρίμανσης σκληρών τυριών με εμβαδόν 60 τ.μ.
- Δωμάτιο εδέσματος με εμβαδόν 10 τ.μ.
- Δωμάτιο ξυνόχονδρου με εμβαδόν 8 τ.μ.
- Δωμάτιο για άλμες με εμβαδόν 20 τ.μ.
- Δωμάτιο για κρέμες με εμβαδόν 10 τ.μ.
- Δωμάτιο για μυζήθρα με εμβαδόν 10 τ.μ.
- Δωμάτιο παραγωγής σκληρών τυριών με εμβαδόν 70 τ.μ.
- Δωμάτιο φέτας με εμβαδόν 12 τ.μ.
- Δωμάτιο γιαουρτιού με εμβαδόν 20 τ.μ.
- Δωμάτιο τυποποίησης με εμβαδόν 20 τ.μ.
- Δωμάτιο αποδυτηρίων – wc με εμβαδόν 15 τ.μ.
- Δωμάτιο παστερίωσης με εμβαδόν 10 τ.μ.
- Δωμάτιο πλυσίματος με εμβαδόν 5 τ.μ.
- Δωμάτιο ζύγισης – τιμολόγησης με εμβαδόν 4,90 τ.μ.
- Λεβητοστάσιο με εμβαδόν 15 τ.μ.
- Αντλιοστάσιο με εμβαδόν 10 τ.μ.
- Αποθήκη αλάτων με εμβαδόν 10 τ.μ.
- Δωμάτιο παραλαβής πρώτων υλών με εμβαδόν 40 τ.μ.

Επιπρόσθετα, οι κτιριακές εγκαταστάσεις της νέας μονάδας θα διαθέτουν και όροφο συνολικού εμβαδόν 199,75 τ.μ. στον οποίο θα επιτυγχάνεται πρόσβαση μέσω δύο κλιμάκων από το ισόγειο και θα αποτελείται από τους ακόλουθους χώρους: Μηχανοστάσιο ψυγείων κλιματισμού με εμβαδόν 20 τ.μ., γραφείο και αίθουσα συνεδριάσεων με εμβαδόν 25 τ.μ., χώρος υγιεινής με εμβαδόν 50 τ.μ., γραφεία με συνολικό εμβαδόν 60 τ.μ., αποθήκη χαρτικών με εμβαδόν 30 τ.μ. και αποθήκη αναλώσιμων με εμβαδόν 30 τ.μ.

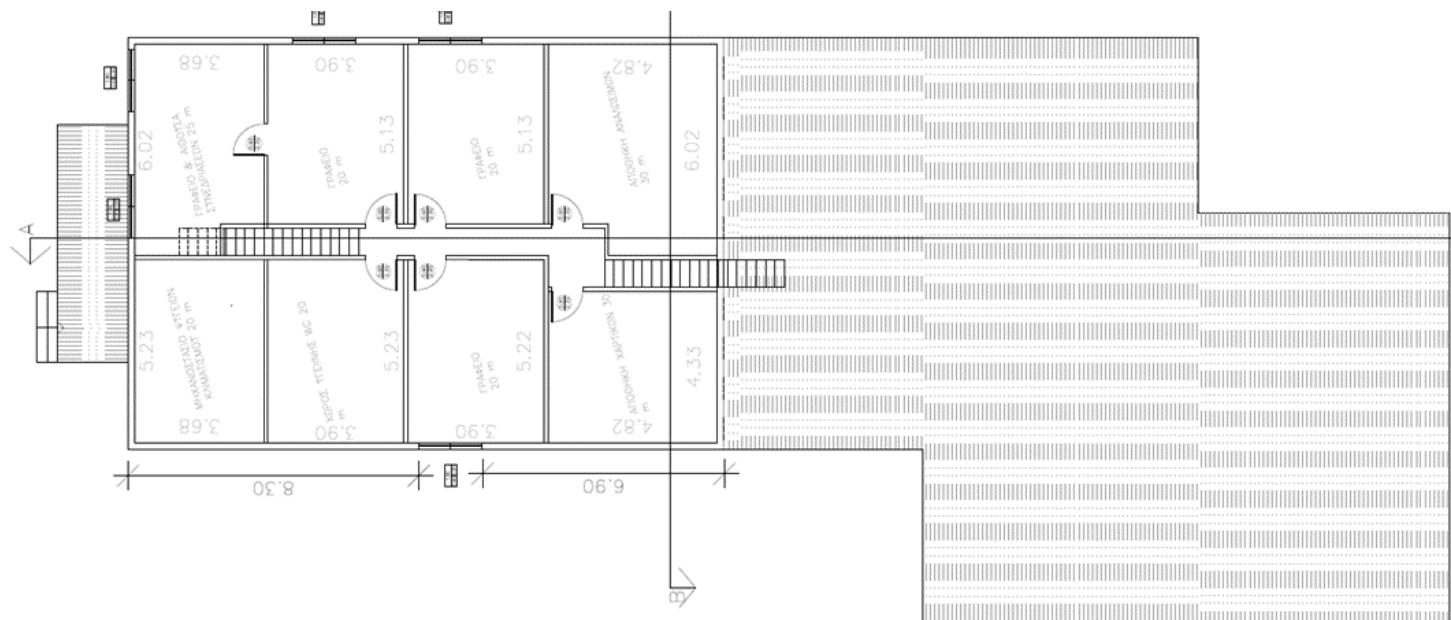
Στην βόρεια πλευρά του κτιρίου θα κατασκευαστεί ημιυπαίθριος χώρος με εμβαδόν 13,50 τ.μ.. Το ισόγειο θα έχει ύψος 4,00 μέτρων και ο όροφος 2,90 μέτρων. Η οροφή θα είναι καλυμμένη από θερμομονωτικά πάνελ με κλίση 50 εκατοστών για την απορροή των υδάτων. Ο όγκος του κτιρίου θα είναι 2.963,48 τ.μ. και το συνολικό ύψος στα 8,00 μέτρα.

Ο φέρων οργανισμός των κτιρίων θα είναι από οπλισμένο σκυρόδεμα. Οι εξωτερικές τοιχοποιίες θα είναι διπλοορθοδρομικές, οι εσωτερικές τοιχοποιίες θα είναι δρομικές. Τα επιχρίσματα θα είναι τριφτά τριβιδιστά τριών στρώσεων, οι χρωματισμοί θα είναι πλαστικά επί τοίχου σε γήινες αποχρώσεις και τα πατώματα θα στρωθούν με κεραμικά πλακίδια. Η μόνωση του κτιρίου θα είναι σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Τα κουφώματα θα είναι από αλουμίνιο σε απομίμηση ξύλου και τα υαλοστάσια με διπλά τζάμια.

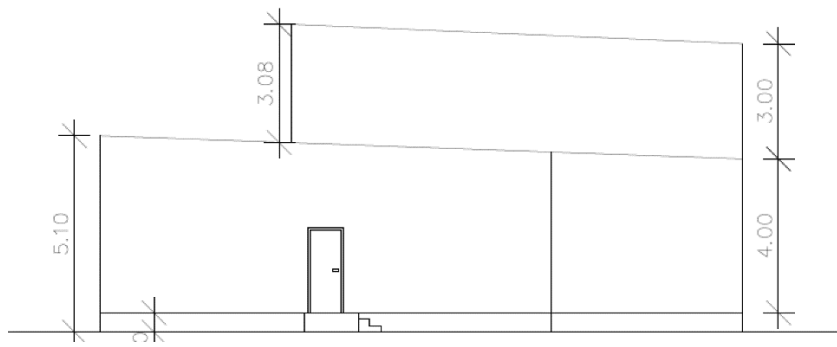
ΕΙΚΟΝΑ 3: ΚΑΤΟΨΗ ΙΣΟΓΕΙΟΥ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ



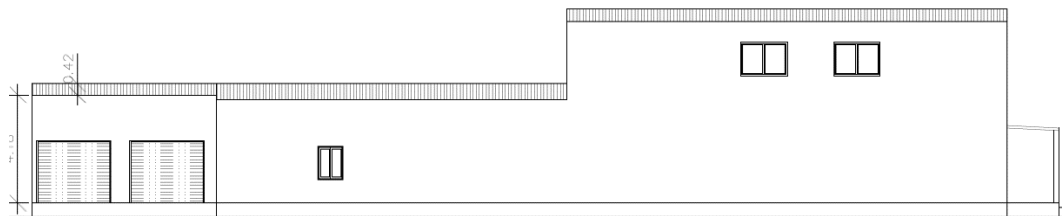
ΕΙΚΟΝΑ 4: ΚΑΤΟΨΗ ΟΡΟΦΟΥ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ



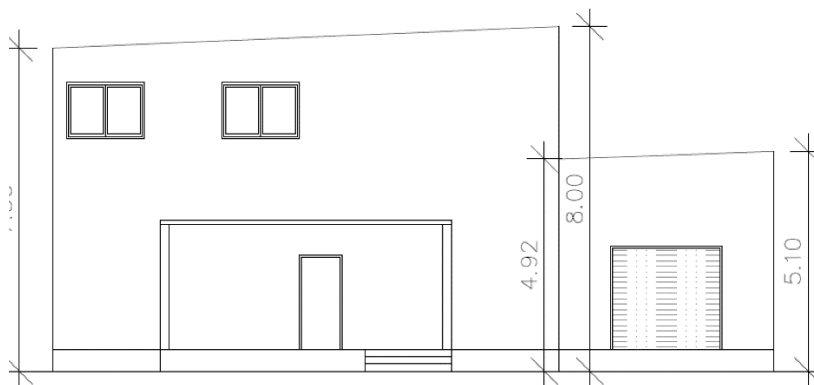
ΕΙΚΟΝΑ 5: ΝΟΤΙΑ ΟΨΗ



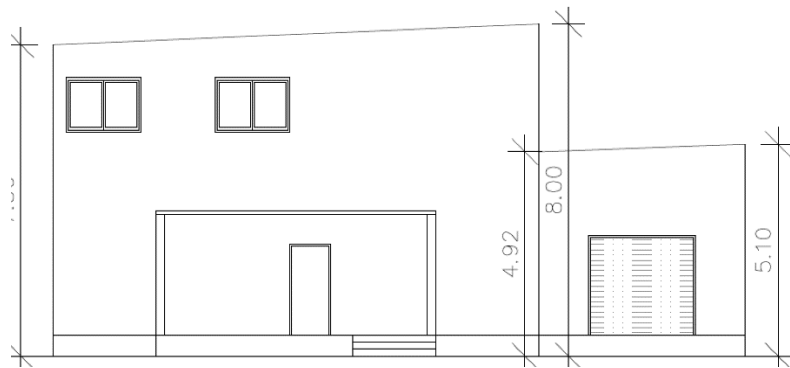
ΕΙΚΟΝΑ 6: ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΟΨΗ



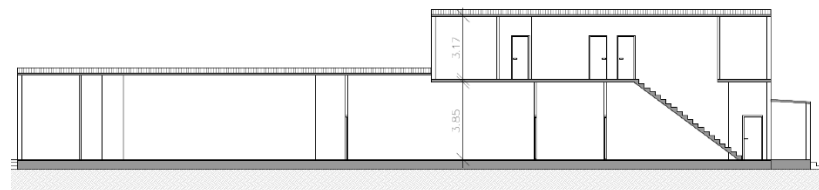
ΕΙΚΟΝΑ 7: ΒΟΡΕΙΑ ΟΨΗ



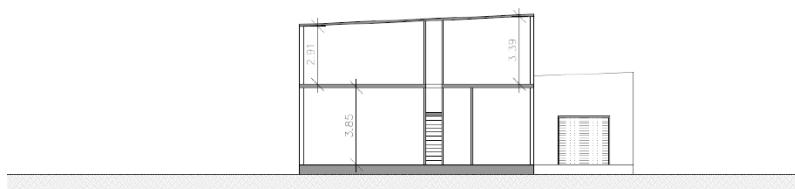
ΕΙΚΟΝΑ 8: ΔΥΤΙΚΗ ΟΨΗ



ΕΙΚΟΝΑ 9: ΤΟΜΕΣ Α-Α ΚΑΙ Β-Β



ΤΟΜΗ Α-Α



B.1.2 ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΟΝΑΔΑΣ

Μετά την υλοποίηση του επενδυτικού σχεδίου, ο φορέας θα παράγει γαλακτοκομικά προϊόντα και τυροκομικά προϊόντα. Σε αυτό το στάδιο της ανάλυσης παρουσιάζεται η παραγωγική διαδικασία που θα ακολουθείται κατά την λειτουργία της. Ειδικότερα, η παραγωγή φέτας αποτελείται από επτά στάδια. Πιο συγκεκριμένα, θα πραγματοποιούνται τα κάτωθι στάδια.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΕΤΑΣ

Στάδιο 1:

Το αιγοπρόβειο γάλα συλλέγεται από τους παραγωγούς σε φορτηγά βυτία, όπου διατηρείται σε θερμοκρασία 2°C. Έπειτα μεταφέρεται στη μονάδα παραγωγής τυριού (τυροκομείο), όπου μέχρι να τυροκομηθεί διατηρείται σε σιλό σε θερμοκρασία μέχρι 2°C και μέχρι 2 ημέρες.

Στάδιο 2:

Το γάλα μετά την ψύξη πηγαίνει με ειδικές σωληνώσεις στον κορυφολόγο. Εκεί γίνεται ο καθαρισμός και το φιλτράρισμα του και μετά γίνεται η τυποποίηση. Παράλληλα, από τον κορυφολόγο βγαίνει και η κρέμα του γάλακτος.

Στάδιο 3:

Το γάλα, αφού καθαριστεί και τυποποιηθεί πηγαίνει για παστερίωση. Η παστερίωση γίνεται στους 72°C για 15 δευτερόλεπτα ή στους 63°C για 30 λεπτά. Ο σκοπός της παστερίωσης είναι να καταστραφούν όλοι οι παθογόνοι μικροοργανισμοί που είναι επικίνδυνοι και αργότερα μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στο τυρί αλλά και στον καταναλωτή.

Στάδιο 4:

Το γάλα, μετά την παστερίωση πηγαίνει στις πήκτρες όπου πρόκειται να πήξει για να γίνει τυρί. Αρχικά, προστίθεται γαλακτική καλλιέργεια και καλλιέργεια γιαούρτης και μετά από μερικά λεπτά μόλις πέσει η θερμοκρασία στους 33°C και μειωθεί το pH, προστίθεται και η πυτιά ώστε να πήξει και να γίνει τυρί.

Στάδιο 5:

Μετά την προσθήκη της πυτιάς και μόλις πήξει το γάλα, κόβεται το τυρόπηγμα. Μετά την κοπή του, μπαίνει σε καλούπια-φόρμες ώστε να πάρει σχήμα αλλά και να στραγγίσει τα υγρά του. Εκεί το τυρί υφίσταται και το πρώτο του αλάτισμα με χοντρό αλάτι. Μετά από λίγες ώρες υφίσταται και το υγρό αλάτισμα μπαίνοντας σε άλμη.

Στάδιο 6:

Αφού το τυρί μπει στην άλμη, την επόμενη ημέρα τοποθετείται σε δοχεία και πάει για ωρίμανση στο ωριμαντήριο για 10 περίπου ημέρες στους 18°C. Μετά το πέρας των 10 ημερών μεταφέρεται στα ψυγεία όπου θα παραμείνει για άλλες 50 ημέρες στους 2°C. Συνολικά, η ωρίμανση της φέτας διαρκεί 60 ημέρες με σκοπό να αποκτήσει τα απαραίτητα οργανοληπτικά συστατικά που της δίνουν τη χαρακτηριστική γεύση και άρωμα αλλά και για να εξαλειφθεί εντελώς ο κίνδυνος ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών που δεν εξοντώθηκαν κατά τη διαδικασία της παστερίωσης.

Στάδιο 7:

Η φέτα μετά την κλίμανση 2 μηνών είναι ασφαλής για κατανάλωση και προωθείται στις αγορές.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΚΛΗΡΟΥ ΚΑΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Αφού πραγματοποιηθεί ο έλεγχος του γάλατος, το προϊόν οδηγείται με την βοήθεια της αντλίας του συγκροτήματος παραλαβής στον κορυφολόγο. Εκεί το γάλα φιλτράρεται και αφαιρείται ορισμένη ποσότητα λίπους, εφόσον χρειάζεται. Έπειτα το προϊόν παστεριώνεται στον ειδικό παστεριωτή και οδηγείται στους τυροπαρασκευαστές. Οι τυροπαρασκευαστές αποτελούνται από δοχεία με διπλά τοιχώματα, στο εσωτερικό των οποίων εισέρχεται ατμός με σκοπό να επιτευχθούν οι απαραίτητες θερμοκρασίες στο γάλα.

Ο σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι να γίνει η εισαγωγή της καλλιέργειας και της πυτιάς για την παραγωγή τυροπήγματος. Μετά από συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το τυρόπηγμα που έχει δημιουργηθεί μεταφέρεται, με την βοήθεια της αντλίας τροφοδοσίας στο συγκρότημα τυποποίησης τυριών.

Εκεί η τυρομάζα μεταφέρεται σε καλούπια διαφορετικών μεγεθών ανάλογα με τις ανάγκες παραγωγής. Τα γεμάτα καλούπια μεταφέρονται με ταινιόδρομο στα πιεστήρια, όπου πραγματοποιείται η τελική μορφοποίηση του τυριού, ενώ ταυτόχρονα αποβάλλεται και ορός τυρογάλατος. Την επόμενη ημέρα τα τυριά μεταφέρονται σε διάλυμα άλμης (20%) στον θάλαμο άλμης, όπου παραμένουν για μια ως 3 ημέρες.

Εν συνεχεία μεταφέρονται στους θαλάμους ωρίμανσης, όπου παραμένουν για ένα μήνα περίπου, μέχρι να μεταφερθούν στους ψυκτικούς θαλάμους. Η παραμονή των προϊόντων στους θαλάμους αυτούς διαρκεί δύο μήνες το λιγότερο και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας διατίθενται προς κατανάλωση.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΑΛΑΚΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Μέχρι τη διαδικασία της παστερίωσης, οι διαδικασίες που ακολουθούνται είναι ίδιες με αυτές των σκληρών και ημίσκληρων τυριών. Μετά την παστερίωση το γάλα μεταφέρεται στις πήχτρες μαλακού τυριού (δεξαμενές). Εκεί προστίθεται η καλλιέργεια και η πυτιά και στη συνέχεια παράγεται το τυρόπηγμα, το οποίο εν συνεχεία μεταφέρεται σε καλούπια.

Αφού στραγγιστούν καλά και γυριστούν τα τεμάχια μαλακού τυριού μεταφέρονται στο θάλαμο συσκευασίας. Εκεί συσκευάζονται σε ανοξείδωτα δοχεία ποικίλης χωρητικότητας με ταυτόχρονη προσθήκη άλμης, όπου παραμένουν στον ίδιο θάλαμο για την διαδικασία της ωρίμανσης για περίπου 10 μέρες. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία της ωρίμανσης παραμένουν στους ψυκτικούς θαλάμους για δύο μήνες το ελάχιστο, μέχρι να διατεθούν προς κατανάλωση.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΥΖΗΘΡΑΣ

Κατά τη διαδικασία παραγωγής σκληρού ή μαλακού τυριού παράγεται ο ορός τυρογάλατος. Ο ορός αυτός συγκεντρώνεται, μέσω των αντλιών, στη δεξαμενή συγκεντρώσεως και στη συνέχεια στους τυρολέβητες μυζήθρας.

Αφού πραγματοποιηθεί η κατάλληλη θέρμανση της μάζας, γίνεται η παραγωγή μυζήθρας στην κορυφή του τυρολέβητα. Στην συνέχεια οδηγείται σε καλούπια, με τελική κατάληξη το ψυγείο μυζήθρας, όπου εκεί στραγγίζει και έπειτα διατίθεται προς κατανάλωση.

Η διαδικασία παραγωγής του ανθότυρου είναι η ίδια με την διαφορά ότι ο ανθότυρος αλατίζεται και ξηραίνεται για περίπου ένα μήνα πριν οδηγηθεί στους ψυκτικούς θαλάμους για δυο μήνες το λιγότερο. Έπειτα διατίθεται προς κατανάλωση.

Το ίδιο ισχύει και για τη νωπή μυζήθρα. Η διαφορά με τη νωπή μυζήθρα είναι ότι δεν οδηγείται σε καλούπια αλλά σε τελάρα για 24 ώρες. Τέλος μεταφέρεται σε δοχεία χωρητικότητας 20 κιλών, όπου και πραγματοποιείται η ωρίμανση και μετά οδηγείται στην κατανάλωση.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Παραλαβή γάλακτος

Κατά τη διαδικασία της παραλαβής θα πρέπει οι χώροι να στερούνται μικροβίων για την αποφυγή επιμόλυνσης του γάλακτος (όπως και σε κάθε στάδιο επεξεργασίας γάλακτος). Το γάλα ζυγίζεται έτσι ώστε να υπολογιστεί η απαιτούμενη ποσότητα μαγιάς, καθώς και ο ακριβής αριθμός των δοχείων που θα επωαστεί το γάλα.

Βρασμός

Το στάδιο του βρασμού αποσκοπεί σε:

- Παστερίωση γάλακτος
- Συμπύκνωση στερεών συστατικών μέσω εξάτμισης νερού

Το δεύτερο στοιχείο δίνει στο πρόβειο παραδοσιακό γιαούρτι καλύτερη υφή με αποτέλεσμα το προϊόν να έχει περισσότερη και πιο πλούσια γεύση. Ο βρασμός (αρκετή ώρα: >30min/>80°C, συνήθως 90o C για 10 min) πρέπει να γίνει σε ειδικό βραστήρα με διπλά τοιχώματα και υπό συνεχή ανάδευση.

Ψύξη (45°C)

Μετά τον βρασμό το γάλα τοποθετείται σε πλαστικά κεσεδάκια (180g) και αφήνεται να κρυώσει σταδιακά και ελεύθερα μέχρι να φτάσει στους 45o C. Σε αυτό το στάδιο δεν αναδεύεται προκειμένου να αφηθεί να δημιουργηθεί η επιδερμίδα (πέτσα).

Προσθήκη καλλιέργειας

Σε αυτό το στάδιο το γάλα εμβολιάζεται με την καλλιέργεια γιαούρτης που παίρνουμε, από γιαούρτη προηγούμενης ημέρας (φρέσκο). Οι καλλιέργειες είναι οι:

- *Lactobacillus delbruekii ssp bulgaricus*
- *Streptococcus thermophilus*

Επώαση

Το εμβολιασμένο με καλλιέργειες γάλα αφήνεται σε θερμοκρασία 45° C μέχρι να πήξει (περίπου 2-3 ώρες), στον επωαστικό θάλαμο.

Ψύξη-Συντήρηση

Το γιαούρτι μεταφέρεται σε ψυκτικούς θαλάμους για συντήρηση σε θερμοκρασία 4° C.

B.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΑΠΑΝΩΝ

Στη συνέχεια, ακολουθεί λεπτομερής περιγραφή για όλες τις κατηγορίες δαπανών που θα υλοποιηθούν βάσει των οικονομικών προσφορών και της τεχνικής περιγραφής του μηχανικού, τον τρόπο κατασκευής των εγκαταστάσεων, επιφάνειες και χρήσης χώρων.

B.2.1 ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Σε αυτή την ενότητα αναλύονται οι κτηριακές εγκαταστάσεις για την ανέγερση και δημιουργίας της νέας μεταποιητικής μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Στην κατηγορία των κτιριακών εγκαταστάσεων συμπεριλαμβάνονται:

Εργασίες θερμομόνωσης κατακόρυφων επιφανειών:

Σε όλες τις εμφανείς εξωτερικές όψεις θα πραγματοποιηθούν εργασίες θερμοπρόσοψης με πλάκες διογκωμένης πολυστερίνης πάχους 4 εκατοστών. Στην συνέχεια θα τοποθετηθεί υαλόπλεγμα και λεπτόκοκκο επίχρισμα σε έτοιμη απόχρωση της επιλογής του ιδιοκτήτη. Σε κάθε παράθυρο και προβολή δοκού θα τοποθετηθεί ειδικό τεμάχιο νεροσταλάκτη. Σε κάθε γωνία θα τοποθετηθεί ειδικό τεμάχιο γωνιόκρανο.

Εργασίες θερμομόνωσης – υγρομόνωσης δώματος: Σε όλα τα δώματα θα πραγματοποιηθεί μόνωση με ασφαλόπανο βαρέως τύπου προκειμένου να σφραγιστούν καλά όλες οι ενώσεις. Επιπλέον θα τοποθετηθεί πατάρι.

Εργασίες τσιμεντοκονίας-προμήθειας & τοποθέτησης πλακιδίων: Σε όλα τα δάπεδα θα τοποθετηθούν κεραμικά πλακίδια και γρανιτοπλακίδια επιλογής του ιδιοκτήτη. Περιλαμβάνεται η κατασκευή υποστρώματος (τσιμεντοκονία) και στην συνέχεια η τοποθέτηση πλακιδίων.

Εργασίες τοιχοποιίας επιχρισμάτων, ελαιοχρωματισμών: Το σύνολο της εσωτερικής τοιχοποιίας θα είναι ορθοδρομική ενώ της εξωτερικής τοιχοποιίας θα είναι διπλοορθοδρομική. Το σύνολο των τοίχων θα περαστεί με επιχρίσματα και θα σπατουλαρισθεί επιμελώς και στην συνέχεια θα τοποθετηθεί χρώμα ανοιχτό ral, σε απόχρωση της επιλογής του ιδιοκτήτη.

Κουφώματα: Θα τοποθετηθούν εξωτερικά κουφώματα αλουμινίου θερμοδιακοπής. Θα κατασκευασθούν σκίαστρα και θα τοποθετηθεί περιμετρικό κλείδωμα και σίτες σε κάθε παράθυρο και μπαλκονόπορτα. Οι εσωτερικές θύρες θα είναι πρεσσαριστές.

Υδραυλικές εργασίες: Θα τοποθετηθεί πλήρης υδραυλική εγκατάσταση. Θα υπάρχει αποχέτευση. Όλες οι σωληνώσεις και οι εγκαταστάσεις θα τοποθετηθούν επιδαπέδια και στην οροφή πάνω από τις γυψοσανίδες.

Ηλεκτρολογικές εργασίες: Θα διαθέτει εσωτερικό ηλεκτρικό πίνακα στον οποίο θα καταλήγουν όλες οι γραμμές των φωτισμών, του κλιματισμού και των πριζών. Κάθε εσωτερικός πίνακας θα συνδέεται με τον κεντρικό πίνακα.

Πιο συγκεκριμένα, θα πραγματοποιηθούν οι παρακάτω κτιριακές δαπάνες:

Ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις

Η δαπάνη που αφορά ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις με κατ' αποκοπή κόστος, αναλύεται ως ακολούθως:

ΠΙΝΑΚΑΣ 1 : ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Δαπάνες για Προβολείς IP65 50 W	M.M.	Ποσότητα	Τιμή	Καθαρή αξία
Φώτα έξω με φωτοκύτταρο	Τεμάχιο	4	90,00 €	360,00 €
Γραμμή ΟΤΕ 4*2*0,6	Μέτρο	80	4,00 €	320,00 €
Φωτιστικά σημεία	Τεμάχιο	50	75,00 €	3.750,00 €
Φωτιστικά σημεία στεγανά	Τεμάχιο	35	75,00 €	2.625,00 €
Γραμμές πριζών 3*1,5	Μέτρο	300	7,00 €	2.100,00 €
Γραμμές πριζών 3*2,5	Μέτρο	200	8,00 €	1.600,00 €
Πρίζες Legrand στεγανές	Τεμάχιο	90	25,00 €	2.250,00 €
Φώτα οροφής πανελ στεγανά	Τεμάχιο	45	30,00 €	1.350,00 €
Φώτα οροφής σκαφάκια στεγανά Led	Τεμάχιο	40	55,00 €	2.200,00 €
Μερικό άθροισμα				16.555,00 €
Γραμμές από Γενικό Πίνακα	M.M.	Ποσότητα	Τιμή	Καθαρή αξία
Πλατφόρμα ζύγισης 3*2,5 mm2	Μέτρο	15	20,00 €	300,00 €
Ψύκτες γάλακτος 5*2,5 (8 τεμάχια)	Μέτρο	160	25,00 €	4.000,00 €
Γραμμή πλαστικού 3*2,5 mm2	Μέτρο	25	20,00 €	500,00 €
Γραμμή κορυφολόγου 5*4 mm2	Μέτρο	30	40,00 €	1.200,00 €
Γραμμή αντλίας 5*2,5 mm2	Μέτρο	32	25,00 €	800,00 €
Γραμμή ατμολεβητα 5*4 mm2	Μέτρο	40	40,00 €	1.600,00 €
Γραμμή αντλιοστασ. 5*2,5 mm2	Μέτρο	90	25,00 €	2.250,00 €
Γραμμή πριζών 5*32A	Μέτρο	60	30,00 €	1.800,00 €
Γραμμή κοπτικό φέτας 5*2,5 mm2	Μέτρο	15	30,00 €	450,00 €
Γραμμή κοπτικό σκληρών τυριών	Μέτρο	15	30,00 €	450,00 €
Γραμμή βουτα συρρίκνωσης 5*2,5 mm2	Μέτρο	15	30,00 €	450,00 €
Γραμμή βραστήρων 5*2,5 mm2	Μέτρο	70	30,00 €	2.100,00 €
Γραμμή αντλίας τυρογάλακτος	Μέτρο	20	30,00 €	600,00 €
Γραμμή ωρίμανσης/στοιχείο ψύξης - θέρμανσης	Μέτρο	30	40,00 €	1.200,00 €
Γραμμές βραστήρα - ξηραντήριο	Μέτρο	50	30,00 €	1.500,00 €
Γραμμές μίξερ - βραστήρα - αντλίας	Μέτρο	70	25,00 €	1.750,00 €
Γραμμές ανατροπέα - πήκτρα φέτας	Μέτρο	35	25,00 €	875,00 €
Γραμμές καζανιών γιαουρτιού	Μέτρο	20	25,00 €	500,00 €
Φωτιστικά ασφάλειας στεγανά	Τεμάχιο	20	45,00 €	900,00 €
Παροχή υποπίνακα ορόφου 5*10 mm2	Μέτρο	30	40,00 €	1.200,00 €
Παροχές πινάκων ψυκτικών 5*10mm2	Μέτρο	60	40,00 €	2.400,00 €
Γραμμές φωτισμού ορόφου	Αποκοπή	1	900,00 €	900,00 €
Γραμμές πριζών ορόφου	Αποκοπή	1	700,00 €	700,00 €
Διακόπτες ορόφου	Τεμάχιο	15	20,00 €	300,00 €
Πρίζες ορόφου	Τεμάχιο	25	28,00 €	700,00 €
Φωτιστικά ορόφης πάνελ LED	Τεμάχιο	40	30,00 €	1.200,00 €
Φωτιστικά σκαφάκια LED	Τεμάχιο	10	65,00 €	650,00 €
Μερικό άθροισμα				31.275,00 €
Υποπίνακας Ορόφου	M.M.	Ποσότητα	Τιμή	Καθαρή αξία
Γενικός διακόπτης - Γενική Ασφάλεια, εγκατάσταση ασφα	Απόκοπή	1	2.550,00 €	2.550,00 €
Φωτιστικά ασφάλειας	Τεμάχιο	10	45,00 €	450,00 €
Γραμμές internet -ΟΤΕ, ενδοεπικοινωνίας, γραμμές συναγ	Αποκοπή	1	3.200,00 €	3.200,00 €
Μερικό άθροισμα				6.200,00 €
Σύνολο Δαπανών				63.550,00 €

Καθαρή αξία: 63.550,00€

Μεταλλικές κατασκευές

Μεταλλικός Σκελετός

Ο κυρίως σκελετός του κτιρίου θα αποτελείται από μεταλλικούς δοκούς σχήματος Η. Οι δοκοί του κυρίως σκελετού θα εδράζονται σε μεταλλικά υποστυλώματα, τα οποία θα είναι πακτωμένα με ειδικά αγκύρια ποιότητας 8.8 μέσα στο σκυρόδεμα θεμελίωσης.

Εκτός από τον κυρίως σκελετό και τον κεφαλοδοκό που ενώνει μεταξύ τους όλους τους κάθετους δοκούς θα υπάρχει και ένας δευτερεύων, τα λεγόμενα κατά την τεχνική διάλεκτο “αντιανέμια”, διαφόρων διατομών, τα οποία θα χρησιμεύουν για να κρατάνε σταθερό και άκαμπτο τον κυρίως σκελετό στις τυχόν πιέσεις ή φορτία που μπορεί να δεχτεί εν καιρώ.

Όλα τα μεταλλικά στοιχεία είναι μαύρα. Έχουν υποστεί αμμοβολή κλάσης Sa 2 ½, για την πλήρη απομάκρυνση καλαμίνας, σκουριάς, επιστρώσεων και άλλων ακαθαρσιών. Στη συνέχεια ακολουθούν ένα χέρι αντισκωριακού ασταριού (primer) και δύο χέρια σφραγιστικού χρώματος. Όλες οι επιμέρους στρώσεις βάφονται με μηχανή Airless (για αποτελεσματικότερη βαφή όχι με αέρα αλλά με κοχλιοφόρα συμπίεση).

Μεταλλικά Κλιμακοστάσια

Πλαγιοφορέας

Οι πλαγιοφορείς των κλιμακοστασίων αποτελούνται από μεταλλικές δοκούς σχήματος Π. Οι πλαγιοφορείς συνδέονται κοχλιωτά με την υπόλοιπη μεταλλική κατασκευή του κτιρίου, ενώ πακτώνονται στο δάπεδο με ειδικά αγκύρια.

Πατήματα

Για τη δημιουργία των πατημάτων των κλιμακοστασίων (σκαλοπάτια και πλατύσκαλα) θα δημιουργηθεί κατάλληλη μεταλλική υποδομή για να υποδεχθεί το υλικό επένδυσης των πατημάτων.

Προεργασία – Επεξεργασία Μετάλλων

Τα μέταλλα επεξεργάζονται με ρομποτικές μηχανές CNC κοπής και διάτρησης καθώς για την συγκόλληση των μετάλλων χρησιμοποιείται αέριο κοργκόν για να πετύχουμε το τέλειο αποτέλεσμα σε ποιότητα και χρόνο.

Αντιδιαβρωτική Προστασία – Βαφή

Όλα τα μεταλλικά στοιχεία είναι μαύρα. Έχουν υποστεί αμμοβολή κλάσης Sa2½, για την πλήρη απομάκρυνση καλαμίνας, σκουριάς, επιστρώσεων και άλλων ακαθαρσιών. Στη συνέχεια ακολουθούν ένα χέρι αντισκωριακού ασταριού (primer) και δύο χέρια σφραγιστικού χρώματος. Όλες οι επιμέρους στρώσεις βάφονται με μηχανή Airless (για αποτελεσματικότερη βαφή όχι με αέρα αλλά με κοχλιοφόρα συμπίεση).

Τραπεζοειδής Λαμαρίνα

Για τη δημιουργία του δαπέδου του ορόφου θα τοποθετηθεί γαλβανισμένη τραπεζοειδής τύπου SYMDECK 73 t=0,75mm (για μόνιμο καλούπι).

Διατμητικοί Ήλοι

Στις μεταλλικές δοκούς των σύμμικτων πλακών θα τοποθετηθούν στο εργοτάξιο διατμητικοί ήλοι διατομής Φ19x100mm σε μονή σειρά σε κάθε αυλάκωση για την σύνδεση του μεταλλικού

σκελετού με την σύμμικτη πλάκα των μεσοπατωμάτων (από τραπεζοειδή λαμαρίνα και οπλισμένο σκυρόδεμα).

Τεγίδες – Μηκίδες

Για τεγίδες οροφής και μηκίδες πλαϊνές θα χρησιμοποιηθούν ειδικά διαμορφωμένα γαλβανισμένα χαλυβδοελάσματα, σε σχήμα C.

Υδρορροές

Για την περισυλλογή των υδάτων θα χρησιμοποιηθούν υδρορροές κατά οριζόντια θέση οι οποίες θα αποτελούνται από ανοξείδωτη λαμαρίνα ειδικά διαμορφωμένες με γυρίσματα για να μην μένουν υγρασίες για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά από βροχοπτώσεις.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΜΕΤΑΛΛΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΩΝ

Μεταλλικές κατασκευές	M.M.	Ποσότητα
Μεταλλικός Σκελετός με απλή αντισκωριακή βαφή	Κιλά	54000
Εσωτερικό Μεταλλικό Κλιμακοστάσιο	Τεμάχια	2
Τραπεζοειδής λαμαρίνα γαλβανιζέ	T.M.	200
Διατμητικοί Ήλοι Φ19x100mm	Τεμάχιο	1000
Τεγίδες Οροφής	Μέτρο	1400
Υδρορροές οριζόντιες ανοξείδωτες	Μέτρο	120

Καθαρή αξία: 140.799,27€

Εξωτερικές επικαλύψεις – πλαγιοκαλύψεις

Πλαγιοκαλύψεις

Η εξωτερική τοιχοποιία του κτιρίου θα καλυφθεί εσωτερικά περιμετρικά από συμπαγή θερμομονωτικά και πυράντοχα πάνελ πάχους 100mm Δ.Π. 90', αποτελούμενα από δυο γαλβανισμένα χαλυβδοελάσματα βαμμένα ηλεκτροστατικά και ενδιάμεσως πετροβάμβακας.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3: ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΩΝ – ΠΛΑΓΙΟΚΑΛΥΨΕΩΝ

Εργασίες Επικαλύψεων - Πλαγιοκαλύψεων	M.M.	Ποσότητα
Πάνελ Οροφής & Πλαϊνά πολυουρεθάνης	T.M.	1535
Ειδικά Τεμάχια Πάνελ	Μέτρο	550

Καθαρή αξία: 49.304,95€

Εσωτερικές πλαγιοκαλύψεις, διαχωριστικές τοιχοποιίες, ψευδοροφές

Εσωτερικές Τοιχοποιίες

Για την δημιουργία του μπάνιου και κουζίνας, θα κατασκευαστεί διαχωριστική τοιχοποιία από συμπαγή θερμομονωτικά πάνελ πάχους 50mm, αποτελούμενα από δυο γαλβανισμένα χαλυβδοελάσματα (μέσα έξω) βαμμένα ηλεκτροστατικά και ενδιάμεσως σκληρός αφρός πολυουρεθάνης πυκνότητας $40 \pm 2 \text{ kg/km}^3$. Τα πάνελ θα τοποθετηθούν με χρήση ανοξείδωτων ειδικών τεμαχίων στήριξης.

Ψευδοροφές

Στους εσωτερικούς χώρους του μπάνιου, θα κατασκευαστεί ψευδοροφή αποτελούμενη από συμπαγή θερμομονωτικά πάνελ πάχους 50mm, αποτελούμενα από δυο γαλβανισμένα χαλυβδοελάσματα (μέσα έξω) βαμμένα ηλεκτροστατικά.

ΠΙΝΑΚΑΣ 4: ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΠΛΑΓΙΟΚΑΛΥΨΕΩΝ, ΤΟΙΧΟΠΟΙΑΣ ΚΑΙ ΨΕΥΔΟΡΟΦΩΝ

Τοιχοποιία και ψευδοροφές	M.M.	Ποσότητα
Πάνελ Πλαϊνά πετροβάμβακα πάχους 100mm	T.M.	614
Διαχωριστικά από Πάνελ Πλαϊνά πολυουρεθάνης πάχους	T.M.	635
Διαχωριστικά από Πάνελ Πλαϊνά πολυουρεθάνης πάχους	T.M.	76
Ψευδοροφή από Πάνελ Πλαϊνά πετροβάμβακα πάχους 1	T.M.	700
Ψευδοροφή από Πάνελ Πλαϊνά πολυουρεθάνης πάχους 1	T.M.	20
Υγειονομικά Σοβατεπί & Γωνιές	Μέτρο	1343
Δευτερεύων Μεταλλικός Σκελετός ψευδοροφής γαλβανιζέ	Τεμάχιο	1

Καθαρή αξία: 104.895,78€

Υδραυλικές εγκαταστάσεις

Θα πραγματοποιηθούν εργασίες υδραυλικών εγκαταστάσεων οι οποίες αφορούν υδραυλικές εργασίες στο ισόγειο και όροφο των κτιριακών εγκαταστάσεων της επιχείρησης, εγκατάσταση αποχετευτικού συστήματος, δικτύου πλαστικών σωληνώσεων των τυροκομικών λυμάτων, δικτύου σωληνώσεων, σύνδεση δεξαμενών με πιεστικά και κεντρική γραμμή ύδρευσης από τον υδρομετρητή του Δήμου έως και τις δεξαμενές και δικτύου ατμού με σιδεροσωλήνα 2 ιντσών γαλβανιζέ βαρέου τύπου από τον χώρο του ατμολέβητα μέχρι εντός όλου του κτιρίου.

ΠΙΝΑΚΑΣ 5: ΔΑΠΑΝΕΣ ΥΔΡΑΥΛΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Υδραυλικές εγκαταστάσεις	M.M.	Ποσότητα	Τιμή	Καθαρή αξία
Υδραυλικές εργασίες ισογείου και ορόφου	Αποκοπή	1	3.000,00 €	3.000,00 €
Αποχετευτικό σύστημα λυμάτων	Μέτρο	175	35,00 €	6.125,00 €
Δίκτυο πλαστικών σωληνώσεων	Μέτρο	196	40,00 €	7.840,00 €
Δίκτυο σωληνώσεων ομβρίων	Μέτρο	298	45,00 €	13.410,00 €
Σύνδεση δεξαμενών με πιεστικά	Αποκοπή	1	1.500,00 €	1.500,00 €
Σίκτου ατμού	Μέτρο	212	60,00 €	12.720,00 €
Μερικό άθροισμα				44.595,00 €

Καθαρή αξία: 44.595,00€

Σε αυτό το σημείο της μελέτης αναλύεται και τεκμηριώνεται η επιλεξιμότητα των παραπάνω δαπανών. Ιδιαίτερα πρέπει να επισημανθεί πως οι τιμές θεωρούνται απόλυτα εύλογες διότι έχει παρατηρηθεί μια συνεχή αύξηση των τιμών των υλών όπως το μέταλλο, αλουμίνια και άλλες ύλες που χρησιμοποιούνται στις κτιριακές εργασίες και ενδέχεται κατά την υλοποίηση της επένδυσης να είναι ακόμα μεγαλύτερες από αυτές που αιτείται η υπό σύσταση επιχείρηση. Επιπλέον, οι ανωτέρω δαπάνες είναι στο σύνολο τους επιλέξιμες διότι

δεν ξεπερνούν το 45% του προϋπολογισμού του επενδυτικού σχεδίου και ανήκουν στην κατηγορία 1 της ομάδας Α των επιλέξιμων δαπανών περιφερειακών ενισχύσεων (Άρθρο 14 – Γενικός Απαλλακτικός Κανονισμός, 2014).

Ειδικότερα, υλοποιούνται οι ακόλουθες κατηγορίες κτηριακών εργασιών:

Μεταλλικές κατασκευές
Τοιχοποιίες
Πλαγιοκαλύψεις
Μεταλλικά πάνελ
Ελαιοχρωματισμοί
Τοποθέτηση κουφωμάτων
Ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις
Υδραυλικές εγκαταστάσεις

Σύμφωνα με την περίπτωση Α του παραρτήματος 2 όλες οι παραπάνω δαπάνες καλύπτουν τις προϋποθέσεις επιλεξιμότητας τους στο σύνολο τους, ήτοι στο ποσό των **403.145,00€**.

B.2.2 ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Σε αυτό το σημείο της μελέτης μας, αναλύονται οι δαπάνες που θα πραγματοποιηθούν στην κατηγορία της προμήθειας και εγκατάστασης, μηχανολογικού εξοπλισμού και τεχνικών ειδικών εγκαταστάσεων. Στην κατηγορία των κτιριακών εγκαταστάσεων συμπεριλαμβάνονται:

Κλιματισμός: Σε κάθε δωμάτιο και κάθε καθιστικό θα υπάρχει από ένα κλιματιστικό 12.000 BTU (πέραςμα χαλκοσωλήνων τύπου split).

Γραμμή Παραγωγής: Θα τοποθετηθεί όλος ο απαραίτητος μηχανολογικός εξοπλισμός που απαιτείται για την λειτουργία της παραγωγικής διαδικασίας της μεταποιητικής μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων.

Πυροσβεστική φωλιά & σύστημα πυρασφάλειας: Προβλέπεται εγκατάσταση πυροσβεστικών φωλιών βάση της μελέτης ενεργητικής πυροπροστασίας.

Πιο συγκεκριμένα, θα πραγματοποιηθούν οι ακόλουθες δαπάνες:

Emulsifier γιαουρτιού Mod. HSP-120

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη προμήθειας και εγκατάστασης μηχανήματος Emulsifier γιαουρτιού Mod. HSP-120 το οποίο είναι μια ειδική κεφαλή όπου κάνει το γιαούρτι κρεμώδες, γυαλιστερό ενώ βοηθά ώστε να μην χωρίζει το γιαούρτι και βγάζει νερό. Το γιαούρτι περνά από πολλαπλά επίπεδα έως ότου βγει στην τελική μορφή του. Ιδανικό για έδεσμα, στραγγιστό κλπ. Τα τεχνικά χαρακτηριστικά του εν λόγω μηχανήματος είναι τα ακόλουθα:

Υλικό: SS304
Παροχή: 4000Liter/h
Ισχύ μοτέρ: 4KW
Γυάλισμα μετάλλων : 240 Grits
Διαφορά πίεσης < 0.2Mpa

Είσοδος/ έξοδος: 51mm/38mm
Double Flushed mechanical seal.
Stator and rotors, Medium
Voltage 3phase 380V/50HZ,Speed 2900RPM

Καθαρή αξία: 8.200,00€

ΕΙΚΟΝΑ 10: EMUSILFIER ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ MOD. HSP-120



Δεξαμένη ψύξης

Η επιχείρηση θα προμηθευτεί 7 τεμάχια δεξαμενές ψύξης τύπου MPV1000,ν 108 λίτρων με κόστος ανά τεμάχιο που ανέρχεται σε 4.970,00€.

Καθαρή αξία: 34.790,00€

ΕΙΚΟΝΑ 11: ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΨΥΞΗΣ



Αντλία – μίξερ με χωνί

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη η οποία αφορά την προμήθεια μηχανήματος και ειδικότερα αντλίας ομογενοποιητή. Πιο συγκεκριμένα, αφορά πολύ ισχυρό μίξερ για την ανάμιξη πρωτεϊνών σε γάλα ή νερό. Δυναμικότητας έως 20.000 κιλά την ώρα. Το αποτέλεσμα είναι να ένα ομοιογενές μίγμα έτοιμο προς χρήση. Οι τεχνικές προδιαγραφές του μηχανήματος είναι οι ακόλουθες:

- Υλικό κατασκευής: ανοξείδωτο SS304
- Δυναμικότητα 20T
- Ισχύς μοτερ 5.5KW
- Ταχύτητα 2900RPM
- 380V/50HZ
- Χωνί 8 λίτρα με βάνα.

- Διάμετρος σωλήνας - 38mm

Καθαρή αξία: 6.900,00€

Ατμολέβητας

Θα πραγματοποιηθεί προμήθεια και εγκατάσταση ατμολέβητα 600 kg/h. Ο ατμολέβητας είναι χαλύβδινος οριζόντιος φλογαυλώτος, τύπου πρεσουριζέ, θερμαινόμενης επιφάνειας 16 τ.μ., παραγωγής ατμού 600Kg/h, για πίεση λειτουργίας ως 9 bar. Έχει Ευρωπαϊκή Πιστοποίηση CE 1617 κατά την PED 2014/68/EU και κατατάσσεται στην Γ' κατηγορία σύμφωνα με το ΦΕΚ 2656-28/09/2012. Η θερμική ισχύς του ατμολέβητα είναι 453KW και η ηλεκτρική ισχύς του ~4KW. (Ανάπτυξης, Ανταγωνιστικότητας, Υποδομών, Μεταφορών και Δικτύων, 2012)

Τα χαρακτηριστικά του μηχανήματος είναι τα ακόλουθα:

Διαστάσεις:

Μήκος με τον καυστήρα 2.650mm

Πλάτος με τα εξαρτήματα 1.900mm

Ύψος με τα εξαρτήματα 2.100mm

Υλικά κατασκευής:

Χαλυβδόφυλλα HII-DIN17155, EN P265 GH

Αυλοί (τούμπα) ST 35.8 – DIN 17175, ENP235 GH

Βάσεις – Καπνοκιβώτια κτλ. Χαλυβδόφυλλα ST 37.2

Μόνωση - επένδυση:

Ο ατμολέβητας επικάθεται σε χαλύβδινη βάση από UPN, είναι μονωμένος με πετροβάμβακα υψηλής πυκνότητας και έχει επένδυση από φύλλα INOX πάχους 0,5mm.

Όργανα λειτουργίας και ασφάλειας:

Ένα σύστημα ελέγχου στάθμης με πολλαπλά ηλεκτρόδια (3) FANTINI Ιταλίας.

Ένα ξεχωριστό ηλεκτρόδιο κατώτατης στάθμης FANTINI EA20 με έξοδο alarm.

Τρεις πιεσοστάτες FANTINI (λειτουργίας, ασφαλείας και 2ης βαθμίδας).

Ένα ασφαλιστικό ελατηρίου INOXPN40 TOSACA με προρυθμισμένο ελατήριο.

Ένας ψηφιακός θερμοστάτης καυσαερίων (πυροστάτης) με αισθητήριο PT100.

Μια βαλβίδα κενού INOX 316 με σφαιρικό κρουνό απομόνωσης.

Μια ανοξείδωτη οριζόντια τροφοδοτική αντλία LOWARA Ιταλίας.

Δύο βαλβίδες αντεπιστροφής (μία φλαντζωτή INOXPN40 τύπου wafer ARI ή GESTRA Γερμανίας και μια βιδωτή ορειχάλκινη RB Ιταλίας).

Μια βάνα τροφοδοσίας (γωνιακός ατμοφράκτης φλαντζωτός) PN16 ARI

Ένα ζεύγος κρουνών υδροδείκτη φλαντζωτό PN40 FIVAL Ιταλίας με υαλοστάσιο τύπου reflex No4.

Δύο βάνες στρατσωνισμού (μπουκάλας οργάνων και πυθμένα) βιδωτοίσφαιρικοί κρουνοί PN40SECTORIEL.

Ένας κεντρικός ατμοφράκτης φλαντζωτός PN16 MIVAL Ιταλίας.

Ένα μανόμετρο ατμού WIKAO 100mm, κλίμακας 0-16bar.

Μια χειροθυρίδα ελέγχου-καθαρισμού 200 X 150mm.

48τεμάχια επιβραδυντές καυσαερίων (ελατήρια).

Ένας ηλεκτρικός πίνακας κίνησης και αυτοματισμού KYBA τύπου ερμαρίου, βαθμού στεγανότητας IP54, πλήρως εξοπλισμένος και καλωδιωμένος.

Το εγκατεστημένο ηλεκτρολογικό υλικό είναι ABB.

Μια καπνοδόχος INOX 304 λεία αμόνωτη, με αντIANεμικό καπέλο, ύψους ~4m πάνω από τον λέβητα.

Ένας καυστήρας αερίουRIELLO, BALTUR ή FBR διβάθμιος Ιταλίας, μαζί με το KIT του L.P.G. και το MULTIBLOC DUNGSMB 410CT.

Ο ατμόλεβητας ανέρχεται στο κόστος των 27.000,00€. Επιπλέον, η δαπάνη αφορά και προμήθεια μειωτή πίεσης ατμού δύο τεμαχίων με κόστος 1.500,00€/τεμάχιο. Τα τεχνικά χαρακτηριστικά του μειωτή πίεσης ατμού είναι τα ακόλουθα:

Φλαντζωτός DN 25 τύπος GP 2.000.

Εύρος ρύθμισης 1 – 14 BAR.

Με πίεση εισόδου 6 BAR και εξόδου 2,5 BAR έχει παροχή ατμού 892 KG / HR.

Με δύο αντάπτορες από 1 ½ INCH σε 1 INCH για την προσαρμογή του στο δίκτυο ατμού.

Καθαρή αξία: 30.000,00€

Αυτόνομη ζυγιστική μηχανή

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια ηλεκτρονικού συστήματος ζύγισης για την τυποποίηση των προϊόντων, προτάθηκε το μοντέλο DPS-5600II M του Ιαπωνικού Οίκου DIGI TERAOKA SEIKO. Η ζυγιστική μηχανή βιομηχανικής χρήσης PC Based με οθόνη αφής 15” έχει τις ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές:

Η ζυγιστική ετικετέζα DPS-5600II είναι σχεδιασμένη να καταλαμβάνει το λιγότερο δυνατό χώρο ώστε να παρέχει στον χειριστή την καλύτερη ελευθερία κινήσεων για περισσότερη παραγωγικότητα.

Ζυγιστική ικανότητα: 15Kg με 2/5gr ή 30Kg με 5/10gr. (Οριζόμενη κατά την παραγγελία).

Χωρητικότητα μνήμης έως 18 GB. Η τεράστια μνήμη μας επιτρέπει να προγραμματίσουμε περισσότερες πληροφορίες σε κάθε κωδικό όπως συστατικά, εικονίδια, διατροφικές αξίες κ.λπ.

Ο χειριστής μπορεί να επιλέξει ένα από τα 12 έτοιμα σχέδια ετικέτας (format) ή να δημιουργήσει νέα της αρεσκείας του αφού η ετικετέζα παρέχει 80 κενά format ελεύθερης σχεδίασης.

Η οθόνη χειρισμού μπορεί να παραμετροποιηθεί ανάλογα με τις απαιτήσεις του εκάστοτε πελάτη.

Ρυθμιζόμενη γωνία κλίσης της οθόνης για περισσότερη εργονομία.

Δυνατότητα εμφάνισης της ετικέτας προς εκτύπωση, στην οθόνη χειρισμού ώστε να διασφαλίσουμε ότι έχουμε καλέσει τον σωστό κωδικό, με τα σωστά στοιχεία.

Δυνατότητα απεικόνισης φωτογραφίας του προϊόντος στην οθόνη χειρισμού.

Ο χειριστής μπορεί να επιλέξει έως 5 γλώσσες για τον προγραμματισμό – χειρισμό της μηχανής και για την εκτύπωση της ετικέτας (Multilanguage printing).

Δυνατότητα εκτύπωσης γραμματοσειρών true type fonts οι οποίες παρέχουν δυνατότητα αυξομειώσης σε οποιοδήποτε μέγεθος και παραμένουν ευκρινείς και ευανάγνωστες ανεξάρτητα από το μέγεθος που θα επιλέξουμε.

Εξωτερικές διαστάσεις ετικετέζας: 440mm(Π) x 400mm(B) x 750mm(Y).

Διαθέτει θερμικό εκτυπωτή μέγιστου πλάτους 80mm (12dot/mm, 300dpi).

Διαστάσεις ετικετών: 40 – 80mm (Π) x 28 – 105mm (Μ).

Ταχύτητα εκτύπωσης 150mm/s.

Διαθέτει σύστημα συγκράτησης της ετικέτας με αέρα.

Αποτελείται από:

Την έγχρωμη οθόνη χειρισμού, TFT LCD 15", υγρών κρυστάλλων, αφής (touch screen) από την οποία γίνεται ο προγραμματισμός της ζυγιστικής ετικετέζας μέσω του χειριστή.

Την κεντρική μονάδα προγραμματισμού.

Τον νέας τεχνολογίας εκτυπωτή ετικετών.

Από την εξωτερική πλατφόρμα ζύγισης.

Πλατφόρμα ζύγισης

Συνδέεται με ανεξάρτητη πλατφόρμα ζύγισης με ανοξείδωτο τάσι.

Ζυγιστική ικανότητα: 15Kg με 2/5gr ή 30Kg με 5/10gr. (Οριζόμενη κατά την παραγγελία).

Στιβαρή κατασκευή μεγάλης αντοχής.

Ζυγίζει με μία δυναμοκυψέλη υψηλής πιστότητας και μεγάλης αντοχής.

Διαστάσεις πλατφόρμας: 342mm x 285mm

Καθαρή αξία: 6.050,00€

ΕΙΚΟΝΑ 12: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΖΥΓΙΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ



Αυτόματη γεμιστική μηχανή για γιαούρτι

ΕΙΚΟΝΑ 13: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΓΕΜΙΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ



Η επιχείρηση πρόκειται να προμηθευτεί αυτόματη γεμιστική μηχανή για στραγγιστό και πρόβειο γιαούρτι με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

Ταχύτητα μηχανής: 4000 κύπελλα την ώρα

Μήκος μηχανής: 4,5 μέτρα

Πλάτος Μηχανής: 1 μέτρο

Ύψος μηχανής: 2,4 μέτρα

Βάρος Μηχανής: 1200 Kg

Ισχύς: 3.5KW

Ο έλεγχος της μηχανής γίνεται με PLC & HMI της SIEMENS με λειτουργία ενός κλειδιού για παρακολούθηση σε πραγματικό χρόνο.

Το μενού είναι στα ελληνικά για εύκολη χρήση και με δυνατότητα κωδικού πρόσβασης για αποθήκευση δεδομένων καθώς και εντοπισμό τυχών σφαλμάτων.

Η καταμέτρηση των κυπέλων πραγματοποιείται σε πραγματικό χρόνο και μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη ποσότητα κυπέλων η μηχανή σταματάει αυτόματα.

Διατίθεται απομακρυσμένος έλεγχος (Προαιρετική λειτουργία).

Η ταχύτητα του μηχανήματος ρυθμίζεται από το μετατροπέα συχνότητας.

Ασφάλεια:

- Εφόσον ανοίξουν οι πόρτες, η μηχανή σταματά αμέσως.
- Όλη η μηχανή είναι καλυμμένη με τζάμι για την προστασία του προϊόντος.
- Εξοπλισμένη με ενδεικτική λυχνία λειτουργίας και πιστόλι φυσήματος αέρα.
- Εάν η πίεση του πεπιεσμένου αέρα δεν είναι αρκετή ή αποσυνδεθεί για οποιοδήποτε λόγο το μηχάνημα θα σταματήσει.

Σταθμοί εργασίας:

- Αυτόματη τοποθέτηση κυπέλων και έλεγχος για την σωστή τοποθέτησή τους.
- Απολύμανση κυπέλου με υπεριώδη ακτινοβολία.
- Πρώτο γέμισμα με γιαούρτι (εφόσον δεν υπάρχει κύπελλο δεν γίνεται γέμισμα).
- Δεύτερο γέμισμα κυπέλου.
- Προσθήκη αζώτου.
- Τοποθέτηση κομμένου φιλμ ή αλουμινίου.
- Πρώτος σταθμός κόλλησης.

- Δεύτερος σταθμός κόλλησης.
- Τοποθέτηση καπάκι.
- Έξοδος σε διάδρομο.
- Τοποθέτηση ημερομηνίας.

Καθαρή αξία: 76.800,00€

Γενικός πίνακας χαμηλής τάσης

Η επιχείρηση θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά ειδικές τεχνικές εγκαταστάσεις γενικού πίνακα χαμηλής τάσης 2550 A με ενσωματωμένο πίνακα μεταγωγής με διακόπτη.

Καθαρή αξία: 15.500,00€

Ηλεκτροπαράγωγο ζεύγος

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά προμήθεια και εγκατάσταση ηχομονωμένο ηλεκτροπαράγωγο ζεύγος (γεννήτρια) τύπου Diesel με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

Τύπος μηχανής: Mateg ILS-170

Εφεδρική ισχύς: 170 kVA

Τάση/Συχνότητα: 400/50Hz

Θόρυβος: 68 db A 7 m

Το κόστος του ηλεκτροπαράγωγου ζεύγους ανέρχεται σε 17.4532,00€. Επίσης, περιλαμβάνει ηλεκτρονικό κυβερνήτη στροφών για διατήρηση της συχνότητας κατά κλάση G2 στο εύρος των φορτίων του H/Z με κόστος 650,00€, επέκταση 4G για αποστολή μηνυμάτων αλάρμ και χειρισμό από μακριά, όπως και πρόσβαση από το συνεργείο μας απευθείας στο μηχάνημα για επίλυση βλαβών απομακρυσμένα με κόστος 380,00€, αναβάθμιση ηχομόνωσης σε υλικό άφθαρτο στο χρόνο και με μείωση της στάθμης θορύβου στα 65db με κόστος 550,00€ και ηλεκτρονική στάθμη πετρελαίου με ένδειξη και έλεγχο για κλοπή, διαρροή, σταμάτημα ή προειδοποίηση πριν το άδειασμα ώστε να μη χρειάζεται εξαέρωση.

Καθαρή αξία: 19.242,00€

Συγκρότημα παστερίωσης

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια και εγκατάσταση ολοκληρωμένου συγκροτήματος παστερίωσης και συσκευασίας. Αποτελείται από αυτόματη παστερίωση 2000 λίτρων την ώρα, με ελάχιστη κατανάλωση ατμού, 117 κιλά την ώρα, με τρία προγράμματα αναμονής για 20, 40 δευτερόλεπτα και 5 λεπτά και τρία προγράμματα εξόδου του γάλακτος 3C, 35C και 45C. Η παστερίωση διαθέτει σύγχρονο καταγραφικό θερμοκρασίας. Επίσης όλες οι λειτουργίες της παστερίωσης ρυθμίζονται από την οθόνη αφής Siemens αλλά και η καρδιά του συστήματος αποτελείται από PLC της εταιρείας Siemens. Η παστερίωση διαθέτει αυτόματο σύστημα εκτροπής της ροής σε περίπτωση προβλήματος. Όλα τα υλικά που έρχονται σε επαφή με το γάλα, είναι κατασκευασμένα από φαρμακευτικό ανοξείδωτο SUD316L! Ενώ η βάση, τα στηρίγματα κ.τ.λ. είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο υλικό. Περιλαμβάνει τα ακόλουθα μηχανήματα:

Φίλτρο-Κορυφολόγος RPDB311SJ-01

- Εσωτερική διάμετρος τυμπάνου: 242mm
- Ταχύτητα τυμπάνου: 8086rpm

- Παραγωγική ικανότητα : 1.8-2 tons/H
- Ρουλεμάν: SKF
- Κινητήρας Y112M-4-B5:11Kw 380V
- Μέγεθος: 1110mm×968mm×1139mm (Μ*Π*Υ)
- Βάρος : 880 kg

Ομογενοποιός γάλακτος

Ο ομογενοποιητός γάλακτος είναι κατάλληλος για χρήση στο φρέσκο γάλα αλλά και στο γιαούρτι. Με ικανότητα ομογενοποίησης στα 250 bar. Με ασφαλιστικό σύστημα σε περίπτωση εμπλοκής για αποφυγή ζημιών. Ο έλεγχος γίνεται από τον κεντρικό πίνακα της παστερίωσης. Διαθέτει ρολόι πίεσης ομογενοποίησης. Από ανοξείδωτο ατσάλι 316 λίτρων.

Αποσμητής γάλακτος

Ο αποσμητής γάλακτος έχει την ιδιότητα να τραβά τον αέρα μέσα από το γάλα με την βοήθεια αντλίας κενού. Με αυτό τον τρόπο ο τυροκόμος μπορεί να πετύχει καλύτερη ομογενοποίηση, μερική απόσμηση του γάλακτος αλλά και ελαφριά συμπύκνωση η οποία είναι ιδιαίτερα ωφέλιμη στην παραγωγή γιαούρτης. Ο αποσμητής είναι ημιαυτόματος, και θα χρειαστεί να ρυθμιστεί χειρωνακτικά στην αρχική του εγκατάσταση.

Γραμμή συσκευασίας

Αυτή η σειρά μηχανής πλήρωσης γάλακτος είναι μια νέα γενιά αυτόματης πλήρωσης μηχανής που αναπτύχθηκε με πολυετή εμπειρία παραγωγής και την εισαγωγή προηγμένης τεχνολογίας. Υιοθετεί την ποσοτικοποίηση εμβόλου, ενσωματώνει ηλεκτρομηχανικές και πνευματικές τεχνολογίες, χρησιμοποιεί ηλεκτρικά και πνευματικά εξαρτήματα από παγκοσμίου φήμης μάρκες. Ελέγχεται από PLC, έχει συμπαγή δομή, όμορφη εμφάνιση, σταθερή και αξιόπιστη απόδοση, υψηλή ακρίβεια πλήρωσης και είναι πολύ απλή στην λειτουργία και στην συντήρησή της. Χρησιμοποιείται ευρέως για την πλήρωση διαφόρων υγρών, γάλακτος, καθώς και παχύρρευστων σωμάτων(όπως σάλτσες και διάφορα υλικά που περιέχουν σωματίδια όπως ποτά φρούτων, μέλι, σιρόπι, μαρμελάδες, φυστικοβούτυρο, σουσάμι, σάλτσα ντομάτας, σάλτσα τσίλι) και διάφορων άλλων ειδών ημιπαχύρευστων.

power supply 220V 50/60HZ 300W Pressure 0. 4-0. 6mpa

Filling speed 10-40bottles/min

Filling accuracy $\leq \pm 1\%$

Η μηχανή αποτελείται από ένα περιστροφικό τραπέζι στο οποίο θα μπαίνουν τα μπουκάλια από το φουσκωτικό μηχάνημα στο γεμιστικό, το οποίο έχει την ικανότητα να γεμίζει έως 2400 μπουκάλια την ώρα με ειδικό μηχανισμό για αποφυγή αφρού. Στο ίδιο μηχάνημα γεμίζεται και το κεφίρ, το ξυνόγαλο και το σοκολατούχο γάλα σε μπουκάλια 250γρ ή 500γρ ή 1000γρ. Έπειτα ακολουθεί το τμήμα που εφαρμόζει το καπάκι στο μπουκάλι και το βίδωμα σε αυτό. Τα καπάκια ξεχωρίζουν με ειδικό σύστημα δόνησης. Μετά το καπάκι, μπαίνει η ετικέτα. Η ετικετέζα είναι εξαιρετικής ακρίβειας και υψηλής ταχύτητας αφού διαθέτει εκτυπωτή τελευταίας γενιάς με οθόνη αφής και με όλο το μενού στα ελληνικά. Παρέχει την δυνατότητα να εφαρμοστεί οποιαδήποτε ετικέτα καθώς και η ημερομηνία παραγωγής και λήξης.

Καθαρή αξία: 193.500,00€

Αυτόματη γραμμή θερμοδιαμόρφωσης Mod. 376

Η επιχείρηση θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια και εγκατάσταση αυτόματης γραμμής θερμοδιαμόρφωσης. Οι τεχνικές προδιαγραφές του εν λόγω μηχανήματος είναι οι ακόλουθες:

ΕΙΚΟΝΑ 14: ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΓΡΑΜΜΗ ΘΕΡΜΟΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ



- Πλάτος πάνω μεμβράνης: 353mm
- Πλάτος κάτω μεμβράνης: 380mm
- Κενό $\leq 200\text{Pa}$,
- Συνολική μέγιστη κατανάλωση ενέργειας: 15KW
- Μέση κατανάλωση 7kw
- Βάρος Μηχανή : 1550kg
- Διαστάσεις : 6000×1066×1960mm
- Τα σέρβο-μοτέρ, ο πίνακας αφής καθώς και τα Plc είναι γερμανικής εταιρείας Siemens. Η αντλία κενού είναι German Rietschle ή BUSCH δυναμικότητας 200m3.
- Δυναμικότητα μηχανής 1440 συσκευασίες την ώρα, 11520 τμχ ανά βάρδια

Καθαρή αξία: 101.400,00€

Δεξαμενή εμβάπτισης (βούτα) Turbonac TV 55/75

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια και εγκατάσταση δεξαμενής εμβάπτισης τύπου turbonac TV 55/75 με τις ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές:

Διαστάσεις τραπεζιού βύθισης : 730mm x 535mm

Μέγιστο ύψος προϊόντος : 250 mm

Περιεχόμενο νερού : 140 lt

Μέγιστο βάρος προϊόντος : 30 Kg

Διαστάσεις μηχανήματος : 102 x 76 x 155 mm

Ισχύς : 14 kw

Με κουρτίνες σιλικόνης σε 3 πλευρές

Σύστημα καμινάδας

Τραπεζί εξόδου με κυλίνδρους

ΕΙΚΟΝΑ 15: ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΕΜΒΑΠΤΙΣΗΣ TURBOVAC TV 55/75



Καθαρή αξία: 14.400,00€

Δεξαμενή παραγωγής γιαουρτιού και εδέσματος

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την δαπάνη εγκατάστασης δεξαμενής παραγωγής γιαουρτιού με τις ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές:

Model 2000L

Material sus316 stainless steel

Thickness Liner : 3 mm

Middle circulation layer:2 mm

Outsourcing:1.2mm

Tank size Φ1400*1300*2

Power Voltage 380V 50hz Heating area 4.5m³++

Stirring motor 0.75kw Motor speed 36r/min Material inlet and outlet diameter
Φ32mm/Φ38mm Insulation material/thickness Aluminum silicate/65mm

Μέθοδος αποστείρωσης με ατμό στα τοιχώματα

Για το κρύωμα χρήση νερού από chiller ή φυσικό νερό

Καθαρή αξία: 18.300,00€

Χημικός αναλυτής γάλακτος

Θα υλοποιηθεί δαπάνη για προμήθεια χημικού αναλυτή γάλακτος με εκτυπωτή με κόστος 1.750,00€, πεχάμετρο Hanna HI 999161 με αιχμηρό ηλεκτρόδιο, κατάλληλο για μέτρηση οξύτητας γάλακτος και προϊόντων αυτού με κόστος 550,00€ και πεχάμετρο Hanna HI 999162 κατάλληλο για μέτρηση οξύτητας γάλακτος με κόστος 550,00€.

Καθαρή αξία: 2.850,00€

Ηλιακός θερμοσίφωνας

Θα πραγματοποιηθεί προμήθεια ηλιακού θερμοσίφωνα Enersan class διπλής ενέργειας χωρητικότητας 300 λίτρων με εσωτερικό δοχείο κατασκευασμένο με ειδικό χάλυβα 2,5 mm με οικολογική μόνωση και συνολική επιφάνεια 5,00 m².

Καθαρή αξία: 2.740,00€

Ημιαυτόματο Γεμιστικό Γαλομυζήθρας

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά ημιαυτόματο γεμιστικό για γαλομυζήθρα 1000 γραμμαρίων, για μυζήθρα, ανθότυρο, μαλακά τυριά κλπ. με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Πραγματική ταχύτητα γεμίσματος 10-12 κουβάδες το λεπτό.

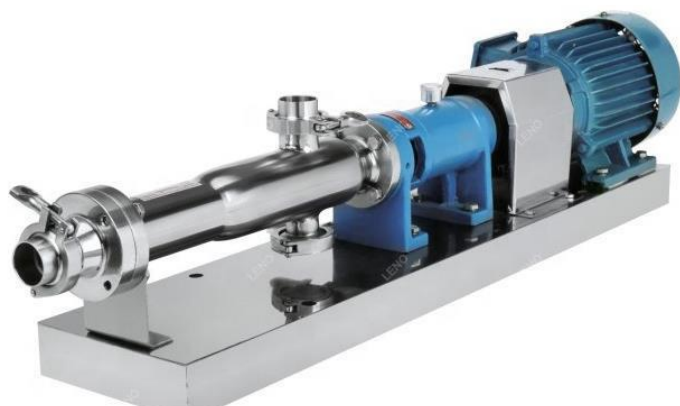
Όλη η μηχανή (εκτός το μοτέρ) είναι από ανοξείδωτο χάλυβα, κατάλληλος για επαφή με τρόφιμα.

Η μηχανή απαιτεί ρεύμα 380 volt. Ροή 1800 κιλά ανά ώρα.

Ισχύς μοτέρ 1500watt.

Το μηχάνημα συνοδεύεται με χωνί και ηλεκτρικό πίνακα με χρονόμετρο για αυτόματο γέμισμα.

ΕΙΚΟΝΑ 16: ΗΜΙΑΥΤΟΜΑΤΟ ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ



Καθαρή αξία: 8.100,00€

Ημιαυτόματο Γεμιστικό Εδέσματος

Θα λάβει χώρα δαπάνη η οποία αφορά την προμήθεια ημιαυτόματου γεμιστικού μηχανήματος 5000 gr.

Καθαρή αξία: 5.500,00€

Ημιαυτόματο Κοπτικό Φέτας

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια ημιαυτόματου κοπτικού μηχανήματος φέτας με σταθερό πάχος με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Η μηχανή δέχεται διάφορα ειδικά καλούπια-μαχαίρια για διαφορετικό πάχος κοπής.

Είναι φτιαγμένη από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για επαφή με τα τρόφιμα.

Είναι τοποθετημένο πάνω σε βάση με δύο ρόδες για την εύκολη μετακίνησή του.

Είναι εύκολο στο πλύσιμό του αφού έχει προστασία ip67.

Η μηχανή για να δουλέψει χρειάζεται μόνο αέρα στα 6 Bar

ΕΙΚΟΝΑ 17: ΗΜΙΑΥΤΟΜΑΤΟ ΚΟΠΤΙΚΟ ΦΕΤΑΣ



Η τιμή του μηχανήματος ανέρχεται στο ποσό των 5.000,00€ και περιλαμβάνει καλούπια μηχανής δύο τεμαχίων με κόστος 500,00€/τεμάχιο.

Καθαρή αξία: 6.000,00€

Θάλαμοι ωρίμανσης, συντήρησης πλήρως εξοπλισμένοι

Η επιχείρηση θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια και εγκατάσταση θαλάμου ωρίμανσης 240 cm³ πλήρως εξοπλισμένου με κόστος 17.500,00€, θαλάμου άλμης 80 cm³ πλήρως εξοπλισμένους με κόστος 13.100,00€, θαλάμου συντήρησης 80 cm³ πλήρως εξοπλισμένους με κόστος 13.100,00€, θαλάμου φέτας 40 cm³ πλήρως εξοπλισμένου με κόστος 9.070,00€ και θαλάμου μυζήθρας 40 cm³ πλήρως εξοπλισμένου με κόστος 9.070,00€.

ΕΙΚΟΝΑ 18: ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΑΠΑΝΗΣ ΘΑΛΑΜΩΝ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Δαπάνες Θαλάμων Ωρίμανσης & Συντήρησης	Μ.Μ.	Ποσότητα	Τιμή	Καθαρή αξία
Θάλαμος ωρίμανσης πλήρως εξοπλισμένος	Τεμάχια	1	17.500,00 €	17.500,00 €
Θάλαμος άλμης πλήρως εξοπλισμένος	Τεμάχια	1	13.100,00 €	13.100,00 €
Θάλαμος συντήρησης πλήρως εξοπλισμένος	Τεμάχια	1	13.100,00 €	13.100,00 €
Θάλαμος φέτας πλήρως εξοπλισμένος	Τεμάχια	1	9.070,00 €	9.070,00 €
Θάλαμος μυζήθρας πλήρως εξοπλισμένος	Τεμάχια	1	9.070,00 €	9.070,00 €
Μερικό άθροισμα				61.840,00 €

Καθαρή αξία: 61.840,00€

Περιστροφική κοπτική μηχανή τυριών με ζυγαριά

Θα πραγματοποιηθεί προμήθεια περιστροφικής κοπτικής μηχανής τυριών με ζυγαριά τύπου facchinetti mod. Pr 01 με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

Εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304

Λειτουργία: Ηλεκτρομηχανική και πνευματική

Διαστάσεις: 1500mm x 900mm x 1900 mm

Τροφοδοσία: 220 V

Πίεση λειτουργίας: 6 bar

Ισχύς: 1 KW

Παραγωγή: 50 φέτες/λεπτό

Με κεντραδόρο

Τροχήλατος

Σετ με δύο καμπάνες κεντραρίσματος ελεύθερης επιλογής
Μέγιστο ύψος προϊόντος 180 mm
Μέγιστη διάμετρος προϊόντος 450 mm

Τρόπος λειτουργίας:

Με αυτή τη μηχανή είναι δυνατόν να κοπούν μερίδες σταθερού βάρους με ή χωρίς υπόλειμμα. Ζυγίζεται το τυρί στη ζυγαριά και μετά τοποθετείται στον περιστροφικό δίσκο της μηχανής. Μπορεί να πληκτρολογηθεί στην οθόνη της μηχανής το επιθυμητό βάρος της κάθε μερίδας. Εάν επιλεγθεί το πρόγραμμα «με υπόλειμμα» θα κοπούν ίδιες φέτες σταθερού βάρους συν μία τελική φέτα ως υπόλειμμα. Εάν επιλεγθεί το πρόγραμμα «χωρίς υπόλειμμα» το κεφάλι θα κοπεί ολοκληρωτικά σε ίδιες φέτες. Είναι επίσης δυνατόν να κοπεί το κεφάλι μέχρι 99 φέτες. Η κοπή γίνεται με λάμα ανοξείδωτη. Η μηχανή είναι κατασκευασμένη με όλες τις προδιαγραφές ασφάλειας. Η μετακίνηση της λάμας κοπής προστατεύεται από δύο φράγματα με φωτοκύτταρα που προνοούν να σταματήσουν τη λάμα κοπής εάν οποιοδήποτε αντικείμενο περάσει μπροστά.

Καθαρή αξία: 32.900,00€

Φυγοκεντρικός διαχωριστήρας - κορυφολόγος DHNZ470

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια και εγκατάσταση φυγοκετρικού διαχωριστήρα – κορυφολόγου DHNZ470

ΕΙΚΟΝΑ 19: ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΟΣ



Τα τεχνικά χαρακτηριστικά είναι τα ακόλουθα:

- Leno machinery Co Ltd Μοντέλο LNNZ360
- Ικανότητα διαχωριστή 3000 έως 5000 Lt / hour
- Ταχύτητα τυμπάνου 6600 rpm
- Πλύση εξόδου 0 – 0,3 Mpa
- Ισχύς Μοτέρ 15 Kw
- Περιεκτικότητα σε λιπαρά στο αποβουτυρωμένο γάλα λιγότερο από 0,05%
- Θερμοκρασία διαχωρισμού κάτω από 70 °C
- Χαμηλός θόρυβος και σταθερή λειτουργία.
- Μπορεί να επιτύχει αυτόματο διαχωρισμό, αυτόματη εκφόρτιση, (εκκένωση) αυτόματο πλύσιμο
- Σύστημα ελέγχου που ελέγχεται με PLC
- Απαλή λειτουργία εκκίνησης με σύνδεση υγρού, σταθερή εκκίνηση & με λειτουργία προστασίας από υπερφόρτωση.
- PLC: Siemens
- Οθόνη αφής: Schneider
- Ρουλεμάν: SKF
- Δόνηση < 1,5mm/s
- Θόρυβος < 80db
- Βάρος 1800kg

Καθαρή αξία: 71.500,00€

Μηχανή παραγωγής γλυκών κρεμών

Η επιχείρηση θα προμηθευτεί μηχανή παραγωγής γλυκών κρεμών. Η μηχανή έχει χωρητικότητα κυλίνδρου 31 λίτρα που αντιστοιχεί σε παραγωγή 90-120 λίτρα την ώρα. Είναι υδρόψυκτη και έχει μηχανή της Copeland. Οι υδρόψυκτες μηχανές έχουν ταχύτερο παραγωγικό κύκλο, μεγαλύτερο χρόνο ζωής, ενώ η εταιρεία κατασκευής τους είναι μια παγκοσμίως αναγνωρισμένη εταιρεία.

Καθαρή αξία: 22.000,00€

Μηχανή Συσκευασίας Vacuum Turbonac L40

Για την τυποποίηση των παραγόμενων προϊόντων, η επιχείρηση θα προμηθευτεί μηχανή συσκευασίας vacuum διπλής καμπάνας τύπου Turbonac L40 με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

Από ανοξείδωτο ατσάλι
 Αντλία Busch 160m³/h.
 Μήκος κόλλησης 4x 920 mm
 Μήκος κόλλησης 4x 870 mm (ΠΛΕΥΡΙΚΕΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΙΣ)
 Συνολικό μήκος θαλάμου 3,48 μέτρα
 GAS (Αέριο για τροποποιημένη ατμόσφαιρα)
 4 στάδια εκτόνωσης ενδιάμεσα στον κύκλο.
 Πίνακας ελέγχου 10 προγραμμάτων
 Προστασία IP65
 Πλάκες πλήρωσης

Service kit

Soft Air

Διαστάσεις μηχανήματος: (ΜxΠxΥ) 187x110x123 cm

Βάρος: 750 Kg

Καθαρή αξία: 28.800,00€

Ομογενοποιητής γάλακτος 5000 λίτρων

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη προμήθειας και εγκατάστασης ομογενοποιητή γάλακτος 5.000 λίτρων με τα ακόλουθα τεχνικά στοιχεία:

ΕΙΚΟΝΑ 20: ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 5000 ΛΙΤΡΩΝ



Ανοξείδωτος ομογενοποιός κατάλληλος για χρήση με γάλα πρόβειο, γίδινο και αγελαδινό καθώς και μίγματος για στραγγιστό γιαούρτι και έδεσμα.

Η πίεση ομογενοποίησης φτάνει στα 300Bar που τον καθιστά ιδανικό για την παραγωγή στραγγιστού γιαουρτιού και εδέσματος.

Η κινητήρια ισχύς του είναι 37kw.

Συνοδεύεται από πίνακα ελέγχου με inverter.

Καθαρή αξία: 42.900,00€

Επαγγελματικό πλυντήριο τσαντηλών BRAWN ατμού

Λόγω ότι οι δραστηριότητες της επιχείρησης είναι υψηλού υγειονομικού ενδιαφέροντος, η επιχείρηση θα προμηθευτεί επαγγελματικό πλυντήριο **τσαντηλών** που θα χρησιμοποιούνται στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων. Η δαπάνη είναι απαραίτητη για την τήρηση των υγειονομικών κανόνων που πρέπει να τηρεί η επιχείρηση. Τα τεχνικά χαρακτηριστικά του μηχανήματος είναι τα ακόλουθα:

Συνολικό Μήκος 1200 χιλ.
Συνολικό Πλάτος 1100 χιλ.
Συνολικό Ύψος 1600 χιλ.
Διάμετρος Τύμπανου 840 χιλ.
Μήκος Τύμπανου 600 χιλ.
Παροχή Ψυχρού Ύδατος Φ 1”
Παροχή Θερμού Ύδατος Φ 1”
Παροχή Ατμού Φ ¾”
Βάνα Αποχέτευσης 2”
Πλήρωση Τύμπανου με Ξηρό Ιματισμό 35 κιλά
Χρόνος πλύσης 1 ώρα
Θερμοκρασία Ύδατος από 15 έως 90 0C
Ποσότητα Ύδατος 100 λίτρα
Ηλεκτροκινητήρας Κίνησης 2 HP 380V
Στροφές Κινητήρα 1400 στρ/λεπτό
Στροφές Τύμπανου 30 στρ/λεπτό
Ολικό Βάρος Πλυντηρίου 250 κιλά

Καθαρή αξία: 11.500,00€

ΕΙΚΟΝΑ : ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΤΣΑΝΤΗΛΩΝ BRAWN ΑΤΜΟΥ



Πλυντήριο τυριών Soliman Mod S30-20

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια πλυντηρίου τυριών τύπου Soliman μον. S30-20 με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστη διάμετρος τυριού 210mm
Μέγιστη διάμετρος τυριού 370mm
Τοποθέτηση τυριού χειροκίνητη
Παραλαβή τυριού χειροκίνητη
Ταχύτητα περιστροφής πλευρικών βουρτσών 670 στροφές/λεπτό
Ταχύτητα περιστροφής κάτω βούρτσας 410 στροφές/λεπτό
Κίνηση ηλεκτρική 380V/50Hz
Ισχύς 3Kw
Κιλά 150
Διαστάσεις : 1110 x 610 x 1565 mm

Καθαρή αξία: 15.900,00€

Σύστημα καθαρισμού υποδημάτων

Για την τήρηση των υγειονομικών κανόνων από το προσωπικό της επιχείρησης θα πραγματοποιηθεί προμήθεια σύστημα καθαρισμού υποδημάτων με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Γρήγορος και αποτελεσματικός καθαρισμός υποδημάτων για μείωση του κινδύνου της μόλυνσης στο περιβάλλον παραγωγής.
Ενεργοποιείται αυτόματα τοποθετώντας το πέλμα της μπότας στη βούρτσα ενώ κρατάτε την χειρολαβή.
Ρυθμιζόμενη δοσολογία καθαριστικού για καθαρισμό σόλας.
Εργονομική λαβή χεριών.

Καθαρή αξία: 3.300,00€

Σύστημα μέτρησης - απαέρωσης καθαρισμού

Θα πραγματοποιηθεί προμήθεια συστήματος μέτρησης – απαέρωσης καθαρισμού με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

Διάμετρος Εισόδου: 2Ή
Διάμετρος Εξόδου: 2Ή
Ισχύς H/K : 1,5 KW
Παροχή Lt/min : 15-235
Διαστάσεις MxΠxY : 1600 x 601X350mm

Καθαρή αξία: 11.500,00€

Τυροπαρασκευαστής

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια 3 τεμαχίων τυροπαρασκευαστή 1000 λίτρων με κόστος 17.300,00€/τεμάχιο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτος με υλικά κατασκευής AISI30
- Σχήμα στρογγυλό
- Είναι υπερυψωμένος και διαθέτει ράμπα εργασίας
- Διαθέτει σύστημα ανατροπής με πνευματική μπουκάλα Φ100
- Η ανάδευση πραγματοποιείται με πλανητικό σύστημα και κόφτες αποσπώμενοι με μαχαίρια 30X3
- Ισχύς 3 HP (2,2 KW)
- Συνολικές διαστάσεις: 1,55 X 1,80 X 2,0
- Ηλεκτρικός ανοξείδωτος πίνακας με όλα τα εξαρτήματα που απαιτούνται για τη λειτουργία του μηχανήματος
- Ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου στροφών (inverter) του οίκου BOSCH Γερμανίας περιλαμβάνεται

Καθαρή αξία: 51.900,00€

Αντλία τυρόγαλου inox

Θα πραγματοποιηθεί προμήθεια αντλίας τυρόγαλου inox με τα ακόλουθα στοιχεία:

- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη με υλικά AISI316
- Του οίκου TELLARINI Ιταλίας
- Διατομή DN40
- Τροχήλατη πάνω σε καρότσι ανοξείδωτο με προστατευτικό κάλυμμα
- Ισχύς 0,75 HP (0,55 KW)

Καθαρή αξία: 1.150,00€

Πλυντήριο γαλακτοδοχείων

Για την τήρηση των υγειονομικών κανόνων η επιχείρηση θα προμηθευτεί πλυντήριο γαλακτοδοχείων με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτο με υλικά AISI304
- Διαθέτει spray-ball με διατομή ¾"
- Συνολικές διαστάσεις: 0,50X,50X0,80

Καθαρή Αξία: 2.000,00€

Ειδικές σωληνώσεις γάλακτος

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την εγκατάσταση ειδικών σωληνώσεων γάλακτος 120 μέτρων με κόστος 215,00€/μέτρο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτες με υλικά AISI316
Διατομή DN40
Εξαρτήματα τροφίμων (ρακόρ,βάνες,ταυ,καμπύλες κτλ) περιλαμβάνονται
Εκτιμώμενα μέτρα 120

Καθαρή αξία: 25.800,00€

Ειδικές σωληνώσεις ατμού

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την εγκατάσταση ειδικών σωληνώσεων γάλακτος 120 μέτρων με κόστος 215,00€/μέτρο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτες με υλικά AISI304
Διατομή SCHEDULE Φ42 και SCHEDULE Φ27
Εξαρτήματα τροφίμων (ρακόρ,βάνες,ταυ,καμπύλες,ρολόγια κτλ)
Εκτιμώμενα μέτρα 120

Καθαρή αξία: 13.800,00€

Βραστήρας μυζήθρας 1000 λίτρων

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την εγκατάσταση βραστήρα μυζήθρας 1000 λίτρων, 4 τεμαχίων με κόστος 10.800,00€/τεμάχιο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτος με υλικά κατασκευής AISI304
Με κουρμπωτούς πάτους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά
Αποσπώμενος αναδευτήρας
Σερπαντίνα ατμού ανοξείδωτη με διατομή Φ21 σε όλο το πλάτος του πάτου
Ηλεκτρικός ανοξείδωτος πίνακας με όλα τα εξαρτήματα που απαιτούνται για τη λειτουργία του μηχανήματος
Ασφαλιστικό ατμού 1 ¼’’
Ατμοπαγίδα 1 ‘’
Ισχύς 1HP (0,75KW)
Συνολικές διαστάσεις: 1,50 X 1,50 X 0,90

Καθαρή αξία: 43.200,00€

Βραστήρας γιαουρτιού 500 λίτρων

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την εγκατάσταση βραστήρα μυζήθρας 500 λίτρων 2 τεμαχίων με κόστος 7.900,00€/τεμάχιο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτος με υλικά κατασκευής AISI304
Με κουρμπωτούς πάτους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά
Αποσπώμενος αναδευτήρας
Σερπαντίνα ατμού ανοξείδωτη με διατομή Φ21 σε όλο το πλάτος του πάτου
Ηλεκτρικός ανοξείδωτος πίνακας με όλα τα εξαρτήματα που απαιτούνται για τη λειτουργία του μηχανήματος

Ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου στροφών (inverter) του οίκου BOSCH Γερμανίας
περιλαμβάνεται
Ασφαλιστικό ατμού 3/4"
Ατμοπαγίδα 3/4"
Ισχύς 1HP (0,75KW)
Συνολικές διαστάσεις: 1,30 X 1,30 X 0,90

Καθαρή αξία: 15.800,00€

Αντλία γιαουρτιού

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την εγκατάσταση αντλίας γιαουρτιού 3 τεμαχίων με κόστος 1.440,00€/τεμάχιο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτη με υλικά AISI316
Του οίκου TELLARINI Ιταλίας
Διατομή DN25
Τροχήλατη πάνω σε καρότσι ανοξείδωτο με προστατευτικό κάλυμμα
Ισχύς 0,5HP (0,36KW)
Σύστημα BYPASS ενσωματωμένο

Καθαρή αξία: 4.320,00€

Πιστόλι γεμίσματος

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια 6 τεμαχίων με κόστος 220,00€/τεμάχιο.

Καθαρή αξία: 1.320,00€

Βραστήρας κρέμας 500 λίτρων

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την εγκατάσταση βραστήρα μυζήθρας 500 λίτρων με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτος με υλικά κατασκευής AISI304
Με ίσιο πάτο επικλινή
Αποσπώμενος αναδευτήρας
Σύστημα ανάδευσης με ξύστρα από τεφλόν, τόσο πλευρικά όσο και στον πυθμένα των εσωτερικών τοιχωμάτων.
Σερπαντίνα ατμού ανοξείδωτη με διατομή Φ21 σε όλο το πλάτος του πάτου
Ηλεκτρικός ανοξείδωτος πίνακας με όλα τα εξαρτήματα που απαιτούνται για τη λειτουργία του μηχανήματος
Ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου στροφών (inverter) του οίκου BOSCH Γερμανίας
περιλαμβάνεται
Ασφαλιστικό ατμού 3/4"
Ατμοπαγίδα 3/4"
Ισχύς 1,5HP (1,1 KW)
Συνολικές διαστάσεις: 1,30 X 1,30 X 0,90

Καθαρή αξία: 7.900,00€

Βραστήρας ξυνόχονδρου 300 λίτρων

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την εγκατάσταση βραστήρα ξυνόχονδρου 300 λίτρων με κόστος 7.200,00€ με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτος με υλικά κατασκευής AISI304
Με ίσιο πάτο επικλινή
Αποσπώμενος αναδευτήρας
Σύστημα ανάδευσης με ξύστρα από τεφλόν, τόσο πλευρικά όσο και στον πυθμένα των εσωτερικών -Σερπαντίνα ατμού ανοξείδωτη με διατομή Φ21 σε όλο το πλάτος του πάτου
Ηλεκτρικός ανοξείδωτος πίνακας με όλα τα εξαρτήματα που απαιτούνται για τη λειτουργία του μηχανήματος
Ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου στροφών (inverter) του οίκου BOSCH Γερμανίας περιλαμβάνεται
Ασφαλιστικό ατμού 3/4"
Ατμοπαγίδα 3/4"
Ισχύς 1HP (0,75KW)
Συνολικές διαστάσεις: 1,10 X 1,10 X 0,90

Καθαρή αξία: 7.200,00€

Αντλία τροφοδοσίας παστερίωσης

Η επιχείρηση θα πραγματοποιήσει δαπάνη προμήθειας αντλίας τροφοδοσίας παστερίωσης με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτη με υλικά AISI316
Του οίκου TELLARINI Ιταλίας
Διατομή DN40
Σταθερή πάνω σε βάση με προστατευτικό κάλυμμα
Ισχύς 0,75 HP (0,55 KW)
Σύστημα BYPASS ενσωματωμένο

Καθαρή αξία: 1.427,60€

Εσωδαπέδιοι ζυγοί DIGI

Η επιχείρηση θα πραγματοποιήσει δαπάνη προμήθειας εσωδαπέδων ζυγών 2 τεμαχίων με κόστος 4.160,00€/τεμάχιο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Digi Tscale BWS/TFGS

Εξ'ολοκλήρου ανοξείδωτος.

Οθόνη LCD υψηλού κοντράστ, 6 ψηφίων με επιλεγόμενη λειτουργία υποφωτισμού (backlight).

Μεγάλα ευδιάκριτα ψηφία ύψους 52mm.

Ρεύματος – Μπαταρίας.

Αρ. Έγκρισης: Φ2-651/03-04-2012

Πλατφόρμα TFGS

Ζυγιστική ικανότητα 1500kg με υποδιαίρεση 500gr εγκεκριμένος για εμπορικές συναλλαγές.

Εξολοκλήρου ανοξείδωτη στιβαρή κατασκευή μεγάλης αντοχής για κάθε είδους βιομηχανική χρήση.

Ζυγίζουν με 4 ανοξείδωτες στεγανές δυναμοκυψέλες.

Διαθέτουν ειδική διάταξη προστασίας των δυναμοκυψελών από υπερφορτώσεις και κρούσεις

Καθαρή αξία: 8.320,00€

Συγκρότημα παστερίωσης γάλακτος MP inox 4000 λίτρων/ώρα

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια και εγκατάσταση συγκροτημάτων παστερίωσης γάλακτος inox 4000 lt/h με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

Δοχείο σταθερής στάθμης 100 λίτρων

Με φλοτέρ, είσοδο απορρόφησης, σφαίρα πλυσίματος, αισθητήρας ελάχιστου επιπέδου πάνω σε πόδια ρυθμιζόμενα και με καπάκι που ανοίγει το μισό.

Ηλεκτρομοτέρ φυγόκεντρο υγειονομικό mod.TC20

Μοτέρ 4 kw volt 3x380 HZ 50

Εναλλάκτη θερμότητας από πλάκες Mod.MP.E17

Ικανός να παστεριώσει 4000 lt/h γάλακτος με τον ακόλουθο θερμικό κύκλο:
+4→38→72→38/35°C.

Κατανάλωση ατμού 200kg/h στο 1 με 3 bar

Πλάκες AISI 316 με φλάντζες ελαστικές υγειονομικές

Παραμονή σωληνοειδής για 25’’

Πλήρης με σωληνώσεις, γωνιές, συνδέσμους, στηρίγματα και τελάρo στήριξης.

Σύστημα για την παραγωγή και κυκλοφορία ζεστού νερού

Ηλεκτρομοτέρ φυγόκεντρο 1,00 kw

Εναλλάκτη θερμότητας με πλάκες

Πνευματικό βαρελάκι ζεστού νερού

Σειρά από εξαρτήματα ασφάλειας και ελέγχου

Βαλβίδα ρύθμισης ατμού

Φίλτρο ατμού DN-32-PN-16

Βαλβίδα παρεμπόδισης ατμού DN-32-PN-16

Έξοδο συμπυκνώματος 3/4

Ηλεκτρικό Πίνακα χειρισμού και ελέγχου αποτελείται από:

Ανοξείδωτο κουτί πάνω σε κολόνα

Καταγραφικό Βιντεογραφικό

Καταγραφικό θερμοκρασίας παστερίωσης αποτελούμενο από:

Καταγραφικό θερμοκρασίας γάλακτος στην έξοδο

Επαφή για χαμηλή θερμοκρασία γάλακτος & εκτροπή

Ηλεκτρονικό ρυθμιστή αποτελούμενο από:
Οθόνη με 3 ψηφία με F.S -19.9 + 99.9, είσοδος από PT100
Έξοδος 4/20mA, τροφοδοσία σε 24 Volt Hz 50
Όργανο με λειτουργίες θερμορύθμισης ζεστού νερού της παστερίωσης
Δυνατότητα αποθήκευσης των δεδομένων σε stick usb
Επιλογές για τη λειτουργία του μηχανήματος
Button ξεκινήματος / παύσης
Διακόπτης ξεκινήματος / παύσης
Γενικός διακόπτης
Φίλτρο μείωσης του αέρα
Οπτικοακουστικός συναγερμός
Συναγερμό χαμηλής θερμοκρασίας
Βάση μονταρίσματος Inox
Εξωτερικές διαστάσεις: 150X190X190cm
Με πόδια ανοξείδωτα, κατάλληλη για να σταθεροποιηθούν τα μηχανήματα και τα αξεσουάρ που περιγράφονται παραπάνω.
Σειρά αξεσουάρ που είναι εφοδιασμένο το συγκρότημα:
Βαλβίδα πνευματική 3 οδών dn40 για επιστροφή στο δοχείο σταθερής στάθμης του απαστερίωτου γάλακτος
Βαλβίδα πεταλούδας με κεφαλή μικρομετρική, για τη ρύθμιση της παροχής του γάλακτος
Μετρητής παροχής 400/4000 l/h
Θερμοαντιστάσεις PT100

Καθαρή αξία: 65.500,00€

Δίκτυο αέρα με σωλήνα aquatherm

Θα πραγματοποιηθεί ειδική – τεχνική εγκατάσταση εντός κτηρίου με σωλήνα aquatherm αυτογενής συγκόλλησης (υλικά και τοποθέτηση) 230 μέτρων με κόστος 30,00€/μέτρο.

Καθαρή αξία: 6.900,00€

Δίκτυο εγκατάστασης ύδρευσης με σωλήνα αυτογενής συγκόλλησης

Θα πραγματοποιηθούν ειδικές – τεχνικές υδρευτικές εγκαταστάσεις αυτογενής συγκόλλησης από το πιεστικό συγκρότημα μέχρι και σε όλο το κτήριο εντός 200 μέτρων με κόστος 45,00€/μέτρο.

Καθαρή αξία: 9.000,00€

Πιεστικό συγκρότημα με Inverter και αντλίες

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη εγκατάστασης πιεστικού συγκροτήματος με inverter και αντλίες μάρκας franklin – tech.

Καθαρή αξία: 4.600,00€

Ηλιακός Θερμοσίφωνας

Θα πραγματοποιηθεί προμήθεια και εγκατάσταση ηλιακού θερμοσίφωνα 200 λίτρων τύπου braunik με 4 tm με κόστος 1.800,00€.

Καθαρή αξία: 1.800,00€

Εγκατάσταση πυρασφάλειας

Θα πραγματοποιηθεί ειδική εγκατάσταση πυρασφάλειας με σιδεροσωλήνα γαλβανιζέ 2 ιντσών για τη σύνδεση των πυροσβεστικών φωλιών του κτηρίου με σταθερή πίεση 4,5 bar 100 μέτρων με κόστος 55,00€/μέτρο.

Καθαρή αξία: 5.500,00€

Πυροσβεστικές φωλιές

Θα τοποθετηθούν πυροσβεστικές φωλιές inox με πυροσβεστικό κουρνο 2’’ με μάνικα 20 μέτρων 2 ιντσών και ακροφύσιο εκτόξευσης 4 τεμαχίων με κόστος 585,00€/τεμάχιο.

Καθαρή αξία: 2.340,00€

Θάλαμος ψύξης – θέρμανσης (πήχτρες) 10 κ.μ. ψυχώμενοι χώροι

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει προμήθεια και τοποθέτηση θαλάμου ψύξης – θέρμανσης (πήχτρες) 10cm³ πλήρως εξοπλισμένους με τοποθέτηση 4 τεμαχίων με κόστος 9.800,00€/τεμάχιο καθώς και ψυχούμενοι χώροι 580 cm³ με κόστος 41.500,00€. Στα κόστη αυτά συμπεριλαμβάνονται πάνελ, ψυκτικά μηχανήματα, ψυκτικές μορφές, ηλεκτρολογικό εξοπλισμό και τοποθέτηση.

Καθαρή αξία: 80.700,00€

**ΠΙΝΑΚΑΣ 6: ΔΑΠΑΝΕΣ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΥ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΩΝ (ΕΙΔΙΚΩΝ) ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ**

Δαπάνες μηχανολογικού εξοπλισμού	M.M.	Ποσότητα	Τιμή	Καθαρή αξία
Emulsifier γιαουρτιού Mod. HSP-120	Τεμάχιο	1	8.200,00 €	8.200,00 €
Δεξαμενή ψύξης	Τεμάχια	7	4.970,00 €	34.790,00 €
Αντλία Ομογενοποιητή	Τεμάχια	1	6.900,00 €	6.900,00 €
Ατμολέβητας	Σετ	1	30.000,00 €	30.000,00 €
Αυτόνομη ζυγιστική ετικετέζα	Τεμάχια	1	6.050,00 €	6.050,00 €
Αυτόματη γεμιστική μηχανή	Τεμάχια	1	76.800,00 €	76.800,00 €
Γενικός Πίνακας Χαμηλής Τάσης	Αποκοπή	1	15.500,00 €	15.500,00 €
Ηλεκτροπαράγωγο ζεύγος (Γεννήτρια)	Σετ	1	19.242,00 €	19.242,00 €
Συγκρότημα Παστερίωσης & συσκευασίας	Σετ	1	193.500,00 €	193.500,00 €
Αυτόματη Γραμμή Θερμοδιαμόρφωσης	Σετ	1	101.400,00 €	101.400,00 €
Δεξαμενή Εμβάπτισης	Τεμάχια	1	14.400,00 €	14.400,00 €
Δεξαμενή Παραγωγής Γιαουρτιού και Εδέσματος	Τεμάχια	1	18.300,00 €	18.300,00 €
Χημικός αναλυτής γάλακτος με εκτυπωτή και ρημετρο	Σετ	1	2.850,00 €	2.850,00 €
Ηλιακός θερμοσίφωνα Enersan class	Τεμάχια	2	1.370,00 €	2.740,00 €
Ημιαυτόματο Γεμιστικό Γαλομυζήθρας	Τεμάχια	1	8.100,00 €	8.100,00 €
Ημιαυτόματο Γεμιστικό Εδέσματος	Τεμάχια	1	5.500,00 €	5.500,00 €
Ημιαυτόματο Κοπτικό Φέτας	Τεμάχια	1	6.000,00 €	6.000,00 €
Θάλαμος ωρίμανσης πλήρως εξοπλισμένος	Τεμάχια	1	17.500,00 €	17.500,00 €
Θάλαμος άλης πλήρως εξοπλισμένος	Τεμάχια	1	13.100,00 €	13.100,00 €
Θάλαμος συντήρησης πλήρως εξοπλισμένος	Τεμάχια	1	13.100,00 €	13.100,00 €
Θάλαμος φέτας πλήρως εξοπλισμένος	Τεμάχια	1	9.070,00 €	9.070,00 €
Θάλαμος μυζήθρας πλήρως εξοπλισμένος	Τεμάχια	1	9.070,00 €	9.070,00 €
Περιστροφική κοπτική μηχανή τυριών με ζυγαριά	Τεμάχια	1	32.900,00 €	32.900,00 €
Φυγοκεντρικός διαχωριστήρας - κορυφολόγος DHNZ470	Τεμάχια	1	71.500,00 €	71.500,00 €
Μηχανή παραγωγής γλυκών κρεμών	Τεμάχια	1	22.000,00 €	22.000,00 €
Μηχανή Συσκευασίας Vacuum Turbovac L40	Τεμάχια	1	28.800,00 €	28.800,00 €
Ομογενοποιητής γάλακτος 5000 λίτρων	Τεμάχια	1	42.900,00 €	42.900,00 €
Επαγγελματικό πλυντήριο τσαντηλών BRAUN ατμού	Τεμάχια	1	11.500,00 €	11.500,00 €
Πλυντήριο τυριών Soliman Mod S30-20	Τεμάχια	1	15.900,00 €	15.900,00 €
Σύστημα καθαρισμού υποδημάτων	Τεμάχια	1	3.300,00 €	3.300,00 €
Σύστημα μέτρησης - απαέρωσης καθαρισμού	Τεμάχια	1	11.500,00 €	11.500,00 €
Τυροπαρασκευαστής	Τεμάχια	3	17.300,00 €	51.900,00 €
Αντλία τυρόγαλου inox	Τεμάχια	1	1.150,00 €	1.150,00 €
Πλυντήριο γαλακτοδοχείων	Τεμάχια	1	2.000,00 €	2.000,00 €
Σωληνώσεις γάλακτος	Μέτρα	120	215,00 €	25.800,00 €
Σωληνώσεις ατμού	Μέτρα	120	115,00 €	13.800,00 €
Βραστήρας μυζήθρας 1000 λίτρων	Τεμάχια	4	10.800,00 €	43.200,00 €
Βραστήρας γιαουρτιού 500 λίτρων	Τεμάχια	2	7.900,00 €	15.800,00 €
Αντλία γιαουρτιού	Τεμάχια	3	1.440,00 €	4.320,00 €
Πιστόλι γεμίσματος	Τεμάχια	6	220,00 €	1.320,00 €
Βραστήρας κρέμας	Τεμάχια	1	7.900,00 €	7.900,00 €
Βραστήρας ξυνόχονδρου 300 λίτρων	Τεμάχια	1	7.200,00 €	7.200,00 €
Αντλία τροφοδοσίας παστερίωσης	Τεμάχια	1	1.427,60 €	1.427,60 €
Εσωδαπέδιοι ζυγοί DIGI	Τεμάχια	2	4.160,00 €	8.320,00 €
Συγκρότημα παστερίωσης γάλακτος MP inox 4.000 λίτρω	Τεμάχια	1	65.500,00 €	65.500,00 €
Δίκτυο αέρα με σωλήνα aquatherm	Μέτρα	230	30,00 €	6.900,00 €
Δίκτυο εγκατάστασης ύδρευσης με σωλήνα αυτογενής συ	Μέτρα	200	45,00 €	9.000,00 €
Πιεστικό συγκρότημα με Inverter και αντλίες	Τεμάχια	1	4.600,00 €	4.600,00 €
Ηλιακός Θερμοσίφωνα	Τεμάχια	1	1.800,00 €	1.800,00 €
Εγκατάσταση πυρασφάλειας	Αποκοπή	1	5.500,00 €	5.500,00 €
Πυροσβεστικές φολιές	Τεμάχια	1	2.340,00 €	2.340,00 €
Θάλαμος ψύξης – θέρμανσης (πήχτρες) 10 κ.μ.	Τεμάχια	4	9.800,00 €	39.200,00 €
Ψυχούμενος χώρος 580 κ.μ.	Τεμάχια	1	41.500,00 €	41.500,00 €
Μερικό άθροισμα				1.212.889,60 €

Architectural floor plan of a building. The plan includes the following rooms and dimensions:

- Top Left:** ΜΗΧΑΝΟΣΤΑΣΙΟ ΨΥΓΕΙΩΝ & ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΥ 20 m (Mechanical Room & Air Conditioning 20 m)
- Top Right:** 8.30 (Overall width dimension)
- Bottom Right:** 4.70 (Overall width dimension)
- Right Side Rooms (from top to bottom):**
 - ΒΟΥΛΕΥΤΗΡΙΟ & ΚΑΜΕΡΙΝΟ (Council Chamber & Office)
 - ΧΩΡΟΣ ΠΡΕΣΒΕΥΣΗΣ 20 (Reception Room 20)
 - ΓΡΑΦΕΙΟ 20 m (Office 20 m)
 - ΓΡΑΦΕΙΟ & ΑΝΘΡΩΠΩΝ ΕΠΕΞΕΡΧΑΣΕΩΝ 25 m (Office & Personnel Processing 25 m)
- Central Corridor:** 5.23 (Width of the central section)
- Left Side Rooms (from top to bottom):**
 - ΓΡΑΦΕΙΟ 20 m (Office 20 m)
 - ΑΥΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ 30 (Automotive 30)
 - ΑΥΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ 30 (Automotive 30)
- Bottom Left:** 6.02 (Overall width dimension)
- Dimensions:** 6.90 (Overall length dimension), 4.33 (Width of the leftmost section), 4.82 (Width of the leftmost section), 5.22 (Width of the leftmost section), 5.13 (Width of the leftmost section), 3.90 (Width of the leftmost section), 3.68 (Width of the leftmost section).

B.2.3 ΛΟΙΠΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Η επιχείρηση για την άρτια λειτουργία της θα προμηθευτεί τον ακόλουθο λοιπό εξοπλισμό. Στην κατηγορία αυτή συμπεριλαμβάνονται οι ακόλουθες δαπάνες:

Σετ επίπλων γραφείου

Η επιχείρηση θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια σετ επίπλων που θα τοποθετηθούν στα γραφεία της μεταποιητικής μονάδας. Ακολούθως παρουσιάζεται η ανάλυση των δαπανών για τον λοιπό εξοπλισμό επίπλωσης της μονάδας:

ΠΙΝΑΚΑΣ 7: ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΑΠΑΝΩΝ ΕΠΙΠΛΩΝ

Δαπάνες Επίπλων	Μ.Μ.	Ποσότητα	Τιμή	Καθαρή αξία
Καπλαμάς Γραφείο	Τεμάχιο	3	1.850,00 €	5.550,00 €
Συρταριέρα με προέκταση Καπλαμά	Τεμάχιο	3	980,00 €	2.940,00 €
Τραπεζάκι Καπλαμά	Τεμάχιο	3	450,00 €	1.350,00 €
Βιβλιοθήκη Καπλαμά 1X40X0,8m	Τεμάχιο	6	1.400,00 €	8.400,00 €
Πόρτες Καπλαμά 1X40X0,8m	Τεμάχιο	8	950,00 €	7.600,00 €
Κάθισμα Γραφείου line-D δέρμα	Τεμάχιο	3	850,00 €	2.550,00 €
Κάθισμα Γραφείου line-E δέρμα	Τεμάχιο	6	650,00 €	3.900,00 €
Καναπές 2 θέσεων Alfie δέρμα	Τεμάχιο	3	1.650,00 €	4.950,00 €
Τραπεζι συνεδριάσεων 2,4X1,2 Καπλαμά	Τεμάχιο	1	1.950,00 €	1.950,00 €
Βιβλιοθήκη Καπλαμά 1X40X0,8m (αίθουσα συνεδριάσεων)	Τεμάχιο	3	950,00 €	2.850,00 €
Κάθισμα συνεδριάσεων Sofia	Τεμάχιο	6	320,00 €	1.920,00 €
Καλόγερος κρεμάστρα	Τεμάχιο	3	150,00 €	450,00 €
Υποπόδιο	Τεμάχιο	6	40,00 €	240,00 €
Βάση οθόνης	Τεμάχιο	3	100,00 €	300,00 €
Μερικό άθροισμα				44.950,00 €

Καθαρή αξία: 44.950,00€

Θάλαμος Καπνίσματος Τυριών

Η επιχείρηση θα προμηθευτεί εξοπλισμό που αφορά θάλαμο τυριού καπνίσματος τυριού τυριών με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Δυναμικότητα 100 κιλά τυρί.

Πλήρως ανοξείδωτη κατασκευή.

Συνοδεύεται καρότσι μεταφοράς

Με κομπρέσορ για ψύξη του θαλάμου κατά το κάπνισμα.

Εύκολα προσβάσιμο με καρότσι.

Πίνακας ελέγχου για ρυθμίσεις του καπνίσματος.

Καθαρή αξία: 16.500€

Λάντζες υγειονομικής τήρησης

Θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια ανοικτής λάντζας με δύο γούρνες, ανοξείδωτη διαστάσεων 140X70X86cm και γούρνες 40X40X25cm με κόστος 980,00€, ερμάριο κλειστό με δύο συρόμενες ανοξείδωτο διαστάσεων 160X70X86cm με κόστος 940,00€ και υγειονομικό νιπτήρα με ποδοβαλβίδα και μεικτή δύο τεμαχίων με κόστος 690,00€/τεμάχιο (1.380,00€).

Καθαρή αξία: 3.300,00€

Σύστημα καταγραφικού

Για την ασφάλεια του εξοπλισμού και των προϊόντων της επιχείρησης θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά προμήθεια και εγκατάσταση καταγραφικού συστήματος το οποίο περιλαμβάνει δικτυακό καταγραφέα dahua 32 ch 12 mp με κόστος 685,00€, δύο τεμάχια σκληρού δίσκου 4 TB με κόστος 145,00€/τεμάχιο (290,00€), poe switch mod DH-PFS318 δύο τεμαχίων με κόστος 336,00€/τεμάχιο (672,00€), κάμερα bullet dahua 8 τεμαχίων με κόστος 275,00€/τεμάχιο (2.200,00€) και κάμερα dome dahua 2.0 MP 18 τεμαχίων με κόστος 153,00€/τεμάχιο (2.754,00€).

Καθαρή αξία: 6.601,00€

Πάγκος εξαγωγής τυροπήγματος

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια πάγκου εξαγωγής τυροπήγματος τριών τεμαχίων με κόστος 4.320,00€/τεμάχιο με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτο με υλικά AISI304
Διαθέτει ανοξείδωτες ρόδες με πέλμα τεφλόν και διάμετρο Φ200
Σκελετός από κοιλοδοκό 60X60X3 και 40X40X2
Πάχος λαμαρίνας 3mm
Βάνα εξόδου ανοξείδωτη τύπου BALL-VALVE 1 1/2"
Συνολικές διαστάσεις: (μήκος, πλάτος, ύψος) 2,0 X 1,25 X 0,90

Καθαρή αξία: 12.960,00€

Πάγκος επεξεργασίας μυζήθρας

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια πάγκου επεξεργασίας μυζήθρας δέκα τεμαχίων με κόστος 2.590,00€/τεμάχιο με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτος με υλικά κατασκευής AISI304
Με δυο πατώματα
Συνολικές διαστάσεις: 2,0 X 0,80 X 0,90
Τροχήλατος με ρόδες Φ150 ανοξείδωτες με πέλμα τεφλόν

Καθαρή αξία: 25.900,00€

Βάση στράγγισης γαλαζομυζήθρας

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια βάση στράγγισης γαλαζομυζήθρας δύο τεμαχίων με κόστος 1.150,00€/τεμάχιο με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτη με υλικά AISI304
Σκελετός από στρατζαριστά 40X40X2
Συνολικές διαστάσεις: 2,0 X 0,50 X 1,50

Καθαρή αξία: 2.300,00€

Ραφιέρα γιαουρτιού τροχήλατη

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια ραφιάς γιαουρτιού τροχήλατης 4 τεμαχίων με κόστος 600,00€/τεμάχιο με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτη με υλικά AISI304
Σκελετός από στρατζαριστά 40X40X2 και 30X30X2
Με 12 θέσεις (πατώματα)
Αποσπώμενα ράφια (ταψιά)
Διαθέτει ρόδες ανοξείδωτες με διάμετρο Φ125 και πέλμα από τεφλόν
Συνολικές διαστάσεις: 1,0 X 1,0 X 1,50

Καθαρή αξία: 14.400,00€

Ραφίερα γιαουρτιού τροχήλατη 4 θέσεων

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια ραφιάς γιαουρτιού τροχήλατης 4 τεμαχίων με κόστος 1.870,00€/τεμάχιο με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτη με υλικά AISI304
Σκελετός από στρατζαριστά 40X40X2 και 30X30X2
Με 4 θέσεις (πατώματα)
Διαθέτει ρόδες ανοξείδωτες με διάμετρο Φ125 και πέλμα από τεφλόν
Συνολικές διαστάσεις: 1,0 X 1,0 X 1,50

Καθαρή αξία: 7.480,00€

Ραφίερα ξυνόχονδρου

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια ραφιάς γιαουρτιού τροχήλατης 2 τεμαχίων με κόστος 3.870,00€/τεμάχιο με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτη με υλικά AISI304
Σκελετός από στρατζαριστά 40X40X2 και 30X30X2
Με 12 θέσεις (πατώματα)
Αποσπώμενα ράφια (ταψιά)
Διαθέτει ρόδες ανοξείδωτες με διάμετρο Φ125 και πέλμα από τεφλόν
Συνολικές διαστάσεις: 1,0 X 1,0 X 1,50

Καθαρή αξία: 6.340,00€

Καρότσι μεταφοράς τυριού

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια ραφιάς γιαουρτιού τροχήλατης 2 τεμαχίων με κόστος 3.870,00€/τεμάχιο με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτο με υλικά κατασκευής AISI304
Σκελετός από στρατζαριστά 40X40X2
Διαθέτει ρόδες ανοξείδωτες με διάμετρο Φ125 και πέλμα από τεφλόν
Συνολικές διαστάσεις: 1,25 X 0,60 X 0,80

Καθαρή αξία: 5.760,00€

Σκελέτα ραφιών 400 μέτρων

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια σκελέτα ραφιών 400 μέτρων με κόστος 94,00€/μέτρο με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτο με υλικά κατασκευής AISI304

Σκελετός από στρατζαριστά 40X40X3

Εκτιμώμενα τρέχοντα μέτρα 400

Καθαρή αξία: 37.600,00€

Ράφια διάτρητα αντιμυκητιακά

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια ραφιών αντιμυκητιακών 800 τεμαχίων διαστάσεων 50X40cm με κόστος 7,90€/τεμάχιο.

Καθαρή αξία: 6.320,00€

Ανοξείδωτο δοχείο άλμης 800 λίτρων

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά δοχείο άλμης 800 λίτρων 10 τεμαχίων με κόστος 4.320€/τεμάχιο με τις ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές :

Εξολοκλήρου ανοξείδωτο με υλικά AISI316

Συνολικές διαστάσεις: 1,25 X 0,72 X 0,90

Βάνα εξόδου 2"

Καθαρή αξία: 43.200,00€

Ανατροπέας φέτας

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά προμήθεια ανατροπέα φέτας με τις ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτος με υλικά κατασκευής AISI304

Διαθέτει ράμπα τροφοδοσίας καλουπιών

Συνολικές διαστάσεις: 2,0 X 2,0 X 2,20

Κίνηση: Χειροκίνητα

Καθαρή αξία: 10.100,00€

Δεξαμενή φέτας (πύχτρα) 1000 λίτρων

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά προμήθεια δεξαμενή φέτας (πύχτρα) με τις ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές:

Εξ'ολοκλήρου ανοξείδωτο με υλικά κατασκευής AISI304

Υπερυψωμένη με ράμπα εργασίας

Βάση με κοιλοδοκούς ανοξείδωτους 80X80X3 και 60X40X3

Πάχος λαμαρίνας 3mm

Πάχος πόρτας 10mm (ανοιγόμενη χειροκίνητα)

Διαθέτει κόφτη που κόβει οριζόντια και κάθετα με χειροκίνητο τρόπο.

Ειδικός οδηγός για την έξοδο της φέτας (λούκι)
Συνολικές διαστάσεις: 1,5 πλάτος, 2,0 μήκος και 1,5 ύψος

Καθαρή αξία: 7.200,00€

Πάγκος εξαγωγής φέτας

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά πάγκο εξαγωγής φέτας με τις ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτος με υλικά κατασκευής AISI304
Διαθέτει διανομέα (υπερκείμενο) για καλούπια φέτας 6 κιλών
Διαθέτει ρόδες ανοξείδωτες με διάμετρο Φ150 και πέλμα από τεφλόν
Σκελετός από στρατζαριστά 60X60X3 και 40X40X2
Συνολικές διαστάσεις: 2,50 X 1,0 X 0,90

Καθαρή αξία: 4.320,00€

Καλούπι φέτας

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά 12 τεμάχια καλουπιού φέτας με κόστος 330,00€/τεμάχιο.

Καθαρή αξία: 3.960,00€

Διανομείς τυριού

Θα πραγματοποιηθεί δαπάνη που αφορά την προμήθεια διανομών τυριού 9 τεμαχίων με κόστος 1.150,00€/τεμάχιο με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Εξολοκλήρου ανοξείδωτοι με υλικά κατασκευής AISI304
Συνολικές Διαστάσεις: 2,0 X 1,25 X 0,10
Κατάλληλοι για καλούπια τυριού των 3 κιλών, των 8 κιλών και των 15 κιλών

Καθαρή αξία: 10.350,00€

Σύστημα συναγερμού

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια και εγκατάσταση ολοκληρωμένου συστήματος συναγερμού.

Καθαρή αξία: 1.747,00€

Σύστημα υγιεινής

Η επιχείρηση θα προμηθευτεί σετ εξοπλισμού που συνθέτει σύστημα καθαρισμού.

Καθαρή αξία: 2.666,48€

Δεξαμενή 10 τόνων

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια δεξαμενής 10 τόνων τριών τεμαχίων με κόστος 1.950,00€/τεμάχιο.

Καθαρή αξία: 5.850,00€

ΠΙΝΑΚΑΣ 8: ΔΑΠΑΝΕΣ ΛΟΙΠΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Δαπάνες Λοιπού Εξοπλισμού	M.M.	Ποσότητα	Τιμή	Καθαρή αξία
Έπιπλα και εξοπλισμός γραφείου	Σετ	1	44.950,00 €	44.950,00 €
Θάλαμος Καπνίσματος Τυριών	Τεμάχια	1	16.500,00 €	16.500,00 €
Λάντζες υγιειονομικής τήρησης	Σετ	1	3.300,00 €	3.300,00 €
Σύστημα Καταγραφικού (προμήθεια και εγκατάσταση)	Σετ	1	6.601,00 €	6.601,00 €
Πάγκος εξαγωγής τυροπήγματος	Τεμάχια	3	4.320,00 €	12.960,00 €
Πάγκος επεξεργασίας μυζήθρας	Τεμάχια	10	2.590,00 €	25.900,00 €
Βάση στράγγισης γαλαζομυζήθρας	Τεμάχια	2	1.150,00 €	2.300,00 €
Ραφιέρα γιαουρτιού τροχήλατη	Τεμάχια	4	3.600,00 €	14.400,00 €
Ραφιέρα γιαουρτιού τροχήλατη 4 θέσεων	Τεμάχια	4	1.870,00 €	7.480,00 €
Ραφιέρα ξυνόχονδρου	Τεμάχια	2	3.170,00 €	6.340,00 €
Καρότσι μεταφοράς τυριού	Τεμάχια	4	1.440,00 €	5.760,00 €
Σκελέτα ραφιών 400 μέτρων	Μέτρα	400	94,00 €	37.600,00 €
Ράφια διάτρητα αντμυκητιακά	Τεμάχια	800	7,90 €	6.320,00 €
Ανοξείδωτο δοχείο άλμης 800 λίτρων	Τεμάχια	10	4.320,00 €	43.200,00 €
Ανατροπέας φέτας	Τεμάχια	1	10.100,00 €	10.100,00 €
Δεξαμενή φέτας (πύχτρα) 1000 λίτρων	Τεμάχια	1	7.200,00 €	7.200,00 €
Πάγκος εξαγωγής φέτας	Τεμάχια	1	4.320,00 €	4.320,00 €
Καλούπι φέτας	Τεμάχια	12	330,00 €	3.960,00 €
Διανομείς τυριού (υπερκείμενα)	Τεμάχια	9	1.150,00 €	10.350,00 €
Σύστημα συναγερμού	Σετ	1	1.747,00 €	1.747,00 €
Εξοπλισμός συστήματος καθαρισμού και υγιεινής	Σετ	1	2.666,48 €	2.666,48 €
Δεξαμενή 10 τόνων	Τεμάχια	3	1.950,00 €	5.850,00 €
Μερικό άθροισμα				279.804,48 €

. Οι παραπάνω δαπάνες αφορούν την προμήθεια και εγκατάσταση νέου σύγχρονου λοιπού εξοπλισμού. Επιπρόσθετα, ανήκουν στην κατηγορία 4 της ομάδας Α των επιλέξιμων δαπανών περιφερειακών ενισχύσεων (Άρθρο 14 – Γενικός Απαλλακτικός Κανονισμός, 2014).

Σύμφωνα με τα παραπάνω οι δαπάνες της κατηγορίας του λοιπού εξοπλισμού είναι στο σύνολο τους επιλέξιμες και αθροίζουν στο ποσό των **279.804,48€**.

B.2.4 ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕΣΑ

Η επιχείρηση για την άρτια λειτουργία της θα προμηθευτεί τα παρακάτω μεταφορικά μέσα. Στην κατηγορία αυτή συμπεριλαμβάνονται οι ακόλουθες δαπάνες:

Ανυψωτικό ηλεκτροκίνητο παλετοφόρο

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια ηλεκτροκίνητου ανυψωτικού μηχανήματος δύο τεμαχίων με κόστος 1.850,00€/τεμάχιο που θα χρησιμοποιείται εντός της μεταποιητικής μονάδας με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

Μοντέλο: LHE130

Ανυψωτική ικανότητα: 1.300kg

Κέντρο βάρους φορτίου: 600 mm

Μέγιστο ύψος ανύψωσης: 195 mm

Ακτίνα στροφής: 1283mm

Διαστάσεις περονών: (mm) 550x1150mm

Ταχύτητα κίνησης με/χωρίς φορτίο: 4.6/4,8 km/h

Ισχύς κινητήρα οδήγησης: 0,65kw

Ισχύς κινητήρα ανύψωσης: 0.5kw

Καθαρή αξία: 3.700,00€

Περονοφόρο όχημα

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια περονοφόρου οχήματος που θα χρησιμοποιείται εντός της μεταποιητικής μονάδας με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

Μοντέλο 02- 8FDF25

Ονομαστική ανυψωτική ικανότητα 1800 Kg

Κέντρο βάρος φορτίου 500 mm

Τύπος ιστού & μέγιστη ανύψωση περονών TRIPLEX FSV 4700 mm

Ύψος μηχανήματος με ιστό ανεπτυγμένο/συνεπτυγμένο 5940/2145mm

Απαιτούμενος διάδρομος κίνησης μεταξύ παλετών 800x1200mm 3820mm

Ελεύθερη ανύψωση περονών 150 mm

Ακτίνα στροφής 2010mm

Ταχύτητα κίνησης με/χωρίς φορτίο 12,00/12,5 Km/h

Ταχύτητα ανύψωσης με/χωρίς φορτίο 0,45/0,52 m/s

Τύπος και ισχύ κινητήρα 1DZ-III (V)

Επιπλέον, το περονοφόρο θα είναι εφοδιασμένο με:

- Τριπλό ιστό 4,7 μέτρα ευρείας ορατότητας
 - Τριοδικό χειριστήριο TOYOTA με συμβατικούς λεβιέδες χειρισμού τοποθετημένους έτσι ώστε να επιτρέπεται η πρόσβαση στην καμπίνα και από τις δύο μεριές.
 - Ελαστικά πνευστά
 - Υδραυλικό τιμόνι μικρής διαμέτρου ρυθμιζόμενο σε γωνία σύμφωνα τις ανάγκες του χειριστή.
 - Πατενταρισμένο πρωτοποριακό ενεργητικό σύστημα ασφαλείας TOYOTA S.A.S SYSTEM που προσφέρει:
 - Ενεργητική σταθεροποίηση του οχήματος για ελαχιστοποίηση κινδύνων ανατροπής του από λάθος χειρισμούς ή μετατόπιση φορτίου.
 - Ρύθμιση του ιστού σε κάθετη θέση με αποτέλεσμα την οριζοντοποίηση των περονών με το πάτημα ενός κομβίου στον ένα εκ των λεβιέδων χειρισμού.
 - Ενεργητικό περιορισμό εμπρόσθιας κλίσεως του ιστού και ενεργητικό περιορισμό της ταχύτητας κίνησής του προς τα πίσω.
 - Ενεργητικό κλείδωμα περονών που δεν επιτρέπει την κάθοδο αυτών, όταν ο κινητήρας δεν είναι σε λειτουργία.
 - Ενεργητικό συγχρονισμό τιμονιού και τροχών για ταχύτερη και ασφαλέστερη οδήγηση(steering synchronizer).
 - Βιομηχανικός κινητήρας νέου σχεδιασμού κατασκευής TOYOTA για ακόμη χαμηλότερη κατανάλωση καυσίμου συμβατός με την εκπομπή ρύπων EC 97/68 φάση ΠΙΑ 2008 και των τελευταίων οδηγιών της Ευρωπαϊκής Ένωσης που είναι σε ισχύ από 1/1/2013.
 - Αυτόματα σασμάν με υδραυλικό μετατροπέα (TORQUE CONVERTER).
 - Καπό κινητήρα επενδυμένο για καλύτερη μόνωση θερμοκρασίας και θορύβου
 - Ηλεκτρονικό κέντρο ελέγχου “DISPLAY PANEL” που περιλαμβάνει:
 - Ένδειξη λειτουργία κινητήρα
 - Μετρητή καυσίμου
 - Δείκτη θερμοκρασίας κινητήρα
 - Ειδοποιητικό φως πιέσεως λαδιού κινητήρα
- Ειδοποιητικό φως φορτίσεως μπαταρίας

Ωρόμετρο λειτουργία
Προστατευτικό σκέπαστρο χειριστή ενιαίο με το σασί του περνοφόρου
Σύστημα OPS (Operator Presence System) στο κάθισμα του χειριστή για αποφυγή λανθασμένων χειρισμών αφού οι υδραυλικές λειτουργίες του οχήματος «κλειδώνουν» όταν ο χειριστής είναι εκτός θέσης.
Κάθισμα ανατομικό με πλαινή στήριξη πλήρως και πολλαπλώς ρυθμιζόμενο με ανάρτηση ανάλογη του βάρους του χειριστή και ζώνη ασφαλείας.
Ισχυρά υδραυλικά φρένα υψηλής πίεσεως
Χειρόφρενο
Φωτισμός αποτελούμενος από εμπρόσθιους προβολείς, φώτα πορείας εμπρός-πίσω, φώτα STOP πίσω, φώτα όπισθεν, φλας εμπρός-πίσω περιστρεφόμενος φανός στο σκέπαστρο.
Καθρέπτες οπισθοράσεως.
Βομβητής οπισθοπορείας.
Πλάγια μετατόπιση των περονών.
Το μηχάνημα συνοδεύεται από γενική έγκριση τύπου και ce έτσι ώστε να μπορεί να βγάλει άμεσα πινακίδες.

Καθαρή αξία: 24.500,00€

Ηλεκτροκίνητο μηχάνημα στοίβαξης BT STAXIO SWE120 STANDARD DUPLEX TELE 3300mm

Ο φορέας θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια ηλεκτροκίνητου μηχανήματος στοίβαξης με κόστος 24.500,00€ που θα χρησιμοποιείται εντός της μεταποιητικής μονάδας με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

Ονομαστική ανυψωτική ικανότητα 1.200 kg
Κέντρο βάρους φορτίου 600 mm
Ιστός συνεπτυγμένος 2140mm
Ιστός ανεπτυγμένος 3300mm
Απαιτούμενος διάδρομος κίνησης μεταξύ παλετών 800X1200mm 2286mm
Ακτίνα στροφής 1.397 mm
Διαστάσεις περονών 570x1150 mm
Ταχύτητα κίνησης με/χωρίς φορτίο 6 / 6 km/h
Ταχύτητα ανύψωσης με/χωρίς φορτίο 0,12 / 0,28 m/s
Ισχύς κινητήρα οδήγησης 1.0 kw
Ισχύς κινητήρα ανύψωσης 2.2 kw

Επιπρόσθετα, το μηχάνημα διαθέτει και τα ακόλουθα στοιχεία:

Είναι κατασκευασμένα σύμφωνα με το σύστημα παραγωγής της TOYOTA, TOYOTAPRODUCTIONS SYSTEM (TPS) διασφαλίζοντας μακροχρόνια αντοχή και αξιοπιστία.

Σύστημα BT Powerdrive. Οι εντολές στέλνονται σε μία κάρτα επεξεργασίας μέσω ενός μαγνητικού αισθητήρα, χωρίς πραγματική επαφή και άρα χωρίς φθορά. Το BT Powerdrive δίνει την δυνατότητα προεπιλογής προγραμμάτων απόδοσης μηχανήματος που προσαρμόζονται στις ανάγκες του χειριστή (δυνατότητα παραμετροποίησης 10 χειριστών)

Το σύστημα διεύθυνσης (τιμόνι) είναι τοποθετημένο στο κέντρο του μηχανήματος, επιτρέποντας στον χειριστή να το στρέφει προς τις δύο κατευθύνσεις, απαιτώντας μικρή ακτίνα στροφής.

Φέρουν λειτουργία Click-2-Creep, για ομαλή διέλευση σε περιορισμένους χώρους και στενούς διαδρόμους.

Διαθέτουν το μοναδικό σασί 5σημείων της BT για εξαιρετική σταθερότητα και έλεγχο, ιδίως κατά την χρήση σε ράμπες και ανώμαλα εδάφη.

Αυτόματο φρένο στάσης, αυτόματη επιβράδυνση.

Εργονομικό τιμόνι με δυνατότητα περιστροφής έως 208μοίρες για περισσότερη ευελιξία.

Ηλεκτρονικό σύστημα πέδησης, ηλεκτρονικός έλεγχος ταχύτητας.

Regenerativebraking με ανακύκλωση ενέργειας στην μπαταρία.

Ωρόμετρο, ενδεικτικό όργανο μπαταρίας, κομβίο εκτάκτου ανάγκης.

Πληκτρολόγιο για καταχώρηση PinCode χειριστών. Αισθητήρας αναγνώρισης παρουσίας χειριστή.

Αποθηκευτικοί χώροι για τον χειριστή.

Σχεδιασμένα με το σύστημα Totalview της Toyota, φέρουν ιστούς εξαιρετικής ορατότητας.

Σχεδιασμό που επιτρέπει πρόσβαση σε όλα τα μέρη του μηχανήματος και εύκολη διάγνωση βλαβών και επιδιόρθωση.

Καθαρή αξία: 8.000,00€

ΠΙΝΑΚΑΣ 9: ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ

Δαπάνες Μεταφορικών Μέσων	M.M.	Ποσότητα	Τιμή	Καθαρή αξία
Ηλεκτροκίνητο περνοφορό	Τεμάχια	2	1.850,00 €	3.700,00 €
Περνοφόρο 42-8FDF18	Σετ	1	24.500,00 €	24.500,00 €
Ηλεκτροκίνητο μηχανήμα στοίβαξης	Τεμάχια	1	8.000,00 €	8.000,00 €
Μερικό άθροισμα				36.200,00 €
Δαπάνες άυλες	M.M.	Ποσότητα	Τιμή	Καθαρή αξία
Εξοπλισμός και λογισμικό ERP	ΣΕΤ	1	19.758,00 €	19.758,00 €

B.2.5 ΑΥΛΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ

Λογισμικό ERP

Η επιχείρηση θα πραγματοποιήσει δαπάνη που αφορά την προμήθεια ειδικού εξοπλισμού για την προμήθεια και εγκατάσταση λογισμικού ERP της εταιρείας Pegasus το οποίο έχει επιμεριστεί και περιγράφεται στην σχετική οικονομική προσφορά.

Καθαρή αξία: 19.758.10€

ΠΙΝΑΚΑΣ 10: ΣΥΝΟΛΟ ΔΑΠΑΝΩΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Δαπάνες Εξοπλισμού	
Δαπάνες μηχανολογικού εξοπλισμού	1.212.889,60 €
Δαπάνες Θαλάμων Ωρίμανσης & Συντήρησης	61.840,00 €
Δαπάνες Επίπλων	44.950,00 €
Δαπάνες Λοιπού Εξοπλισμού	279.804,48 €
Δαπάνες Μεταφορικών Μέσων	36.200,00 €
Σύνολο Δαπανών Εξοπλισμού	1.635.684,08 €

Επομένως, οι συνολικές δαπάνες εξοπλισμού για την νέας μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, ανέρχεται σε 1.635.684,08 €.

B.2.6 ΣΥΝΟΛΟ ΔΑΠΑΝΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Οι συνολικές δαπάνες εγκατάστασης συνοψίζονται στον παρακάτω πίνακα.

ΠΙΝΑΚΑΣ 11: ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΑΠΑΝΩΝ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ

Σύνολο Τεχνικών Δαπανών	403.145,00 €
Σύνολο Δαπανών Εξοπλισμού	1.635.684,08 €
Σύνολο Δαπανών Άυλου Εξοπλισμού	19.758,00 €
Σύνολο	2.058.587,08 €

Το συνολικό κόστος των δαπανών της επένδυσης, όπου συμπεριλαμβάνει τις τεχνικές δαπάνες, τις δαπάνες εξοπλισμού και τον άυλο εξοπλισμό, ανέρχεται σε 2.058.587,08 €.

B.3 ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ – ΙΣΧΥΣ

Στη συνέχεια, παρουσιάζεται η δυναμικότητα της μεταποιητικής μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων που θα προκύψει με το πέρας της υλοποίησης του επιχειρηματικού σχεδίου βασισμένη στην τεχνική περιγραφή που έχει προηγηθεί, στις οικονομικές προσφορές και στα συνημμένα αρχιτεκτονικά σχέδια (κατόψεις, όψεις και τομές). Η νέα μονάδα θα παράγει πλήθος γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων που έχουν ομαδοποιηθεί σε τέσσερις κατηγορίες προϊόντων και ειδικότερα τις ακόλουθες:

- Τυριά (σκληρά, ημλίσκληρα και μαλακά)
- Γιαούρτι (πρόβειο και στραγγιστό)
- Ξινόχοντρος
- Εδέσματα (γλυκιά κρέμα και ρυζόγαλο)

Βάσει των ανωτέρω η ετήσια ονομαστική παραγωγική δυναμικότητα της επιχείρησης αναλύεται ως ακολούθως :

ΠΙΝΑΚΑΣ 12: ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑΣ

Κατηγορία Προϊόντος	Μονάδα Μέτρησης	Ωριαία Δυναμικότητα
Τυρί	Κιλό	216000
Γιαούρτι	Κιλό	210000
Ξινόχοντρος	Κιλό	12000
Εδέσματα	Κιλό	30000
Σύνολο	Κιλό	468000

Βάσει των οικονομικών προσφορών και του σχεδίου διάταξης του μηχανολογικού εξοπλισμού που απεικονίζεται το σύνολο των μηχανημάτων και της τεχνικής έκθεσης του υπεύθυνου μηχανικού που καταγράφεται η ισχύς του κάθε μηχανήματος που θα προμηθευτεί η επιχείρηση, η συνολική ισχύς ανέρχεται σε 104,70 kW ή 140,50 Hp. Αναφέρεται πως η μέγιστη επιτρεπτή ισχύς ανέρχεται 107 kW.

ΤΜΗΜΑ Γ

ΚΟΣΤΟΣ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΚΑΙ ΠΗΓΕΣ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ

Γ.1 ΑΝΑΛΥΣΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ

Όπως προαναφέρθηκε στην ενότητα Β.2.5, η συνολική αξία των δαπανών της επένδυσης, όπου συμπεριλαμβάνει τις τεχνικές δαπάνες, τις δαπάνες εξοπλισμού και τον άυλο εξοπλισμό, ανέρχεται σε 2.058.587,08 €. Παρακάτω αναλύεται το χρηματοδοτικό σχήμα, όπως ορίζει το επενδυτικό πρόγραμμα του Αναπτυξιακού Νόμου Ν.4399/2016.

ΠΙΝΑΚΑΣ 13: ΑΝΑΛΥΣΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΙΚΟΥ ΣΧΗΜΑΤΟΣ

8.1 Ανάλυση Χρηματοδοτικού Σχήματος			
		Ποσά (€)	Ποσοστά (%)
A. ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ		0,00 €	0,000%
Ανάλυση Ιδίων Κεφαλαίων			
α/α	Περιγραφή	Ποσό	
<div>+</div> Προσθήκη			
Σύνολο Ανάλυσης Ιδίων Κεφαλαίων		0,00 €	
B. ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ		1.132.222,89 €	55,000%
Ανάλυση Εξωτερικής Χρηματοδότησης			
α/α	Περιγραφή	Ποσό	
1	Τραπεζικό δάνειο τριετούς τουλάχιστον διάρκειας	1.132.222,89	
<div>+</div> Προσθήκη			
Σύνολο Ανάλυσης Εξωτερικής Χρηματοδότησης		1.132.222,89 €	
Γ. ΕΠΙΧΟΡΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΑΤΙΚΗΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ		926.364,19 €	45,000%
Δ. ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΙΣΧΥΟΜΕΝΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΣΥΜΒΑΤΙΚΗΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ (Δ = Α + Β + Γ)		2.058.587,08 €	100,000%
Ε. ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΙΣΧΥΟΜΕΝΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ ΜΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΙΚΗ ΜΙΣΘΩΣΗ		0,00 €	
ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΙΚΗΣ ΜΙΣΘΩΣΗΣ	Ποσό (€)	0,00 €	
	Ποσοστό (%)	0,000%	
ΣΤ. ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΙΣΧΥΟΜΕΝΟΥ ΜΙΣΘΟΛΟΓΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΝΕΩΝ ΘΕΣΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		0,00 €	
ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕΝΗΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ	Ποσό (€)	0,00 €	
	Ποσοστό (%)	0,000%	
Ζ. ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΙΣΧΥΟΜΕΝΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ (Ζ = Δ + Ε + ΣΤ)		2.058.587,08 €	
Η. ΣΥΝΟΛΟ ΜΗ ΕΝΙΣΧΥΟΜΕΝΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ		0,00 €	
ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ		0,00 €	
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ		0,00 €	
ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΙΚΗ ΜΙΣΘΩΣΗ		0,00 €	
Θ. ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΙΛΕΞΙΜΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ (Θ = Ζ + Η)		2.058.587,08 €	
Ι. ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΜΕ ΤΗ ΜΟΡΦΗ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΠΑΛΛΑΓΗΣ (Ι = Ι.α + Ι.β)		0,00 €	
Ι.α. ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗ ΑΠΑΛΛΑΓΗ ΣΥΜΒΑΤΙΚΗΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ		0,00 €	
Ι.β. ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗ ΑΠΑΛΛΑΓΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΙΚΗΣ ΜΙΣΘΩΣΗΣ		0,00 €	

Όπως έχει παρουσιαστεί και σε προηγούμενη ενότητα της μελέτης, το επενδυτικό σχέδιο αφορά την ίδρυση νέας μεταποιητικής μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Η επένδυση θα καλυφθεί σε ποσοστό 55,00% επί του κόστους επένδυσης, ήτοι 1.132.222,89€ από λήψη μακροπρόθεσμου δανείου και το υπόλοιπο 45% που

αντιστοιχεί στο ποσό των 926,304,19€ θα καλυφθεί από το καθεστώς «Επιχειρηματικότητα Πολύ Μικρών και Μικρών Επιχειρήσεων» του αναπτυξιακού νόμου 4399/2016. (ΦΕΚ - Αναπτυξιακός Νόμος Ν.4399/2016 , 2016)

Ειδικότερα, ο επενδυτικός φορέας θα λάβει μακροπρόθεσμο δάνειο για την κάλυψη του 55,00 % του προϋπολογισμού του επενδυτικού σχεδίου και συγκεκριμένα για το ποσό των 1.132.222,89€. Η διάρκεια αποπληρωμής του δανείου είναι 10 έτη από την πρώτη εκταμίευση με ένα έτος περίοδο χάριτος, το επιτόκιο θα διαμορφωθεί σύμφωνα με τις τρέχουσες συνθήκες της αγοράς και ειδικότερα + 5,00%, συνυπολογίζοντας και την εισφορά βάσει του Ν. 128/75 (σήμερα 0,60%). Το δάνειο διαθέτει περίοδο χάριτος μέχρι δώδεκα μήνες από την πρώτη εκταμίευση χωρίς κεφαλαιοποίηση των τόκων της περιόδου χάριτος. Η αποπληρωμή του δανείου θα πραγματοποιηθεί ανά τρίμηνο (4 φορές το έτος), συνολικά θα καταβληθούν 36 τριμηνιαίες δόσεις για την εξόφληση του μακροπρόθεσμου δανείου. (Υπουργείο Οικονομικών , 2015)

ΠΙΝΑΚΑΣ 14: ΕΤΗΣΙΕΣ ΔΟΣΕΙΣ ΔΑΝΕΙΟΥ

Λεπτομέρειες δανείου								
Ποσό δανείου	1.132.222,89 €							
Ετήσιο επιτόκιο	5,60%							
Περίοδος δανείου σε έτη	10	Σύνοψη δανείου						
Αριθμός δόσεων ανά έτος	4	Υψος Δόσης	40.254,23 €					
Περίοδος Χάριτος σε έτη	1	Αριθμός Δόσεων	36					
Ημερομηνία έναρξης δανείου	1/1/2023	Σύνολο τόκων	0,00 €					
Αριθμός Πληρωμών	Ημερομηνία πληρωμής	Τόκος	Σύνολο τόκων	Χρεολύσιο	Τοκοχρεολίσιο	Καταβληθέν κεφάλαιο	Υπόλοιπο Κεφάλαιο	
Περίοδος Χάριτος	1/1/2023	- €	- €	- €	- €	- €	1.132.222,89 €	
Περίοδος Χάριτος	1/4/2023	- €	- €	- €	- €	- €	1.132.222,89 €	
Περίοδος Χάριτος	1/7/2023	- €	- €	- €	- €	- €	1.132.222,89 €	
Περίοδος Χάριτος	1/10/2023	- €	- €	- €	- €	- €	1.132.222,89 €	
1η Δόση	1/1/2024	15.851,12 €	15.851,12 €	24.403,11 €	40.254,23 €	40.254,23 €	1.107.819,79 €	
2η Δόση	1/4/2024	15.509,48 €	31.360,60 €	24.744,75 €	40.254,23 €	80.508,45 €	1.083.075,04 €	
3η Δόση	1/7/2024	15.163,05 €	46.523,65 €	25.091,18 €	40.254,23 €	120.762,68 €	1.057.983,86 €	
4η Δόση	1/10/2024	14.811,77 €	61.335,42 €	25.442,45 €	40.254,23 €	161.016,91 €	1.032.541,41 €	
5η Δόση	1/1/2025	14.455,58 €	75.791,00 €	25.798,65 €	40.254,23 €	201.271,13 €	1.006.742,76 €	
6η Δόση	1/4/2025	14.094,40 €	89.885,40 €	26.159,83 €	40.254,23 €	241.525,36 €	980.582,94 €	
7η Δόση	1/7/2025	13.728,16 €	103.613,56 €	26.526,07 €	40.254,23 €	281.779,59 €	954.056,87 €	
8η Δόση	1/10/2025	13.356,80 €	116.970,36 €	26.897,43 €	40.254,23 €	322.033,81 €	927.159,44 €	
9η Δόση	1/1/2026	12.980,23 €	129.950,59 €	27.273,99 €	40.254,23 €	362.288,04 €	899.885,45 €	
10η Δόση	1/4/2026	12.598,40 €	142.548,99 €	27.655,83 €	40.254,23 €	402.542,26 €	872.229,62 €	
11η Δόση	1/7/2026	12.211,21 €	154.760,20 €	28.043,01 €	40.254,23 €	442.796,49 €	844.186,60 €	
12η Δόση	1/10/2026	11.818,61 €	166.578,81 €	28.435,61 €	40.254,23 €	483.050,72 €	815.750,99 €	
13η Δόση	1/1/2027	11.420,51 €	177.999,33 €	28.833,71 €	40.254,23 €	523.304,94 €	786.917,28 €	
14η Δόση	1/4/2027	11.016,84 €	189.016,17 €	29.237,38 €	40.254,23 €	563.559,17 €	757.679,89 €	
15η Δόση	1/7/2027	10.607,52 €	199.623,69 €	29.646,71 €	40.254,23 €	603.813,40 €	728.033,18 €	
16η Δόση	1/10/2027	10.192,46 €	209.816,15 €	30.061,76 €	40.254,23 €	644.067,62 €	697.971,42 €	
17η Δόση	1/1/2028	9.771,60 €	219.587,75 €	30.482,63 €	40.254,23 €	684.321,85 €	667.488,80 €	
18η Δόση	1/4/2028	9.344,84 €	228.932,60 €	30.909,38 €	40.254,23 €	724.576,08 €	636.579,41 €	
19η Δόση	1/7/2028	8.912,11 €	237.844,71 €	31.342,11 €	40.254,23 €	764.830,30 €	605.237,30 €	
20η Δόση	1/10/2028	8.473,32 €	246.318,03 €	31.780,90 €	40.254,23 €	805.084,53 €	573.456,39 €	
21η Δόση	1/1/2029	8.028,39 €	254.346,42 €	32.225,84 €	40.254,23 €	845.338,76 €	541.230,56 €	
22η Δόση	1/4/2029	7.577,23 €	261.923,65 €	32.677,00 €	40.254,23 €	885.592,98 €	508.553,56 €	
23η Δόση	1/7/2029	7.119,75 €	269.043,40 €	33.134,48 €	40.254,23 €	925.847,21 €	475.419,08 €	
24η Δόση	1/10/2029	6.655,87 €	275.699,26 €	33.598,36 €	40.254,23 €	966.101,44 €	441.820,72 €	
25η Δόση	1/1/2030	6.185,49 €	281.884,75 €	34.068,74 €	40.254,23 €	1.006.355,66 €	407.751,99 €	
26η Δόση	1/4/2030	5.708,53 €	287.593,28 €	34.545,70 €	40.254,23 €	1.046.609,89 €	373.206,29 €	
27η Δόση	1/7/2030	5.224,89 €	292.818,17 €	35.029,34 €	40.254,23 €	1.086.864,12 €	338.176,95 €	
28η Δόση	1/10/2030	4.734,48 €	297.552,65 €	35.519,75 €	40.254,23 €	1.127.118,34 €	302.657,20 €	
29η Δόση	1/1/2031	4.237,20 €	301.789,85 €	36.017,03 €	40.254,23 €	1.167.372,57 €	266.640,17 €	
30η Δόση	1/4/2031	3.732,96 €	305.522,81 €	36.521,26 €	40.254,23 €	1.207.626,79 €	230.118,91 €	
31η Δόση	1/7/2031	3.221,66 €	308.744,47 €	37.032,56 €	40.254,23 €	1.247.881,02 €	193.086,35 €	
32η Δόση	1/10/2031	2.703,21 €	311.447,68 €	37.551,02 €	40.254,23 €	1.288.135,25 €	155.535,33 €	
33η Δόση	1/1/2032	2.177,49 €	313.625,18 €	38.076,73 €	40.254,23 €	1.328.389,47 €	117.458,60 €	
34η Δόση	1/4/2032	1.644,42 €	315.269,60 €	38.609,81 €	40.254,23 €	1.368.643,70 €	78.848,79 €	
35η Δόση	1/7/2032	1.103,88 €	316.373,48 €	39.150,34 €	40.254,23 €	1.408.897,93 €	39.698,45 €	
36η Δόση	1/10/2032	555,78 €	316.929,26 €	39.698,45 €	40.254,23 €	1.449.152,15 €	0,00 €	
Άθροισμα								

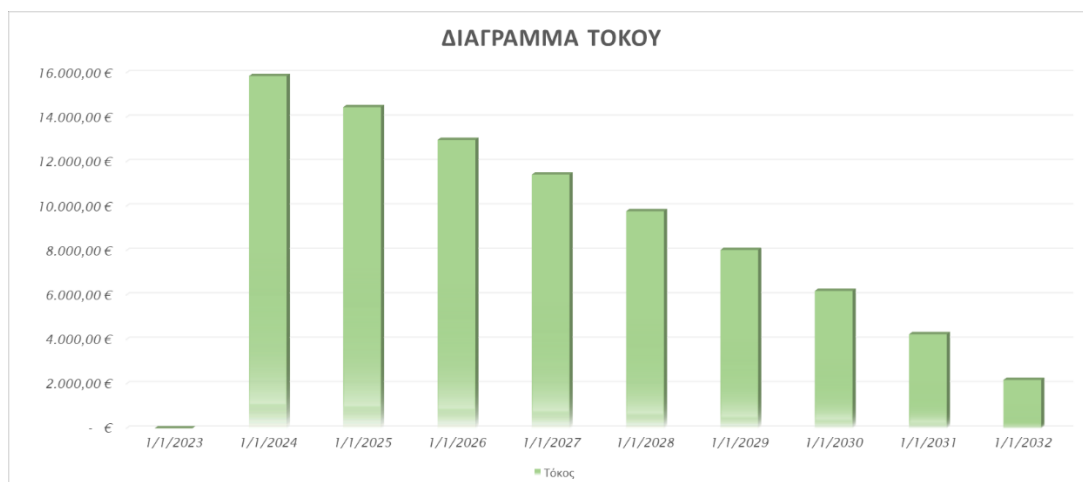
Συμπερασματικά, το ύψος της δόσης ανέρχεται σε δόσεις και θα υπάρξουν 36 αυτών για την αποπληρωμή του δανείου. Επιπλέον επισημαίνεται πως τα παραπάνω χαρακτηριστικά προσδιορίστηκαν σύμφωνα με επικοινωνία που έχει ήδη πραγματοποιήσει ο εταίρος της υπό σύσταση επιχείρησης με πιστωτικό ίδρυμα για την λήψη μακροπρόθεσμου δανεισμού που θα λάβει ο φορέας σε συνέχεια της υπαγωγής της υπό σύσταση επιχείρησης στον αναπτυξιακό

νόμο 4399/2016. Επιπρόσθετα, για τα κεφάλαια κίνησης που θα χρησιμοποιηθούν θα καλυφθούν με ίδια κεφάλαια.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 4: ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΤΑΒΛΗΘΕΝ ΠΟΣΟΥ



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 5: ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΚΟΥ ΔΑΝΕΙΟΥ



Στα παραπάνω διαγράμματα απεικονίζεται η αυξητική πορεία του συνολικού καταβληθέν ποσού του δανείου, σε αντίθεση με την φθίνουσα πορεία του τόκου με το πέρας του χρόνου. Στο διάγραμμα 3 όπου απεικονίζεται ο τόκος, το πρώτο έτος είναι μηδενικό λόγω της περιόδου χάριτος δανείου.

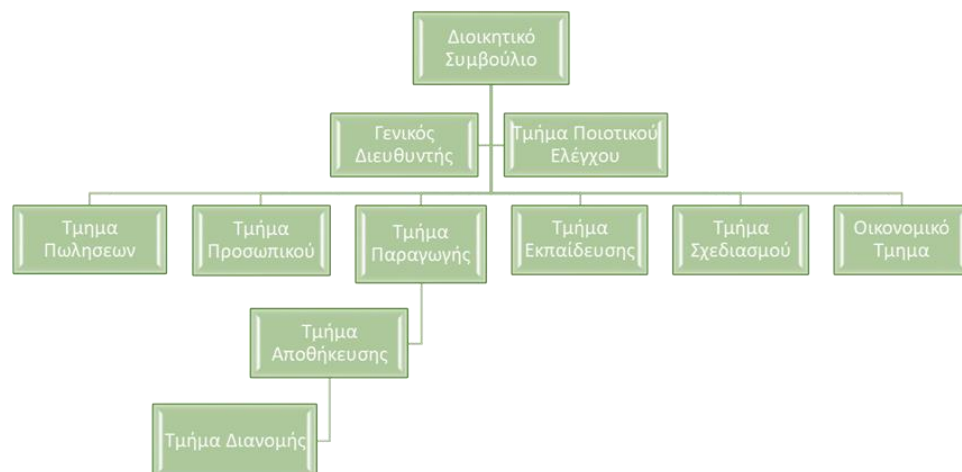
ΤΜΗΜΑ Δ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Α.1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΜΟΝΑΔΑΣ

Η επιχείρηση, όπως έχει επισημανθεί ανωτέρω, δεν υπάρχει ως νομικό πρόσωπο και αποτελεί υπό σύσταση εταιρεία και ως εκ τούτου δεν διαθέτει υφιστάμενο προσωπικό.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 6: ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΦΟΡΕΑ



Για την ορθή λειτουργία της νέας μονάδας θα τηρηθεί το παραπάνω οργανόγραμμα.

Γενικός Διευθυντής: Το τμήμα γενικής διεύθυνσης είναι υπεύθυνο για τη συνολική λειτουργία της επιχείρησης και κατ' επέκταση και της παραγωγής. Επιβλέπει και συντονίζει τις δραστηριότητες όλων των τμημάτων της επιχείρησης. Προγραμματίζει όλες τις δραστηριότητες της εταιρείας, καθορίζει τι ακριβώς ζητά από κάθε τμήμα της, καθώς και τις διαδικασίες αξιολόγησης των τμημάτων. Αποτελεί το σύνδεσμο μεταξύ του Διοικητικού Συμβουλίου και των Διευθυντών των τμημάτων.

Τμήμα Προσωπικού: Ο διευθυντής προσωπικού είναι υπεύθυνος για την εξασφάλιση του απαραίτητου προσωπικού της επιχείρησης ανάλογα με τις ανάγκες της (προσλήψεις - απολύσεις). Καθορίζει και εφαρμόζει μια πολιτική αμοιβής και εξέλιξης για όλους τους εργαζομένους. Επίσης φροντίζει για τις ανάγκες τους και για τις σχέσεις τους με την επιχείρηση.

Τμήμα Εκπαίδευσης: Το τμήμα εκπαίδευσης δημιουργήθηκε εξαιτίας των ραγδαίων τεχνολογικών εξελίξεων και της υψηλής ζήτησης για νέα καινοτόμα αγροδιατροφικά προϊόντα. Για να διαθέτει η επιχείρηση υψηλό ανταγωνιστικό επίπεδο χρειάζεται συνεχή εκσυγχρονισμό της λειτουργίας της. Αυτό σημαίνει ότι οι εργαζόμενοι θα πρέπει να εκπαιδεύονται συνεχώς στα νέα τεχνολογικά δεδομένα. Προγράμματα εκπαίδευσης απαιτείται τόσο για τους έμπειρους εργαζομένους, όσο και για αυτούς που προσλαμβάνονται για πρώτη φορά στην επιχείρηση.

Τμήμα Προμηθειών - Αποθήκευσης: Τα τμήματα αυτά δραστηριοποιούνται στην ποσοτική και ποιοτική παραλαβή των πρώτων υλών από Ελλάδα και εξωτερικό, καθώς και στην αποθήκευση έτοιμου προϊόντος και βοηθητικών υλών. Λειτουργεί καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Την διαχείριση του έχει αναλάβει ο Υπεύθυνος του τμήματος Αποθήκευσης ο οποίος μαζί με τον Υπεύθυνο Προμηθειών έρχονται σε επαφή με τους προμηθευτές, διαπραγματεύονται την τιμή αγοράς των πρώτων υλών, κλείνουν συμφωνίες προμηθειών,

φροντίζουν να υπάρχουν αποθέματα στην επιχείρηση και τέλος ασχολούνται με τη διατήρηση της καλής ποιότητας των αποθηκευμένων προϊόντων.

Τμήμα Παραγωγής: Είναι το τμήμα όπου γίνεται η παραγωγή των προϊόντων. Καθ' όλη την παραγωγική διαδικασία υπάρχει εποπτεία της παραγωγής και πραγματοποιείται ποιοτικός έλεγχος των συσκευασμένων προϊόντων. Στο τμήμα αυτό, θα απασχολούνται 2 υπεύθυνοι παραγωγής τυριού, 2 υπεύθυνοι παραγωγής γιαουρτιού και ένας υπεύθυνος παραγωγής ξινόχονδρου και εδεσμάτων.

Τμήμα Σχεδιασμού: Το τμήμα αυτό είναι αρμόδιο για το σχεδιασμό και τον καθορισμό των χαρακτηριστικών (μορφή, προδιαγραφές) των προϊόντων της επιχείρησης, καθώς επίσης και για τη βελτίωση των προϊόντων που ήδη παράγονται. Στο συγκεκριμένο τμήμα, θα απασχολείται ένας Υπεύθυνος Σχεδιασμού προϊόντων και συσκευασιών.

Τμήμα Μάρκετινγκ και Πωλήσεων: Σε συνεργασία με τον Γενικό Διευθυντή, έχουν ως αποκλειστική ευθύνη το κλείσιμο συνεργασιών με εταιρείες του εξωτερικού και εσωτερικού, την κοστολόγηση των προϊόντων, την παρακολούθηση των τάσεων της αγοράς, την προβολή της επιχείρησης όπως και την αναζήτηση νέων συνεργασιών. Επίσης, ο υπεύθυνος του τμήματος αυτού διαπραγματεύεται με εταιρίες μεταφορών τη μεταφορά των προϊόντων στις αγορές του εσωτερικού. Στο προαναφερόμενο τμήμα, θα απασχολούνται 3 Διανομείς και Πωλητές.

Τμήμα Λογιστηρίου: Το τμήμα οικονομικών έχει την ευθύνη τον έλεγχο και συντονισμό των οικονομικών δραστηριοτήτων της εταιρείας. Ο διευθυντής οικονομικών αξιολογεί τις ιδέες για τη σχεδίαση και την παραγωγή προϊόντων και υπηρεσιών με βάση τους οικονομικούς περιορισμούς. Στο τμήμα αυτό, θα απασχολείται ένας έμπειρος Λογιστής.

Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας: Το τμήμα αυτό είναι αρμόδιο για τη διασφάλιση της ποιότητας του κάθε παραγόμενου προϊόντος σε κάθε στάδιο της παραγωγής του (πρώτες ύλες, παραγωγική διαδικασία, συσκευασία, αποθήκευση, διανομή). Η παραγωγή προϊόντων ποιότητας είναι θέμα μέγιστης προτεραιότητας και ιδιαίτερα υψηλού υγειονομικού ενδιαφέροντος. Το τμήμα ποιοτικού ελέγχου λειτουργεί με βάση προδιαγραφές που καθορίζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση, από τις υγειονομικές αρχές αλλά και προδιαγραφές που θέτει η ίδια η επιχείρηση, προκειμένου να είναι ανταγωνιστική. Στο τελευταίο αλλά μέγιστης σημασίας τμήμα, θα απασχολείται ένας Τεχνολόγος τροφίμων.

Α.2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΝΕΑΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Η δημιουργία της νέας μονάδας παραγωγής θα επηρεάσει αποτελεσματικά τον τομέα απασχόλησης, καθώς θα δημιουργηθούν νέες θέσεις εργασίας για μακρύ διάστημα στους κλάδους που συνδέονται με τον αγροδιατροφικό κλάδο. Θα εξασφαλίσει μεγαλύτερο αριθμό απασχολούμενων με κατάρτιση στην τεχνολογία τροφίμων, στην οικονομική διαχείριση μιας επιχείρησης, στην τήρηση αποθήκης.

Η υπό σύσταση εταιρία έχει σκοπό να συμβάλει στην απασχόληση εργασίας, προσλαμβάνοντας προσωπικό που συνδέεται με την συγκεκριμένη επένδυση. Προκειμένου να επιτευχθεί αυτός ο στόχος, η διοίκηση της μονάδας θα προχωρήσει στις ακόλουθες ενέργειες:

Πρόσληψη εξειδικευμένου στελέχους και ειδικότερα πτυχιούχου τεχνολόγου τροφίμων που θα είναι υπεύθυνος για την άρτια λειτουργία της παραγωγικής διαδικασίας, των χημικών αναλύσεων των πρώτων υλών καθώς και για την επίβλεψη των απαραίτητων υγειονομικών κανόνων.

- Πρόσληψη προσωπικού που απασχοληθεί στην παραγωγική διαδικασία καθώς και για την διανομή και χονδρική εμπορία των παραγόμενων προϊόντων.
- Πρόσληψη πτυχιούχου οικονομολόγου που θα είναι υπεύθυνος για την τήρηση των οικονομικών υποχρεώσεων αλλά και για την άρτια οικονομική διαχείριση της επιχείρησης.
- Πρόσληψη πτυχιούχου στον κλάδο της βιομηχανικής διοίκησης και τεχνολογίας που θα απασχοληθεί στο τμήμα αποθήκευσης και απογραφής των παραγόμενων προϊόντων της επιχείρησης.
- Συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού σε αντικείμενα της ειδικότητας του, αλλά και γενικότερα σε θέματα ποιότητας και εξυπηρέτησης των πελατών, ώστε τα προσφερόμενα παραγόμενα προϊόντα να είναι άριστης ποιότητας και υψηλής διατροφικής αξίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ 15: ΝΕΕΣ ΘΕΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ (ΕΜΕ)

Τμήμα	Ειδικότητα	Αριθμός Ατόμων	Τύπος Απασχόλησης	ΕΜΕ
Προμηθειών - Αποθήκευσης	Υπεύθυνος Αποθήκης	1	Πλήρους	1
Τμήμα Παραγωγής	Υπεύθυνος Παραγωγής τυριού	2	Πλήρους	2
	Υπεύθυνος Παραγωγής γιαουρτιού	2	Πλήρους	2
	Υπεύθυνος Παραγωγής ξινόχοντρου και εδεσμάτων	1	Πλήρους	1
Τμήμα Σχεδιασμού	Υπεύθυνος Σχεδιασμού προϊόντων και συσκευασιών	1	Πλήρους	1
Τμήμα Μάρκετινγκ και Πωλήσεων	Διανομείς και Πωλητές	3	Πλήρους	3
Τμήμα Λογιστηρίου	Λογιστής	1	Πλήρους	1
Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας	Τεχνολόγος τροφίμων	1	Πλήρους	1
Σύνολο		12		12

Στον παραπάνω πίνακα εμφανίζεται η αρχική λίστα των εργαζομένων με την ειδικότητα που αρμόζει στο αντίστοιχο τμήμα. Το σύνολο των απασχολούμενων εργαζομένων στην νέα μονάδα παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, είναι 12 επιλεγμένα άτομα.

Τα άτομα τα οποία θα εργασθούν στην υπό σύσταση επιχείρηση θα είναι πλήρους απασχόλησης και θα εργάζονται για δώδεκα μήνες διάρκειας, δηλαδή θα κατέχουν 300 ημέρες ασφάλισης. Δεδομένου ότι είναι οκτάωρη απασχόληση το κάθε άτομο αντιστοιχεί σε (300/300) 1,00 Ετήσια Μονάδα Εργασίας. Επομένως, τα δώδεκα άτομα που θα απασχοληθούν θα αντιστοιχούν σε 12 ΕΜΕ. (Επιτροπή Λογιστικής Τυποποίησης Και Ελεγχων Ν.Π.Δ.Δ., 2019)

ΤΜΗΜΑ Ε

ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Ε.1 ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

Όπως έχει ήδη επισημανθεί η νέα μεταποιητική μονάδα θα παράγει πλήθος γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων τα οποία ομαδοποιήθηκαν σε τέσσερις κατηγορίες. Η πρώτη κατηγορία προϊόντων αφορά παραγωγή τυριών που διακρίνονται σε σκληρά, ημίσκληρα και μαλακά τυριά. Η δεύτερη κατηγορία αφορά προϊόντας γιαουρτιού που διακρίνεται σε πρόβειο και στραγγιστό γιαούρτι. Η τρίτη κατηγορία προϊόντων αφορά παραγωγή ξινόχοντρου και η τέταρτη κατηγορία προϊόντων εδέσματος που διακρίνεται σε παραγωγή γλυκιάς κρέμας και ρυζόγαλου.

Η μονάδα μέτρησης όλων των παραγόμενων προϊόντων είναι κιλά. Επιπρόσθετα, η νέα μονάδα θα έχει διάρκεια βάρδιας 8 ωρών ανά βάρδια.

Στην κατηγορία των προϊόντων τυριού θα παράγονται 90 κιλά τυριών ανά ώρα. Η ημερήσια παραγωγική δυναμικότητα ανέρχεται σε $(90 \times 8) 720$ κιλά. Συνεπώς η ετήσια ονομαστική παραγωγική δυναμικότητα, δεδομένου ότι η εταιρεία θα παράγει 300 ημέρες το έτος, ανέρχεται σε $(720 \times 300) 216.000$ κιλά τυριών ανά έτος.





Στην κατηγορία προϊόντων γιαουρτιού θα παράγονται περίπου 88 κιλά γιαουρτιού ανά ώρα. Η ημερήσια παραγωγική δυναμικότητα ανέρχεται σε $(87,5 \times 8) 700$ κιλά. Συνεπώς η ετήσια ονομαστική παραγωγική δυναμικότητα, δεδομένου ότι η εταιρεία θα παράγει 300 ημέρες το έτος, ανέρχεται σε $(700 \times 300) 210.000$ κιλά γιαουρτιού ανά έτος.

Στην κατηγορία προϊόντων ξινόχοντρου θα παράγονται 5 κιλά ξινόχοντρου ανά ώρα. Η ημερήσια παραγωγική δυναμικότητα ανέρχεται σε $(5 \times 8) 40$ κιλά. Συνεπώς η ετήσια ονομαστική παραγωγική δυναμικότητα, δεδομένου ότι η εταιρεία θα παράγει 300 ημέρες το έτος, ανέρχεται σε $(40 \times 300) 12.000$ κιλά ξινόχοντρου ανά έτος.

Στην κατηγορία προϊόντων εδέσματος θα παράγονται περίπου 13 κιλά εδέσματος (κρέμα και ρυζόγαλο) ανά ώρα. Η ημερήσια παραγωγική δυναμικότητα ανέρχεται σε $(12,5 \times 8) 100$ κιλά. Συνεπώς η ετήσια ονομαστική παραγωγική δυναμικότητα, δεδομένου ότι η εταιρεία θα παράγει 300 ημέρες το έτος, ανέρχεται σε $(100 \times 300) 30.000$ κιλά εδέσματος ανά έτος.

Σε αυτό το σημείο πρέπει να επισημανθεί πως παρόλο που το σύνολο του μηχανολογικού εξοπλισμού θα είναι καινούριος και αμεταχείριστος η πραγματική παραγωγική δυναμικότητα δεν επιτυγχάνει το 100% της ονομαστικής παραγωγικής δυναμικότητας. Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζεται το ποσοστό της πραγματικής προς την ονομαστική παραγωγική δυναμικότητα ανά έτος ανά κατηγορία παραγόμενων προϊόντων.

ΠΙΝΑΚΑΣ 16: ΠΟΣΟΣΤΟ ΤΗΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ

Συγκεντρωτικός Πίνακας Βαθμού Απασχόλησης			1ο ΕΤΟΣ	2ο ΕΤΟΣ	3ο ΕΤΟΣ	4ο ΕΤΟΣ	5ο ΕΤΟΣ	6ο ΕΤΟΣ	7ο ΕΤΟΣ	8ο ΕΤΟΣ	9ο ΕΤΟΣ	10ο ΕΤΟΣ
Βαθμός απασχόλησης δυναμικότητας μονάδος (%) Τυριών	ΚΙΛΟ		80,00%	83,00%	85,00%	87,00%	89,00%	90,00%	92,00%	92,50%	93,00%	95,00%
Βαθμός απασχόλησης δυναμικότητας μονάδος (%) Γιαουρτιού	ΚΙΛΟ		80,00%	83,00%	85,00%	87,00%	89,00%	91,00%	91,50%	92,50%	93,00%	95,00%
Βαθμός απασχόλησης δυναμικότητας μονάδος (%) Ξινόχοντρου	ΚΙΛΟ		75,00%	78,00%	80,00%	82,00%	85,00%	87,00%	89,00%	91,00%	93,00%	95,00%
Βαθμός απασχόλησης δυναμικότητας μονάδος (%) Κρεμών	%		78,0%	79,0%	81,0%	83,0%	85,0%	87,0%	89,0%	91,0%	93,0%	95,0%

Βάσει των παραπάνω στοιχείων που έχουν αναλυθεί παρουσιάζεται για την πρώτη δεκαετία λειτουργίας της μεταποιητικής μονάδας, η ονομαστική και η πραγματική παραγωγική δυναμικότητα ανά κατηγορία παραγόμενου προϊόντος.

ΠΙΝΑΚΑΣ 17: ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΩΤΗΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ

			1ο ΕΤΟΣ	2ο ΕΤΟΣ	3ο ΕΤΟΣ	4ο ΕΤΟΣ	5ο ΕΤΟΣ	6ο ΕΤΟΣ	7ο ΕΤΟΣ	8ο ΕΤΟΣ	9ο ΕΤΟΣ	10ο ΕΤΟΣ
	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΤΑΣΗ										
Ημέρες εργασίας	ΗΜΕΡΕΣ		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Συνολικές βάρδιες	ΒΑΡΔΙΕΣ		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Διάρκεια βάρδιας	ΩΡΕΣ		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Συνολικές ώρες λειτουργίας	ΩΡΕΣ		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
ΤΥΡΙ												
Ονομαστική Ωριαία Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
Ονομαστική Ετήσια Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		216.000	216.000	216.000	216.000	216.000	216.000	216.000	216.000	216.000	216.000
Πραγματική Ετήσια Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		172.800	179.280	183.600	187.920	192.240	194.400	198.720	199.800	200.880	205.200
Βαθμός απασχόλησης δυναμικότητας μονάδος	%		80,0%	83,0%	85,0%	87,0%	89,0%	90,0%	92,0%	92,5%	93,0%	95,0%
ΓΙΑΟΥΡΤΙ												
Ονομαστική Ωριαία Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		88	88	88	88	88	88	88	88	88	88
Ονομαστική Ετήσια Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		210.000	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000
Πραγματική Ετήσια Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		168.000	174.300	178.500	182.700	186.900	191.100	192.150	194.250	195.300	199.500
Βαθμός απασχόλησης δυναμικότητας μονάδος	%		80,0%	83,0%	85,0%	87,0%	89,0%	91,0%	91,5%	92,5%	93,0%	95,0%
ΞΙΝΟΧΟΝΔΡΟ												
Ονομαστική Ωριαία Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ονομαστική Ετήσια Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000
Πραγματική Ετήσια Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		9.000	9.360	9.600	9.840	10.200	10.440	10.680	10.920	11.160	11.400
Βαθμός απασχόλησης δυναμικότητας μονάδος	%		75,0%	78,0%	80,0%	82,0%	85,0%	87,0%	89,0%	91,0%	93,0%	95,0%
ΚΡΕΜΕΣ - ΡΙΖΟΖΑΛΟ												
Ονομαστική Ωριαία Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Ονομαστική Ετήσια Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200
Πραγματική Ετήσια Παραγωγική Δυναμικότητα	ΚΙΛΟ		24.336	24.648	25.272	25.896	26.520	27.144	27.768	28.392	29.016	29.640
Βαθμός απασχόλησης δυναμικότητας μονάδος	%		78,0%	79,0%	81,0%	83,0%	85,0%	87,0%	89,0%	91,0%	93,0%	95,0%

Επισημαίνεται πως η παραγωγή τυριού διακρίνεται σε τρεις υποκατηγορίες, ήτοι αυτές των σκληρών, ημίσκληρων και μαλακών τυριών. Στα σκληρά τυριά ανήκουν προϊόντα όπως γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα, κεφαλοτύρι κλπ, στα ημίσκληρα τυριά ανήκουν προϊόντα όπως φέτα, τυροζούλι κλπ. και στην κατηγορία των μαλακών τυριών ανήκουν προϊόντα όπως κλπ.

Από την συνολική παραγωγή τυριών ανά έτος το 44% της παραγωγής αφορά σκληρά τυριά, το 28% της παραγωγής τυριών αφορά ημίσκληρα τυριά και το υπόλοιπο 28% αφορά παραγωγή μαλακών τυριών. Από τη συγκεκριμένη παραγωγή τυριών το 40% πωλείται στην εγχώρια αγορά και το 60% διανέμεται στην διεθνή αγορά (εξαγωγές). Στην παραγωγή γιαουρτιού το 30% αφορά το πρόβειο γιαούρτι και το 70% αφορά στραγγιστό γιαούρτι και από την εν λόγω παραγωγή το 60% θα διανέμεται στην εγχώρια αγορά και το υπόλοιπο 40% θα διανέμεται στην διεθνή αγορά. Επιπρόσθετα, η παραγωγή ξινόχοντρου και των εδεσμάτων (γλυκιά κρέμα και ρυζόγαλο) θα διατίθενται στο σύνολο τους στη εγχώρια αγορά. Συνεπώς, βάσει των ανωτέρω προκύπτει ο ακόλουθος πίνακας που αναφέρεται ο όγκος πωλήσεων ανά κατηγορία ομάδας προϊόντων.

ΠΙΝΑΚΑΣ 18: ΟΓΚΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ

ΤΥΡΙΑ		Συνολική παραγωγή		ΓΙΑΟΥΡΤΙ Συνολική παραγωγή		ΛΟΙΠΑ	
Σκληρά τυριά (γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα, κεφαλοτύρι)		44,00%		Πρόβειο γιαούρτι 30,00%		Ξινόχοντρος	
Ημισκληρο τυρί (φέτα, τυροζούλι κλπ.)		28,00%		Στραγγιστό γιαούρτι 70,00%		Κρεμώδη Γαλακτομικά (Γλυκές κρέμες & Ρυζόγαλο)	
Μακαλό τυρί (μυζήθρα)		28,00%					
Πωλήσεις εσωτερικού		40,00%		Πωλήσεις εσωτερικ		Πωλήσεις εσωτερικού	
				60,00%		100,00%	

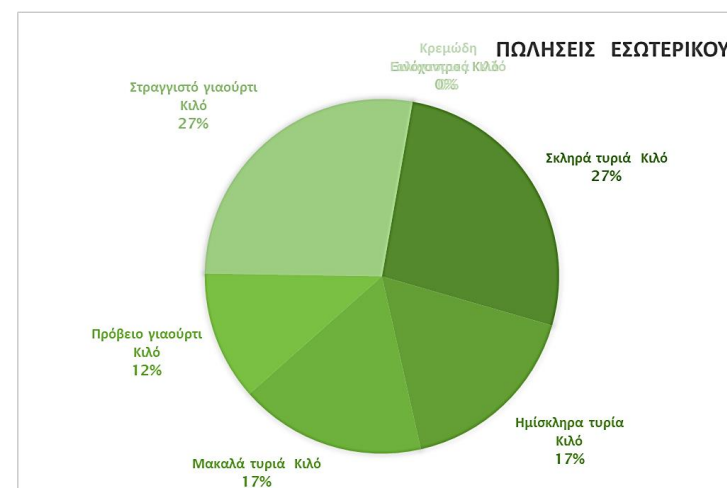
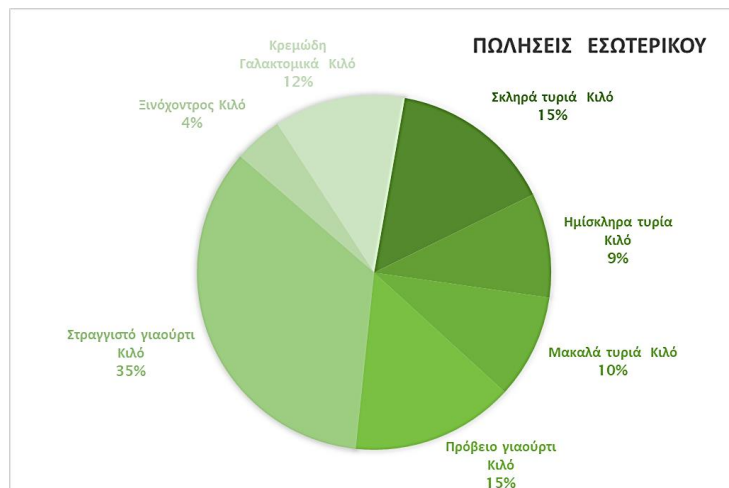
ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΛΩΣΕΙΣ											
ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗ	1ο έτος	2ο έτος	3ο έτος	4ο έτος	5ο έτος	6ο έτος	7ο έτος	8ο έτος	9ο έτος	10ο έτος
Σκληρά τυριά	Κιλό	30.413	31.553	32.314	33.074	33.834	34.214	34.975	35.165	35.355	36.115
Ημισκληρα τυρία	Κιλό	19.354	20.079	20.563	21.047	21.531	21.773	22.257	22.378	22.499	22.982
Μακαλά τυριά	Κιλό	19.354	20.079	20.563	21.047	21.531	21.773	22.257	22.378	22.499	22.982
Πρόβειο γιαούρτι	Κιλό	30.240	31.374	32.130	32.886	33.642	34.398	34.587	34.965	35.154	35.910
Στραγγιστό γιαούρτι	Κιλό	70.560	73.206	74.970	76.734	78.498	80.262	80.703	81.585	82.026	83.790
Ξινόχοντρος	Κιλό	9.000	9.360	9.600	9.840	10.200	10.440	10.680	10.920	11.160	11.400
Κρεμώδη Γαλακτομικά	Κιλό	24.336	24.648	25.272	25.896	26.520	27.144	27.768	28.392	29.016	29.640
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ		203.256	210.300	215.412	220.524	225.756	230.004	233.226	235.782	237.708	242.820

ΠΙΝΑΚΑΣ 20: ΌΓΚΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ

ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ											
ΤΥΡΙΑ			Συνολική παραγωγή			ΓΙΑΟΥΡΤΙ			ΛΟΙΠΑ		
Σκληρά τυριά (γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα, κεφαλοτύρι)			44,00%			Πρόβειο γιαούρτι			Ξινόχοντρος		
Ημισκληρο τυρί (φέτα, τυροζούλι κλπ.)			28,00%			Στραγγιστό γιαούρτι			Κρεμώδη Γαλακτομικά (Γλυκές κρέμες & Ρυζόγλαο)		
Μακαλά τυρί (μυζήθρα)			28,00%								
Πωλήσεις εσωτερικού			60,00%			Πωλήσεις εσωτερικ			0,00%		

ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΛΩΣΕΙΣ											
ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗ	1ο έτος	2ο έτος	3ο έτος	4ο έτος	5ο έτος	6ο έτος	7ο έτος	8ο έτος	9ο έτος	10ο έτος
Σκληρά τυριά	Κιλό	45.619	47.330	48.470	49.611	50.751	51.322	52.462	52.747	53.032	54.173
Ημισκληρα τυρία	Κιλό	29.030	30.119	30.845	31.571	32.296	32.659	33.385	33.566	33.748	34.474
Μακαλά τυριά	Κιλό	29.030	30.119	30.845	31.571	32.296	32.659	33.385	33.566	33.748	34.474
Πρόβειο γιαούρτι	Κιλό	20.160	20.916	21.420	21.924	22.428	22.932	23.058	23.310	23.436	23.940
Στραγγιστό γιαούρτι	Κιλό	47.040	48.804	49.980	51.156	52.332	53.508	53.802	54.390	54.684	55.860
Ξινόχοντρος	Κιλό	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Κρεμώδη Γαλακτομικά	Κιλό	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ		170.880	177.288	181.560	185.832	190.104	193.080	196.092	197.580	198.648	202.920
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ		374.136	387.588	396.972	406.356	415.860	423.084	429.318	433.362	436.356	445.740

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 7: ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ



Στα παραπάνω διαγράμματα εμφανίζεται η κατανομή στην εγχώρια και διεθνή αγορά. Στην Ελλάδα το προϊόν που προβλέπεται πως θα πουληθεί περισσότερο είναι το στραγγιστό γιαούρτι με ποσοστό 35%, ενώ οι αγοραστές του εξωτερικού, προβλέπεται πως θα προτιμήσουν εξίσου το στραγγιστό ελληνικό γιαούρτι και τα σκληρά ελληνικά τυριά με ποσοστό 27%.

Εφόσον, έχουμε υπολογίσει τις παραγόμενες ποσότητες για την πρώτη δεκαετία θα πρέπει να λάβουμε υπόψιν και τις τιμές των προϊόντων προς την εγχώρια και διεθνή αγορά. Στην εγχώρια αγορά τα σκληρά τυριά τιμολογούνται ανά κιλό σε 8,50€, τα ημισκληρα τυριά σε 6,00€, τα μαλακά τυριά σε 3,50€, το πρόβειο γιαούρτι σε 2,80€, το στραγγιστό γιαούρτι σε 2,50€, ο ξινόχοντρος σε 6,50€ και τα εδέσματα σε 1,25€. Στην διεθνή αγορά τα σκληρά τυριά τιμολογούνται ανα κιλό σε 9,00€, τα ημισκληρα τυριά σε 6,50€, τα μαλακά τυριά σε 3,85€, το πρόβειο γιαούρτι σε 2,90€, το στραγγιστό γιαούρτι σε 2,75€. Σύμφωνα με τα παραπάνω προκύπτει ο ακόλουθος πίνακας που αναφέρεται στον κύκλο εργασιών της υπό σύσταση επιχείρησης:

ΠΙΝΑΚΑΣ 19: ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΠΡΩΤΗΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ

ΤΥΡΙΑ	Τιμή Πώλησης	ΓΙΑΟΥΡΤΙ	Τιμή Πώλησης	ΛΟΙΠΑ	Τιμή Πώλησης
Σκληρά τυριά (γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα, κεφαλοτύρι)	8,50 €	Πρόβειο γιαούρτι	2,80 €	Ξινόχοντρος	6,50 €
Ημισκληρο τυρί (φέτα, τυροσούλι κλπ.)	6,00 €	Στραγγιστό γιαούρτι	2,50 €	Κρεμώδη Γαλακτομ	1,25 €
Μακαλό τυρί (μυζήθρα)	3,50 €			(Γλυκές κρέμες & Ρυζόγλαο)	
Πωλήσεις εσωτερικού	40,00%	Πωλήσεις εσωτερικ	60,00%	Πωλήσεις εσωτερικού	100,00%

Προϋπολογισμός

Προϊόντα	1ο έτος	2ο έτος	3ο έτος	4ο έτος	5ο έτος	6ο έτος	7ο έτος	8ο έτος	9ο έτος	10ο έτος
Σκληρά τυριά	258.508,80 €	268.202,88 €	274.665,60 €	281.128,32 €	287.591,04 €	290.822,40 €	297.285,12 €	298.900,80 €	300.516,48 €	306.979,20 €
Ημισκληρα τυριά	116.121,60 €	120.476,16 €	123.379,20 €	126.282,24 €	129.185,28 €	130.636,80 €	133.539,84 €	134.265,60 €	134.991,36 €	137.894,40 €
Μακαλά τυριά	67.737,60 €	70.277,76 €	71.971,20 €	73.664,64 €	75.358,08 €	76.204,80 €	77.898,24 €	78.321,60 €	78.744,96 €	80.438,40 €
Πρόβειο γιαούρτι	84.672,00 €	87.847,20 €	89.964,00 €	92.080,80 €	94.197,60 €	96.314,40 €	96.843,60 €	97.902,00 €	98.431,20 €	100.548,00 €
Στραγγιστό γιαούρτι	176.400,00 €	183.015,00 €	187.425,00 €	191.835,00 €	196.245,00 €	200.655,00 €	201.757,50 €	203.962,50 €	205.065,00 €	209.475,00 €
Ξινόχοντρος	58.500,00 €	60.840,00 €	62.400,00 €	63.960,00 €	66.300,00 €	67.860,00 €	69.420,00 €	70.980,00 €	72.540,00 €	74.100,00 €
Κρεμώδη Γαλακτομικά	30.420,00 €	30.810,00 €	31.590,00 €	32.370,00 €	33.150,00 €	33.930,00 €	34.710,00 €	35.490,00 €	36.270,00 €	37.050,00 €
ΣΥΝΟΛΟ ΚΥΚΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ	792.360,00 €	821.469,00 €	841.395,00 €	861.321,00 €	882.027,00 €	896.423,40 €	911.454,30 €	919.822,50 €	926.559,00 €	946.485,00 €

ΠΙΝΑΚΑΣ 20:ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΠΡΩΤΗΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ

ΤΥΡΙΑ Σκληρά τυριά (γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα, κεφαλοτύρι) Ημισκληρο τυρί (φέτα, τυροζούλι κλπ.) Μακαλό τυρί (μυζήθρα) Πωλήσεις εσωτερικού	Συνολική παραγωγή 9,00 € 6,50 € 3,85 € 60,00%	ΓΙΑΟΥΡΤΙ Συνολική παραγωγή Πρόβειο γιαούρτι Στραγγιστό γιαούρτι Πωλήσεις εσωτερικ 40,00%	ΛΟΙΠΑ Ξινόχοντρος Κρεμώδη Γαλακτομικά (Γλυκές κρέμες & Ρυζόγλαο) Πωλήσεις εσωτερικού 0,00%
---	---	---	---

Προϋπολογισμός

Προϊόντα	1ο έτος	2ο έτος	3ο έτος	4ο έτος	5ο έτος	6ο έτος	7ο έτος	8ο έτος	9ο έτος	10ο έτος
Σκληρά τυριά	410.572,80 €	425.969,28 €	436.233,60 €	446.497,92 €	456.762,24 €	461.894,40 €	472.158,72 €	474.724,80 €	477.290,88 €	487.555,20 €
Ημισκληρα τυριά	188.697,60 €	195.773,76 €	200.491,20 €	205.208,64 €	209.926,08 €	212.284,80 €	217.002,24 €	218.181,60 €	219.360,96 €	224.078,40 €
Μακαλά τυριά	111.767,04 €	115.958,30 €	118.752,48 €	121.546,66 €	124.340,83 €	125.737,92 €	128.532,10 €	129.230,64 €	129.929,18 €	132.723,36 €
Πρόβειο γιαούρτι	58.464,00 €	60.656,40 €	62.118,00 €	63.579,60 €	65.041,20 €	66.502,80 €	66.868,20 €	67.599,00 €	67.964,40 €	69.426,00 €
Στραγγιστό γιαούρτι	129.360,00 €	134.211,00 €	137.445,00 €	140.679,00 €	143.913,00 €	147.147,00 €	147.955,50 €	149.572,50 €	150.381,00 €	153.615,00 €
Ξινόχοντρος	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Κρεμώδη Γαλακτομικά	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
ΣΥΝΟΛΟ ΚΥΚΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ	898.861,44 €	932.568,74 €	955.040,28 €	977.511,82 €	999.983,35 €	1.013.566,92 €	1.032.516,76 €	1.039.308,54 €	1.044.926,42 €	1.067.397,96 €
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΚΥΚΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	1.691.221,44 €	1.754.037,74 €	1.796.435,28 €	1.838.832,82 €	1.882.010,35 €	1.909.990,32 €	1.943.971,06 €	1.959.131,04 €	1.971.485,42 €	2.013.882,96 €
ΜΕΤΑΒΟΛΗ		3,71%	2,42%	2,36%	2,35%	1,49%	1,78%	0,78%	0,63%	2,15%
										19,08%

Από τους πίνακες 20 & 21 φαίνεται πως μελλοντικός κύκλος εργασιών της ακόμη μη υφιστάμενης παραγωγικής μονάδας, θα ξεκινήσει από 1.691.221,44€ το πρώτο έτος και προβλέπεται αύξηση της τάξεως του 19,08% μέχρι το τέλος της δεκαετίας.

E.2 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΟ ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Στο σημείο αυτό της ανάλυσης εκτιμάται το κόστος με το οποίο θα επιβαρυνθεί ο φορέας και λαμβάνεται υπόψη τόσο το κόστος για την άρτια λειτουργία της μεταποιητικής μονάδας όσο και το κόστος της παρούσας επένδυσης.

E.2.1 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΟ ΚΟΣΤΟΣ ΑΎΛΩΝ

Για τον υπολογισμό των εξόδων της μονάδας παραγωγής, τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων λαμβάνονται υπόψη τα λειτουργικά της έξοδα τα οποία αφορούν πρώτες και βοηθητικές ύλες – υλικά συσκευασίας, ενεργειακό κόστος και λοιπά έξοδα.

Τα έξοδα της νέας μονάδας που συνδέονται με το παρόν επενδυτικό σχέδιο αναλύονται ως εξής:

ΑΎλες

Η επιχείρηση χρησιμοποιεί ως βασικές πρώτες ύλες πρόβειο, γίδινο και αγελαδινό γάλα καθώς και πλιγούρι (αλεσμένο σιτάρι).

Γάλα για τυριά

Για την παραγωγή σκληρών τυριών (εγχώρια και διεθνή αγορά) χρησιμοποιείται πρόβειο γάλα με αναλογία 7 προς 1. Αυτό σημαίνει πως για να παραχθεί ένα κιλό σκληρού τυρού χρησιμοποιούνται 7 κιλά πρόβειου γάλακτος.

Για την παραγωγή ημίσκληρων τυριών (εγχώρια και διεθνή αγορά) χρησιμοποιείται γίδινο γάλα με αναλογία 7 προς 1. Αυτό σημαίνει πως για να παραχθεί ένα κιλό ημίσκληρου τυριού χρησιμοποιούνται 7 κιλά γίδινου γάλακτος.

Για την παραγωγή μαλακών τυριών (εγχώρια και διεθνή αγορά) χρησιμοποιείται αγελαδινό γάλα με αναλογία 5 προς 1. Αυτό σημαίνει πως για να παραχθεί ένα κιλό μαλακού τυριού χρησιμοποιούνται 7 κιλά αγελαδινού γάλακτος.

Γάλα για γιαούρτια

Για την παραγωγή γιαουρτιών (εγχώρια και διεθνή αγορά) χρησιμοποιείται πρόβειο γάλα με αναλογία 1 προς 1 για παραγωγή πρόβειου γιαουρτιού και αγελαδινό γάλα 1 προς 1 για παραγωγή στραγγιστού γιαουρτιού. Αυτό σημαίνει πως για να παραχθεί ένα κιλό γιαούρτι χρησιμοποιούνται 1 κιλό γάλακτος.

Γάλα και πλιγούρι για ξινόχοντρο

Για την παραγωγή ενός κιλού ξινόχοντρου χρησιμοποιείται πρόβειο γάλα με αναλογία 1,5 προς 1 και 375 γραμμάρια πλιγούρι. Αυτό σημαίνει πως για να παραχθεί ένα κιλό ξινόχοντρος χρησιμοποιούνται 1,5 κιλό γάλα και 375 γραμμάρια πλιγούρι.

Γάλα edέσματος

Για την παραγωγή ενός κιλού edέσματος (γλυκιά κρέμα και ρυζόγαλο) χρησιμοποιείται αγελαδινό γάλα με αναλογία 1 προς 1. Αυτό σημαίνει πως για να παραχθεί ένα κιλό edέσματος χρησιμοποιείται 1 κιλό αγελαδινό γάλα.

Σύμφωνα με την παραπάνω ανάλυση και τις προβλεπόμενες ποσότητες παραγομένων προϊόντων προκύπτει ο ακόλουθος πίνακας όπου αναφέρονται οι ποσότητες των πρώτων υλών. Επιπρόσθετα, για να εκτιμηθούν τα κόστη των πρώτων υλών πρέπει να καθοριστούν οι τιμές ανά κιλό των πρώτων υλών. Ειδικότερα, το κόστος για πρόβειο γάλα ανέρχεται σε 0,75€/κιλό, για γίδινο και

αγελαδινό γάλα σε 0,50€/κιλό και το πλιγούρι σε 0,90€/κιλό. Επομένως, προκύπτουν τα ακόλουθα κόστη πρώτων υλών.

Στο συγκεκριμένο σημείο της μελέτης, επισημαίνεται πως εν έτη 2022, η τιμή των προϊόντων έχει λάβει αξιοσημείωτη αύξηση σε σχέση με τα προηγούμενα έτη. Οι τιμές των Α και Β υλών, έχουν προσαρμοστεί στα νέα δεδομένα και θεωρείται πως παραμένουν σταθερές σε βάθος δεκαετίας κατόπιν συμβάσεως με τους προμηθευτές.

ΠΙΝΑΚΑΣ 21: ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΛΩΣΕΙΣ ΒΑΣΙΚΩΝ Α'ΥΛΩΝ										
Προϊόντα	1ο έτος	2ο έτος	3ο έτος	4ο έτος	5ο έτος	6ο έτος	7ο έτος	8ο έτος	9ο έτος	10ο έτος
Πρόβειο γάλα τυριού	532224	552182,4	565488	578793,6	592099,2	598752	612057,6	615384	618710,4	632016
Γίδινο γάλα τυριού	338688	351388,8	359856	368323,2	376790,4	381024	389491,2	391608	393724,8	402192
Αγελαδινό γάλα τυριού	241920	250992	257040	263088	269136	272160	278208	279720	281232	287280
Πρόβειο γάλα πρόβειου γιαουρτιού	50400	52290	53550	54810	56070	57330	57645	58275	58590	59850
Αγελαδινό γάλα στραγγιστού γιαουρτιού	117600	122010	124950	127890	130830	133770	134505	135975	136710	139650
Πρόβειο γάλα ξινόχοντρου	13500	14040	14400	14760	15300	15660	16020	16380	16740	17100
Πλιγούρι (αλεσμένο σιτάρι)	3375	3510	3600	3690	3825	3915	4005	4095	4185	4275
Αγελαδινό γάλα κρέμας & ρυζόγαλου	24336	24648	25272	25896	26520	27144	27768	28392	29016	29640
ΣΥΝΟΛΟ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ Α ΥΛΩΝ	1322043	1371061,2	1404156	1437250,8	1470570,6	1489755	1519699,8	1529829	1538908,2	1572003

Προϋπολογισμός										
Προϊόντα	1ο έτος	2ο έτος	3ο έτος	4ο έτος	5ο έτος	6ο έτος	7ο έτος	8ο έτος	9ο έτος	10ο έτος
Πρόβειο γάλα τυριού	399.168,00 €	414.136,80 €	424.116,00 €	434.095,20 €	444.074,40 €	449.064,00 €	459.043,20 €	461.538,00 €	464.032,80 €	474.012,00 €
Γίδινο γάλα τυριού	169.344,00 €	175.694,40 €	179.928,00 €	184.161,60 €	188.395,20 €	190.512,00 €	194.745,60 €	195.804,00 €	196.862,40 €	201.096,00 €
Αγελαδινό γάλα τυριού	120.960,00 €	125.496,00 €	128.520,00 €	131.544,00 €	134.568,00 €	136.080,00 €	139.104,00 €	139.860,00 €	140.616,00 €	143.640,00 €
Πρόβειο γάλα πρόβειου γιαουρτιού	37.800,00 €	39.217,50 €	40.162,50 €	41.107,50 €	42.052,50 €	42.997,50 €	43.233,75 €	43.706,25 €	43.942,50 €	44.887,50 €
Αγελαδινό γάλα στραγγιστού γιαουρτιού	58.800,00 €	61.005,00 €	62.475,00 €	63.945,00 €	65.415,00 €	66.885,00 €	67.252,50 €	67.987,50 €	68.355,00 €	69.825,00 €
Πρόβειο γάλα ξινόχοντρου	10.125,00 €	10.530,00 €	10.800,00 €	11.070,00 €	11.475,00 €	11.745,00 €	12.015,00 €	12.285,00 €	12.555,00 €	12.825,00 €
Πλιγούρι (αλεσμένο σιτάρι)	3.037,50 €	3.159,00 €	3.240,00 €	3.321,00 €	3.442,50 €	3.523,50 €	3.604,50 €	3.685,50 €	3.766,50 €	3.847,50 €
Αγελαδινό γάλα κρέμας & ρυζόγαλου	12.168,00 €	12.324,00 €	12.636,00 €	12.948,00 €	13.260,00 €	13.572,00 €	13.884,00 €	14.196,00 €	14.508,00 €	14.820,00 €
ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ Α ΥΛΩΝ	811.402,50 €	841.562,70 €	861.877,50 €	882.192,30 €	902.682,60 €	914.379,00 €	932.882,55 €	939.062,25 €	944.638,20 €	964.953,00 €

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 8: ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ Α ΥΛΩΝ



Προφανώς, το κόστος των Α υλών αυξάνεται όσο αυξάνεται και η παραγωγή σε βάθος δεκαετίας. Ακόμη, είναι σημαντικό να επισημανθεί πως οι τιμές των Α υλών ενδέχεται να τροποποιηθούν τα επόμενα δέκα χρόνια, γι' αυτόν τον λόγο απαιτείται η ύπαρξη συμφωνητικού όπου δεσμεύει το κόστος των προαναφερόμενων υλών.

E.2.2 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΟ ΚΟΣΤΟΣ Β' ΥΛΩΝ

Σε αυτό το στάδιο του επενδυτικού σχεδίου αναλύονται οι εκτιμώμενες ποσότητες και τα κόστη των δευτέρων υλών που απαιτούνται για την παραγωγή των προϊόντων της υπό σύσταση επιχείρησης.

Β' ύλες τυριού

Για την παραγωγή τυριών χρησιμοποιείται πυτιά η οποία πήζει το γάλα. Η επιχείρηση θα προμηθεύεται τεμάχια που περιέχει 15 γραμμάρια πυτιάς. Διευκρινίζεται πως το κάθε τεμάχιο (15 gr) χρησιμοποιούνται για 15.000 κιλά γάλα.

Επίσης, για την παραγωγή τυριών θα χρησιμοποιείται ένα κιλό αλάτι ανά 1000 κιλά γάλα, καθώς και μια καλλιέργεια τυριού ανά 1000 κιλά γάλα.

Για την παραγωγή πρόβειου γιαουρτιού θα χρησιμοποιείται ένα κιλό καλλιέργεια γιαουρτιού ανά 1000 κιλά γάλα.

Για την παραγωγή στραγγιστού γιαουρτιού θα χρησιμοποιείται ένα κιλό καλλιέργεια στραγγιστού γιαουρτιού, ένα κιλό κρέμα γάλακτος και ένα κιλό πρωτεΐνες γάλακτος για 1000 κιλά γάλα που θα χρησιμοποιούνται.

Για την παραγωγή γλυκιάς κρέμας χρησιμοποιούνται 800 γραμμάρια άμυλο αραβοσίτου και 200 γραμμάρια τροποποιημένο άμυλο αραβοσίτου, 500 γραμμάρια ζάχαρης ανά ένα κιλό κρέμας και ένα κιλό σκόνη αυγού για δέκα κιλά γάλα που θα χρησιμοποιούνται. Επιπρόσθετα, για κρέμες και ρυζόγαλο θα χρησιμοποιούνται τεμάχια βανίλιας που η αναλογία αφορά ένα τεμάχιο βανίλιας ανά 15 κιλά εδέσματος και 350 γραμμάρια ρύζι για ένα κιλό εδέσματος.

Για την παραγωγή ξινόχοντρου ανά έναν τόνο παραγόμενου προϊόντος χρησιμοποιείται ένα κιλό αλάτι.

Εκτός των δευτέρων υλών, η επιχείρηση θα χρησιμοποιεί και υλικά συσκευασίας τα οποία θα αναλυθούν. Ειδικότερα, θα χρησιμοποιείται ένα κιλό σακουλάκια vacuum για σκληρά και ημίσκληρα τυριά. Πιο συγκεκριμένα, ανά 200 κιλά παραγόμενου προϊόντος θα χρησιμοποιείται ένα κιλό σακουλάκια vacuum και ένα κιλό ετικέτες.

Επιπλέον, ανά 20 κιλά παραγωγής τυριών θα χρησιμοποιείται ένα τεμάχιο χαρτοκιβωτίου (χωρητικότητας 20 κιλών).

Από την παραγωγή ενός κιλού μαλακού τυριού θα συσκευάζονται 4 κομμάτια των 250 γραμμαρίων σε πλαστικά μπολ. Επιπρόσθετα, θα χρησιμοποιούνται ένα κιλό σακουλάκια barcode ανά 200 κιλά παραγόμενου προϊόντος μαλακού τυριού.

Για την παραγωγή γιαουρτιού ανά ένα κιλό προϊόντος θα χρησιμοποιούνται 5 κεσεδάκια 200 γραμμαρίων.

Για την παραγωγή ξινόχοντρου ανά ένα κιλό παραγόμενου προϊόντος θα χρησιμοποιούνται 2 μπολ ξινόχοντρου χωρητικότητας 500 γραμμαρίων και μια ετικέτα ανά μπολ. Επιπλέον, ανά 20 κιλά παραγόμενου προϊόντος θα χρησιμοποιείται ένα τεμάχιο χαρτοκιβωτίου χωρητικότητας 20 κιλών.

Για την παραγωγή γλυκιάς κρέμας και ρυζόγαλου το ένα κιλό παραγόμενου προϊόντος θα συσκευάζεται σε 5 μπολ χωρητικότητας 200 γραμμαρίων και μια ετικέτα ανά μπολ. Σύμφωνα με τα παραπάνω προκύπτει ο ακόλουθος πίνακας:

ΠΙΝΑΚΑΣ 22: ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ Β’ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

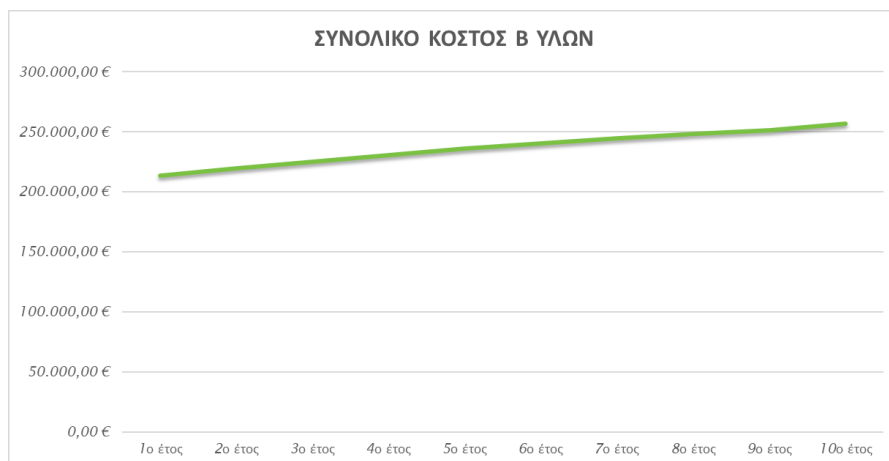
ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΛΩΣΕΙΣ ΒΑΣΙΚΩΝ Α'ΥΛΩΝ

Προϊόντα	MM	1ο έτος	2ο έτος	3ο έτος	4ο έτος	5ο έτος	6ο έτος	7ο έτος	8ο έτος	9ο έτος	10ο έτος
Πυτιά τυριού 15 γρ	Τεμάχιο	74	77	79	81	83	83	85	86	86	88
Αλάτι τυριού	Κιλό	1113	1155	1182	1210	1238	1252	1280	1287	1294	1321
Καλλιέργεια σκληρού τυριού	Κιλό	1113	1155	1182	1210	1238	1252	1280	1287	1294	1321
Καλλιέργεια πρόβειου γιαουρτιού	Κιλό	50	52	54	55	56	57	58	58	59	60
Κρέμα γάλακτος στραγγιστού γιαουρτιού	Κιλό	118	122	125	128	131	134	135	136	137	140
Καλλιέργεια στραγγιστού γιαουρτιού	Κιλό	118	122	125	128	131	134	135	136	137	140
Πρωτεΐνες γάλακτος σταγγιστού γιαουρτιού	Κιλό	118	122	125	128	131	134	135	136	137	140
Άμυλο αραβοσίτου	Κιλό	19469	19718	20218	20717	21216	21715	22214	22714	23213	23712
Τροποποιημένο άμυλο αραβοσίτου	Κιλό	4867	4930	5054	5179	5304	5429	5554	5678	5803	5928
Ζάχαρη για κρέμες και ρυζόγαλο	Κιλό	12168	12324	12636	12948	13260	13572	13884	14196	14508	14820
Σκόνη αυγού για κρέμες και ρυζόγαλο	Κιλό	2434	2465	2527	2590	2652	2714	2777	2839	2902	2964
Βανίλια για κρέμες και ρυζόγαλο	Τεμάχιο	1622	1643	1685	1726	1768	1810	1851	1893	1934	1976
Ρύζι (350 γρ.)	Τεμάχιο	8518	8627	8845	9064	9282	9500	9719	9937	10156	10374
Αλάτι για ξινόχοντρο	Κιλό	14	14	14	15	15	16	16	16	17	17
Σακουλάκια vaccum τυριών	Κιλό	622	645	661	677	692	700	715	719	723	739
Ετικετες τυριών	Κιλό	864	896	918	940	961	972	994	999	1004	1026
Χαρτοκιβώτια συσκευασίας τυριών	Τεμάχιο	8640	8964	9180	9396	9612	9720	9936	9990	10044	10260
Πλαστικά μπουλ μαλακών τυριών	Τεμάχιο	193536	200794	205632	210470	215309	217728	222566	223776	224986	229824
Σακουλάκια bagcode μαλακών τυριών	Κιλό	242	251	257	263	269	272	278	280	281	287
Κεσεδάκι γιαουρτιού	Τεμάχιο	672000	697200	714000	730800	747600	764400	768600	777000	781200	798000
Ετικέτα ξινόχοντρου	Τεμάχιο	18000	18720	19200	19680	20400	20880	21360	21840	22320	22800
Μπουλ μιας χρήσης ξινόχοντρου	Τεμάχιο	18000	18720	19200	19680	20400	20880	21360	21840	22320	22800
Χαρτοκιβώτια συσκευασίας ξινόχοντρου	Τεμάχιο	450	468	480	492	510	522	534	546	558	570
Μπουλ κρεμών και ρυζόγαλων	Τεμάχιο	121680	123240	126360	129480	132600	135720	138840	141960	145080	148200
Ετικέτα κρεμών και ρυζόγαλων	Τεμάχιο	121680	123240	126360	129480	132600	135720	138840	141960	145080	148200
ΣΥΝΟΛΟ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ Α ΥΛΩΝ		1207508,153	1245663,657	1276099,594	1306535,53	1337457,646	1365316,034	1383144,411	1401308,985	1415271,039	1445706,975

Προϋπολογισμός

Προϊόντα	MM	1ο έτος	2ο έτος	3ο έτος	4ο έτος	5ο έτος	6ο έτος	7ο έτος	8ο έτος	9ο έτος	10ο έτος
Πυτιά τυριού 15 γρ	Τεμάχιο	222,5664	230,91 €	236,48 €	242,04 €	247,61 €	250,39 €	255,95 €	257,34 €	258,73 €	264,30 €
Αλάτι τυριού	Κιλό	1669,248	1.731,84 €	1.773,58 €	1.815,31 €	1.857,04 €	1.877,90 €	1.919,64 €	1.930,07 €	1.940,50 €	1.982,23 €
Καλλιέργεια σκληρού τυριού	Κιλό	8346,24	8.659,22 €	8.867,88 €	9.076,54 €	9.285,19 €	9.389,52 €	9.598,18 €	9.650,34 €	9.702,50 €	9.911,16 €
Καλλιέργεια πρόβειου γιαουρτιού	Κιλό	2016	2.091,60 €	2.142,00 €	2.192,40 €	2.242,80 €	2.293,20 €	2.305,80 €	2.331,00 €	2.343,60 €	2.394,00 €
Κρέμα γάλακτος στραγγιστού γιαουρτιού	Κιλό	411,6	427,04 €	437,33 €	447,62 €	457,91 €	468,20 €	470,77 €	475,91 €	478,49 €	488,78 €
Καλλιέργεια στραγγιστού γιαουρτιού	Κιλό	705,6	732,06 €	749,70 €	767,34 €	784,98 €	802,62 €	807,03 €	815,85 €	820,26 €	837,90 €
Πρωτεΐνες γάλακτος σταγγιστού γιαουρτιού	Κιλό	1058,4	1.098,09 €	1.124,55 €	1.151,01 €	1.177,47 €	1.203,93 €	1.210,55 €	1.223,78 €	1.230,39 €	1.256,85 €
Άμυλο αραβοσίτου	Κιλό	19468,8	19.718,40 €	20.217,60 €	20.716,80 €	21.216,00 €	21.715,20 €	22.214,40 €	22.713,60 €	23.212,80 €	23.712,00 €
Τροποποιημένο άμυλο αραβοσίτου	Κιλό	6084	6.162,00 €	6.318,00 €	6.474,00 €	6.630,00 €	6.786,00 €	6.942,00 €	7.098,00 €	7.254,00 €	7.410,00 €
Ζάχαρη για κρέμες και ρυζόγαλο	Κιλό	10951,2	11.091,60 €	11.372,40 €	11.653,20 €	11.934,00 €	12.214,80 €	12.495,60 €	12.776,40 €	13.057,20 €	13.338,00 €
Σκόνη αυγού για κρέμες και ρυζόγαλο	Κιλό	17035,2	17.253,60 €	17.690,40 €	18.127,20 €	18.564,00 €	19.000,80 €	19.437,60 €	19.874,40 €	20.311,20 €	20.748,00 €
Βανίλια για κρέμες και ρυζόγαλο	Τεμάχιο	1460,16	1.478,88 €	1.516,32 €	1.553,76 €	1.591,20 €	1.628,64 €	1.666,08 €	1.703,52 €	1.740,96 €	1.778,40 €
Ρύζι (350 γρ.)	Τεμάχιο	8517,6	8.626,80 €	8.845,20 €	9.063,60 €	9.282,00 €	9.500,40 €	9.718,80 €	9.937,20 €	10.155,60 €	10.374,00 €
Αλάτι για ξινόχοντρο	Κιλό	20,25	21,06 €	21,60 €	22,14 €	22,95 €	23,49 €	24,03 €	24,57 €	25,11 €	25,65 €
Σακουλάκια vaccum τυριών	Κιλό	1866,24	1.936,22 €	1.982,88 €	2.029,54 €	2.076,19 €	2.099,52 €	2.146,18 €	2.157,84 €	2.169,50 €	2.216,16 €
Ετικετες τυριών	Κιλό	5184	5.378,40 €	5.508,00 €	5.637,60 €	5.767,20 €	5.832,00 €	5.961,60 €	5.994,00 €	6.026,40 €	6.156,00 €
Χαρτοκιβώτια συσκευασίας τυριών	Τεμάχιο	1728	1.792,80 €	1.836,00 €	1.879,20 €	1.922,40 €	1.944,00 €	1.987,20 €	1.998,00 €	2.008,80 €	2.052,00 €
Πλαστικά μπουλ μαλακών τυριών	Τεμάχιο	67737,6	70.277,76 €	71.971,20 €	73.664,64 €	75.358,08 €	76.204,80 €	77.898,24 €	78.321,60 €	78.744,96 €	80.438,40 €
Σακουλάκια bagcode μαλακών τυριών	Κιλό	846,72	878,47 €	899,64 €	920,81 €	941,98 €	952,56 €	973,73 €	979,02 €	984,31 €	1.005,48 €
Κεσεδάκι γιαουρτιού	Τεμάχιο	33.600,00	34.860,00 €	35.700,00 €	36.540,00 €	37.380,00 €	38.220,00 €	38.430,00 €	38.850,00 €	39.060,00 €	39.900,00 €
Ετικέτα ξινόχοντρου	Τεμάχιο	2700	2.808,00 €	2.880,00 €	2.952,00 €	3.060,00 €	3.132,00 €	3.204,00 €	3.276,00 €	3.348,00 €	3.420,00 €
Μπουλ μιας χρήσης ξινόχοντρου	Τεμάχιο	3600	3.744,00 €	3.840,00 €	3.936,00 €	4.080,00 €	4.176,00 €	4.272,00 €	4.368,00 €	4.464,00 €	4.560,00 €
Χαρτοκιβώτια συσκευασίας ξινόχοντρου	Τεμάχιο	45	46,80 €	48,00 €	49,20 €	51,00 €	52,20 €	53,40 €	54,60 €	55,80 €	57,00 €
Μπουλ κρεμών και ρυζόγαλων	Τεμάχιο	12.168,00	12.324,00 €	12.636,00 €	12.948,00 €	13.260,00 €	13.572,00 €	13.884,00 €	14.196,00 €	14.508,00 €	14.820,00 €
Ετικέτα κρεμών και ρυζόγαλων	Τεμάχιο	6084	6.162,00 €	6.318,00 €	6.474,00 €	6.630,00 €	6.786,00 €	6.942,00 €	7.098,00 €	7.254,00 €	7.410,00 €
ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ Β ΥΛΩΝ		213.526,42 €	219.531,56 €	224.932,75 €	230.333,93 €	235.819,99 €	240.126,17 €	244.818,76 €	248.105,04 €	251.155,12 €	256.556,30 €

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 9: ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ Β'ΥΛΩΝ



Προφανώς, το κόστος των Β' υλών αυξάνεται όσο αυξάνεται και η παραγωγή σε βάθος δεκαετίας. Ακόμη, είναι σημαντικό να επισημανθεί πως οι τιμές των Β υλών ενδέχεται να τροποποιηθούν τα επόμενα δέκα χρόνια, γι' αυτόν τον λόγο απαιτείται η ύπαρξη συμφωνητικού όπου δεσμεύει το κόστος των προαναφερόμενων υλών.

Ε.2.2 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Για τη λειτουργία των εγκαταστάσεων της μονάδας απαιτείται μόνο η κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας και φυσικού αερίου. Εκτιμάται πως η κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας, μετά την υλοποίηση της επένδυσης θα ανέρχεται σε 3 kWh καθώς και ανά 20 κιλά υγραερίου κιλό παραγόμενου προϊόντος. Το κόστος ανά kwh.

ΠΙΝΑΚΑΣ 23: ΚΟΣΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

			1ο έτος		2ο έτος		3ο έτος		4ο έτος		5ο έτος		6ο έτος		7ο έτος		8ο έτος		9ο έτος		10ο έτος	
	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ (€)
Ηλεκτρική ενέργεια	kWh	0,33443	124.712	41.707,43 €	129.196	43.207,02 €	132.324	44.253,12 €	135.452	45.299,21 €	138.620	46.358,69 €	141.028	47.163,99 €	143.106	47.858,94 €	144.454	48.309,75 €	145.452	48.643,51 €	148.580	49.689,61 €
Υγραέριο (LPG)	κιλό	1,2	18706,8	22.448,16 €	19379,4	23.255,28 €	19848,6	23.818,32 €	20317,8	24.381,36 €	20793	24.951,60 €	21154,2	25.385,04 €	21465,9	25.759,08 €	21668,1	26.001,72 €	21817,8	26.181,36 €	22287	26.744,40 €
Α. ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ			143.419	64.155,59 €	148.575	66.462,30 €	152.173	68.071,44 €	155.770	69.680,57 €	159.413	71.310,29 €	162.182	72.549,03 €	164.572	73.618,02 €	166.122	74.311,47 €	167.270	74.824,87 €	170.867	76.434,01 €

Ε.2.3 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΑ ΛΟΙΠΑ ΕΞΟΔΑ

Για το μισθώματα – ενοίκια, που αναλύθηκαν στην ενότητα Β.1., όπως φαίνεται και από την πρόθεση μίσθωσης το κόστος ανά έτος θα ανέρχεται σε 2.500,00€/έτος με αύξηση από έτος σε έτος κατά 2%.

Για τους μισθούς των υπαλλήλων –το κόστος ανά έτος θα ανέρχεται σε 142.800,00 €/έτος με αύξηση από έτος σε έτος κατά 2%. Εφόσον πρόκειται να απασχοληθούν 12 υπάλληλοι, με μισθό 850€ κατά μέσω όρο, για 14 μήνες.

Για τα έξοδα συντήρησης εκτιμάται το κόστος για τις νέες εγκαταστάσεις που ανέρχεται σε (1/1000) επί του κόστους επένδυσης. Επιπλέον, για την ασφάλεια των κτιριακών και μηχανολογικών εγκαταστάσεων θα πραγματοποιήσει δαπάνη με κόστος 5.000,00€ για το πρώτος έτος με μια σταθερή αύξηση της τάξεως του 5,00%.

Για τα ασφάλιστρα παγίων εκτιμάται το κόστος για τις υφιστάμενες εγκαταστάσεις που ανέρχεται σε 3.903,59€ επιπλέον (2/1000) επί του κόστους επένδυσης με μια σταθερή αύξηση της τάξεως του 5,00%.

Για φόρους – τέλη η επιχείρηση θα αντιμετωπίζει κόστος που αντιστοιχεί σε 5% επί των συνολικών πωλήσεων.

Τα λοιπά έξοδα της επιχείρησης αφορούν επιπλέον δαπάνες εκπαίδευσης του εργατικού προσωπικού για τη σωστή χρήση του μηχανολογικού εξοπλισμού και άρτια λειτουργία της παραγωγικής διαδικασίας, τεχνικές μελέτες, μελέτες σκοπιμότητας και βιωσιμότητας, δαπάνες συμμετοχής σε Ευρωπαϊκές και διεθνείς εκθέσεις για την προώθηση των προϊόντων της επιχείρησης, ασφάλιστρα για την μεταφορά των εμπορευμάτων τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό. Τα άλλα έξοδα εκτιμάται πως αντιστοιχούν στο 8% επί του κύκλου εργασιών.

ΠΙΝΑΚΑΣ 24: ΛΟΙΠΑ ΈΞΟΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	1ο έτος	2ο έτος	3ο έτος	4ο έτος	5ο έτος	6ο έτος	7ο έτος	8ο έτος	9ο έτος	10ο έτος
Μισθοί υπαλλήλων	142.800,00 €	145.656,00 €	148.569,12 €	151.540,50 €	154.571,31 €	157.662,74 €	160.815,99 €	164.032,31 €	167.312,96 €	170.659,22 €
Μισθώματα - Ενοίκια	2.500,00 €	2.550,00 €	2.601,00 €	2.653,02 €	2.706,08 €	2.760,20 €	2.815,41 €	2.871,71 €	2.929,15 €	2.987,73 €
Έξοδα συντήρησης	2.058,59 €	2.161,52 €	2.269,59 €	2.383,07 €	2.502,23 €	2.627,34 €	2.758,70 €	2.896,64 €	3.041,47 €	3.193,54 €
Ασφάλιστρα Παγίων	4.117,17 €	4.323,03 €	4.539,18 €	4.766,14 €	5.004,45 €	5.254,67 €	5.517,41 €	5.793,28 €	6.082,94 €	6.387,09 €
Δαπάνες φύλαξης (security)	5.000,00 €	5.250,00 €	5.512,50 €	5.788,13 €	6.077,53 €	6.381,41 €	6.700,48 €	7.035,50 €	7.387,28 €	7.756,64 €
Τέλη & Δημοτικοί φόροι	1.870,68 €	1.937,94 €	1.984,86 €	2.031,78 €	2.079,30 €	2.115,42 €	2.146,59 €	2.166,81 €	2.181,78 €	2.228,70 €
Άλλα έξοδα	29.930,88 €	31.007,04 €	31.757,76 €	32.508,48 €	33.268,80 €	33.846,72 €	34.345,44 €	34.668,96 €	34.908,48 €	35.659,20 €
ΣΥΝΟΛΟ ΛΟΙΠΩΝ ΈΞΟΔΩΝ	188.277,32	192.885,53	197.234,02	201.671,12	206.209,70	210.648,50	215.100,02	219.465,22	223.844,06	228.872,12

ΠΙΝΑΚΑΣ 25: ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ

	1ο Έτος	2ο Έτος	3ο Έτος	4ο Έτος	5ο Έτος	6ο Έτος	7ο Έτος	8ο Έτος	9ο Έτος	10ο Έτος
A ΥΛΕΣ	811.402,50 €	841.562,70 €	861.877,50 €	882.192,30 €	902.682,60 €	914.379,00 €	932.882,55 €	939.062,25 €	944.638,20 €	964.953,00 €
B ΥΛΕΣ & ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	213.526,42 €	219.531,56 €	224.932,75 €	230.333,93 €	235.819,99 €	240.126,17 €	244.818,76 €	248.105,04 €	251.155,12 €	256.556,30 €
ΕΝΕΡΓΕΙΑ: Έξοδα κίνησης - λειτουργίας εργοστασίου (ηλεκτρ. ενέργεια, υγρό καύσιμα, φυσικό αέριο, κλπ.)	64.155,59 €	66.462,30 €	68.071,44 €	69.680,57 €	71.310,29 €	72.549,03 €	73.618,02 €	74.311,47 €	74.824,87 €	76.434,01 €
Συβολικό Κόστος Παραγωγής	1.089.084,52 €	1.127.556,56 €	1.154.881,68 €	1.182.206,81 €	1.209.812,88 €	1.227.054,20 €	1.251.319,33 €	1.261.478,76 €	1.270.618,19 €	1.297.943,31 €

Στον παραπάνω πίνακα, συνοψίζονται τα κόστη για την παραγωγή των γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, τα οποία εύλογα αυξάνονται σε βάθος δεκαετίας, εφόσον αυξάνονται εξίσου και οι πωλήσεις αυτών.

ΤΜΗΜΑ Ζ

ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ

Ζ.1. ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ

Οι αποσβέσεις υπολογίζονται σύμφωνα με τους συντελεστές απόσβεσης που προβλέπονται από τη φορολογική νομοθεσία επί του ύψους της επένδυσης που υλοποιήθηκε. Συγκεκριμένα οι συντελεστές με τους οποίους υπολογίστηκαν οι αποσβέσεις παγίων είναι οι ακόλουθοι:

Κτιριακά: 4%
Εργασίες περιβάλλοντος χώρου: 10%
Μηχανολογικός εξοπλισμός: 10%
Ειδικές εγκαταστάσεις: 10%
Λοιπός εξοπλισμός: 10%
Μεταφορικά Μέσα: 12%
Άυλα στοιχεία ενεργητικού: 20%

(Μοντεσάντου Λίνα - Φοροτεχνικός , 2013)

Δεδομένου ότι γνωρίζουμε το συνολικό κόστος της επένδυσης ανά κατηγορία δαπάνης προκύπτουν οι ακόλουθες αποσβέσεις για την πρώτη δεκαετία λειτουργίας της επιχείρησης:

ΠΙΝΑΚΑΣ 26: ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Αποσβέσεις Παγίων	ΕΠΙΛΕΞΙΜΟ ΚΟΣΤΟΣ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΑΠΟΣΒΕΣΗΣ (%)	1ο Ετος	2ο Ετος	3ο Ετος	4ο Ετος	5ο Ετος	6ο Ετος	7ο Ετος	8ο Ετος	9ο Ετος	10ο Ετος
ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	403.145,00 €	4,00%	16.125,80 €	16.125,80 €	16.125,80 €	16.125,80 €	16.125,80 €	16.125,80 €	16.125,80 €	16.125,80 €	16.125,80 €	16.125,80 €
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - ΕΙΔΙΚΕΣ (ΤΕΧΝΙΚΕΣ) ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	1.319.679,60 €	10,00%	131.967,96 €	131.967,96 €	131.967,96 €	131.967,96 €	131.967,96 €	131.967,96 €	131.967,96 €	131.967,96 €	131.967,96 €	131.967,96 €
ΛΟΙΠΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	279.804,48 €	10,00%	27.980,45 €	27.980,45 €	27.980,45 €	27.980,45 €	27.980,45 €	27.980,45 €	27.980,45 €	27.980,45 €	27.980,45 €	27.980,45 €
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕΣΑ	36.200,00 €	12,00%	4.344,00 €	4.344,00 €	4.344,00 €	4.344,00 €	4.344,00 €	4.344,00 €	4.344,00 €	4.344,00 €	0,00 €	0,00 €
ΑΨΛΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ	19.758,00 €	20,00%	3.951,60 €	3.951,60 €	3.951,60 €	3.951,60 €	3.951,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Άθροισμα	2.058.587,08 €		184.369,81 €	184.369,81 €	184.369,81 €	184.369,81 €	184.369,81 €	180.418,21 €	180.418,21 €	180.418,21 €	176.074,21 €	176.074,21 €

Z.2 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΡΗΣΕΩΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΕΡΑΩΝ

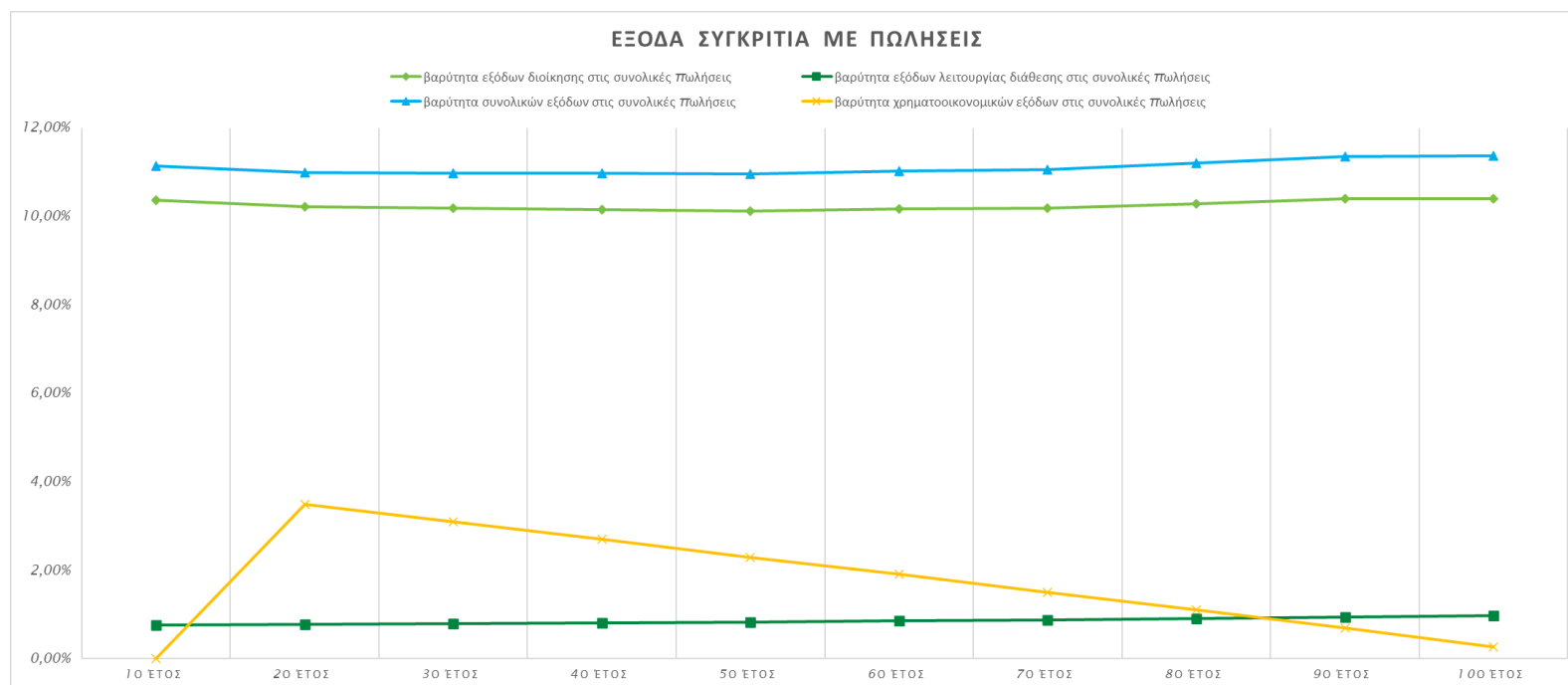
Για τον υπολογισμό των προβλεπόμενων αποτελεσμάτων χρήσεων ελήφθησαν υπόψιν όλες οι προηγούμενες αναλύσεις όπως ο υπολογισμός κόστους Α’ υλών, του κόστος μισθοδοσίας, των λοιπών εξόδων διάθεσης και διοίκησης, οι δανειακές υποχρεώσεις της επιχείρησης κ.α.

ΠΙΝΑΚΑΣ 27:ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ

	1ο Έτος	2ο Έτος	3ο Έτος	4ο Έτος	5ο Έτος	6ο Έτος	7ο Έτος	8ο Έτος	9ο Έτος	10ο Έτος
Οικονομικές καταστάσεις σε Ευρώ										
Έσοδα										
Κύκλος Εργασιών	1.691.221,44 €	1.754.037,74 €	1.796.435,28 €	1.838.832,82 €	1.882.010,35 €	1.909.990,32 €	1.943.971,06 €	1.959.131,04 €	1.971.485,42 €	2.013.882,96 €
Μείον: Κόστος παραγωγής	1.089.084,52 €	1.127.556,56 €	1.154.881,68 €	1.182.206,81 €	1.209.812,88 €	1.227.054,20 €	1.251.319,33 €	1.261.478,76 €	1.270.618,19 €	1.297.943,31 €
Μικτό Αποτέλεσμα	602.136,92 €	626.481,18 €	641.553,60 €	656.626,01 €	672.197,48 €	682.936,12 €	692.651,73 €	697.652,28 €	700.867,23 €	715.939,65 €
Λειτουργικά Έξοδα										
Έξοδα Διάθεσης										
Έξοδα συντήρησης	2.058,59 €	2.161,52 €	2.269,59 €	2.383,07 €	2.502,23 €	2.627,34 €	2.758,70 €	2.896,64 €	3.041,47 €	3.193,54 €
Ασφάλιστρα Παγίων	4.117,17 €	4.323,03 €	4.539,18 €	4.766,14 €	5.004,45 €	5.254,67 €	5.517,41 €	5.793,28 €	6.082,94 €	6.387,09 €
Τέλη & Δημοτικοί φόροι	1.870,68 €	1.937,94 €	1.984,86 €	2.031,78 €	2.079,30 €	2.115,42 €	2.146,59 €	2.166,81 €	2.181,78 €	2.228,70 €
Δαπάνες φύλαξης (security)	5.000,00 €	5.250,00 €	5.512,50 €	5.788,13 €	6.077,53 €	6.381,41 €	6.700,48 €	7.035,50 €	7.387,28 €	7.756,64 €
	13.046,44 €	13.672,49 €	14.306,14 €	14.969,12 €	15.663,51 €	16.378,84 €	17.123,18 €	17.892,23 €	18.693,47 €	19.565,97 €
Γενικά και Διοικητικά Έξοδα										
Ενοίκιο	2.500,00 €	2.550,00 €	2.601,00 €	2.653,02 €	2.706,08 €	2.760,20 €	2.815,41 €	2.871,71 €	2.929,15 €	2.987,73 €
Μισθοί	142.800,00 €	145.656,00 €	148.569,12 €	151.540,50 €	154.571,31 €	157.662,74 €	160.815,99 €	164.032,31 €	167.312,96 €	170.659,22 €
Άλλα έξοδα	29.930,88 €	31.007,04 €	31.757,76 €	32.508,48 €	33.268,80 €	33.846,72 €	34.345,44 €	34.668,96 €	34.908,48 €	35.659,20 €
Συνολικά έξοδα	175.230,88 €	179.213,04 €	182.927,88 €	186.702,00 €	190.546,19 €	194.269,66 €	197.976,84 €	201.572,99 €	205.150,59 €	209.306,15 €
Σύνολο εξόδων	188.277,32 €	192.885,53 €	197.234,02 €	201.671,12 €	206.209,70 €	210.648,50 €	215.100,02 €	219.465,22 €	223.844,06 €	228.872,12 €
Αποτελέσματα										
Αποτελέσματα προ αποσβέσεων, τόκων και φόρων	413.859,60 €	433.595,65 €	444.319,58 €	454.954,89 €	465.987,78 €	472.287,62 €	477.551,71 €	478.187,07 €	477.023,18 €	487.067,52 €
Μείον : τόκοι μακροπρόθεσμων δανείων επένδυσης	0,00 €	61.335,42 €	55.634,94 €	49.608,46 €	43.237,34 €	36.501,88 €	29.381,23 €	21.853,38 €	13.895,04 €	5.481,58 €
Αποτελέσματα προ αποσβέσεων και φόρων	413.859,60 €	372.260,23 €	388.684,64 €	405.346,43 €	422.750,44 €	435.785,74 €	448.170,47 €	456.333,68 €	463.128,14 €	481.585,95 €
Μείον : Αποσβέσεις (συνολικές)	184.369,81 €	184.369,81 €	184.369,81 €	184.369,81 €	184.369,81 €	180.418,21 €	180.418,21 €	180.418,21 €	176.074,21 €	176.074,21 €
Αποτελέσματα προ φόρων	229.489,79 €	187.890,42 €	204.314,84 €	220.976,62 €	238.380,63 €	255.367,54 €	267.752,27 €	275.915,47 €	287.053,93 €	305.511,74 €
Μείον: Φόρος εισοδήματος	50.487,75 €	41.335,89 €	44.949,26 €	48.614,86 €	52.443,74 €	56.180,86 €	58.905,50 €	60.701,40 €	63.151,86 €	67.212,58 €
Καθαρό Αποτέλεσμα	179.002,04 €	146.554,53 €	159.365,57 €	172.361,77 €	185.936,89 €	199.186,68 €	208.846,77 €	215.214,07 €	223.902,07 €	238.299,16 €

Z.3 ΒΑΡΥΤΗΤΑ ΕΞΟΔΩΝ

Τα έξοδα διοικητικής λειτουργίας της επιχείρησης, αφορούν αμοιβές προσωπικού, ενοίκια και λοιπά έξοδα. Τα έξοδα διάθεσης, αφορούν δαπάνες της επιχείρησης για την συντήρηση, τα ασφάλιστρα παγίων, τέλη, δημοτικοί φόροι και δαπάνες φύλαξης. Στον πίνακα που ακολουθεί απεικονίζεται η βαρύτητα των προαναφερόμενων εξόδων στις συνολικές πωλήσεις.



Από το παραπάνω διάγραμμα είναι εμφανές πως τα έξοδα που θα επιβαρύνουν περισσότερο την εταιρία θα είναι τα έξοδα διοίκησης. Η τιμή που αυξάνει περισσότερο τα έξοδα διοίκησης, φαίνεται να είναι το κόστος της μισθοδοσίας.

Z.4 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ

Σε αυτή την ενότητα παρουσιάζεται η αξιολόγηση της επένδυσης χρησιμοποιώντας δύο χρηματοοικονομικούς δείκτες αξιολόγησης. Ειδικότερα, χρησιμοποιούμε τον μέσο όρο του δείκτη ικανότητας αποπληρωμής τοκοχρεολυσίων για την επόμενη δεκαετία. Επισημαίνεται πως ο δείκτης ΔΙΑΤ αφορά τον λόγο των συνολικών τοκοχρεολυσίων με τα αποτελέσματα προ φόρων, τόκων και αποσβέσεων. Επιπρόσθετα, για την αξιολόγηση του επενδυτικού σχεδίου χρησιμοποιείται ο εσωτερικός βαθμός απόδοσης 10ετίας.

Z.4.1 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕ ΔΕΙΚΤΗ ΑΠΟΠΛΗΡΩΜΗΣ ΤΟΚΟΧΡΕΩΛΥΣΙΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ 28: ΔΕΙΚΤΗΣ ΑΠΟΠΛΗΡΩΜΗΣ ΤΟΚΟΧΡΕΩΛΥΣΙΩΝ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ

Υπολογισμός Δείκτη ΔΙΑΤ	1ο Ετος	2ο Ετος	3ο Ετος	4ο Ετος	5ο Ετος	6ο Ετος	7ο Ετος	8ο Ετος	9ο Ετος	10ο Ετος
Χρεολύσια Δανείου	0,00 €	99.681,48 €	105.381,97 €	111.408,45 €	117.779,57 €	124.515,03 €	131.635,67 €	139.163,52 €	147.121,87 €	155.535,33 €
Τόκοι Δανείου	0,00 €	61.335,42 €	55.634,94 €	49.608,46 €	43.237,34 €	36.501,88 €	29.381,23 €	21.853,38 €	13.895,04 €	5.481,58 €
Σύνολο τοκοχρεολυσίων	0,00 €	161.016,91 €	161.016,91 €	161.016,91 €	161.016,91 €	161.016,91 €	161.016,91 €	161.016,91 €	161.016,91 €	161.016,91 €
Αποτελέσματα προ αποσβέσεων, τόκων και φόρων	413.859,60 €	433.595,65 €	444.319,58 €	454.954,89 €	465.987,78 €	472.287,62 €	477.551,71 €	478.187,07 €	477.023,18 €	487.067,52 €
Δείκτης ΔΙΑΤ	0,00%	37,14%	36,24%	35,39%	34,55%	34,09%	33,72%	33,67%	33,75%	33,06%
Μέσος όρος ΔΙΑΤ (10ετίας)	31,16%									

Η βαθμολογία της ικανότητας αποπληρωμής τοκοχρεολυσίων προκύπτει από το λόγο των τοκοχρεολυσίων των νέων δανείων προς το σύνολο των αποτελεσμάτων προ αποσβέσεων, τόκων και φόρων υπολογισμένα με βάση τον μέσο όρο των προβλέψεων για τα πρώτα 10 έτη λειτουργίας μετά την ολοκλήρωση της επένδυσης. (Απόφαση 108644/16 - Άρθρο p3, 2016)

Στον παραπάνω πίνακα υπολογίστηκαν οι δείκτες ΔΙΑΤ για τα πρώτα 10 έτη της επένδυσης, και στην συνέχεια υπολογίστηκε ο μέσος όρος αυτών, ο οποίος αντιστοιχεί στην τιμή 31,16% ή 0,316.

Z.4.2 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΒΑΘΜΟ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ 29: ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

Υπολογισμός Ταμειακών Ροών & IRR	0ο Έτος	1ο Έτος	2ο Έτος	3ο Έτος	4ο Έτος	5ο Έτος	6ο Έτος	7ο Έτος	8ο Έτος	9ο Έτος	10ο Έτος
Αποτελέσματα προ αποσβέσεων, τόκων και φόρων		413.859,60 €	433.595,65 €	444.319,58 €	454.954,89 €	465.987,78 €	472.287,62 €	477.551,71 €	478.187,07 €	477.023,18 €	487.067,52 €
Δαπάνες επένδυσης	2058587,08	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Κεφάλαιο Κίνησης		51.247,66 €	1.851,33 €	1.285,34 €	1.285,34 €	1.303,15 €	821,71 €	1.101,00 €	467,01 €	405,57 €	1.285,34 €
Ταμειακές Ροές	-2.058.587,08 €	362.611,94 €	431.744,33 €	443.034,24 €	453.669,55 €	464.684,62 €	471.465,91 €	476.450,71 €	477.720,05 €	476.617,61 €	485.782,19 €
Εσωτερικός βαθμός απόδοσης (IRR)	16,91%										

Ο εσωτερικός βαθμός απόδοσης είναι ένας δείκτης ο οποίος μετρά την απόδοση μιας μακροχρόνιας επένδυσης, εξισώνοντας την παρούσα αξία των μελλοντικών ταμειακών ροών πλέον της τελικής αγοραίας αξίας, με την τρέχουσα αγοραία αξία της επένδυσης. (Ευρετήριο , 2020)

Στον παραπάνω πίνακα υπολογίστηκαν οι ταμειακές ροές, αφού προστέθηκαν τα αποτελέσματα προ αποσβέσεων, τόκων και φόρων με τις μεταβολές του κεφαλαίου κίνησης. Στο έτος 0 συμπληρώθηκε το κόστος την επένδυσης. Επομένως, υπολογίστηκε ο δείκτης IRR με ποσοστό 16% ή 0,16.

ΠΙΝΑΚΑΣ 30: ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

Ομάδα β	Κριτήρια Βιωσιμότητας και Αποδοτικότητας του επενδυτικού σχεδίου και του επενδυτικού φορέα	0-20
Κριτήριο ββ.	Χρηματοοικονομική ανάλυση της επένδυσης (εισροές - εκροές της επένδυσης, εσωτερικός συντελεστής απόδοσης)	0-4
Οδηγίες βαθμολογίας:	Για την βαθμολογία της ομάδας αυτής κριτηρίων απαιτεί η κατάρτιση των πινάκων προβλέψεων βιωσιμότητας	
Δείκτης 10	Εσωτερικός Συντελεστής Απόδοσης (IRR) $IRR = \text{Εσωτερικός συντελεστής απόδοσης επί του συνόλου των επενδυόμενων κεφαλαίων με βάση τις εισροές - εκροές της επένδυσης για τα πρώτα 10 έτη λειτουργίας μετά την ολοκλήρωσή της}$	0-4
	$IRR \geq 15\%$ $15\% > IRR \geq 10\%$ $10\% > IRR \geq 5\%$ $5\% > IRR$	χορηγούνται βαθμοί χορηγούνται βαθμοί χορηγούνται βαθμοί χορηγούνται βαθμοί
		4 3 2 0
Κριτήριο ββ.	Χρηματοοικονομική ανάλυση του φορέα (δείκτης ικανότητας αποπληρωμής δανείων, δείκτης κερδοφορίας και δείκτης αποτελεσματικότητας)	0-13
Δείκτης 11	Ικανότητα Αποπληρωμής Τοκοχρεολυσίων Δανείων (ΔΙΑΤ) $\Delta IAT = \text{τοκοχρεωλύσια δανείων} / \text{αποτελέσματα προ αποσβέσεων, τόκων και φόρων (μέσος όρος βάσει των προβλέψεων για τα πρώτα 10 έτη λειτουργίας μετά την ολοκλήρωσή της επένδυσης)}$	0-5
	$0,5 > \Delta IAT$ $0,7 > \Delta IAT \geq 0,5$ $1,0 > \Delta IAT \geq 0,7$ $\Delta IAT > 1,0$	χορηγούνται βαθμοί χορηγούνται βαθμοί χορηγούνται βαθμοί χορηγούνται βαθμοί
		5 3 2 0

Ο παραπάνω πίνακας απεικονίζει τα κριτήρια αξιολόγησης της βιωσιμότητας και αποδοτικότητας της επένδυσης για την ένταξη της μη υφιστάμενης εταιρίας στον αναπτυξιακού Ν. 4399/2016. Στα κριτήρια χρηματοοικονομικής ανάλυσης της επένδυσης (εισροές – εκροές της επένδυσης, εσωτερικός συντελεστής απόδοσης), εντάσσονται οι δείκτες IRR και IAT. Η βαθμολογία του δείκτη ικανότητας αποπληρωμής δανείων απαιτείται να μην ξεπερνά την μονάδα. (Υπουργείο Οικονομία και Ανάπτυξης, 2016)

Σύμφωνα με τους παραπάνω πίνακες η υπό εξέταση επένδυση είναι αποδοτική καθώς:

Ο εσωτερικός βαθμός απόδοσης είναι άνω του 15%, και

Ο δείκτης αποπληρωμής τοκοχρεολυσίων αρκετά μικρότερος της μονάδας, δεδομένα τα οποία καθιστούν την επένδυση ωφέλιμη για τους μελλοντικούς μετόχους της εταιρίας και την τοπική οικονομία.

Ζ.4.3 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕ ΜΙΚΤΟ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΕΡΔΟΥΣ

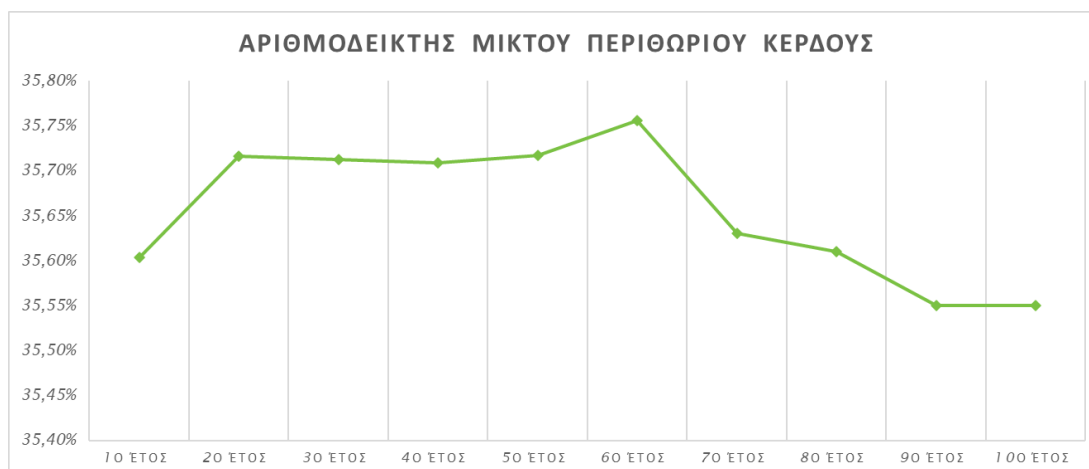
Η εταιρία παραγωγής τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων, επίσης αξιολογήθηκε με βάση τον αριθμοδείκτη μικτού περιθωρίου κέρδους. Ο συγκεκριμένος αριθμοδείκτης απεικονίζει σε ποσοστό το Μικτό Περιθώριο Κέρδους με το οποίο πωλεί η επιχείρηση το παραγόμενο προϊόν, την αποτελεσματικότητα της εκμετάλλευσης και τον τρόπο που καθορίζει την τιμή του προϊόντος της. Καταδεικνύει έμμεσα την ένταση του ανταγωνισμού.

(Δρ. Αθιανός, 2015)

$$\text{Μικτό Περιθώριο Κέρδους} = \frac{\text{Μικτά Κέρδη}}{\text{Καθαρές πωλήσεις}}$$

Στον πίνακα που ακολουθεί, απεικονίζεται ο αριθμοδείκτης μικτού περιθωρίου κέρδους για την πρώτη δεκαετία λειτουργίας της εταιρίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ 31: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕ ΜΙΚΤΟ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΕΡΔΟΥΣ



Ο αριθμοδείκτης μικτού περιθωρίου κέρδους παραμένει σχετικά σταθερός με ελάχιστη τιμή 35,55% και μέγιστη 35,72%. Η τιμή του δείκτη είναι αρκετά υψηλή αποδεικνύοντας την αποτελεσματικότητα εκμετάλλευσης και τιμολόγησης της εταιρίας.

Z.4.4 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕ ΚΑΘΑΡΟ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΕΡΔΟΥΣ

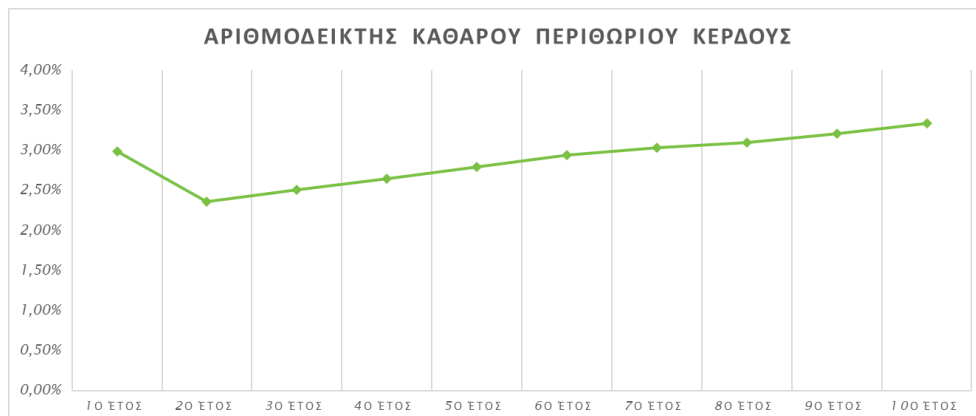
Τέλος, η εταιρία παραγωγής τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων, αξιολογήθηκε με βάση τον αριθμοδείκτη καθαρού περιθωρίου κέρδους. Ο συγκεκριμένος δείκτης σχετίζει τα καθαρά κέρδη με τις πωλήσεις της επιχείρησης. Τα καθαρά κέρδη είναι τα κέρδη προ φόρων.

(Δρ. Αθιανός, 2015)

$$\text{Καθαρό Περιθώριο Κέρδους} = \frac{\text{Κέρδη προ φόρων}}{\text{Καθαρές πωλήσεις}}$$

Στον πίνακα που ακολουθεί, απεικονίζεται ο αριθμοδείκτης καθαρού περιθωρίου κέρδους για την πρώτη δεκαετία λειτουργίας της εταιρίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ 32: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕ ΚΑΘΑΡΟ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΕΡΔΟΥΣ



Η αυξητική πορεία του συγκεκριμένου αριθμοδείκτη απεικονίζει την αύξηση αποδοτικότητας των πωλήσεων. Η υψηλή τιμή του πρώτου έτους οφείλεται στο έτος χάριτος του δανείου που θα λάβει η εταιρία

ΤΜΗΜΑ Η

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΜΕΛΕΤΗΣ

Η.1 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στην εν λόγω έρευνα, πραγματοποιήθηκε η ανάπτυξη τεχνοοικονομικής μελέτης μονάδας παραγωγής τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Διαμορφώθηκε η τεχνική περιγραφή των εγκαταστάσεων βάσει αυστηρών κανόνων ασφαλείας και ποιότητας εργασιακού περιβάλλοντος, επιπλέον παρουσιάστηκε ο νέος ποιοτικός εξοπλισμός με αυξημένη παραγωγική δυναμικότητα. Υπολογίστηκαν οι δαπάνες εγκαταστάσεως, αιτιολογώντας την επιδότηση του 45% των συγκεκριμένων δαπανών από τον Αναπτυξιακού Νόμου 4399/2016, ήτοι 926.364,19€. Στη συνέχεια παρουσιάστηκε το σχέδιο αποπληρωμής δανείου των κεφαλαίων ιδιωτικής συμμετοχής, ήτοι 1.132.222,89€, σε 36 δόσεις με επιτόκιο 5,6% , με ένα έτος χάριτος, όπου το ύψος της δόσης υπολογίστηκε 40.254,23€, τέσσερις φορές το έτος. Στην συνέχεια διαχωρίστηκα κατάλληλα τα τμήματα λειτουργίας της μονάδας, όπου συμπεραίνεται πως κατ' ελάχιστον απαιτούνται 12 εργαζόμενοι με συγκεκριμένη ειδικότητα ανάλογα το τμήμα. Ακολούθησε λεπτομερή πρόβλεψη της παραγωγής και του κόστους σε βάθος δεκαετίας. Διακρίθηκαν οι κατηγορίες και υποκατηγορίες των προϊόντων, οι ποσότητες διανομής εντός και εκτός Ελλάδας, καθώς και οι ανταγωνιστικές τιμές τους, ως προς την εγχώρια και διεθνή αγορά. Ακόμη, προσδιορίστηκαν οι τιμές των Α' και Β' υλών από διάφορους προμηθευτές, το κόστος της ενεργειακής κατανάλωσης και οι λοιπές δαπάνες που καθιστούν το κόστος παραγωγής σε βάθος δεκαετίας.

Χρησιμοποιώντας τα παραπάνω δεδομένα, έγινε πρόβλεψη των αποτελεσμάτων χρήσης για την ίδια χρονική περίοδο. Συμπεραίνεται πως τα καθαρά κέρδη είναι υψηλά με δυνατότητα αξιοσημείωτης αύξησης από έτος σε έτος. Συγκεκριμένα, υπολογίστηκε αύξηση των καθαρών κερδών ύψους 62,6% από το δεύτερο στο δέκατο έτος λειτουργίας της μονάδας αντίστοιχα.

Συνοψίζοντας τα προβλεπόμενα αποτελέσματα, συμπεραίνεται πως η απόδοση της επένδυσης είναι ικανοποιητικά υψηλή, ωφέλιμη για τον φορέα της επένδυσης, τους μετόχους της εταιρίας και την τοπική οικονομία. Ακόμη, οι τιμές των δεικτών αξιολόγησης της συγκεκριμένης μελέτης ξεπερνούν τις προϋποθέσεις που έχει ορίσει το πρόγραμμα του ΕΣΠΑ ώστε να κριθεί επιλέξιμη προς επιδότηση. Πιο συγκεκριμένα τα αποτελέσματα των δεικτών αναπτύσσονται παρακάτω:

- Εσωτερικός Βαθμός Απόδοσης – 16,91%
- Δείκτης Ικανότητας Αποπληρωμής Τοκοχρεολυσίων – 31,16%
- Αριθμοδείκτης Μικτού Περιθωρίου Κέρδους - σταθερός με ελάχιστη τιμή 35,55% και μέγιστη 35,72%
- Αριθμοδείκτη Καθαρού Περιθωρίου Κέρδους – αυξητικός με ελάχιστη τιμή 2,36% και μέγιστη 3,34%

Σύμφωνα με διεξοδική ανάλυση των παραμέτρων που παρουσιάστηκαν προκύπτει ότι η εταιρία πρόκειται να ιδρύσει νέα μονάδα παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, επένδυση που συμβάλλει στον εμπλουτισμό με μια σύγχρονη και άρτια κατασκευή δημιουργώντας προστιθέμενη αξία στο περιφερειακό αγροδιατροφικό προϊόν.

Στην εν λόγω επενδυτική πρωτοβουλία και σημαντικό ρόλο κατέχει ο προγραμματικός σχεδιασμός και η ετοιμότητα του φορέα για άμεση υλοποίηση του επενδυτικού έργου. Η προτεινόμενη επένδυση για ένταξη στο χρηματοδοτικό πλαίσιο του Αναπτυξιακού Νόμου 4399/2016 προβλέπεται να ανταποκριθεί στις προκλήσεις και τις ανάγκες που έχουν διαμορφωθεί σήμερα στην αγορά.

Αποδεικνύεται στοχευμένη η ανάληψη του παρόντος επενδυτικού έργου. Αναλύοντας και συνθέτοντας ολοκληρωμένα τα παραπάνω, μπορούν να συναχθούν τα εξής συμπεράσματα ως προς τη σκοπιμότητα της επένδυσης.

Είναι επένδυση που συμβάλλει στην αναβάθμιση του αγροδιατροφικού προϊόντος.

Αυξάνει την επιχειρηματικότητα, την εξωστρέφειας και την καινοτομίας.

Ενισχύει την τοπική οικονομία και το περιφερειακό Ακαθάριστο Εγχώριο Προϊόν (ΑΕΠ).

Λειτουργεί στον χώρο ανταγωνιστικά και ικανοποιεί τον πελάτη.

Βελτιώνει τους δείκτες απόδοσης και οικονομικής βιωσιμότητας και επίτευξη θετικών μακροχρόνιων οικονομικών αποτελεσμάτων.

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- ICAP group. (2019, Φεβρουαρίου 6). *ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ ΚΛΑΔΙΚΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ*. Ανάκτηση από Τυροκομικά Προϊόντα: https://dir.icap.gr/mailimages/Marketing/CY_website/Press_Release_Cheese_Products_Greece_Feb_2019.pdf
- Statista. (2021, Φεβρουάριος). *Dairy Products & Eggs - GREECE*. Ανάκτηση από <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/dairy-products-eggs/greece?currency=EUR#revenue>
- Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας. (2012, Φεβρουάριος 29). *Άρθρο 11: Συντελεστής Δόμησης*. Ανάκτηση από <http://www.opengov.gr/minenv/?p=3938>
- Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας. (2012, Φεβρουάριος 29). *Άρθρο 12: Ποσοστό Κάλυψης 1.α)*. Ανάκτηση από <http://www.opengov.gr/minenv/?p=3937>
- Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας. (2012, Φεβρουάριος 29). *Άρθρο 13: Συντελεστής Ογκου 1.α)*. Ανάκτηση από <http://www.opengov.gr/minenv/?p=3936>
- Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας. (2012, Φεβρουάριος 29). *Άρθρο 17: Κατασκευές και φυτεύσεις στους ακάλυπτους χώρους και περιφράξεις 2*. Ανάκτηση από <http://www.opengov.gr/minenv/?p=3932>
- Ανάπτυξης, Ανταγωνιστικότητας, Υποδομών, Μεταφορών και Δικτύων. (2012). *ΦΕΚ 2656/Β΄*. Ανάκτηση από <https://www.elinyae.gr/ethniki-nomothesia/ya-oik-107356512012-fek-2656b-2892012>
- Απόφαση 108644/16 - Άρθρο p3. (2016). *Παράρτημα 3: Καθορισμός στοιχείων αξιολόγησης, δεικτών βαθμολογίας και στάθμισης των επενδυτικών σχεδίων του Καθεστώτος Νέες Ανεξάρτητες ΜΜΕ του νόμου 4399/2016*.
- Άρθρο 14 – Γενικός Απαλλακτικός Κανονισμός. (2014, Ιούνιος 17). *Γενικός Απαλλακτικός Κανονισμός*. Ανάκτηση από Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ. 651/2014: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2014/651/oj/ell>
- Γεωργόπουλος, Σ. (2018, Απρίλιος 20). *Τι είναι τελικά αυτό το terroir;*. Ανάκτηση από <https://www.fnl-guide.com/gr/el/tips-n-tricks/tips-20042018/>
- Δρ. ΑΘΙΑΝΟΣ. (2015, 06). *ΑΝΑΛΥΣΗ ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ*. Ανάκτηση από ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ: http://eclass.opencourses.teicm.gr/eclass/modules/document/file.php/TMF105/_1.pdf
- Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Ελλάδος . (2008). *Στατιστική Ταξινόμηση οικονομικών Δραστηριοτήτων* . Ανάκτηση από https://www.eiead.gr/wp-content/uploads/2015/09/publications_docs_%CE%9A%CF%89%CE%B4%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%AF%CE%B7%CF%83%CE%B7_%CE%BA%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CF%89%CE%BD_%CE%A3%CE%A4%CE%91%CE%9A%CE%9F%CE%94_2008.pdf
- ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΩΝ Ν.Π.Δ.Δ. (2019, Ιανουάριος 18). *Υπολογισμός ετήσιων μονάδων εργασίας (ΕΜΕ)*. Ανάκτηση από TAXHEAVEN: <https://www.taxheaven.gr/circulars/30189/slot-2971-2019>

- Ευρετήριο . (2020). *Εσωτερικός Βαθμός Απόδοσης (Internal Rate of Return (IRR))*. Ανάκτηση από <https://euretirio.com/esoterikos-vathmos-apodosis-irr/>
- Ζεϊμπέκης, Γιάλος, Φραγκιαδάκη. (2019). *Αποτύπωση υφιστάμενης κατάστασης και των μελλοντικών τάσεων στο κύκλομα εφοδιασμού του κάδου των γαλακτοκομικών προϊόντων* . Ανάκτηση από https://www.optilog.gr/wp-content/uploads/2019/08/Dairy_survey_results_FINAL.pdf
- Ίδρυμα Οικονομικών & Βιομηχανικών Ερευνών. (2020, Απρίλιος). *Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών*. Ανάκτηση από http://iobe.gr/docs/research/RES_05_B_26052021_REP_GR.pdf
- Μανιφάβα, Δ. (2021). «*Διαβατήριο*» σε 67 χώρες για το γιαούρτι. Ανάκτηση από <https://www.kathimerini.gr/economy/561643306/diavatirio-se-67-chores-gia-to-giaoyrti/>
- Μοντεσάντου Λίνα - Φοροτεχνικός . (2013). *Οι νέοι συντελεστές αποσβέσεων και η επίδραση τους στην αύξηση των λογιστικών κερδών των επιχειρήσεων*. Ανάκτηση από TAXHEAVEN: <https://www.taxheaven.gr/circulars/17264/arora-oi-neoi-syntelestes-aposbesewn-kai-h-epidrash-toys-sthn-ayxhsh-twn-logistikwn-kerdwn-twn-epixeirhsewn>
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων . (2020). *ΤΥΡΙΑ Π.Ο.Π.* Ανάκτηση από <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1270-tiria>
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. (2021). *Αναγνώριση Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Τυριού 'Φέτας'*. Ανάκτηση από <https://www.powergame.gr/wp-content/uploads/2021/08/%CE%91%CE%A0%CE%9F%CE%A6%CE%91%CE%A3%CE%97-%CE%91%CE%9D%CE%91%CE%93%CE%9D%CE%A9%CE%A1%CE%99%CE%A3%CE%97%CE%A3-%CE%95%CE%94%CE%9F%CE%A6-%CE%A5%CE%A0%CE%91%CE%91%CE%A4-2.pdf>
- Υπουργείο Οικονομία και Ανάπτυξης . (2016). *Αριθμ. 108645/2016 Προκήρυξη καθεστώτος ενισχύσεων «Γενική Επιχειρηματικότητα» του αναπτυξιακού Ν. 4399/2016 - Κωδικοποιημένη*. Ανάκτηση από <https://www.taxheaven.gr/circulars/24770/ariom-108645-2016>
- Υπουργείο Οικονομικών . (2015). *Νόμο ν. 4354/2015*. Ανάκτηση από Ελληνική Δημοκρατία: https://www.minfin.gr/sychnes-eroteseis-apanteseis-gia-ton-nomo-n.-4354/20151/-/asset_publisher/oORcqIsqT0zl/content/dieukriniseis-gia-ton-ypologismo-tes-eisphoras-tou-n-128-75-stis-metabibazomenes-apaiteseis-apo-daneia-kai-pistoseis-pou-diacheirizontai-o
- ΦΕΚ - Αναπτυξιακός Νόμος Ν.4399/2016 . (2016, Ιουνίου 22). *ΕΣΠΑ 2014 - 2020*. Ανάκτηση από https://www.espa.gr/elibrary/n4399_2016_FEK117A_Anaptxyiakos.pdf

ΕΙΚΟΝΕΣ

Εικόνα 1: Ελληνικά τυριά ΠΟΠ.....	9
Εικόνα 2: Τοπογραφικό διάγραμμα χωροθέτησης οικοπέδου.....	15
Εικόνα 3: Κάτοψη ισογείου μεταποιητικής μονάδας	17
Εικόνα 4: Κάτοψη ορόφου μεταποιητικής μονάδας	17
Εικόνα 5: Νότια όψη	18
Εικόνα 6: Ανατολική όψη	18
Εικόνα 7: Βόρεια Όψη	18
Εικόνα 8: Δυτική όψη.....	19
Εικόνα 9: Τομές Α-Α και Β-Β.....	19
Εικόνα 10: Emusilfier γιαουρτιού Mod. HSP-120	29
Εικόνα 11: Δεξαμενή ψύξης.....	29
Εικόνα 12: Αυτόματη ζυγιστική μηχανή.....	32
Εικόνα 13: Αυτόματη γεμιστική μηχανή.....	33
Εικόνα 14: Αυτόματη γραμμή θερμοδιαμορφωσης	36
Εικόνα 15: Δεξαμενή εμβάπτισης TURBOVAC TV 55/75	37
Εικόνα 16: Ημιαυτόματο γεμιστικό μηχάνημα	38
Εικόνα 17: Ημιαυτόματο κοπτικό φέτας.....	39
Εικόνα 18: Ανάλυση δαπάνης θαλάμων ωρίμανσης, συντήρησης	39
Εικόνα 19: Κορυφολόγος.....	40
Εικόνα 20: Ομογενοποιητής γάλακτος 5000 λίτρων.....	42
Εικόνα 22: Σχέδιο διάταξης μηχανολογικού εξοπλισμού ισογείου.....	53
Εικόνα 23: Σχέδιο διάταξης μηχανολογικού εξοπλισμού Α' ορόφου	54

ΠΙΝΑΚΕΣ

Πίνακας 1 : Ανάλυση Εργασιών Ηλεκτρολογικών Εγκαταστάσεων	24
Πίνακας 2: Ανάλυση Εργασιών Μεταλλικών Κατασκευών	26
Πίνακας 3: Ανάλυση Εργασιών Επικαλύψεων – Πλαγιοκαλύψεων	26
Πίνακας 4: Ανάλυση Εργασιών Πλαγιοκαλύψεων, Τοιχοποιίας Και Ψευδοροφών	27
Πίνακας 5: Δαπάνες Υδραυλικών Εγκαταστάσεων	27
Πίνακας 7: Δαπάνες Μηχανολογικού Εξοπλισμούμηχανολογικού Εξοπλισμού Και Τεχνικών (Ειδικών) Εγκαταστάσεων	52
Πίνακας 8: Ανάλυση Δαπάνων Επίπλων.....	55
Πίνακας 9: Δαπάνες Λοιπού Εξοπλισμού	60
Πίνακας 10: Συγκεντρωτικές Δαπάνες Μεταφορικών Μέσων	63
Πίνακας 11: Συνολο Δαπανων Εξοπλισμου.....	64
Πίνακας 12: Συγκεντρωτικός Πίνακας Δαπανών Επένδυσης	64
Πίνακας 13: Ανάλυση Παραγωγικής Δυναμικότητας.....	65
Πίνακας 14: Ανάλυση Χρηματοδοτικού Σχήματος	67
Πίνακας 15: Ετήσιες Δόσεις Δανείου.....	69
Πίνακας 16: Νέες Θέσεις Απασχόλησης (Εμε).....	74
Πίνακας 17: Ποσοστο Της Πραγματικης Προς Την Ονομαστικη Παραγωγικη Δυναμικοτητα.....	77
Πίνακας 18: Παραγωγή Πρώτης Δεκαετίας	78
Πίνακας 19: Όγκος Πωλησεων Εσωτερικου Δεκαετιας	79
Πίνακας 20: Κλυκλος Εργασιων Εσωτερικου Πρωτης Δεκαετιας Λειτουργιας	82
Πίνακας 21:Κλυκλος Εργασιων Εξωτερικου Πρωτης Δεκαετιας Λειτουργιας	83
Πίνακας 22: Κοςτος Πρωτων Υλων	85
Πίνακας 23: Ποσοτητες Β' Υλων Και Υλικων Συσκευασιας.....	87
Πίνακας 24: Κοςτος Ηλεκτρικης Ενεργειας	89
Πίνακας 25: Λοιπα Έξοδα.....	90
Πίνακας 26: Κοςτος Παραγωγης Δεκαετιας	90
Πίνακας 27: Αποσβέσεις Επένδυσης Για Την Πρώτη Δεκαετία Λειτουργίας	92
Πίνακας 28:Προβλεπομενος Λογαριασμος Εκμεταλλευσης Δεκαετιας	93
Πίνακας 29: Δείκτης Αποπληρωμής Τοκοχρεωλυσίων Δεκαετίας.....	95
Πίνακας 30: Εσωτερικός Βαθμός Απόδοσης	96

Πίνακας 31: Κριτηρια Βιοσημότητα και Αποδοτικότητα	97
Πίνακας 32: Αξιολογήση Με Μικτό Περιθώριο Κέρδους	98
Πίνακας 33: Αξιολογήση Με Καθαρό Περιθώριο Κέρδους	99

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ

Διάγραμμα 1: Ελληνική Παραγωγική Δυναμικότητα Τροφίμων	10
Διάγραμμα 2: Μέγεθος Επιχειρήσεων Παραγωγής Γαλακτοκομικών	12
Διάγραμμα 3: Κύκλος Εργασιών Ελληνικών Γαλακτοβιομηχανιών	13
Διάγραμμα 4: Ανάλυση ΚΑΤΑΒΛΗΘΕΝ ΠΟΣΟΥ	70
Διάγραμμα 5: Ανάλυση ΤΟΚΟΥ ΔΑΝΕΙΟΥ	70
Διάγραμμα 6: Οργανογράμμα Φορέα.....	72
Διαγραμμα 7: Κατανομή Πωλήσεων Εσωτερικού Και Εξωτερικού	81
Διαγραμμα 8: Συνολικό Κόστος Α Υλών	85
Διαγραμμα 9: Συνολικό Κόστος Β' υλών	88