

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc
----- ∞ ⊛ ∞ -----

THUYẾT MINH DỰ ÁN

ĐẦU TƯ CẢI TIẾN NHÀ XƯỞNG MỞ RỘNG QUY MÔ SẢN XUẤT THỰC PHẨM CHAY



CHỦ ĐẦU TƯ :
ĐỊA ĐIỂM : TỈNH TÂY NINH

Tây Ninh – Tháng 10 năm 2012

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc
----- ∞ ⊛ ∞ -----

THUYẾT MINH DỰ ÁN

ĐẦU TƯ CẢI TIẾN NHÀ XƯỞNG MỞ RỘNG QUY MÔ SẢN XUẤT THỰC PHẨM CHAY

CHỦ ĐẦU TƯ

ĐƠN VỊ TƯ VẤN
CÔNG TY CP TƯ VẤN ĐẦU TƯ
THẢO NGUYÊN XANH

NGUYỄN VĂN MAI

Tây Ninh - Tháng 10 năm 2012

MUC LUC

CHƯƠNG I: TỔNG QUAN CHUNG VỀ DỰ ÁN	5
I.1. Giới thiệu về chủ đầu tư	5
I.2. Mô tả sơ bộ thông tin dự án.....	5
I.3. Căn cứ pháp lý xây dựng dự án.....	6
CHƯƠNG II: BỐI CẢNH VÀ CĂN CỨ CỦA DỰ ÁN.....	8
II.1. Căn cứ xác định sự cần thiết và tính cấp thiết của dự án	8
II.1.1. Phân tích môi trường vĩ mô.....	8
II.1.2. Chính sách phát triển của đất nước	8
II.1.3. Kết luận	9
II.2. Các điều kiện và cơ sở của dự án.....	9
II.2.1. Ngành.....	9
II.2.2. Môi trường thực hiện dự án	12
II.3. Kết luận về sự cần thiết phải đầu tư.....	14
CHƯƠNG III: QUY MÔ ĐẦU TƯ VÀ CÁC HẠNG MỤC CÔNG TRÌNH	16
III.1. Vị trí đầu tư.....	16
III.2. Quy mô đầu tư	16
III.3. Các hạng mục công trình	16
CHƯƠNG IV: PHƯƠNG ÁN KỸ THUẬT.....	20
IV.1. Sản xuất bánh tráng	20
IV.1.1. Quy trình sản xuất bánh tráng	20
IV.1.2. Yêu cầu kỹ thuật.....	21
IV.1.3. Hình ảnh sản xuất bánh tráng	23
IV.2. Sản xuất dầu thực vật.....	25
IV.2.1. Nguyên liệu.....	25
IV.2.2. Quy trình sản xuất dầu thực vật.....	25
CHƯƠNG V: ĐÁNH GIÁ TÁC ĐỘNG MÔI TRƯỜNG SƠ BỘ	26
V.1. Đánh giá tác động môi trường	26
V.1.1. Giới thiệu chung.....	26
V.1.2. Các quy định và các hướng dẫn về môi trường	26
V.2. Tác động của dự án tới môi trường.....	27
V.2.1. Trong quá trình chuẩn bị.....	27
V.2.2. Trong quá trình vận hành.....	27
V.3. Biện pháp giảm thiểu các tác động tiêu cực	30
V.4. Kết luận.....	32
CHƯƠNG VI: TỔNG MỨC VỐN CỦA DỰ ÁN	33
VI.1. Cơ sở lập tổng mức đầu tư.....	33
VI.2. Mục đích	34
VI.3. Nội dung	34
CHƯƠNG VII: NGUỒN VỐN ĐẦU TƯ CỦA DỰ ÁN.....	35
VII.1. Cấu trúc vốn và phân bổ nguồn vốn đầu tư	35
VII.2. Tiến độ đầu tư và sử dụng vốn	35
VII.3. Cơ cấu nguồn vốn thực hiện dự án.....	35

VII.4. Phương án vay vốn và trả nợ vay.....	36
CHƯƠNG VIII: HIỆU QUẢ KINH TẾ -TÀI CHÍNH	38
VIII.1. Các giả định kinh tế và cơ sở tính toán.....	38
VIII.2. Chi phí sản xuất	38
VIII.2.1. Chi phí khấu hao	38
VIII.2.2. Chi phí tài chính.....	39
VIII.2.3. Chi phí nhân công	39
VIII.2.4. Chi phí giá thành bán trắng.....	39
VIII.2.5. Chi phí giá thành sản xuất đầu thực vật.....	40
VIII.2.6. Chi phí quản lý và bán hàng, thông tin liên lạc... ..	40
VIII.3. Vốn lưu động	41
VIII.4. Tính toán doanh thu	41
VIII.5. Hiệu quả kinh tế - tài chính của dự án	42
VIII.5.1. Báo cáo thu nhập.....	42
VIII.5.2. Báo cáo ngân lưu	42
VIII.5.3. Phân tích rủi ro.....	43
VIII.6. Đánh giá hiệu quả kinh tế - xã hội	44

CHƯƠNG I: TỔNG QUAN CHUNG VỀ DỰ ÁN

I.1. Giới thiệu về chủ đầu tư

- ✓ Chủ đầu tư :
- ✓ Mã số thuế :
- ✓ Ngày đăng ký lần đầu :
- ✓ Nơi đăng ký :
- ✓ Đại diện pháp luật :
- ✓ Địa chỉ trụ sở : Tây Ninh.

I.2. Mô tả sơ bộ thông tin dự án

- ✓ Tên dự án : Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay
- ✓ Địa điểm đầu tư : tỉnh Tây Ninh
- ✓ Hiện trạng dự án : Cơ sở sản xuất bánh tráng đã hoạt động hơn 5 năm, chuyên cung cấp cho các chợ, nhà phân phối sỉ lẻ trong tỉnh cũng như các tỉnh khác khoảng 300-400 kg/ngày và không sản xuất dầu thực vật.
 - ✓ Cải tiến nhà xưởng : Đầu tư nâng cấp lò sấy bánh (hiện nay ở Tây Ninh chưa có cơ sở làm bánh nào áp dụng) và một số máy móc trong quy trình làm bánh;
 - ✓ Mở rộng quy mô : + Tăng công suất sản xuất bánh tráng từ 400kg/ngày lên 1 tấn/ngày
 - + Sản xuất thêm dầu thực vật (dầu đậu phộng), một số dầu khác như dầu mè, dầu nành, dầu dừa...
- ✓ Công suất thực hiện : + Bánh tráng 1 tấn/ngày, trung bình 20-30 tấn/tháng
 - + Dầu thực vật (đậu phộng): 100-150 lít/ngày
- ✓ Mục tiêu dự án : + Tạo ra thương hiệu thực phẩm chay số 1 Tây Ninh
 - + Đa dạng hóa thực phẩm chay
 - + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
 - + Tăng lợi nhuận cho chủ đầu tư
- ✓ Hình thức quản lý : Chủ đầu tư trực tiếp quản lý dự án
- ✓ Tổng mức đầu tư : 2,200,000,000 đồng
 - + Vốn chủ sở hữu : 700,000,000 đồng tương đương 30% vốn
 - + Vay ngân hàng : 1,500,000,000 đồng tương đương 70% tổng đầu tư.

I.3. Căn cứ pháp lý xây dựng dự án

❖ Văn bản pháp lý

- ✓ Luật Xây dựng số 16/2003/QH11 ngày 26/11/2003 của Quốc Hội nước CHXHCN Việt Nam;
- ✓ Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của các Luật liên quan đến đầu tư xây dựng cơ bản của Quốc hội khóa XII, kỳ họp thứ 5 số 38/2009/QH12 ngày 19/6/2009;
- ✓ Luật Đất đai số 13/2003/QH11 ngày 26/11/2003 của Quốc Hội nước CHXHCN Việt Nam;
- ✓ Luật Đầu tư số 59/2005/QH11 ngày 29/11/2005 của Quốc Hội nước CHXHCN Việt Nam;
- ✓ Luật Doanh nghiệp số 60/2005/QH11 ngày 29/11/2005 của Quốc Hội nước CHXHCN Việt Nam;
- ✓ Luật Đấu thầu số 61/2005/QH11 ngày 29/11/2005 của Quốc Hội nước CHXHCN Việt Nam;
- ✓ Luật Kinh doanh Bất động sản 63/2006/QH11 ngày 29/6/2006 của Quốc Hội nước CHXHCN Việt Nam;
- ✓ Luật Thuế thu nhập doanh nghiệp số 14/2008/QH12 ngày 03/6/2008 của Quốc Hội nước CHXHCN Việt Nam;
- ✓ Luật Bảo vệ môi trường số 52/2005/QH11 ngày 29/11/2005 của Quốc Hội nước CHXHCN Việt Nam;
- ✓ Bộ luật Dân sự số 33/2005/QH11 ngày 14/6/2005 của Quốc Hội nước CHXHCN Việt Nam;
- ✓ Luật thuế Giá trị gia tăng số 13/2008/QH12 ngày 03/6/2008 của Quốc Hội nước CHXHCN Việt Nam;
- ✓ Nghị định số 12/2009/NĐ-CP ngày 12/02/2009 của Chính phủ về việc Quản lý dự án đầu tư xây dựng công trình.
- ✓ Nghị định số 124/2008/NĐ-CP ngày 11 tháng 12 năm 2008 của Chính Phủ về thuế thu nhập doanh nghiệp;
- ✓ Nghị định số 123/2008/NĐ-CP ngày 08/12/2008 của Chính phủ Qui định chi tiết thi hành Luật Thuế giá trị gia tăng;
- ✓ Nghị định 140/2006/NĐ-CP của Chính phủ ngày 22 tháng 11 năm 2006 quy định việc bảo vệ môi trường trong các khâu lập, thẩm định, phê duyệt và tổ chức thực hiện các chiến lược, quy hoạch, kế hoạch, chương trình và dự án phát triển;
- ✓ Nghị định số 80/2006/NĐ-CP ngày 09 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ về việc qui định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật bảo vệ môi trường;
- ✓ Nghị định số 12/2009/NĐ-CP ngày 12/2/2009 của Chính phủ về việc Quản lý dự án đầu tư và xây dựng công trình;
- ✓ Nghị định số 83/2009/NĐ-CP ngày 15/10/2009 của Chính phủ về việc sửa, đổi bổ sung một số điều Nghị định số 12/2009/NĐ-CP ngày 12/2/2009 của Chính phủ về việc Quản lý dự án đầu tư và xây dựng công trình;

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

- ✓ Nghị định số 21/2008/NĐ-CP ngày 28/02/2008 của Chính phủ về sửa đổi bổ sung một số điều của Nghị định số 80/2006/NĐ-CP ngày 09/08/2006 của Chính phủ về việc quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Bảo vệ môi trường;
- ✓ Nghị định số 35/2003/NĐ-CP ngày 4/4/2003 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều luật phòng cháy và chữa cháy;
- ✓ Thông tư số 05/2008/TT-BTNMT ngày 08/12/2008 của Bộ Tài nguyên và Môi trường hướng dẫn về đánh giá môi trường chiến lược, đánh giá tác động môi trường và cam kết bảo vệ môi trường;
- ✓ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế v/v quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- ✓ Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20 tháng 12 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế v/v yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- ✓ Quyết định số 39/2005/QĐ-BYT ngày 28 tháng 11 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế về các điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở sản xuất thực phẩm;
- ✓ Các văn bản khác của Nhà nước liên quan đến lập Tổng mức đầu tư, tổng dự toán và dự toán công trình;

CHƯƠNG II: BỐI CẢNH VÀ CĂN CỨ CỦA DỰ ÁN

II.1. Căn cứ xác định sự cần thiết và tính cấp thiết của dự án

II.1.1. Phân tích môi trường vĩ mô

Theo Tổng cục Thống kê, tình hình kinh tế Việt Nam sáu tháng đầu năm 2012 gặp nhiều khó khăn. Tổng sản phẩm trong nước (GDP) ước tính tăng 4.38% so với cùng kỳ năm 2011, trong đó quý I tăng 4.00%; quý II tăng 4.66%. Trong mức tăng trưởng chung của toàn nền kinh tế sáu tháng đầu năm nay, khu vực nông, lâm nghiệp và thủy sản tăng 2.81%, đóng góp 0.48 điểm phần trăm; khu vực công nghiệp và xây dựng tăng 3.81%, đóng góp 1.55 điểm phần trăm; khu vực dịch vụ tăng 5.57%, đóng góp 2.35 điểm phần trăm.

Tăng trưởng kinh tế sáu tháng đầu năm nay đạt mức thấp do nhiều ngành, lĩnh vực gặp khó khăn trong sản xuất kinh doanh và tiêu thụ sản phẩm. Sản xuất công nghiệp chiếm tỷ trọng lớn nhưng kết quả tăng thấp. Tuy nhiên, từ quý II nền kinh tế đã có những chuyển biến tích cực, đặc biệt đối với khu vực công nghiệp và xây dựng: Giá trị tăng thêm của khu vực này quý I năm nay chỉ tăng 2.94% so với cùng kỳ năm trước, sang quý II đã tăng lên 4.52%, trong đó công nghiệp tăng từ 4.03% lên 5.40%.

Với những hạn chế cũng như kết quả đạt được thì nhìn chung kinh tế Việt Nam 6 tháng đầu năm 2012 gặp nhiều khó khăn, nhà nước cần có những biện pháp thích hợp nhằm đẩy mạnh tăng trưởng kinh tế. Giới phân tích cho rằng mục tiêu giữ tỷ lệ lạm phát ở tỷ lệ 1 con số và duy trì tăng trưởng kinh tế khoảng 6% trong năm đòi hỏi phải nỗ lực rất nhiều.

II.1.2. Chính sách phát triển của đất nước

Quyết định số 432/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ về việc Phê duyệt Chiến lược phát triển bền vững Việt Nam giai đoạn 2011 – 2020 đã nêu rõ:

+ *Mục tiêu tổng quát*

Tăng trưởng bền vững, có hiệu quả, đi đôi với tiến bộ, công bằng xã hội, bảo vệ tài nguyên và môi trường, giữ vững ổn định chính trị - xã hội, bảo vệ vững chắc độc lập, chủ quyền, thống nhất và toàn vẹn lãnh thổ quốc gia.

+ *Các mục tiêu cụ thể*

- Bảo đảm ổn định kinh tế vĩ mô, đặc biệt là các cân đối lớn; giữ vững an ninh lương thực, an ninh năng lượng, an ninh tài chính. Chuyển đổi mô hình tăng trưởng sang phát triển hài hòa giữa chiều rộng và chiều sâu; từng bước thực hiện tăng trưởng xanh, phát triển kinh tế các bon thấp. Sử dụng tiết kiệm, hiệu quả mọi nguồn lực.

- Xây dựng xã hội dân chủ, kỷ cương, đồng thuận, công bằng, văn minh; nền văn hóa tiên tiến, đậm đà bản sắc dân tộc; gia đình ấm no, tiến bộ, hạnh phúc; con người phát triển toàn diện về trí tuệ, đạo đức, thể chất, tinh thần, năng lực sáng tạo, ý thức công dân, tuân thủ pháp luật. Giáo dục và đào tạo, khoa học và công nghệ trở thành động lực phát triển quan trọng. Giữ vững ổn định chính trị - xã hội, bảo vệ vững chắc độc lập, chủ quyền, thống nhất và toàn vẹn lãnh thổ quốc gia.

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

- Giảm thiểu các tác động tiêu cực của hoạt động kinh tế đến môi trường. Khai thác hợp lý và sử dụng có hiệu quả các nguồn tài nguyên, thiên nhiên, đặc biệt là tài nguyên không tái tạo. Phòng ngừa, kiểm soát và khắc phục ô nhiễm, suy thoái môi trường, cải thiện chất lượng môi trường, bảo vệ và phát triển rừng, bảo tồn đa dạng sinh học. Hạn chế tác hại của thiên tai, chủ động thích ứng có hiệu quả với biến đổi khí hậu, nhất là nước biển dâng.

II.1.3. Kết luận

Như vậy, *Dự án Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay* của Công ty TNHH Sản xuất và Chế biến Thực phẩm chay ... phù hợp với bối cảnh kinh tế của đất nước, phù hợp với chính sách phát triển bền vững, chính sách sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên, góp phần bảo vệ môi trường mà chính phủ đã định hướng.

II.2. Các điều kiện và cơ sở của dự án

II.2.1. Ngành

Công ty ... đã đăng kí bảo hộ độc quyền nhãn hiệu một số thực phẩm chay mang tên thương hiệu

❖ Thị trường bánh tráng

Bánh tráng có từ lâu đời, là một thức ăn truyền thống và phổ biến từ thôn quê đến thành thị, không chỉ ở Tây Ninh mà rộng ra là cả nước. Bánh được sử dụng thường ngày, đặc biệt là vào dịp lễ, Tết. Sở dĩ thành tên “bánh tráng” có lẽ là do công đoạn làm bánh mà ra. Bột xay nhuyễn pha với nước, tráng mỏng lên một khuôn vải căng tròn trên chiếc nồi bung đun nóng, xong đập lại, chờ bánh chín mới dùng nẹp tre dẹp vớt ra, phơi trên loạt vỉ tre đan, đợi nắng khô mới gỡ ra chồng từng chục.

Trong cuộc sống đời thường, đúng hơn là trong ẩm thực, bánh tráng là một nhu cầu lớn, có thể xếp sau món ăn chính là cơm. Có thể dùng làm gỏi ram, cuốn bánh xèo, thịt luộc hoặc thực hiện các món chay vì bản thân bánh tráng đã là thực phẩm chay. Do tính bình dân và đa dạng nên mức tiêu thụ bánh tráng ngày càng tăng. Hiện nay, bánh tráng không những được tiêu thụ trong nước mà còn được lan rộng sang các nước trên thế giới trong đó có một số thị trường xuất khẩu lớn như Hàn Quốc, Nhật, Hà Lan, Malaysia... Do vậy mà kỹ thuật sản xuất bánh tráng ngày càng hiện đại cho năng suất sản xuất ngày càng cao. Tuy nhiên, dù hiện nay có rất nhiều cơ sở sản xuất bánh tráng nhưng vẫn không đủ cung cấp và đáp ứng nhu cầu thị trường.

❖ Thị trường dầu thực vật

+ Sản xuất:

Dầu thực vật được các nhà khoa học chứng minh rằng tốt hơn mỡ động vật, không gây hại đến sức khỏe người tiêu dùng. Vì vậy mà dầu thực vật luôn được khuyến khích sử dụng. Đa phần dầu thực trên thị trường hiện nay đã qua tinh luyện và thêm một số phụ gia, pha trộn giữa nhiều loại dầu nhằm làm giảm giá thành sản phẩm. Chúng tôi muốn tạo ra loại dầu thực vật nguyên chất 100% thiên nhiên không pha trộn.

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

Hiện nay, ngành dầu thực vật ở nước ta vẫn sử dụng các sản phẩm trong nước (chủ yếu là mè, đậu phộng, cám gạo và đậu tương), còn dầu thô và tinh luyện (chủ yếu là đậu nành và dừa) nhập khẩu để phục vụ cho hoạt động sản xuất. Các nhà sản xuất và thương nhân trong nước dự báo sản lượng dầu thực vật trong nước năm 2012 sẽ tăng khoảng 7% lên 800,000 tấn, phần lớn là do việc 2 nhà máy ép dầu – Bunge và Quang Minh – đã đi vào hoạt động từ giữa năm 2011 và ước tính sản lượng dầu nành từ hai nhà máy này trong năm vừa qua là 124.000 tấn (bao gồm cả dầu thô và dầu tinh luyện - tham khảo bảng 1).

Bảng 1 – Sản lượng dầu nành trong nước

	2011	2012*	2013*
Tổng sản lượng dầu nành trong nước (đơn vị: tấn)			

Nguồn: các thương nhân trong nước, * số liệu dự báo của USDA

Theo Bộ Công Thương, cả nước hiện có 35 doanh nghiệp cung cấp các sản phẩm dầu thực vật. Theo Quy hoạch phát triển ngành dầu thực vật Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2025 của Chính phủ, sản lượng dầu tinh luyện sẽ là 1,587 nghìn tấn và sản lượng dầu thô sẽ là 370,000 tấn. Việt Nam cũng có kế hoạch phát triển các giống cây mới nhằm đáp ứng nhu cầu của ngành dầu thực vật trong nước. Theo đó sẽ mở rộng diện tích gieo trồng các loại cây như đậu tương, đậu phộng, mè, cùi dừa, hướng dương và cám gạo.

Năm 2011, sản lượng dầu thực vật tinh luyện ước tính vào khoảng 750,000 tấn, tăng 7.1% so với cùng kỳ năm 2010 (tham khảo chi tiết tại bảng 2).

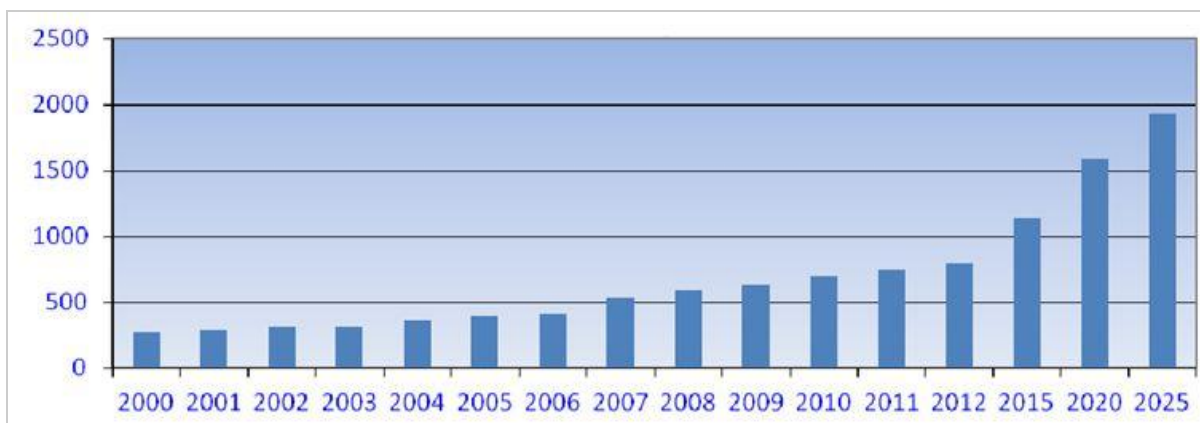
Bảng 2 - Sản lượng dầu thực vật tinh luyện tại Việt Nam

	2007	2008	2009	2010*	2011*	2012*	2015**	2020**	2025**
Tổng sản lượng dầu thực vật tinh luyện (nghìn tấn)									

Nguồn: Tổng Cục Thống kê; * Dự báo của các nhà sản xuất trong nước; ** Bộ Công Thương

Hình 1 – Tình hình và dự báo sản lượng dầu thực vật tinh luyện tại Việt Nam 2005 - 2025

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay



Nguồn: Tổng Cục Thống kê; Bộ Công Thương; Dự báo của các nhà sản xuất trong nước

+ Tiêu thụ:

Các nhà sản xuất trong nước ước tính năm 2011 tiêu thụ dầu thực vật nước ta vào khoảng 695,000 tấn (xem bảng 3). Mặc dù không có số liệu chính thức về tiêu thụ dầu thực vật theo đầu người, nhưng tổ chức USDA dự báo trong vòng 15 năm tới nhu cầu về dầu thực vật nước ta sẽ tăng mạnh do nền kinh tế tăng trưởng nhanh và phát triển ổn định (GDP tăng 6.78% năm 2010 và tăng 5.89% năm 2011, dự báo năm 2012 tăng 6-6.5%) và chiến dịch marketing rầm rộ về việc thay thế mỡ động vật bằng dầu thực vật để bảo vệ sức khỏe của các nhà sản xuất (hình 2).

Viện Nghiên cứu chiến lược, chính sách công nghiệp (IPSI) ước tính tiêu thụ dầu thực vật trên đầu người năm 2011 vào khoảng từ 7.3 – 8.3kg/người. Tuy nhiên, con số này vẫn còn khá xa so với khuyến nghị của Tổ chức Y tế thế giới (13.5kg/người/năm). Các nhà sản xuất trong nước dự báo tiêu thụ dầu thực vật trên đầu người nước ta năm 2015 sẽ tăng ở mức 14.5kg/người/năm.

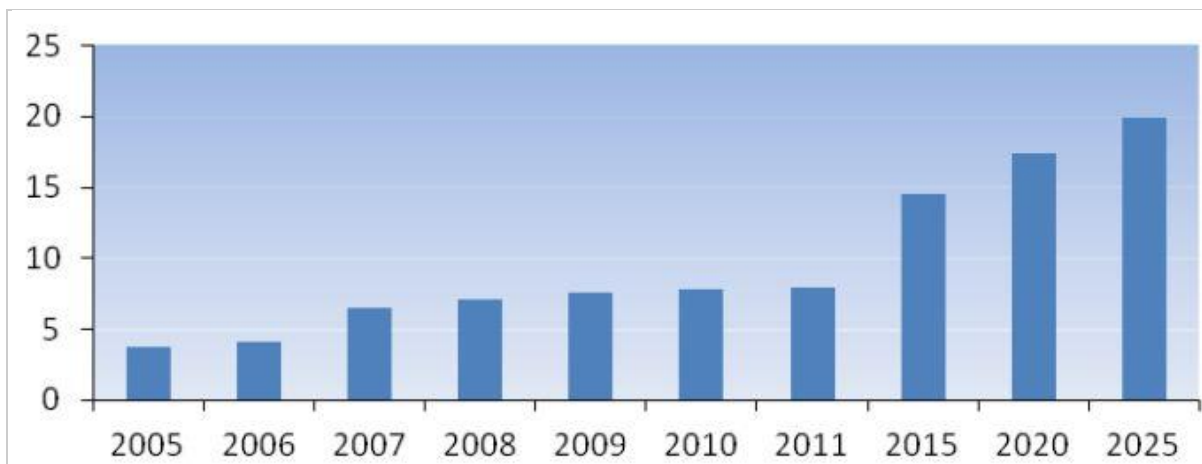
Bảng 3 – Tiêu thụ dầu thực vật tại Việt Nam

	Đơn vị	2005	2006	2007	2008	2009	2010*	2011*	2015*
Tổng tiêu thụ dầu thực vật trong nước	Nghìn tấn								
tiêu thụ dầu thực vật trên đầu người	Kg/người/năm								

Nguồn: Tổng Cục Thống kê; Bộ Công Thương; IPSI; * Dự báo của các nhà sản xuất trong nước

Hình 2 - Tiêu thụ dầu thực vật trên đầu người nước ta giai đoạn 2005 – 2025 (đơn vị: kg/người/năm)

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay



Nguồn: Tổng Cục Thống kê; Bộ Công Thương; IPSI; * Dự báo của các nhà sản xuất trong nước

Như vậy, qua kết quả phân tích, chúng ta có thể khẳng định nhu cầu sử dụng dầu thực vật sẽ càng gia tăng trong thời gian tới và tiềm năng của ngành này rất lớn.

II.2.2. Môi trường thực hiện **dự án**

❖ Vị trí địa lý

Tỉnh Tây Ninh nằm trong vùng miền Đông Nam Bộ, phía Đông giáp tỉnh Bình Dương và Bình Phước, phía Nam và Đông Nam giáp thành phố Hồ Chí Minh và tỉnh Long An, phía Bắc và Tây Bắc giáp 2 tỉnh Svay Riêng và Kampong Cham của Campuchia với 1 cửa khẩu quốc tế Mộc Bài, hai cửa khẩu quốc gia (Sa Mát và Phước Tân) và nhiều cửa khẩu tiểu ngạch.

Với vị trí địa lý nằm giữa các trung tâm kinh tế – thương mại là thành phố Hồ Chí Minh và Phnôm Pênh (Campuchia), giao điểm quan trọng giữa hệ thống giao thông quốc tế và quốc gia, thông thương với các vùng kinh tế có nhiều tiềm năng phát triển, là điều kiện thuận lợi để tỉnh phát triển kinh tế – xã hội.

Hình 3: Bản đồ tỉnh Tây Ninh

❖ Điều kiện tự nhiên

+ Địa hình:

Tây Ninh nổi cao nguyên Nam Trung Bộ với đồng bằng sông Cửu Long, vừa mang đặc điểm của một cao nguyên, vừa có dáng dấp, sắc thái của vùng đồng bằng. Trên địa bàn vùng cao phía Bắc nổi lên núi Bà Đen cao nhất Nam Bộ (986 m). Nhìn chung, địa hình Tây Ninh tương đối bằng phẳng, rất thuận lợi cho phát triển toàn diện nông nghiệp, công nghiệp và xây dựng.

+ Khí hậu:

Tây Ninh có khí hậu tương đối ôn hoà, chia thành 2 mùa rõ rệt, mùa mưa và mùa khô. Chế độ nhiệt của Tây Ninh quanh năm cao, tương đối ổn định. Nhiệt độ trung bình

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

năm là 26 – 27⁰C và ít thay đổi, chế độ bức xạ dồi dào. Mặt khác, Tây Ninh nằm sâu trong lục địa, có địa hình cao núp sau dãy Trường Sơn, ít chịu ảnh hưởng của bão và những yếu tố thuận lợi khác là những điều kiện thuận lợi để phát triển nền nông nghiệp đa dạng, đặc biệt là các loại cây ăn quả, cây công nghiệp, cây dược liệu và chăn nuôi gia súc.

❖ Tài nguyên rừng

+ Tài nguyên đất

Theo tài liệu điều tra thổ nhưỡng, Tây Ninh có 5 nhóm đất chính với 15 loại đất khác nhau. Nhóm đất xám chiếm tỷ trọng lớn nhất (trên 84% tổng diện tích) và là tài nguyên quan trọng nhất để phát triển nông nghiệp. Ngoài ra, còn có nhóm đất phèn chiếm 6.3%, nhóm đất cỏ vàng chiếm 1.7%, nhóm đất phù sa chiếm 0.44%, nhóm đất than bùn chiếm 0.26% tổng diện tích. Tây Ninh có tiềm năng dồi dào về đất, trên 96% quỹ đất thuận lợi cho phát triển cây trồng các loại, từ cây trồng nước đến cây công nghiệp ngắn ngày và dài ngày, cây ăn quả các loại.

Tổng diện tích đất tự nhiên của tỉnh là 4,208.06 km². Trong đó, đất nông nghiệp có 285.5 nghìn ha; đất có rừng 41 nghìn ha; đất chuyên dùng 36.6 nghìn ha; đất ở 7.1 nghìn ha, còn lại là đất chưa sử dụng.

+ Nguồn nước

Tây Ninh có hồ Dầu Tiếng với dung tích 1.45 tỷ m³ và 1,053 tuyến kênh có tổng chiều dài 1,000 km đã phát huy hiệu quả trong cân bằng sinh thái, phục vụ tưới tiêu trong nông nghiệp, cung cấp nước cho nuôi trồng thủy sản, sinh hoạt tiêu dùng và cho sản xuất công nghiệp. Ngoài ra Tây Ninh còn có nhiều suối, kênh rạch; tạo ra một mạng lưới thủy văn phân bố tương đối đồng đều trên địa bàn, đạt 0.314 km/km². Toàn tỉnh có 3,500 ha đầm lầy nằm rải rác ở các vùng trũng ven sông Vàm Cỏ Đông. Tổng diện tích ao, hồ có khả năng khai thác, nuôi trồng thủy sản khoảng 1,680 ha, trong đó đã sử dụng nuôi trồng thủy sản khoảng 490 ha.

Nguồn nước ngầm ở Tây Ninh phân bố rộng khắp trên địa bàn, tổng mức nước ngầm có thể khai thác là 50 – 100 nghìn m³/giờ; vào mùa khô vẫn có thể khai thác nước ngầm, bảo đảm chất lượng cho sản xuất và đời sống của người dân.

❖ Điều kiện kinh tế - xã hội

Tỉnh có 8 huyện, 1 thị xã (8 thị trấn, 5 phường và 82 xã). Thị xã Tây Ninh là trung tâm chính trị, kinh tế, văn hoá của tỉnh. Theo điều tra dân số ngày 01/04/2009, Tây Ninh có 1,066,402 người.

Tây Ninh có tiềm năng về đất đai, lao động, hệ thống thủy lợi khá hoàn chỉnh với hồ Dầu Tiếng có trữ lượng tưới lớn nhất nước với các vùng chuyên canh sản xuất khối lượng sản phẩm lớn như mía (33,000 ha), đậu phộng (20,000 ha), cao su (30,000 ha). Riêng đậu phộng là một trong những cây thế mạnh của Tây Ninh. Diện tích đất đậu phộng tập trung nhiều ở các huyện Trảng Bàng, Gò Dầu, Dương Minh Châu. Vì vậy, Tây Ninh là nơi có diện tích trồng đậu phộng lớn nhất Việt Nam.

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

Tây Ninh đã có các nhà máy để tiêu thụ các vùng nguyên liệu chuyên canh. Hiện nay, Tây Ninh đang ưu tiên kêu gọi đầu tư phát triển công nghiệp sau đường, bột mì, đậu phộng, thịt, sữa, nước trái cây, đồ hộp; những ngành công nghiệp ít vốn, thu hút vốn, thu hút nhiều lao động như may mặc, đan lát truyền thống. Tây Ninh cũng đang tập trung xây dựng khu công nghiệp Trảng Bàng, khu kinh tế cửa khẩu Mộc Bài, khu kinh tế cửa khẩu Sa Mát tiến tới xây dựng các khu công nghiệp Trâm Vàng (Gò Dầu), khu công nghiệp Bến Kéo, cụm công nghiệp Trường Hoà (Hoà Thành), Tân Bình (thị xã), Chà Là (Dương Minh Châu), Thanh Điền (Châu Thành) để thu hút đầu tư vào lĩnh vực công nghiệp.

Là một tỉnh có nhiều đặc điểm lịch sử, văn hoá, thắng cảnh thu hút khách du lịch như căn cứ trung ương Cục miền Nam, toà thánh Tây Ninh, lễ hội hành hương núi Bà Đen, hồ nước Dầu Tiếng. Ngoài ra Tây Ninh còn là cầu nối tour du lịch Thành phố Hồ Chí Minh – Phnôm Pênh, hướng phát triển du lịch trong thời gian tới là xây dựng cụm du lịch thị xã - núi Bà Đen – hồ Dầu Tiếng và cụm Thiện Ngôn – căn cứ trung ương Cục miền Nam; phát triển hồ Dầu Tiếng thành những trung tâm phục vụ du lịch sinh thái.

Khu kinh tế cửa khẩu Mộc Bài, khu kinh tế cửa khẩu Sa Mát đang được xây dựng khi hoàn thành đi vào hoạt động cùng với trung tâm thương mại nội tỉnh như thị xã Hoà Thành sẽ phát huy mạnh mẽ thương mại của tỉnh.

+ Tôn giáo

Ngoài đạo Phật và Ki tô giáo, Tây Ninh được biết đến là nơi hình thành và là thánh địa của một tín ngưỡng độc đáo ở miền Nam -đạo Cao Đài. Vì vậy mà ở đây có số dân theo đạo Cao Đài nhiều nhất Việt Nam và thế giới nói chung.

❖ Kết luận

Như vậy, dự án *Đầu tư cải tiến nhà xưởng mở rộng quy mô sản xuất bánh tráng và dầu thực vật* phù hợp với điều kiện tự nhiên, kinh tế xã hội ở Tây Ninh. Không chỉ có truyền thống sản xuất bánh tráng, dự án còn có thể mạnh về vùng nguyên liệu đậu phộng và đặc biệt đây còn là thị trường tiêu thụ thực phẩm chay lớn trong cả nước.

II.3. Kết luận về sự cần thiết phải đầu tư

Ngày nay thói quen ăn chay đã dần trở nên phổ biến đối với tất cả mọi người. Ăn chay không còn giới hạn trong khái niệm tâm linh, người ta ăn chay vì sức khỏe và vì môi trường sống. Đáp ứng nhu cầu ăn chay, ăn kiêng ngày càng phát triển, nhiều cơ sở sản xuất thực phẩm chay cũng gia tăng và cơ sở sản xuất bánh tráng của Công ty TNHH SX và Chế biến Thực phẩm chay ... chúng tôi cũng nằm trong xu thế đó.

Hơn 5 năm qua, công ty ... chỉ chuyên sản xuất bánh tráng, mỗi ngày cung cấp cho các chợ, nhà phân phối si lẻ trong tỉnh Tây Ninh cũng như các tỉnh khác khoảng 300-400 kg. Tuy nhiên, năng suất hoạt động hiện nay vẫn không đủ đáp ứng được nhu cầu, nhất là trong khoảng thời gian từ tháng 7 Âm lịch đến Tết. Song song đó, nhà xưởng hiện nay cũng đã cũ đi nhiều và xuống cấp, các thiết bị máy móc vẫn chưa được hoàn thiện. Vì thế chúng tôi rất mong muốn được nâng cấp nhà xưởng, đầu tư thêm máy móc nhất là hệ

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

thông sấy bánh. Khi có hệ thống lò sấy bánh, lượng bánh sản xuất sẽ ổn định hơn, đặc biệt là không chịu ảnh hưởng nhiều bởi thời tiết và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, cho năng suất cao hơn khoảng 1 tấn/ngày gần 20-30 tấn/tháng. Do đó, nếu nâng cấp nhà xưởng thì đây sẽ là thế mạnh của chúng tôi bởi hiện nay các lò tráng bánh cùng quy mô trong tỉnh hầu như chỉ làm theo lối thủ công và rất ít cơ sở áp dụng máy móc hiện đại.

Bên cạnh việc đầu tư nâng cấp nhà xưởng sản xuất bánh tráng, công ty ... còn định hướng mở rộng sản xuất thêm dầu thực vật. Loại dầu thực vật này được ép từ đậu phộng vì chúng tôi hiểu rõ tỉnh Tây Ninh là vùng đất trồng nhiều đậu phộng nhất cả nước và có tỷ lệ người dân theo đạo Cao Đài đông nhất nên nhu cầu ăn chay cũng như tiêu dùng dầu thực vật rất cao. Không sử dụng cách ép dầu thủ công như những cơ sở sản xuất dầu thực vật trong tỉnh, công ty chúng tôi sẽ áp dụng máy ép dầu hiện đại hơn nhằm ép dầu một cách triệt để, cho ra lượng dầu nhiều hơn và trong thời gian nhanh nhất. Thành phẩm từ đậu phộng ngoài việc phân phối còn được dùng trong quá trình tráng bánh, giúp tiết kiệm chi phí sản xuất.

Ngoài ra trong tương lai, công ty ... dự định sản xuất thêm một số sản phẩm như bơ đậu, miến, bún gạo khô, cơm gạo lức muối mè sấy và một số thực phẩm chay khác...

Với niềm tin sản phẩm do chúng tôi tạo ra sẽ được người tiêu dùng trong tỉnh và khu vực ưa chuộng, với niềm tự hào sẽ góp phần tăng giá trị tổng sản phẩm công nghiệp, tăng thu nhập và nâng cao đời sống của nhân dân và tạo việc làm cho lao động tại địa phương, công ty ... chúng tôi tin rằng dự án *Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay* tại huyện Dương Minh Châu, tỉnh Tây Ninh là sự đầu tư cần thiết trong giai đoạn hiện nay.

CHƯƠNG III: QUY MÔ ĐẦU TƯ VÀ CÁC HẠNG MỤC CÔNG TRÌNH

III.1. Vị trí đầu tư

Cơ sở với sản xuất và chế biến thực phẩm chay ... được đầu tư tại tỉnh Tây Ninh.

Hình: Vị trí đầu tư nhà xưởng ...

Nhà xưởng có vị trí hết sức thuận lợi về giao thông, gần trục đường tỉnh lộ 784; dễ dàng vận chuyển hàng hóa đi khắp nơi.

III.2. Quy mô đầu tư

- Công suất đầu tư

+ Bánh tráng: trước đây cơ sở sản xuất từ 300-400kg/ngày, nay cơ sở mở rộng quy mô sản xuất và tăng công suất lên 1 tấn/ngày, trung bình 20-30 tấn/tháng. Hiện nay công ty đang sản xuất hai dòng sản phẩm chính:

- Bánh tráng bột mì 100%
 - Bánh tráng bột gạo pha mì
- + Dầu đậu phộng: 100-150 lít/ngày

III.3. Các hạng mục công trình

I.1	Máy móc thiết bị
1	Sản xuất bánh tráng
	Vũ bánh
2	Hạ 1 trạm điện thế 3 pha (380 V)
3	Máy phát điện
4	Nâng cấp hệ thống sấy
5	Máy tráng bánh
6	Máy ép củi trấu
7	Máy ép dầu thực vật
I.2	Phương tiện
	Xe vận chuyển
I.3	Xây dựng
8	Cải tiến hệ thống xử lý nước thải
9	Xây dựng nhà xưởng
10	Vốn lưu động

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

Máy móc thiết bị sản xuất Bánh trắng



Máy tráng bánh



Máy cắt sợi



Máy dập bánh trắng



Máy ghép mí



Hệ thống sấy bánh trắng



Nồi hơi áp suất

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay



Hệ thống chuyển bánh ra sân phơi



Máy dập bánh tráng



Máy ép củi trâu



Trạm biến áp 3 pha

Máy móc thiết bị sản xuất dầu thực vật

Xe vận chuyển chung

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay



Máy ép dầu



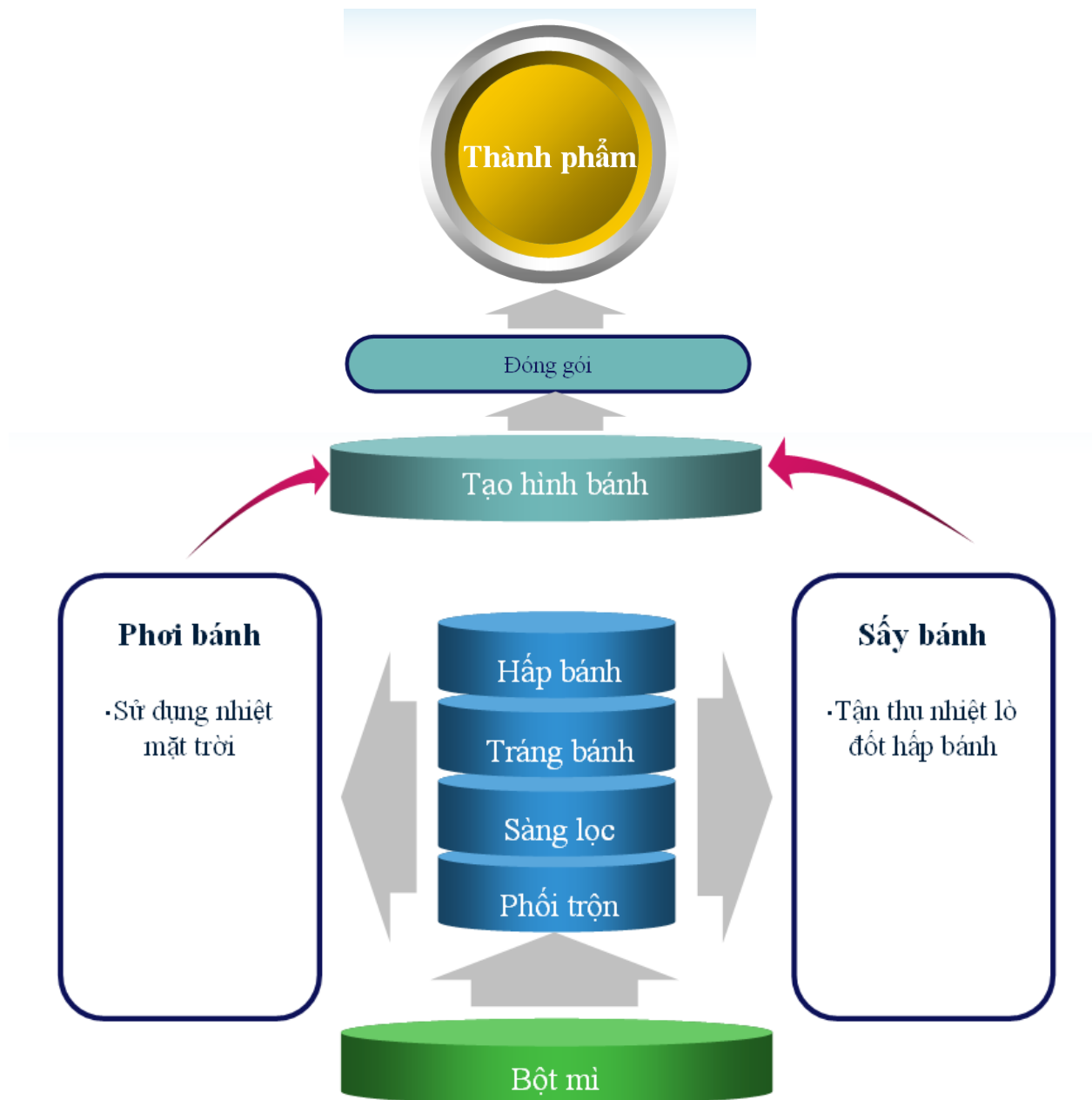
Xe vận chuyển

CHƯƠNG IV: PHƯƠNG ÁN KỸ THUẬT

IV.1. Sản xuất bánh tráng

IV.1.1. Quy trình sản xuất bánh tráng

Bánh tráng Tây Ninh từ lâu đã nổi tiếng trên khắp toàn quốc. Bánh tráng dường như là món ăn quen thuộc trong phong cách ẩm thực của người Việt vừa mang tính ăn chơi, ăn no...là món ăn đơn giản nhưng lại để lại nhiều cảm giác ngon lạ sau khi ăn. Bánh tráng có thể chế biến thành nhiều món ăn khác nhau.



Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

IV.1.2. Yêu cầu kỹ thuật

❖ Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Mức chỉ tiêu
1	Trạng thái	Có dạng hình tròn, lá bánh mỏng, bánh khô mềm, không rách, không gãy nát. Kích cỡ bánh tùy thuộc vào nhu cầu thị trường.
2	Màu sắc	Có màu trắng đục
3	Mùi vị	Mùi thơm của bánh tráng khô, không có mùi mốc, mùi lạ khác.
4	Vị	Vị ngọt nhẹ tự nhiên, không có vị chua, không có vị lạ khác.
5	Tạp chất	Không có cát sạn, sạn và tạp chất khác
6	Độ mềm, dẻo dai	Khi thoa nước nhẹ lên mặt, bánh tráng phải có độ mềm dẻo, dai thích hợp cho việc gói thực phẩm bên trong trước khi dùng.

❖ Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

+ Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí.	Khuẩn lạc/g	10^4
2	Coliforms.	Khuẩn lạc/g	10^2
3	Escherichia Coli.	Khuẩn lạc/g	3
4	Bacillus cereus	Khuẩn lạc/g	10^2
5	Staphylococcus Aureus	Khuẩn lạc/25g	10
6	Clostridium Perfringens	Khuẩn lạc/g	10
7	Tổng số nấm mốc – nấm men.	Khuẩn lạc/g	10^2

(Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”)

+ Hàm lượng kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Hàm lượng Asen (As), không lớn hơn	Mg/kg	1.0
2	Hàm lượng Chì (Pb), không lớn hơn	Mg/kg	0.2
3	Hàm lượng Cadimi (Cd), không lớn hơn	Mg/kg	0.1

(Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”)

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

+ *Hàm lượng hóa chất không mong muốn*
(Độc tố nấm mốc và các hóa chất khác..) theo các quy định hiện hành.

+ *Thành phần dinh dưỡng*

Thành phần 100g bánh tráng lát	Số lượng
Năng lượng	333 Kcal
- Protein	4.0 g
- Chất béo	0.2 g
- Carbohydrat	78.9 g
- Chất xơ	0.5 g
- Canxi	20 mg
- Photpho	65 mg
- Sắt	0.3 mg

(Nguồn www.nutifood.com.vn)

Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng.

❖ *Thời gian sử dụng:*

12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì.

❖ *Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:*

- *Hướng dẫn sử dụng:* Làm ướt nhẹ trước khi sử dụng. Dùng làm gói cuốn, chiên chả giò.

- *Hướng dẫn bảo quản:* Bánh tráng được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, không bị nhiễm bẩn hay công trùng xâm nhập.

❖ *Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:*

- Bánh tráng thành phẩm được đóng gói thành tập, theo từng loại kích cỡ (16 cm, 22cm) và được bao bằng nhựa PE/PP khô, sạch, hàn kín, đạt chất lượng dùng cho thực phẩm.

- Khối lượng tịnh: 200g, 250g

❖ *Nội dung ghi nhãn:*

Trên bao bì có dán nhãn thương hiệu ... với nội dung phù hợp với Nghị định số 89/2006/NĐ-CP của Thủ Tướng Chính Phủ và thông tư 09/2007/TTBKHCN của Bộ Khoa học và Công nghệ.

IV.1.3. Hình ảnh sản xuất bánh trắng



Bánh trắng sau khi hấp chín



Sân phơi bánh trắng



Toàn cảnh lò sấy bánh



Bánh trắng sau khi phơi khô



Bánh trắng sau khi gỡ



Dập bánh ra hình tròn

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay



Bánh trắng rìa và bánh trắng tròn



Bánh trắng vô cây



Đóng gói, đóng bao bì thương hiệu ...

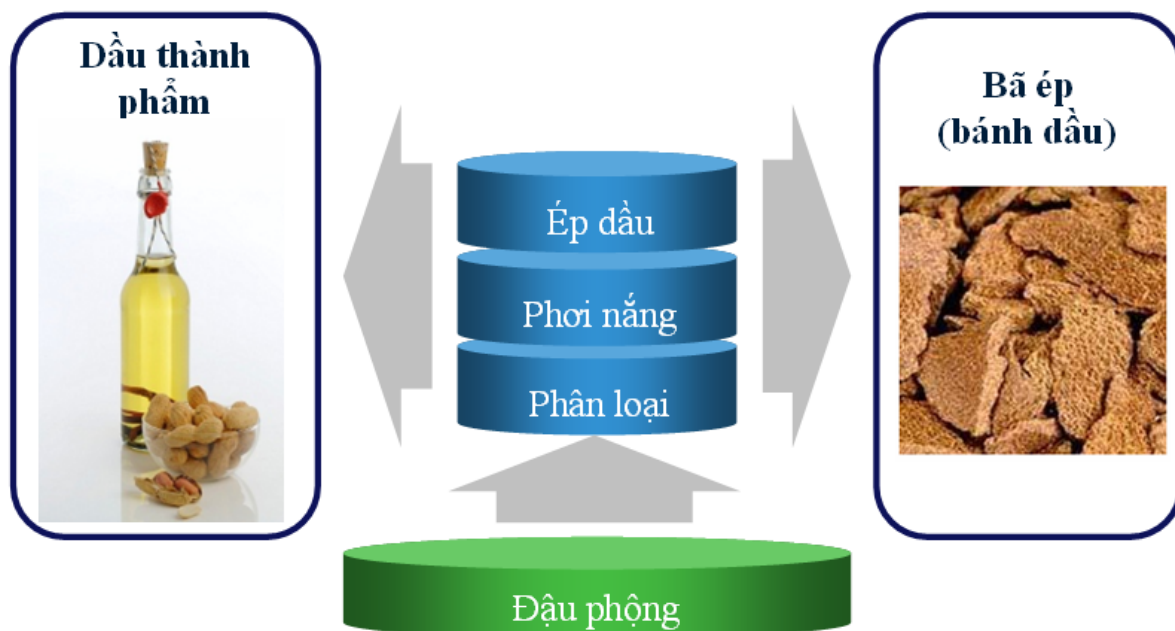
Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

IV.2. Sản xuất dầu thực vật

IV.2.1. Nguyên liệu

Đậu phộng

IV.2.2. Quy trình sản xuất dầu thực vật



Với việc sản xuất dầu thực vật, chúng tôi thực hiện tương tự theo quy trình sản xuất thủ công. Tuy nhiên, ở giai đoạn ép dầu, chúng tôi không sử dụng phương pháp thủ công mà áp dụng máy ép theo công nghệ mới. So với cách ép dầu thủ công, máy ép này có ưu điểm như sau:

- + Dầu ép ra 1 cách triệt để.
- + Thời gian ép rút ngắn rất nhiều.

(Nếu ép dầu theo phương pháp thủ công mất 48 giờ xong 100kg đậu thì với phương pháp ép mới chỉ tốn 2 giờ)

CHƯƠNG V: ĐÁNH GIÁ TÁC ĐỘNG MÔI TRƯỜNG SƠ BỘ

V.1. Đánh giá tác động môi trường

V.1.1. Giới thiệu chung

Mục đích của công tác đánh giá tác động môi trường của [dự án](#) “Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay” do Công ty TNHH SX và Chế biến Thực phẩm chay ... đầu tư là xem xét đánh giá những yếu tố tích cực và tiêu cực ảnh hưởng đến môi trường trong nhà xưởng và khu vực lân cận, để từ đó đưa ra các giải pháp khắc phục, giảm thiểu ô nhiễm để nâng cao chất lượng môi trường hạn chế những tác động rủi ro cho môi trường và cho chính nhà xưởng khi dự án được mở rộng quy mô, đáp ứng được các yêu cầu về tiêu chuẩn môi trường.

V.1.2. Các quy định và các hướng dẫn về môi trường

Các quy định và hướng dẫn sau được dùng để tham khảo:

- Luật Bảo vệ Môi trường số 52/2005/QH11 đã được Quốc hội nước CHXHCN Việt Nam khóa XI kỳ họp thứ 8 thông qua tháng 11 năm 2005;
- Nghị định số 80/2006/NĐ-CP của Chính phủ ngày 09 tháng 8 năm 2006 về việc quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của luật Bảo vệ Môi trường;
- Nghị định số 21/2008/NĐ-CP của Chính phủ ngày 28 tháng 2 năm 2008 về Sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 80/2006/NĐ-CP ngày 09 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ về việc quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của luật Bảo vệ Môi trường; Nghị định số 29/2011/NĐ-CP ngày 18 tháng 04 năm 2011 của chính phủ về việc Quy định về đánh giá môi trường chiến lược; đánh giá tác động môi trường; cam kết bảo vệ môi trường;
- Thông tư số 26/2011/TT-BTNMT ngày 18 tháng 7 năm 2011 của Bộ Tài nguyên và Môi trường quy định chi tiết một số điều của Nghị định số 29/2011/NĐ-CP ngày 18 tháng 04 năm 2011 của chính phủ quy định về đánh giá môi trường chiến lược, đánh giá tác động môi trường, cam kết bảo vệ môi trường;
- Quyết định số 62/QĐ-BKHHCNMT của Bộ trưởng Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường ban hành ngày 09/8/2002 về việc ban hành Quy chế bảo vệ môi trường khu công nghiệp;
- Quyết định số 35/QĐ-BKHHCNMT của Bộ trưởng Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường ngày 25/6/2002 về việc công bố Danh mục tiêu chuẩn Việt Nam về môi trường bắt buộc áp dụng;
- Quyết định số 23/2006/QĐ-BTNMT ngày 26/12/2006 về việc ban hành Danh mục chất thải nguy hại kèm theo Danh mục chất thải nguy hại;
- Tiêu chuẩn môi trường do Bộ KHHCN&MT ban hành 1995, 2001 & 2005;
- Quyết định số 22/2006/QĐ-BTNMT ngày 18 tháng 12 năm 2006 của Bộ Tài Nguyên và Môi trường về việc bắt buộc áp dụng 05 Tiêu chuẩn Việt Nam về Môi trường

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

và bãi bỏ áp dụng một số các Tiêu chuẩn đã quy định theo quyết định số 35/2002/QĐ-BKHCNMT ngày 25 tháng 6 năm 2002 của Bộ trưởng Bộ KHCN và Môi trường;

V.2. Tác động của dự án tới môi trường

Việc sản xuất bánh tráng và dầu thực vật sẽ ảnh hưởng nhất định đến môi trường trong khu vực nhà xưởng và khu vực lân cận. Không chỉ tác động trực tiếp đến quá trình sản xuất kinh doanh mà còn gây gián đoạn quá trình vận hành của hệ thống công nghệ trong khu vực. Chúng ta có thể dự báo được những nguồn tác động đến môi trường có khả năng xảy ra trong các giai đoạn khác nhau

V.2.1. Trong quá trình chuẩn bị

Nhà máy đã xây dựng nên để cải tạo lại chủ đầu tư tiến hành sửa chữa và bố trí lại mặt bằng sao cho phù hợp và an toàn. Do đó việc tác động đến môi trường trong quá trình này là tiếng ồn, bụi, khí thải từ quá trình tiến hành sửa chữa và vận chuyển vật tư. Tuy nhiên việc tác động này nhỏ ảnh hưởng không đáng kể đến môi trường xung quanh.

V.2.2. Trong quá trình vận hành

❖ Nguồn phát gây ô nhiễm không khí

Các nguồn gây ô nhiễm không khí trong quá trình sản xuất của nhà xưởng bao gồm:

- Bụi, mùi và khí thải sinh ra từ quá trình vận chuyển nguyên vật liệu như bột mì, đậu phộng, củi gỗ,... tới khu vực sản xuất, quá trình nhập liệu, sàn, nghiền và trộn nguyên liệu;

- Tiếng ồn và độ rung trong nhà xưởng phát sinh từ quá trình hoạt động của các loại máy móc thiết bị;

- Hơi dung môi sinh ra từ quá trình tráng bánh, ép dầu, sấy và trộn nguyên liệu...

- Hoạt động của máy phát điện dự phòng cũng gây ra nguồn ồn và độ rung, tuy nhiên máy phát điện dự phòng được đặt tại khu vực riêng biệt, trong phòng kín nên ảnh hưởng đến môi trường xung quanh không lớn;

Bụi và khí thải phát sinh từ các phương tiện vận chuyển nguyên liệu và sản phẩm, phương tiện đi lại, khí thải chứa các chất ô nhiễm như : SO₂, NO₂, CO, v.v. Tuy nhiên lượng khí thải này phát sinh không nhiều và thời gian hoạt động của các phương tiện không liên tục nên tác động của lượng khí này không đáng kể.

+ Bụi sinh ra do quá trình vận chuyển, bốc dỡ nguyên liệu sản xuất

Nguyên liệu sử dụng trong sản xuất là đậu phộng và bột mì, vì vậy mà bụi phát sinh là bụi lắng và một phần bụi lơ lửng. Xưởng sản xuất sẽ cho lắp đặt các hệ thống hút bụi, sau đó bụi sẽ được thu gom vào nơi quy định.

Tùy thuộc vào phương thức bốc dỡ và tập kết nguyên vật liệu mà ô nhiễm phát sinh nhiều hay ít, nồng độ bụi sẽ tăng cao hơn trong những ngày nắng gió, bụi nguyên

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

liệu bị rơi vãi hoặc từ các bãi chứa cuốn theo gió phát tán vào không khí gây ô nhiễm cho các khu vực xung quanh.

+ *Bụi phát sinh trong quá trình xử lý nguyên liệu*

Trong quá trình sản xuất bánh tráng, nguyên liệu được sử dụng là bột mì được nhập về từ các nhà máy sản xuất bột mì tại tỉnh Tây Ninh nên giai đoạn này sẽ không qua quá trình xay xát và không phát sinh bụi.

Với việc sản xuất dầu thực vật, nguyên liệu được sử dụng là đậu phộng, không cần xay xát nên bụi không phát sinh.

+ *Mùi phát sinh từ nguyên liệu*

Bột mì là hợp chất rất dễ bị ôi chua nếu không có phương pháp bảo quản hợp lý, khi bị ẩm sẽ sinh ra mùi hôi. Quá trình sinh ra mùi hôi diễn ra rất nhanh do sự phân hủy các enzyme và các vi khuẩn có trong hỗn hợp nếu quá trình bảo quản và lưu trữ không được tốt, khi bị phân hủy sẽ sinh ra các khí H_2S , NH_3 ... gây nên mùi hôi. Vì vậy độ hư hỏng của nguyên liệu còn phụ thuộc vào điều kiện lưu trữ, thời gian lưu và nhiệt độ, độ ẩm của quá trình lưu trữ.

❖ **Ô nhiễm tiếng ồn, độ rung, nhiệt độ và bức xạ trong quá trình sản xuất**

+ *Ô nhiễm tiếng ồn, độ rung*

Tiếng ồn và độ rung chủ yếu phát sinh từ các máy ép dầu, máy trộn, máy tráng và sấy bánh... tiếng ồn phát sinh trong nhà máy nơi hoạt động của máy móc thì tương đối cao và liên tục (Khoảng 80 – 85dBA)

+ *Ô nhiễm do nhiệt dư*

Nhiệt dư phát sinh từ các công đoạn hấp bánh, sấy bánh...

Nhiệt độ cao sẽ gây những biến đổi về sinh lý và cơ thể con người như mất nhiều mồ hôi, kèm theo đó là mất một lượng muối khoáng như các ion Na, K, Fe... Nhiệt độ cao cũng tác động đến cơ tim như làm tăng chức năng làm việc của tim, ngoài ra còn ảnh hưởng đến hệ thần kinh trung ương.

❖ **Tác động đến môi trường nước**

Căn cứ vào quy trình và công nghệ sản xuất, quá trình hoạt động sản xuất của công ty có sử dụng nguồn nước nhưng toàn bộ lượng nước dùng cho mục đích sản xuất sẽ được tuần hoàn lại để tái sử dụng, một phần nước sẽ bốc hơi ra môi trường. Nước thải của công ty chủ yếu là nước thải sinh hoạt và nước mưa chảy tràn.

+ *Tác hại của các chất ô nhiễm trong nước thải sinh hoạt*

Các chất hữu cơ

Mức độ ô nhiễm chất hữu cơ trong nguồn nước được biểu hiện thông qua thông số BOD_5 và COD. Khi hàm lượng chất hữu cơ cao sẽ dẫn đến suy giảm nồng độ oxy hòa tan trong nước do vi sinh sử dụng lượng oxy này để phân hủy các chất hữu cơ. Ngoài ra, nồng độ oxy hòa tan thấp còn ảnh hưởng đến khả năng tự làm sạch của nguồn tiếp nhận.

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

Chất rắn lơ lửng

Chất rắn lơ lửng cũng là một trong những tác nhân tiêu cực gây ô nhiễm đến tài nguyên thủy sinh, đồng thời gây tác hại về mặt cảm quan, làm tăng độ đục nguồn nước.

Các chất dinh dưỡng: Nitơ, Photpho

Nguồn nước có mức dinh dưỡng vừa phải sẽ là điều kiện tốt cho rong, tảo, thủy sinh phát triển. Khi nồng độ các chất dinh dưỡng quá cao sẽ gây hiện tượng phú dưỡng hóa. Hiện tượng này sẽ làm giảm sút chất lượng nước của nguồn tiếp nhận do gia tăng độ đục, tăng hàm lượng hữu cơ và có thể độc tố do tảo tiết ra gây cản trở đời sống thủy sinh và ảnh hưởng tới nước cấp sinh hoạt. Nếu lượng nước thải này không được xử lý triệt để cũng sẽ gây ra các tác động đến nguồn tiếp nhận nước thải.

Vi khuẩn

Luôn tồn tại trong nước thải đặc biệt là nước thải sinh hoạt, môi trường nước bị ô nhiễm sẽ là môi trường thuận lợi để phát triển. Phát tán các vi trùng gây bệnh gây hại đến con người và động vật. Nước thải có lẫn vi khuẩn gây bệnh là nguyên nhân của các dịch bệnh thương hàn, phó thương hàn, lỵ, tả. Coliform là nhóm vi khuẩn gây bệnh đường ruột. E.coli (Escherichia Coli) là vi khuẩn thuộc nhóm Coliform, có nhiều trong phân người.

Vi sinh vật gây bệnh

Nước thải có lẫn vi khuẩn gây bệnh là nguyên nhân của các dịch bệnh thương hàn, phó thương hàn, lỵ, tả. Coliform là nhóm vi khuẩn gây bệnh đường ruột. E.coli (Escherichia Coli) là vi khuẩn thuộc nhóm Coliform, có nhiều trong phân người.

Chủ dự án sẽ tiến hành đầu tư xây dựng bể tự hoại để xử lý toàn bộ lượng nước thải sinh hoạt đạt quy chuẩn ở mức 2 trước khi xả thải ra hệ thống xử lý nước thải.

+ Nước thải sản xuất

Nguồn phát sinh nước thải sản xuất của công ty khi hoạt động là công đoạn hấp chín bánh bằng hơi nước, công đoạn sấy bánh,... Trong các công này một phần nước sẽ bốc hơi, một phần sẽ ngưng tụ, toàn bộ lượng nước này sẽ được tái sử dụng nên trong quá trình sản xuất không phát sinh nước thải mà chủ yếu vẫn là nước thải sinh hoạt.

Hoạt động bảo trì, súc rửa máy móc thiết bị, dụng cụ, nhà xưởng, súc rửa hay thay nước của lò hơi và hệ thống xử lý khí cũng phát sinh một lượng nước thải, định kỳ vệ sinh khoảng 6 tháng/lần, ước tính lượng nước thải trong giai đoạn này là 30m³/lần. Đối với nước từ hoạt động hệ thống xử lý khí thải lò hơi gồm các thành phần chủ yếu là chất rắn lơ lửng từ bụi, tro trong quá trình đốt, lượng nước này được bơm về các bể xử lý (lắng cặn) sau đó được cấp tuần hoàn lại cho hệ thống tháp xử lý, nước sẽ được định kỳ thay khoảng 1 tháng/1 lần, ước tính lượng nước thải ra của hệ thống là 6m³/lần. Công ty sẽ xây dựng bể lắng cặn nhằm lắng các chất rắn lơ lửng có trong nước thải, phần bùn lắng được ký hợp đồng với đơn vị có chức năng để thu gom và vận chuyển đi xử lý, phần nước sau khi lắng sẽ dẫn vào hệ thống xử lý nước thải chung.

❖ Nguồn phát sinh chất thải rắn

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

Nguồn phát sinh chất thải rắn phát sinh trong quá trình hoạt động của công ty là chất thải rắn sinh hoạt, chất thải rắn sản xuất và chất thải nguy hại.

+ *Chất thải rắn sinh hoạt*

Chất thải rắn thải ra chủ yếu là rác thải sinh hoạt của công nhân viên phát sinh từ nhà xưởng, khu vực văn phòng, nhà vệ sinh. Rác thải sinh hoạt có thành phần:

Các hợp chất có thành phần hữu cơ: Thực phẩm, rau quả, thức ăn thừa, giấy báo, thùng carton....;

Các hợp chất có thành phần vô cơ: Bao nylon, nhựa, plastic, PVC, thủy tinh, vỏ hộp kim loại....;

Chất thải sinh hoạt có chứa các thành phần hữu cơ cao, là môi trường sống tốt cho các vi trùng gây bệnh, là nguồn thức ăn cho ruồi muỗi,... Đây là vật trung gian gây bệnh cho người và có thể phát triển thành dịch.

Chất thải rắn sinh hoạt có thành phần dễ phân hủy sinh học, cùng với điều kiện khí hậu có nhiệt độ và độ ẩm cao nên sau một thời gian ngắn chúng sẽ bị phân hủy kỵ khí hay hiếu khí, sinh ra các khí như CO, CO₂, CH₄, H₂S, NH₃,... gây mùi hôi.

Chất thải sinh hoạt nếu không được thu gom và xử lý tốt thì lượng nước rò rỉ sẽ dễ dàng thấm sâu xuống tầng nước ngầm gây suy thoái tầng nước ngầm trong khu vực và lan ra vùng xung quanh.

Các thành phần hữu cơ dễ phân hủy của rác sinh hoạt khi thải vào môi trường mà không qua xử lý thích hợp sẽ gây ra nhiều tác hại cho môi trường sống và gây mất mỹ quan nếu không được thu gom và vận chuyển đi xử lý.

+ *Chất thải rắn sản xuất*

Chất thải rắn sản xuất rất đa dạng, đặc tính của chúng phụ thuộc vào công nghệ và loại hình sản xuất. Nhà xưởng ... sản xuất 2 sản phẩm chính là đậu phụ và bánh tráng nên loại chất thải rắn là:

Bột mì, đậu phụ bị hư, mốc do quá trình vận chuyển và bảo quản không đúng kỹ thuật. Để hạn chế loại chất thải này, chủ đầu tư sẽ chú ý đến các công đoạn vận chuyển và bảo quản để tránh ẩm mốc, phòng chống côn trùng xâm nhập...

Các loại bao bì hư hỏng như túi nilon, bìa carton, chai nhựa... từ lúc chứa nguyên liệu đến công đoạn đóng gói sản phẩm

+ *Chất thải rắn nguy hại*

Bên cạnh chất thải rắn sản xuất, trong quá trình sử dụng máy móc thiết bị cũng như các vật dụng khác sẽ tạo ra một lượng chất thải nguy hại như: Dầu nhớt thải từ quá trình bôi trơn, giẻ lau dính dầu mỡ, bóng đèn huỳnh quang thải, pin, hộp mực in thải...

Lượng chất thải này sẽ được chủ dự án ký hợp đồng với đơn vị có chức năng để thu gom và xử lý.

Lượng chất thải này sẽ được chủ [dự án](#) ký hợp đồng với đơn vị có chức năng để thu gom và vận chuyển đi xử lý nhằm không làm ảnh hưởng đến chất lượng môi trường tại khu vực.

V.3. Biện pháp giảm thiểu các tác động tiêu cực

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

- Công ty sẽ thực hiện nghiêm chỉnh biện pháp xử lý rác thải và vệ sinh môi trường khu vực, phòng chống cháy nổ và an toàn lao động theo quy định của pháp luật.

- Đảm bảo tuyệt đối vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh nơi làm việc. Đặc thù của ngành hàng là sản xuất chế biến thực phẩm, do đó yếu tố vệ sinh an toàn thực phẩm được đặt lên hàng đầu. Thực hiện an toàn vệ sinh công nghiệp tốt sẽ đem lại nhiều lợi ích đó là: tạo được cho người lao động có thói quen tác phong công nghiệp, giảm thiểu các chi phí phát sinh như thu gom chất thải, những ảnh hưởng tác hại đến sức khoẻ người lao động, tăng năng suất lao động, an toàn sản xuất phòng chống hoả hoạn, chống tiêu hao nguyên phụ liệu.... Vì vậy Công ty rất coi trọng vấn đề này vì nó cũng quyết định đến uy tín của Công ty đối với khách hàng.

Nguồn nguyên liệu khi được cung cấp cần đảm bảo yêu cầu về chất lượng, độ ẩm thích hợp. Nguyên liệu trước khi đưa vào sản xuất được kiểm tra kỹ lưỡng. Nguyên liệu cũng như sản phẩm sản xuất ra sẽ luôn được cán bộ quản lý phụ trách, theo dõi sát sao, kịp thời điều chỉnh các sai sót nếu có để nhằm mục đích cung cấp cho thị trường những sản phẩm chất lượng cao theo tiêu chuẩn đặt hàng của khách hàng.

Bảo quản trong kho chứa phải đảm bảo cách nhiệt, cách ẩm tốt, tránh sự xâm nhập của vi sinh vật và côn trùng;

Sàn kê nguyên liệu cần đặt thiết bị cách mặt đất như: Kê, lót gỗ trên mặt sàn, tránh kê những vật liệu hút ẩm...

Định kỳ tiến hành phun hóa chất (dicloetan, tetraclorua cacbon, sunfuacacbon...) xung quanh khu vực để bảo quản nguyên liệu. Tuy nhiên, sau 2 đến 3 tháng cần phải thông gió cho khối nguyên liệu;

Giám sát côn trùng tại kho thường xuyên nhằm phát hiện sớm sự xuất hiện của côn trùng để cách ly và phòng chống kịp thời tránh ảnh hưởng đến nguồn nguyên liệu khác.

Xưởng sản xuất sẽ cho lắp đặt các hệ thống hút bụi, sau đó bụi sẽ được thu gom vào nơi quy định. Tại các xưởng sản xuất cũng sẽ được lắp đặt các hệ thống thông gió bằng quạt điện công nghiệp, quạt hút gió đối lưu hai chiều để điều hoà không khí, tạo môi trường sản xuất tốt.

Nước thải theo hệ thống đường ống thoát nước ngầm thu gom về hệ thống xử lý nước thải.

Các chất thải rắn sẽ được thu gom, sau đó chuyển ra nơi quy định để phân loại xử lý theo phương pháp hợp vệ sinh.

Thường xuyên kiểm tra, bảo trì máy móc, thiết bị (như bồn chứa dung môi, nồi hơi, đường ống dẫn...) giám sát các thông số kỹ thuật;

Thiết lập các hệ thống báo cháy, đèn hiệu và thông tin tốt. Các phương tiện chữa cháy sẽ được kiểm tra thường xuyên và luôn trong tình trạng sẵn sàng;

Kiểm tra dây điện tránh tình trạng quá tải trên đường dây;

Nhân viên vận hành phải được huấn luyện và thực hành thao tác đúng cách khi có sự cố.

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

Kiểm tra định kỳ độ bền, độ kín của mặt bích, van, ống nối, phải sửa chữa ngay khi có hiện tượng rò rỉ;

Kiểm tra hệ thống chống sét.

Tuân thủ nghiêm ngặt các quy tắc bảo trì đường ống;

Bố trí các hạng mục công trình trong khuôn viên phù hợp với yêu cầu PCCC sao cho xe cứu hỏa có thể đến được gần tất cả các vị trí khi có sự cố cháy nổ xảy ra.

Nhà xưởng thực hiện tất cả các biện pháp vệ sinh và an toàn lao động, các quy định, tiêu chuẩn, yêu cầu liên quan của Bộ luật Lao động theo Nghị định 06/CP của chính phủ Việt Nam ký ngày 20/01/2005. Các biện pháp nhằm giảm thiểu các tác nhân ô nhiễm ảnh hưởng đến sức khỏe công nhân được áp dụng:

+ Trang bị quần áo và thiết bị bảo hộ lao động cho công nhân, tạo điều kiện cho người lao động làm việc thoải mái, dễ chịu;

+ Thường xuyên phổ biến cho công nhân các kiến thức về an toàn lao động khi vận hành máy móc và thiết bị;

+ Ngoài trang bị bảo hộ lao động, công nhân viên làm việc sẽ giữ gìn vệ sinh cá nhân như: Trước khi ăn, công nhân cởi bỏ trang bị bảo hộ lao động; Sau giờ làm việc, cần tắm rửa và giặt sạch quần áo bảo hộ lao động.

+ Khi xảy ra sự cố ngộ độc hóa chất dung môi và ngộ độc thực phẩm cần nhanh chóng chuyển người bị nạn ra khỏi khu vực xảy ra sự cố, chuyển đến nơi an toàn và thông thoáng và đưa người bị nạn đến bệnh viện.

+ Xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm an toàn lao động, nhắc nhở công tác an toàn lao động cho công nhân bằng các bảng nội quy đặt tại các vị trí dễ nhìn trong khu vực sản xuất của Nhà xưởng;

+ Trang bị các biển báo tại các khu vực nguy hiểm;

+ Đảm bảo chiếu sáng cho những khu vực làm việc;

+ Tổ chức các chương trình kiểm tra và giám định sức khỏe định kỳ cho cán bộ, công nhân viên;

+ Giáo dục, nâng cao nhận thức của cán bộ công nhân viên về bảo vệ môi trường và ý thức kỷ luật lao động.

V.4. Kết luận

Việc hình thành dự án từ giai đoạn xây dựng đến giai đoạn đưa dự án vào sử dụng ít nhiều cũng làm ảnh hưởng đến môi trường khu vực. Nhưng Công ty ... chúng tôi đã cho phân tích nguồn gốc gây ô nhiễm và đưa ra các biện pháp giảm thiểu các tác động tiêu cực, đảm bảo được chất lượng môi trường nhà xưởng và môi trường xung quanh trong vùng dự án được lành mạnh, thông thoáng và khẳng định [dự án](#) mang tính khả thi về môi trường.

CHƯƠNG VI: TỔNG MỨC VỐN CỦA DỰ ÁN

VI.1. Cơ sở lập tổng mức đầu tư

Tổng mức đầu tư cho Dự án “*Đầu tư cải tiến nhà xưởng mở rộng quy mô sản xuất bánh tráng và dầu thực vật*” được lập dựa trên các phương án quy mô - công suất của của dự án và các căn cứ sau đây:

- Luật thuế thu nhập doanh nghiệp của Quốc Hội khóa XII kỳ họp thứ 3, số 14/2008/QH12 Ngày 03 tháng 06 năm 2008 ;

- Nghị định số 12/2009/NĐ-CP ngày 12/2/2009 và Nghị định 83/2009/NĐ-CP ngày 15/10/2009 của Chính phủ về việc Quản lý dự án đầu tư và xây dựng công trình;

- Nghị định số 209/2004/NĐ-CP ngày 16/12/2004 của Chính phủ về việc Quản lý chất lượng công trình xây dựng và Nghị định số 49/2008/NĐ-CP ngày 18/04/2008 của Chính phủ về việc sửa đổi bổ sung một số điều của Nghị định 2009/2004/NĐ-CP;

- Nghị định số 123/2008/NĐ-CP ngày 08/12/2008 của Chính phủ và Nghị định 121/2011/NĐ-CP ngày 27/12/2011 của Chính phủ về việc quy định chi tiết thi hành Luật thuế giá trị gia tăng;

- Nghị định số 148/2004/NĐ-CP ngày 23/07/2004 sửa đổi, bổ sung Khoản 1 Điều 7 Nghị định số 158/2003/NĐ-CP;

- Nghị định 112/2009/NĐ-CP ngày 14/12/2009 của Chính phủ về việc Quản lý chi phí đầu tư xây dựng công trình;

- Nghị định số 75/2011/NĐ-CP ngày 30/08/2011 của Chính phủ về tín dụng đầu tư và tín dụng xuất khẩu của nhà nước;

- Thông tư số 04/2010/TT-BXD ngày 26/04/2010 của Bộ Xây dựng về việc “*Hướng dẫn việc lập và quản lý chi phí dự án đầu tư xây dựng công trình*”;

- Thông tư số 06/2012/TT-BTC ngày 11/1/2012 hướng dẫn thi hành Nghị định số 123/2008/NĐ-CP ngày 08/12/2008 và Nghị định 121/2011/NĐ-CP ngày 27/12/2011 của Chính phủ;

- Thông tư 130/2008/TT-BTT của Bộ Xây Dựng ngày 26/12/2008 và thông tư 18/2011/TT-BTC ngày 10/02/2011 về việc hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Thuế Thu Nhập Doanh Nghiệp.

- Thông tư số 03/2009/TT-BXD của Bộ Xây Dựng ngày 26/03/2009. Hướng dẫn một số nội dung về: lập, thẩm định, phê duyệt dự án đầu tư xây dựng công trình; giấy phép xây dựng và tổ chức quản lý dự án đầu tư xây dựng công trình;

- Thông tư 19/2011/TT/BTC của Bộ Tài Chính ngày 14 tháng 02 năm 2011 hướng dẫn quyết toán dự án hoàn thành thuộc nguồn vốn nhà nước;

- Thông tư 203/2009/TT-BTC của Bộ Tài Chính ngày 20 tháng 10 năm 2010 hướng dẫn chế độ quản lý, sử dụng và trích khấu hao tài sản cố định;

- Định mức chi phí quản lý dự án và tư vấn đầu tư xây dựng kèm theo Quyết định số 957/QĐ-BXD ngày 29/9/2009 của Bộ Xây dựng;

- Các văn bản khác của Nhà nước liên quan đến lập Tổng mức đầu tư, tổng dự toán và dự toán công trình.

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

VI.2. Mục đích

Mục đích của việc lập tổng mức đầu tư là tính toán toàn bộ chi phí “Đầu tư cải tiến nhà xưởng mở rộng quy mô sản xuất bánh tráng và dầu thực vật” làm cơ sở để lập kế hoạch và quản lý vốn đầu tư, xác định hiệu quả đầu tư của dự án.

VI.3. Nội dung

Tổng mức đầu tư của dự án bao gồm: Chi phí sửa chữa nhà xưởng, mua máy móc thiết bị, các phương tiện vận tải và dự phòng phí.

Bảng đầu tư máy móc thiết bị và sửa chữa nhà xưởng

ĐVT: đồng

I	Đầu tư	
I.1	Máy móc thiết bị	
1	Sản xuất bánh tráng	
	Vũ bánh	
	Giá/vĩ	
2	Hạ 1 trạm điện thế 3 pha (380 V)	
3	Máy phát điện	
4	Nâng cấp hệ thống sấy	
5	Máy tráng bánh	
6	Máy ép củi trâu	
7	Máy ép dầu thực vật	
I.2	Phương tiện	
	Xe vận chuyển	
I.3	Xây dựng	
8	Cải tiến hệ thống xử lý nước thải	
9	Xây dựng nhà xưởng	
10	Vốn lưu động	
	Tổng	
II	Dự phòng phí	
	Tổng đầu tư	

CHƯƠNG VII: NGUỒN VỐN ĐẦU TƯ CỦA DỰ ÁN

VII.1. Cấu trúc vốn và phân bổ nguồn vốn đầu tư

ĐVT: 1,000 đ

TT	Hạng mục đầu tư	Thành tiền	Nguồn vốn	
			Huy động	Vốn vay
1	Chi phí máy móc thiết bị			
2	Xe vận chuyển			
3	Chi phí xây dựng			
4	Dự phòng phí			
	Tổng cộng			
	Tỷ lệ			

VII.2. Tiến độ đầu tư và sử dụng vốn

Tiến độ đầu tư của dự án được thực hiện trong thời gian 3 tháng với các hạng mục công việc trong từng giai đoạn như sau:

1. Giai đoạn chuẩn bị đầu tư : 1 tháng
 - Tư vấn, các thủ tục pháp lý
2. Giai đoạn đầu tư : 2 tháng
 - Xây dựng sửa chữa
 - Lắp đặt thiết bị
 - Hoàn công xây lắp

Bảng tiến độ thực hiện và sử dụng nguồn vốn:

ĐVT: 1,000 đồng

Hạng mục đầu tư	Tháng 12/2012	Tháng 1/2013	Tổng
Chi phí xây dựng			
Trang thiết bị			
Xe vận chuyển			
Dự phòng phí			
Tổng			

VII.3. Cơ cấu nguồn vốn thực hiện dự án

ĐVT: 1,000 đồng

Hạng mục đầu tư	Tháng 12/2012	Tháng 1/2013	Tổng	Tỷ lệ
Tổng				100%
Vốn chủ sở hữu				32%
Vốn vay				68%

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

Với tổng mức đầu tư cho việc sửa chữa cơ sở và nâng cấp, đầu tư thêm máy móc là 2,200,000,000 đồng (Hai tỷ hai trăm triệu đồng), chủ đầu tư sẽ bỏ vốn 700,000,000 đồng tương đương 30% vốn và vay ngân hàng số tiền là 1,500,000,000 đồng tương đương khoảng 70% tổng đầu tư.

VII.4. Phương án vay vốn và trả nợ vay

Phương thức vay vốn: Chìa khóa trao tay – giải ngân vốn vay theo nhu cầu sử dụng vốn vay, vào đầu mỗi kỳ của giai đoạn chuẩn bị đầu tư và giai đoạn đầu tư.

ĐVT: 1,000đ

Các giai đoạn đầu tư	Thời gian	Bắt đầu	Kết thúc	Vốn vay
1. Giai đoạn đầu tư xây dựng	1 tháng	11/1/2012	12/1/2012	682,740
2. Giai đoạn đầu tư mua sắm, lắp thiết bị	1 tháng	12/1/2012	1/1/2013	817,260
Cộng	2 tháng			

Phương án trả nợ gốc và lãi vay: Ân hạn trong giai đoạn đầu tư của dự án (2 tháng). Trả nợ gốc đều hàng năm và lãi vay tính theo dư nợ đầu kỳ trong vòng 2 quý. Khi [dự án](#) đi vào khai thác kinh doanh, có nguồn thu sẽ bắt đầu trả vốn gốc.

- Thời gian trả nợ gốc dự tính trong 5 năm vào đầu mỗi năm với những khoản vốn gốc đều mỗi kỳ.
- Chi phí lãi vay được trả 2 quý một lần với mức lãi suất 14%/năm số tiền theo dư nợ đầu kỳ.
- Nợ phải trả tại mỗi kỳ bao gồm lãi vay và vốn gốc.

Qua hoạch định nguồn doanh thu, chi phí và lãi vay theo kế hoạch trả nợ cho thấy dự án hoạt động hiệu quả, có khả năng trả nợ đúng hạn rất cao, mang lại lợi nhuận lớn cho nhà đầu tư và các đối tác hợp tác như ngân hàng.

Kế hoạch vay trả nợ theo các kỳ được thể hiện cụ thể như sau:

❖ Lịch trả nợ vay và lãi vay

Năm	2013		2014	
	Quý I-II	Quý III-IV	Quý I-II	Quý III-IV
Nợ đầu kỳ				
Vay trong kỳ				
Lãi phát sinh trong kỳ				
Trả nợ				
+ Trả gốc				
+ Trả lãi				
Nợ cuối kỳ				

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

Năm	2015		2016		2017	
	Quý I-II	Quý III-IV	Quý I-II	Quý III-IV	Quý I-II	Quý III-IV
Nợ đầu kỳ						
Vay trong kỳ						
Lãi phát sinh trong kỳ						
Trả nợ						
+ Trả gốc						
+ Trả lãi						
Nợ cuối kỳ						

Hàng năm chủ đầu tư phải trả vốn gốc cho số tiền đi vay là 300,000,000 đồng.
Còn số lãi vay chủ đầu tư sẽ trả theo 2 quý một lần.

CHƯƠNG VIII: HIỆU QUẢ KINH TẾ -TÀI CHÍNH

VIII.1. Các giả định kinh tế và cơ sở tính toán

Các thông số giả định trên dùng để tính toán hiệu quả kinh tế của dự án trên cơ sở tính toán của các dự án đã triển khai, các văn bản liên quan đến giá bán, các tài liệu cung cấp từ Chủ đầu tư, cụ thể như sau:

- Phân tích hiệu quả kinh tế tài chính của dự án trong thời gian hoạt động hiệu quả của dự án là 10 năm, sau giai đoạn đầu tư 2 tháng, dự án sẽ đi vào hoạt động từ tháng 2 năm 2013;
- Thuế thu nhập doanh nghiệp của dự án: 25%/năm;
- Tỷ lệ trượt giá giả sử là 2%/năm;

VIII.2. Chi phí sản xuất

VIII.2.1. Chi phí khấu hao

Chi phí khấu hao theo đường thẳng mỗi năm bao gồm chi phí tư vấn thiết kế, chi phí xây dựng, chi phí máy móc thiết bị và các chi phí khác.

BẢNG CHI PHÍ KHẤU HAO

STT	Hạng Mục	Thời gian KH	2012	2013	2014	2015
			0	1	2	3
1	Giá trị tài sản đầu kỳ					
	- Chi phí xây dựng	25				
	- Chi phí thiết bị	10				
	- Xe vận chuyển	7				
	- Chi phí khác, dự phòng phí	7				
2	Khấu hao trong kỳ					
	- Chi phí xây dựng	25				
	- Chi phí thiết bị	10				
	- Chi phí tư vấn thiết kế	7				
	- Chi phí khác, dự phòng phí	7				
3	Giá trị tài sản cuối kỳ					
	- Chi phí xây dựng	25				
	- Chi phí thiết bị	10				
	- Chi phí tư vấn thiết kế	7				
	- Chi phí khác, dự phòng phí	7				

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

VIII.2.2. Chi phí tài chính

Bảng chi phí lãi vay hằng năm của dự án. Năm đầu tiên chi phí lãi vay bao gồm cả chi phí lãi vay trong thời gian xây dựng. Lãi vay tính theo tháng với mức lãi suất 15/năm. Chi phí tài chính hằng năm bằng tổng lãi vay các tháng trong năm.

VIII.2.3. Chi phí nhân công

Do nhân công làm việc theo mùa vụ và theo năng suất lao động nên chi phí này được trả theo hiệu quả, năng suất công việc. Lượng lao động thuê mướn khoảng 20-30 người, ước tính chi phí lương mỗi năm chi trả như sau:

ĐVT: 1,000 đ

Lương nhân viên	2013	2014	2015	2016	2017
Sản lượng (tấn)	21	24	27	30	30
Tổng chi phí nhân công					

VIII.2.4. Chi phí giá thành bánh trắng

Với chi phí sản xuất 25 kg bánh trắng cần 50 kg bột, ngoài ra còn các phụ gia như muối, dầu và thêm chi phí củi, điện, bao bì, nhân công, chi phí khác...

BẢNG GIÁ THÀNH SẢN PHẨM

ĐVT: 1,000 đ

TT	Hạng mục	2013	2014	..	2021	2022
1	Bánh trắng			..		
	+Chi phí sản xuất 25 kg bánh trắng	368	373	..	419	427
	Bột					
	Muối					
	Củi					
	Điện					
	Dầu					
	Bao bì					
	Chi phí nhân công					
	Chi phí khác					
	Chi phí khấu hao					
	+ Giá thành 1 kg bánh trắng					
	+ Khối lượng bánh thành phẩm					
	+ Giá vốn hàng bán					

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

VIII.2.5. Chi phí giá thành sản xuất dầu thực vật

Nguồn nguyên liệu dùng cho sản xuất dầu thực vật bao gồm đậu là chính, ngoài ra còn thêm chi phí điện dùng cho máy ép, bao bì, củi, chi phí vận chuyển, tiếp thị chào hàng (vì đây là sản phẩm mới của cơ sở), chi phí nhân công và khấu hao.

ĐVT: 1,000 đ

TT	Hạng mục	2013	2014	..	2021	2022
2	Dầu phộng			..		
	+Bã dầu thu được từ sản xuất 36l dầu					
	+ Chi phí sản xuất 36 lít dầu					
	Chi phí nguyên liệu					
	Đậu					
	Điện					
	Bao bì					
	Củi					
	Vận chuyển					
	Tiếp thị					
	Chi phí nhân công					
	Chi phí khấu hao					
	+ Giá thành 1 lít dầu					
	+ Khối lượng dầu sản xuất					
	+ Giá vốn hàng bán					

VIII.2.6. Chi phí quản lý và bán hàng, thông tin liên lạc...

Ngoài các chi phí trên, còn có thêm chi phí phục vụ cho việc quản lý và bán hàng, ước tính chiếm 5% doanh thu/năm. Trong quá trình hoạt động cần thêm chi phí điện thoại, thông tin liên lạc.

BẢNG TỔNG HỢP CHI PHÍ HOẠT ĐỘNG

ĐVT: 1,000 đ

Hạng mục	2013	2014	2015	..	2021	2022
Chi phí sản xuất bánh tráng						
Chi phí sản xuất dầu phộng						
Chi phí quản lý, bán hàng						
Chi phí điện thoại...						
TỔNG CHI PHÍ						

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

VIII.3. Vốn lưu động

Trong quá trình hoạt động sản xuất kinh doanh, vốn lưu động là một phần không thể thiếu, nó là huyết mạch giúp cho tiến trình hoạt động kinh doanh được thông suốt. Vốn lưu động bao gồm các khoản phải thu, khoản phải trả và quỹ tiền mặt.

Với 12 vòng quay trong năm, nhu cầu vốn lưu động theo mỗi năm của dự án cần cho hoạt động như sau:

Năm	2013	2014	2015	2016	2017
Số vòng quay	12	12	12	12	12
Giá vốn hàng bán					
Nhu cầu vốn lưu động					

Năm	2018	2019	2020	2021	2022
Số vòng quay	12	12	12	12	12
Giá vốn hàng bán					
Nhu cầu vốn lưu động					

VIII.4. Tính toán doanh thu

Với công suất hoạt động dự kiến năm đầu là 70%, các năm sau tăng dần công suất vì đã có thị trường mới và mở rộng sản phẩm để xuất khẩu. Sản phẩm của dự án trong giai đoạn đầu là bánh trắng, dầu thực vật và sản phẩm phụ từ dầu là bã ép. Khối lượng bánh trắng được sản xuất thêm khi mở rộng quy mô là 600kg/ ngày tương đương với 15,600 kg/ tháng, nâng tổng sản phẩm sản xuất bánh trắng của toàn xưởng lên 1tấn/ ngày, mỗi tháng trung bình sản xuất được từ 20-30 tấn, như vậy trong phần này sẽ tính hiệu quả sản lượng tăng thêm khi đầu tư, nâng cấp máy móc thiết bị, nhà xưởng.

TT	Hạng mục	2013	2014	2015	..	2021	2022
	Công suất hoạt động	70%	80%	90%	..	100%	100%
1	Bánh trắng						
1.1	Bánh nguyên						
	Khối lượng						
	1. Đóng gói lớn						
	+ Giá						
	+ Khối lượng						
	2. Đóng gói nhỏ						
	+ Giá bán						
	+ Khối lượng						
1.2	Bánh rìa						

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

	Khối lượng	37,674	43,056	48,438	..	53,820	53,820
	Giá bán	13	13.3	13.5	..	15.2	15.5
2	Dầu						
	Khối lượng						
	Giá bán						
3	Bã ép						
	Khối lượng						
	Giá bán						
	Doanh thu						

VIII.5. Hiệu quả kinh tế - tài chính của dự án

VIII.5.1. Báo cáo thu nhập

ĐVT: 1,000 đ

Năm	2013	2014	2015	..	2021	2022
Tổng doanh thu						
(-) Chi phí hoạt động						
Thu nhập ròng và lãi vay trước thuế (EBIT)						
(-) Trả lãi vay						
Thu nhập ròng trước thuế (EBT)						
Thuế thu nhập doanh nghiệp (25%)						
Thu nhập ròng sau thuế (EAT)						

Nhận xét:

EBIT của dự án cao so với mức chi phí tài chính, chứng minh khả năng thanh toán nợ vay cao của [dự án](#).

Vì chủ đầu tư đã có thâm niên hoạt động trong nghề nên có kinh nghiệm và có sẵn lượng khách hàng vì thế doanh thu mỗi năm ổn định và tăng đều theo giá sản phẩm. Các chỉ tiêu tỷ suất lợi nhuận của dự án qua các năm tương đối hiệu quả và tăng dần qua các năm chứng minh dự án hoạt động ngày càng hiệu quả.

VIII.5.2. Báo cáo ngân lưu

Phân tích hiệu quả của dự án hoạt động trong vòng 10 năm theo quan điểm tổng đầu tư.

Với suất chiết khấu là $r = 18.3\%$ được tính theo trung bình có trọng số giá sử dụng vốn của các nguồn vốn.

Kết quả báo cáo ngân lưu theo quan điểm tổng đầu tư:

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

Năm	2012	2013	2014	..	2022	2023
NGÂN LƯU VÀO	0	1	2	..		
Tổng doanh thu						
Giá trị thanh lý						
Thay đổi khoản phải thu						
Tổng ngân lưu vào						
NGÂN LƯU RA						
Đầu tư xây dựng và thiết bị						
Chi phí hoạt động						
Thay đổi khoản phải trả						
Thay đổi số dư tiền mặt						
Tổng ngân lưu ra						
Ngân lưu ròng trước thuế						
Thuế thu nhập doanh nghiệp						
Ngân lưu ròng sau thuế (NCF)						
Ngân lưu ròng sau thuế (NCF) tích lũy						

Theo cách đánh giá của quan điểm tổng đầu tư các chỉ số tài chính của dự án như sau:

- ❖ Hiện giá thu nhập thuần NPV=1,361,739,000 đồng > 0
 - ➔ Hiệu quả tài chính của **dự án** cao, dự án mang tính khả thi.
 - ❖ Tỷ suất sinh lời nội bộ của dự án IRR = 32% >> r = 18.3%
 - ➔ Dự án có tỷ lệ sinh lợi nội bộ và hiệu quả đầu tư khá cao.
- Thời gian hoàn vốn = 4 năm 10 tháng
- ➔ Thời gian hoàn vốn phù hợp với dự án sản xuất quy mô trung bình.

VIII.5.3. Phân tích rủi ro

Để đảm bảo dự án hoạt động trong mức an toàn và giúp cho chủ đầu tư có thể lường trước các rủi ro làm ảnh hưởng đến quá trình hoạt động kinh doanh, tiến hành phân tích rủi ro cho dự án như sau:

- ✓ *Phân tích độ nhạy của NPV và IRR khi sản lượng sản xuất bánh tráng thay đổi (các yếu tố khác không đổi)*

Sản lượng sản xuất bánh tráng tăng thêm (kg/tháng) (Q)	9,100	10,400	13,000	15,600	18,200	20,800
IRR	17%	20%	26%	32%	38%	44%
NPV						

Dự án: Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay

Với mức đầu tư mở rộng sản xuất như trên, khi cơ sở hoạt động sản xuất chỉ với sản lượng 350 kg/ngày thì NPV < 0, tức dự án chưa đạt hiệu quả, tuy nhiên với mức sản xuất từ 400 kg/ngày trở lên thì dự án sẽ khả thi ứng với các chỉ tiêu hiệu quả sau:

Phân tích trên cho thấy chủ đầu tư phải có kế hoạch sản xuất kinh doanh để đạt được năng suất sản xuất cao, mang lại nhiều lợi nhuận.

✓ *Phân tích độ nhạy của NPV và IRR khi giá bột làm bánh thay đổi*

Giá bột	255	225	255	275	300	325	350
IRR	32%	39%	32%	28%	22%	16%	10%
NPV							

Giá bột có ảnh hưởng rất lớn đến giá sản phẩm, khi giá bột tăng 325,000 đồng/bao 50 kg, khoảng 6,500 đồng/kg thì dự án không đạt hiệu quả vì NPV < 0. Kết quả phân tích cho thấy, khi giá giảm so với giá bột thực tế và tăng đến 300,000 đồng/bao thì dự án vẫn khả thi.

VIII.6. Đánh giá hiệu quả kinh tế - xã hội

Dự án “Đầu tư cải tiến nhà xưởng mở rộng quy mô sản xuất bánh tráng và dầu thực vật” có nhiều tác động tích cực đến sự phát triển kinh tế xã hội. Đóng góp vào sự phát triển và tăng trưởng của nền kinh tế địa phương nói chung và cho tỉnh Tây Ninh nói riêng. Nhà nước và địa phương có nguồn thu ngân sách từ Thuế GTGT, Thuế Thu nhập doanh nghiệp. Với một tỉnh chưa phát triển lớn mạnh như Tây Ninh, dự án sẽ góp phần tạo ra công ăn việc làm cho người lao động và thu nhập cho chủ đầu tư.

Qua phân tích về hiệu quả đầu tư, dự án còn rất khả thi thể hiện bởi các thông số tài chính như NPV= 1,361,739,000 đồng ; Suất sinh lời nội bộ là: IRR = 32% ; thời gian hoà vốn sau 4 năm 10 tháng (bao gồm cả năm đầu tư). Điều này cho thấy dự án mang lại lợi nhuận cao cho nhà đầu tư, niềm tin lớn khi khả năng thanh toán nợ vay cao và thu hồi vốn đầu tư nhanh. Thêm vào đó, dự án còn đóng góp rất lớn cho ngân sách Nhà Nước và giải quyết một lượng lớn lực lượng lao động cho cả nước.

CHƯƠNG IX: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

Dự án *Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay* phù hợp với quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế - xã hội, quy hoạch ngành, quy hoạch xây dựng của tỉnh Tây Ninh. Đồng thời dự án cũng bảo đảm an ninh, an toàn xã hội, phù hợp với các quy định của pháp luật về đất đai và pháp luật khác có liên quan và nhất là bảo đảm an toàn môi trường, an toàn vệ sinh thực phẩm.

Báo cáo thuyết minh [dự án](#) *Đầu tư cải tiến nhà xưởng, mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm chay* là cơ sở để nhà đầu tư triển khai các nguồn lực để phát triển.

Không chỉ tiềm năng về kinh tế, về thị trường nguyên liệu đầu vào và đầu ra cho sản phẩm mà dự án còn rất khả thi qua các thông số tài chính. Điều này cho thấy dự án mang lại lợi nhuận cao cho nhà đầu tư, tạo niềm tin lớn khi khả năng thanh toán nợ vay cao và thu hồi vốn đầu tư nhanh.

Thêm vào đó, [dự án](#) còn đóng góp rất lớn cho ngân sách Nhà Nước và giải quyết một lượng lớn lực lượng lao động.

Vậy dự án thực hiện sẽ mang lại nhiều yếu tố thuận lợi như sau:

- Mang lại lợi ích kinh tế cho chủ đầu tư.
- Cải thiện đời sống cho người dân
- Phù hợp với định hướng phát triển kinh tế, chủ trương kêu gọi đầu tư của nhà nước
- Xét về mặt kinh tế, các chỉ tiêu kinh tế kỹ thuật cho thấy dự án thực hiện sẽ mang lại nhiều hiệu quả.

Cuối cùng, Công ty TNHH SX và Chế biến Thực phẩm chay ... chúng kính đề nghị các cơ quan ban ngành sớm xem xét phê duyệt [dự án](#) để chúng tôi tiến hành triển khai các bước tiếp theo.

Tây Ninh, ngày tháng năm 2012
CÔNG TY TNHH SX & CB THỰC PHẨM CHAY
(Giám đốc)