

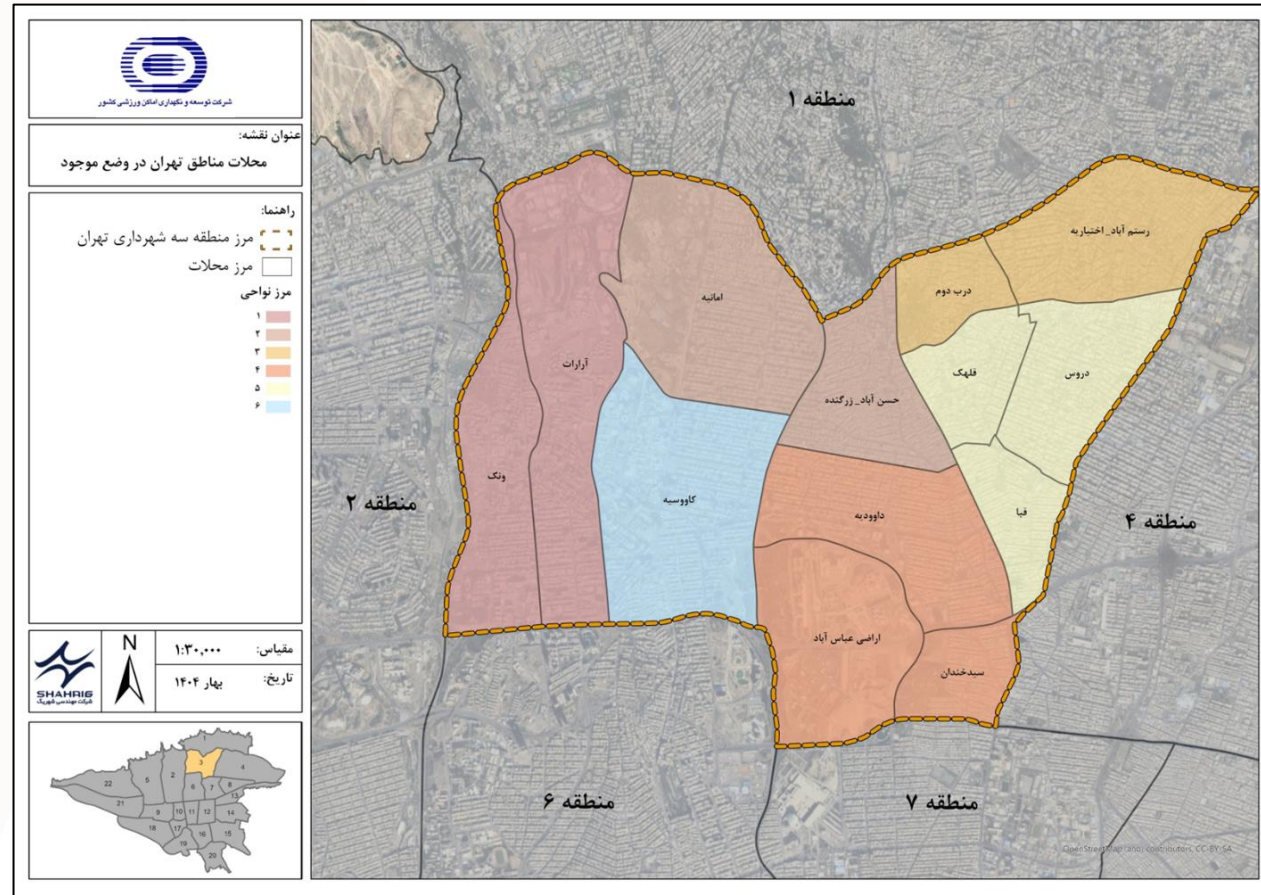


شرکت توسعه و نگهداری اماکن ورزشی کشور

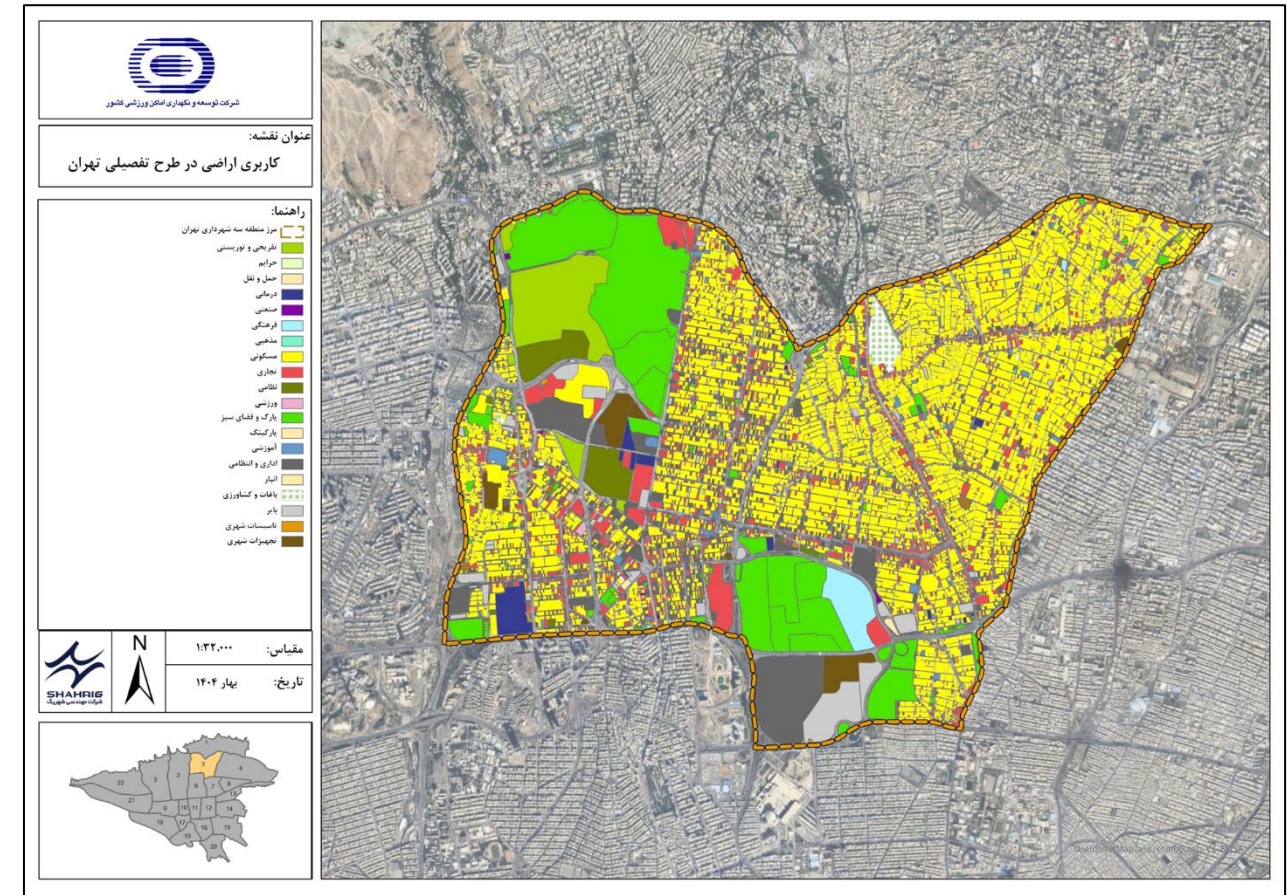
مرکز عرضه غذای سلامت و کترینگ مجموعه ورزشی انقلاب



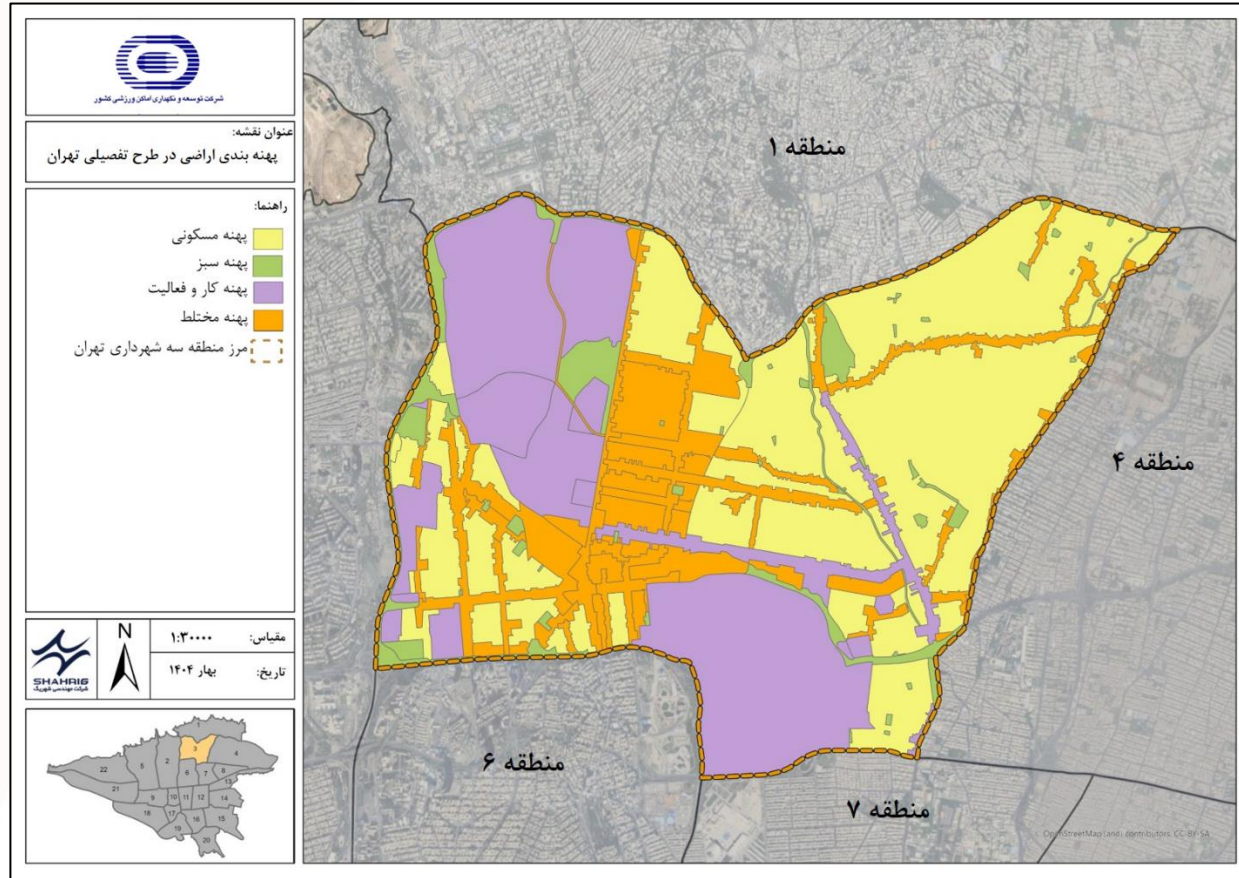
شرکت مهندسی شهریک
Shahrig Engineering co



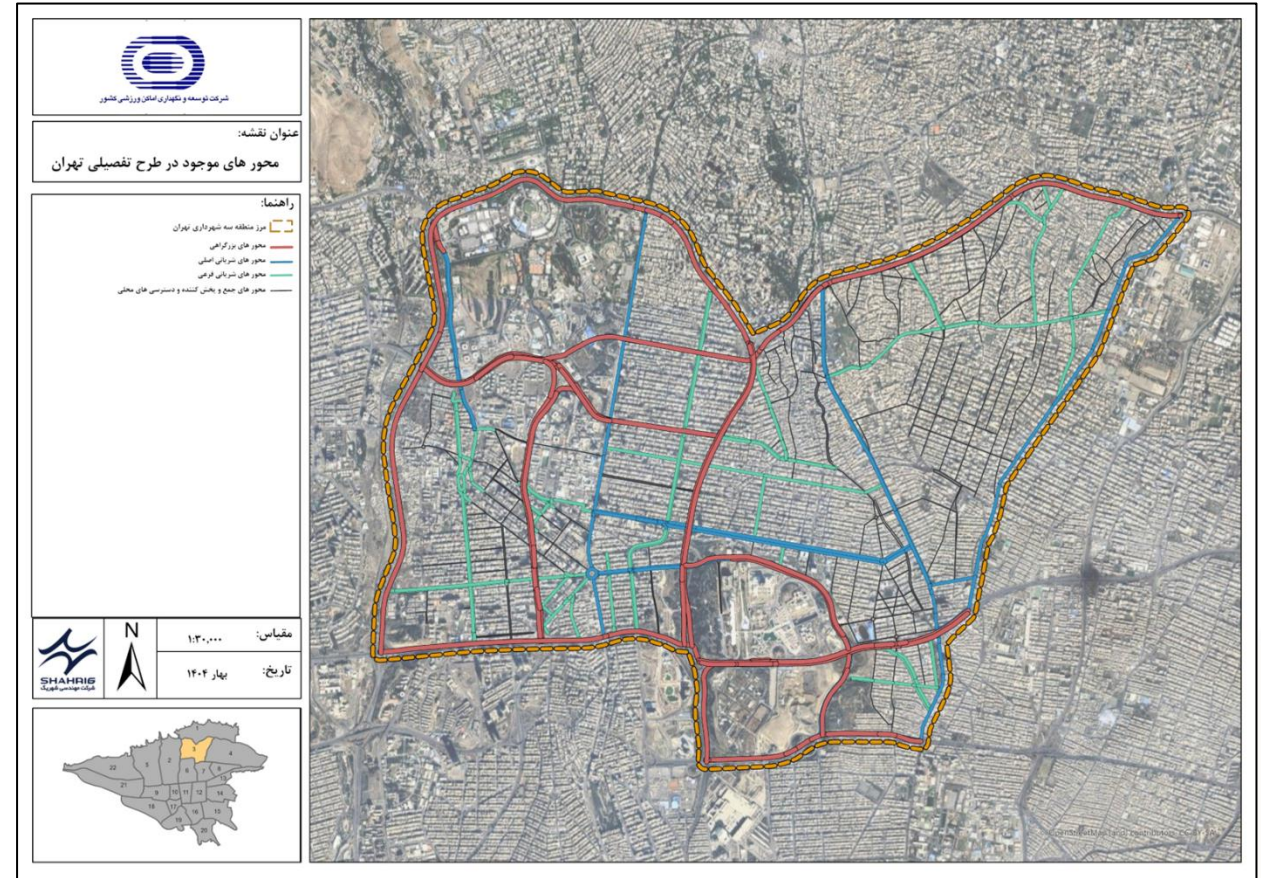
منطقه ۳ تهران



کاربری اراضی منطقه ۳ تهران



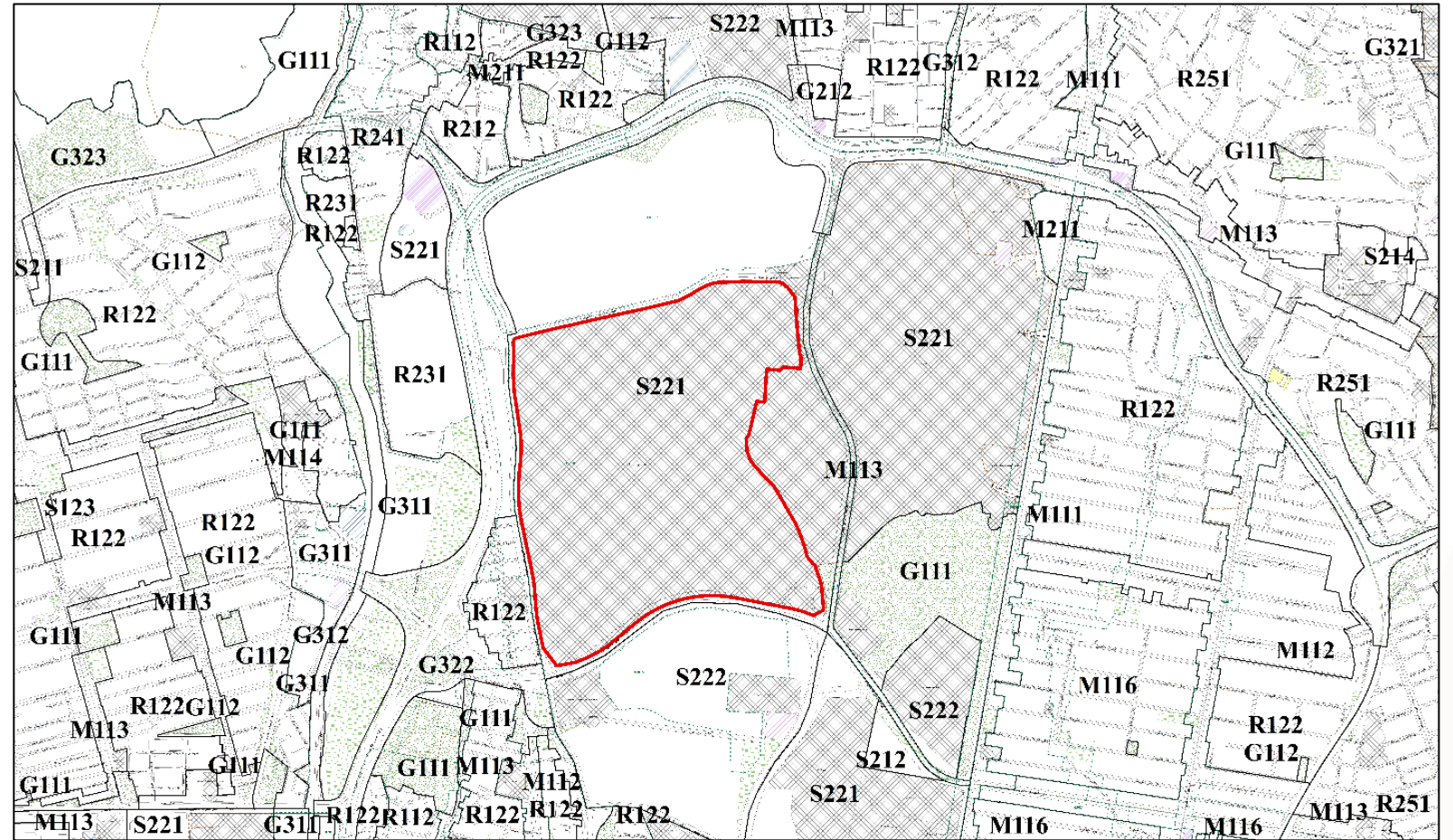
پهنه بندی



شبکه معابر



حوزه بلافصل



پهنه مذکور در طرح تفصیلی



پیشینه مطالعات و نقشه های تفصیلی و سنجش وضعیت محدوده



طرح تفصیلی محدوده



وضعیت موجود محدوده

منطقه ۳ تهران یکی از بهترین مناطق کلانشهر تهران است. بسیاری از کاربریها با حوزه عملکردی در سطح شهر و حتی ملی در این منطقه از تهران استقرار یافته اند. با بررسی کاربریهای همجوار مجموعه ورزشی انقلاب این نکته به وضوح مبین این موضوع است.

استقرار مجموعه مرکزی صدا و سیما کشور در شرق مجموعه که مهمترین کاربری فرهنگی کل کشور محسوب میشود.

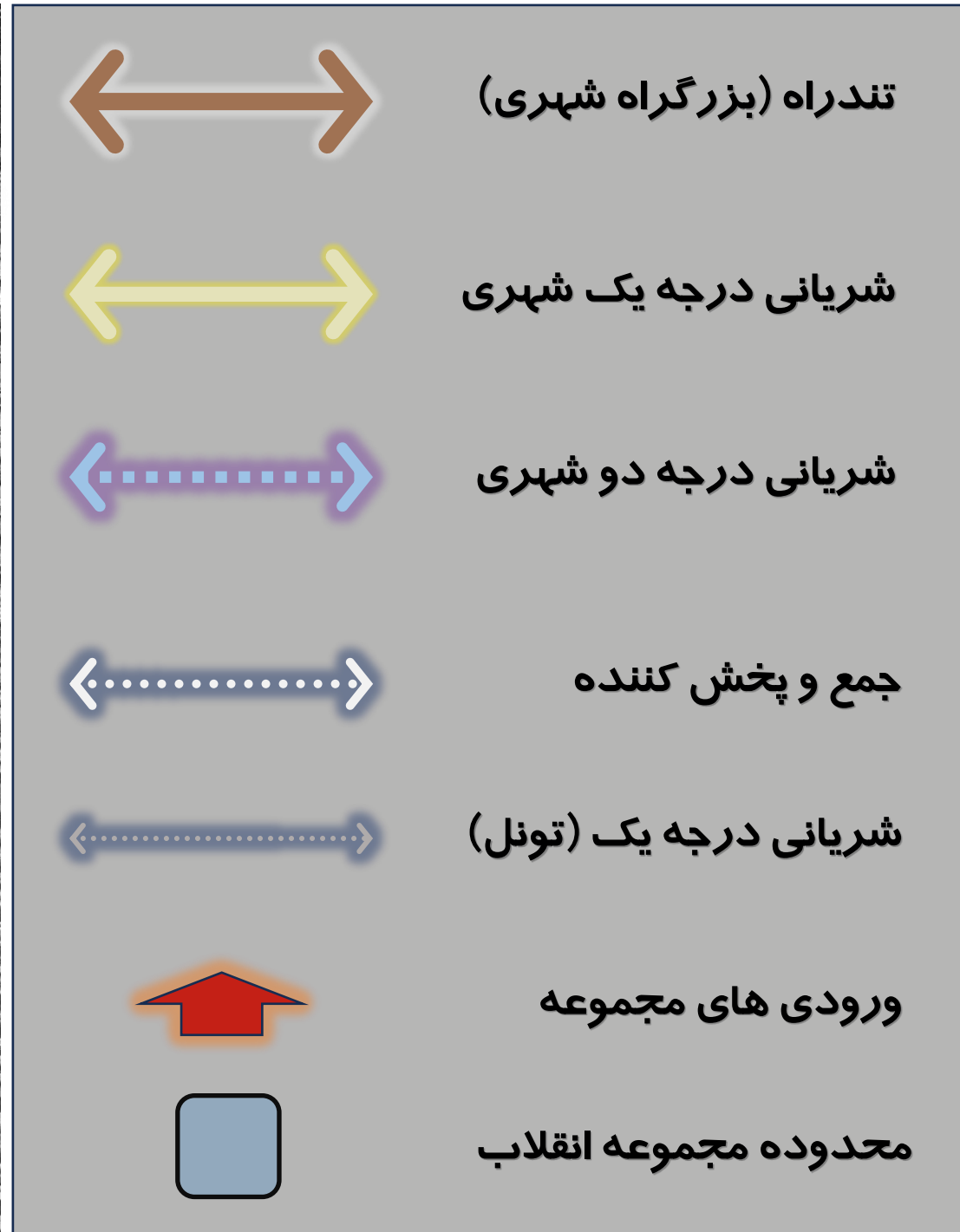
استقرار نمایشگاه بین المللی تهران در شمال مجموعه که مهمترین مرکز نمایشگاهی بین المللی پایتخت است.

بوستان ملت در جنوب شرق محدوده که از بهترین کاربریهای سبز شهری تهران بوده، در کنار پردیس سینمایی ملت که یکی از شناخته شده ترین پردیسهای سینمایی کشور است.

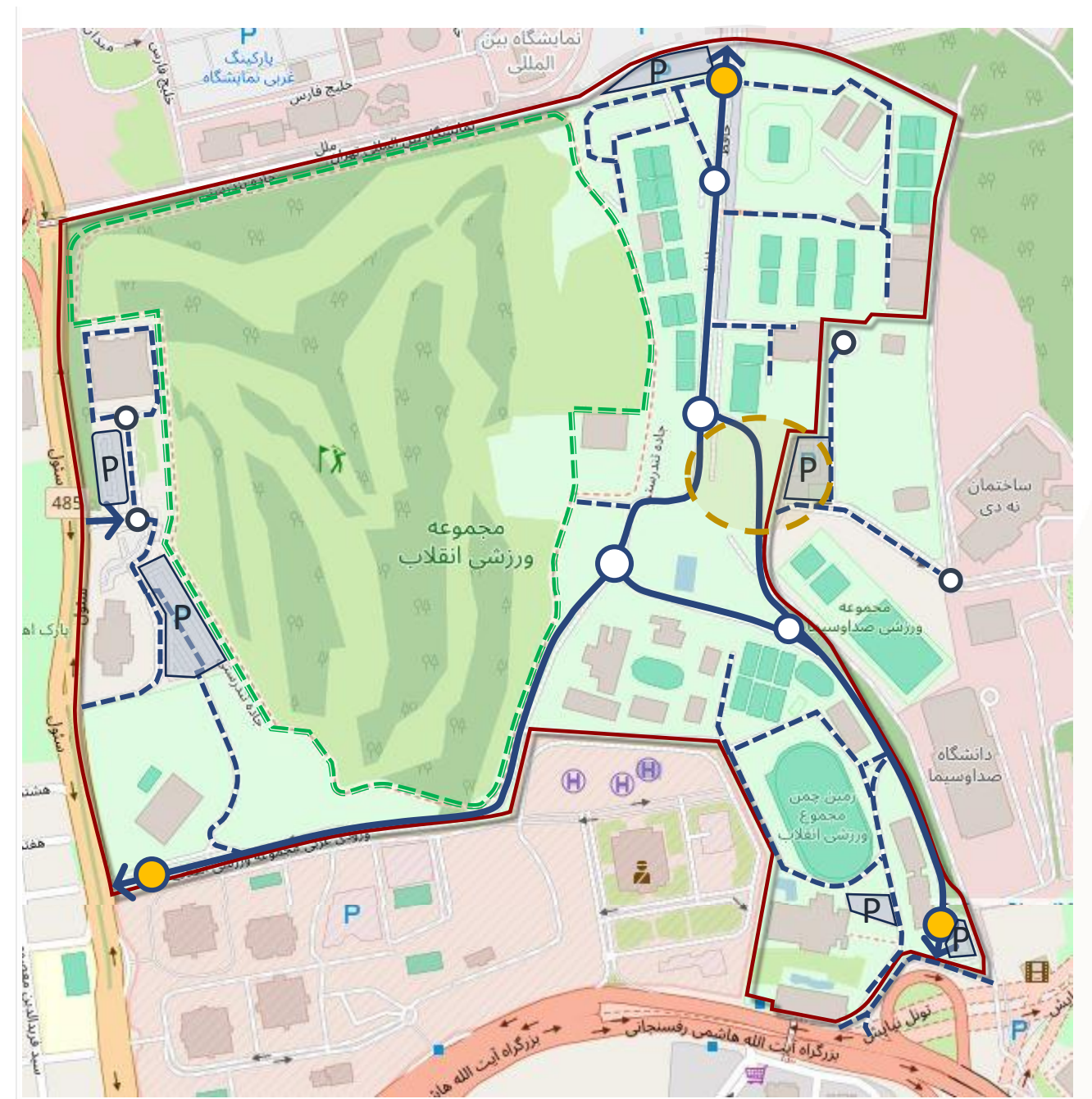
بیمارستان قلب شهید رجایی به عنوان کاربری درمانی با عملکرد فراشهری.

مجموعه اداری - انتظامی سپاه (قرارگاه ثارالله) در جنوب مجموعه به همراه بخشهای اداری مربوطه در جنوب مجموعه ورزشی انقلاب.





پیشینه مطالعات و نقشه های تفصیلی و سنجش وضعیت محدوده

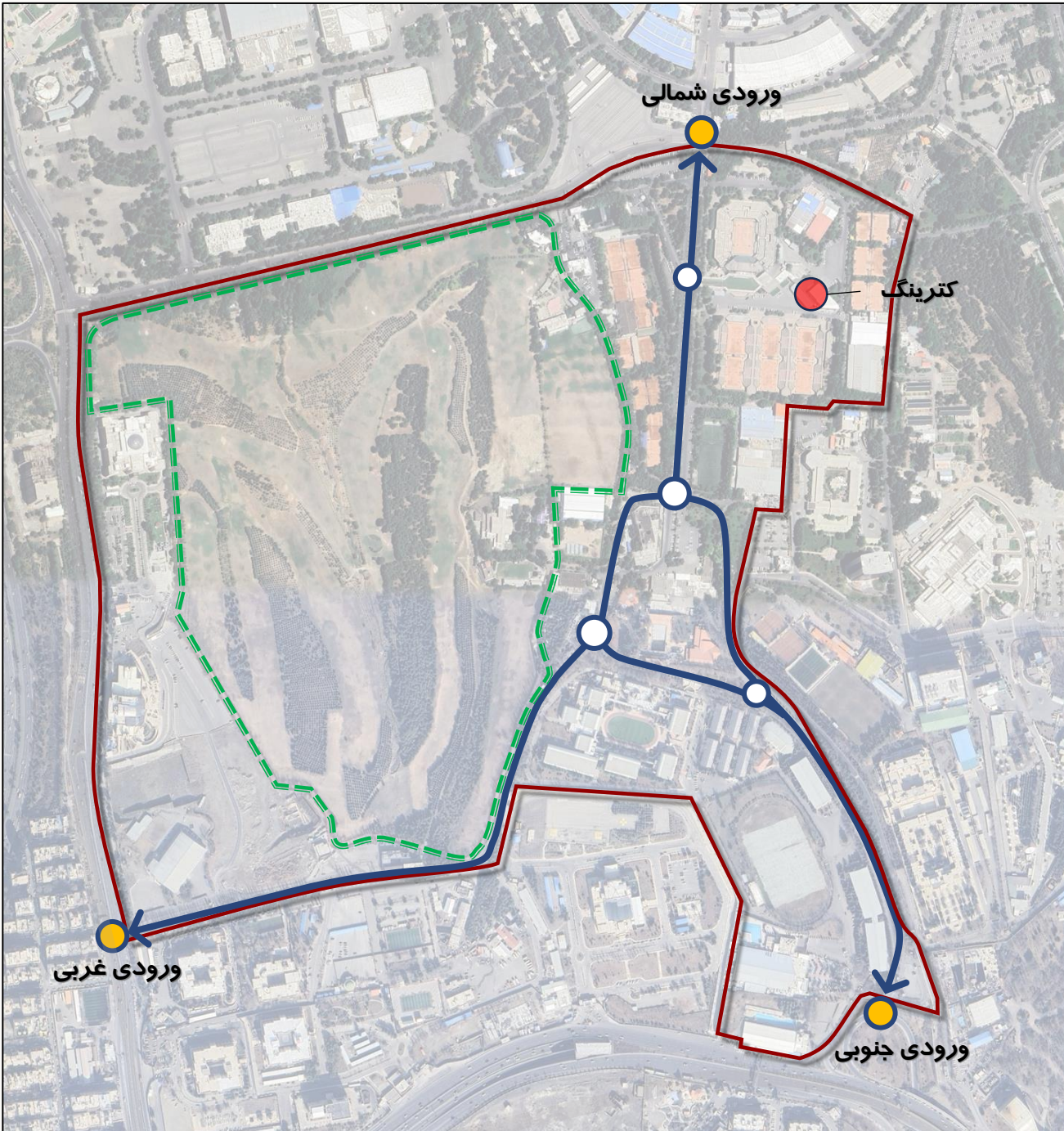


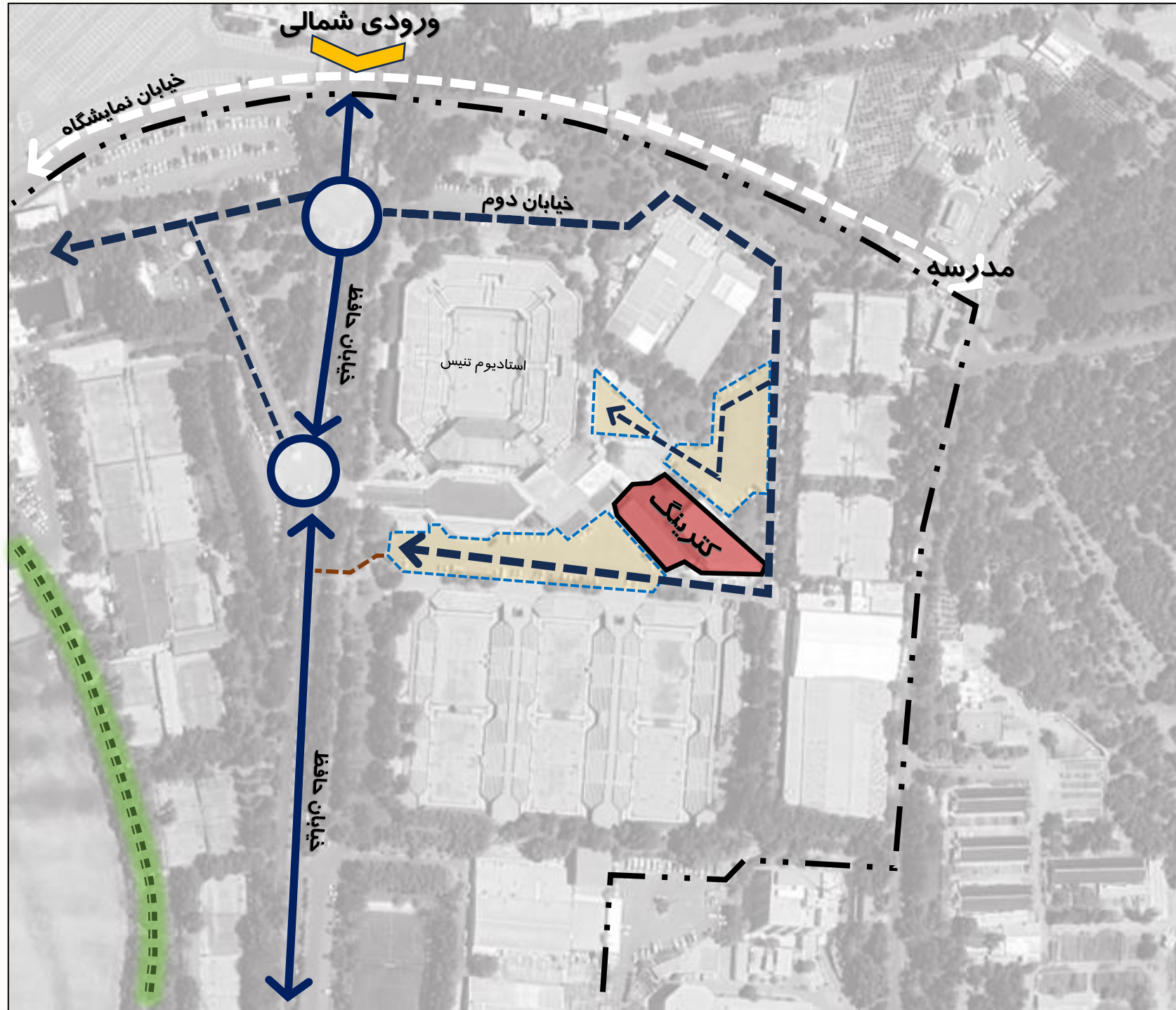
موقعیت و نوع پروژه:

پروژه احداث مرکز رویدادهای فرهنگی، ورزشی و هنری از نوع بهسازی و نوسازی بنای موجود است. بنای پیشنهادی برای احداث کترینگ، در حال حاضر تحت عنوان تالار مهربانی در شمال غرب مجموعه ورزش انقلاب واقع شده است.

دسترسی به محل پروژه:

دسترسی به بنای پروژه از طریق ورودی شمالی امکان پذیر است. خیابان دوم که از تقاطع ورودی شمالی به سمت شرق امتداد یافته است به دسترسی های فرعی جنوبی منتهی میشود. دسترسی فرعی شمالی - جنوبی انتهای این خیابان به بنای پیشنهادی کترینگ و سایر اماکن پیرامون آن منتهی میشود





شبکه راه ها و دسترسی ها، در محدوده پروژه:

- ساختمان پیشنهادی برای احداث مرکز غذای سلامت و کترینگ از طریق دسترسیهای فرعی شمالی و جنوبی به خیابان دوم دسترسی دارد.
- در شرق ساختمان فضای سبز مشجر و در شمال و جنوب غربی ساختمان فضای باز وجود دارد که قابلیت پارک خودرو را دارند.
- ورودی اصلی ساختمان در جنوب آن واقع شده است.
- کاربران کترینگ بصورت پیاده از طریق دسترسیهای پیاده جنوب استادیوم تنیس به بلوار اصلی شمالی - جنوبی مجموعه (بلوار حافظ) دسترسی دارند

اماکن و کاربریهای پیرامون محدوده پروژه:

- حوزه پیرامونی ساختمان پیشنهادی احداث مرکز عرضه غذای سلامت و کترینگ که حوزه شرقی بلوار اصلی است، بخشی از اماکن اصلی مجموعه را در خود جای می دهد.
- ساختمان اداری اصلی مجموعه در غرب بنا واقع شده است که بخشی از بنای استادیوم تنیس می باشد. فدراسیون هاکی نیز در همین بنا قرار دارد.
- در شمال ساختمان، سالن تیراندازی، بدنسازی بانوان و مهد کودک واقع شده است .
- در شرق بنا، زمین های تنیس بانوان و در جنوب شرق آکادمی پدل بال و سالن چندمنظوره قرار دارد.
- مجموعه زمینهای تنیس ششگانه VIP در جنوب ساختمان واقع شده اند.





تصاویری از مکان پروژه:

۱- تالار پذیرایی مهربانی مکانی برای برگزاری جشنها، رویدادهای اجتماعی و ورزشی

۲- پارک خودرو در فضای باز جنوبی ساختمان کترینگ

۳- ساختمان اداری مجموعه ورزشی

انقلاب واقع در غرب بنای کترینگ

۴- فدراسیون هاکی در غرب بنا







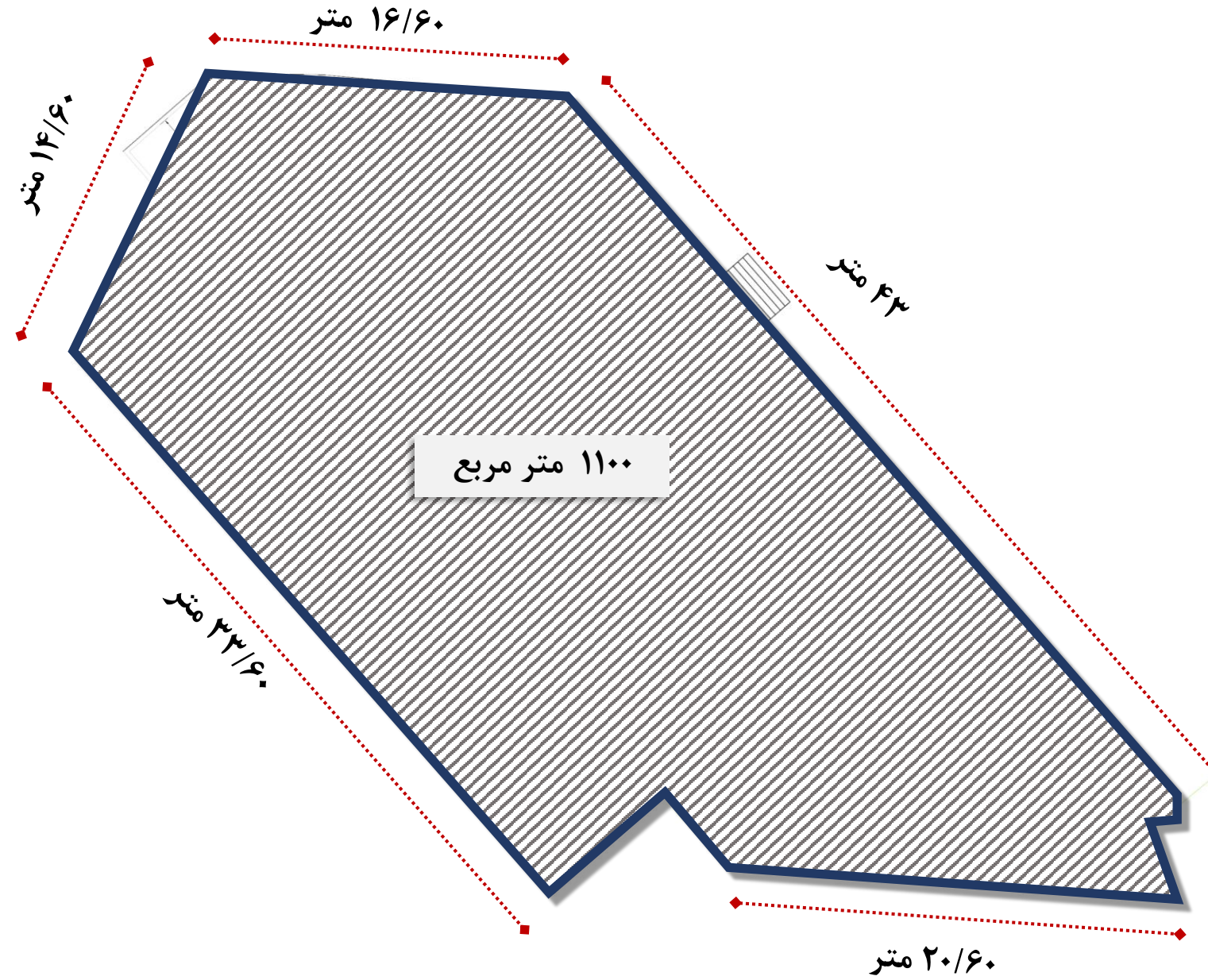


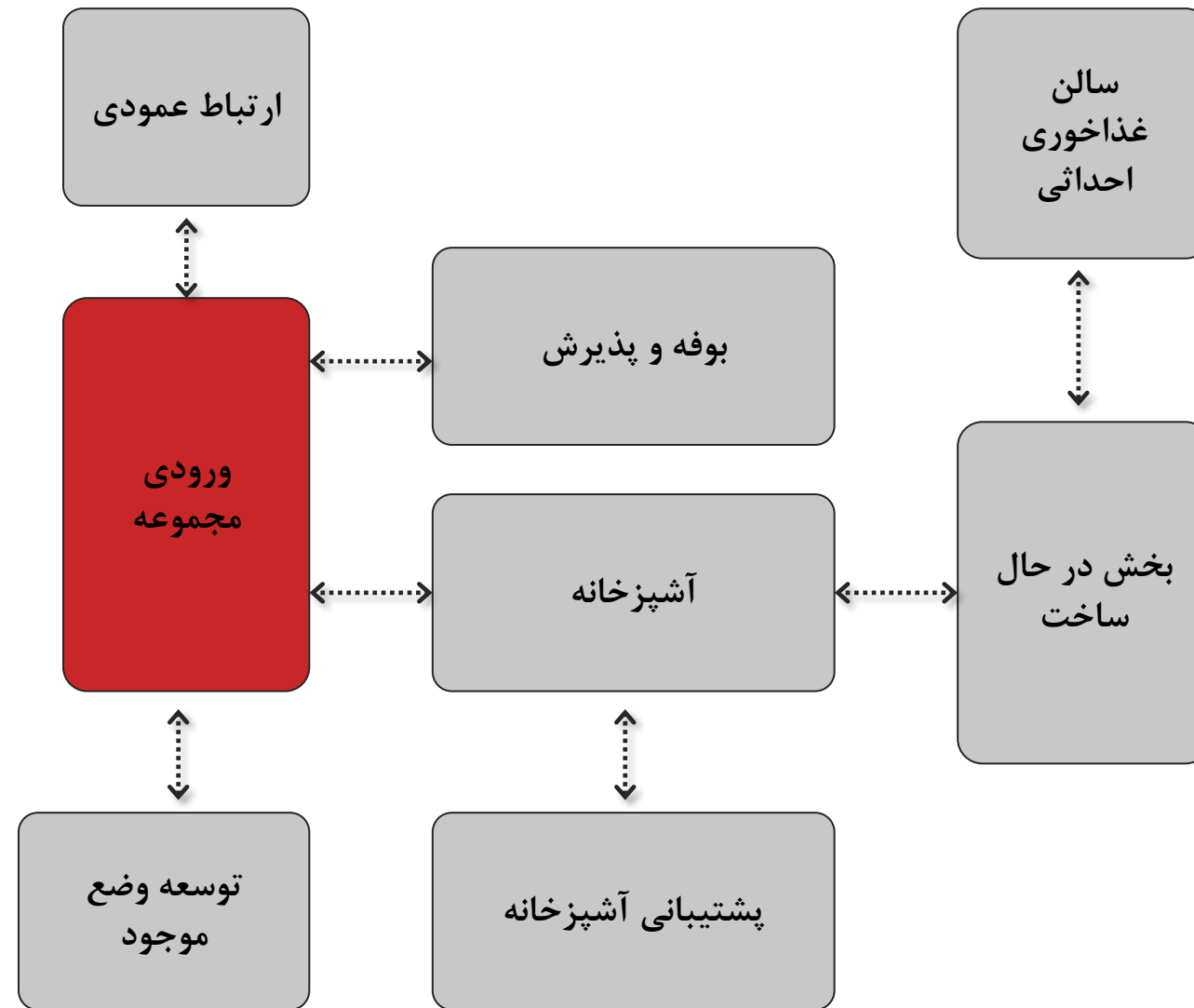


مرکز عرضه غذای سالم و کترینگ مجموعه ورزشی انقلاب، مجموعه‌ای از خدمات غذایی است که بر اساس اصول تغذیه سالم و با استفاده از مواد اولیه باکیفیت، غذاهای متنوعی را برای مصارف مختلف تهیه و ارائه می‌دهد. این مجموعه غذاهای متنوعی را برای مصارف داخلی مجموعه فراهم می‌آورد و امکان خدمات رسانی به بیرون مجموعه نیز وجود دارد. این مجموعه در تالار مهربانی در حال ساخت در مجموعه جانمایی و احداث شد. برنامه ریزی فیزیکی اولیه پروژه به مساحت تقریبی ۱۵۰۰ متر مربع شامل فضاهای آشپزخانه و آماده سازی و بسته بندی و ارائه، آشپزخانه صنعتی، انبار مواد غذایی، محل شستشوی ظروف و رختکن و... می باشد. سرمایه‌گذاری در کترینگ، با توجه به تنوع خدمات و بازار رقابتی آن، نیازمند برنامه‌ریزی دقیق و سرمایه‌ای متناسب با نوع و سطح کترینگ است. سرمایه مورد نیاز برای راه اندازی کترینگ بسته به نوع خدمات و سطح کیفیت آن، متفاوت خواهد بود. با توجه به تنوع استفاده از مجموعه انقلاب نیاز به کترینگ متناسب غیره احساس می شود.

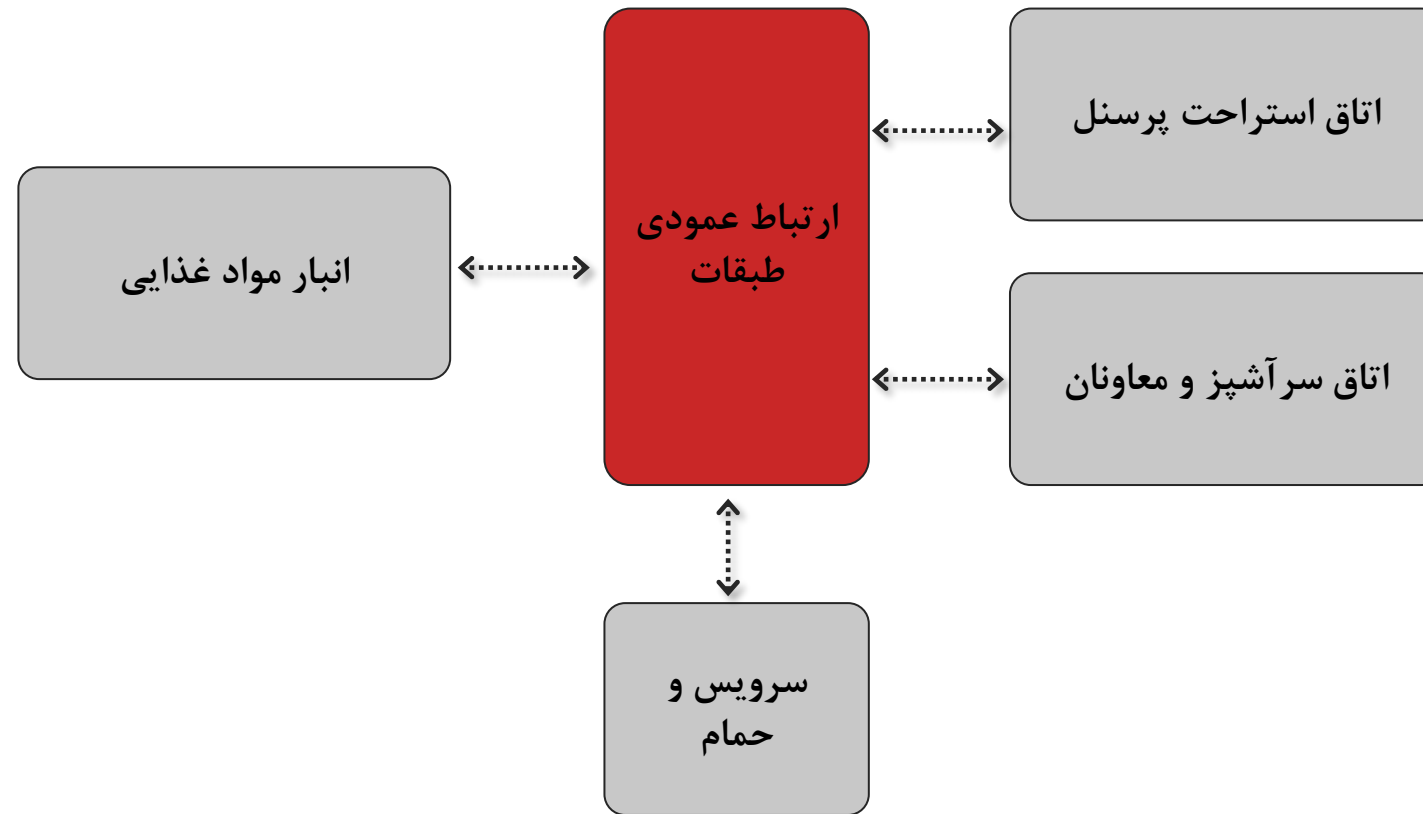


- ساماندهی عملکردی و کارکردی مجموعه
- ساماندهی کیفیت های شهری و معماری و ساختار مجموعه
- درآمدزایی پایدار در عین توسعه اماکن
- کاهش سطح تمرکزگرایی، نابرابری فضایی و استفاده نامتناسب از منابع
- تنظیم تعاملات و پراکنش فعالیت های انسانی در فضا برای توسعه
- استانداردسازی و به روز رسانی اماکن ورزشی
- بهبود کیفیت تجربه کاربران و ورزشکاران از اوقات ورزش و فراغت
- هماهنگ سازی توسعه اماکن ورزشی با خدمات پایه مورد نیاز
- ارتقای سطح کیفی خدمات مجموعه مطابق با استانداردهای بین المللی
- تجهیزات و امکانات متنوع و فضاهای جانبی
- احداث آشپزخانه صنعتی با کلیه امکانات و سالن غذاخوری و فضاهای پشتیبان

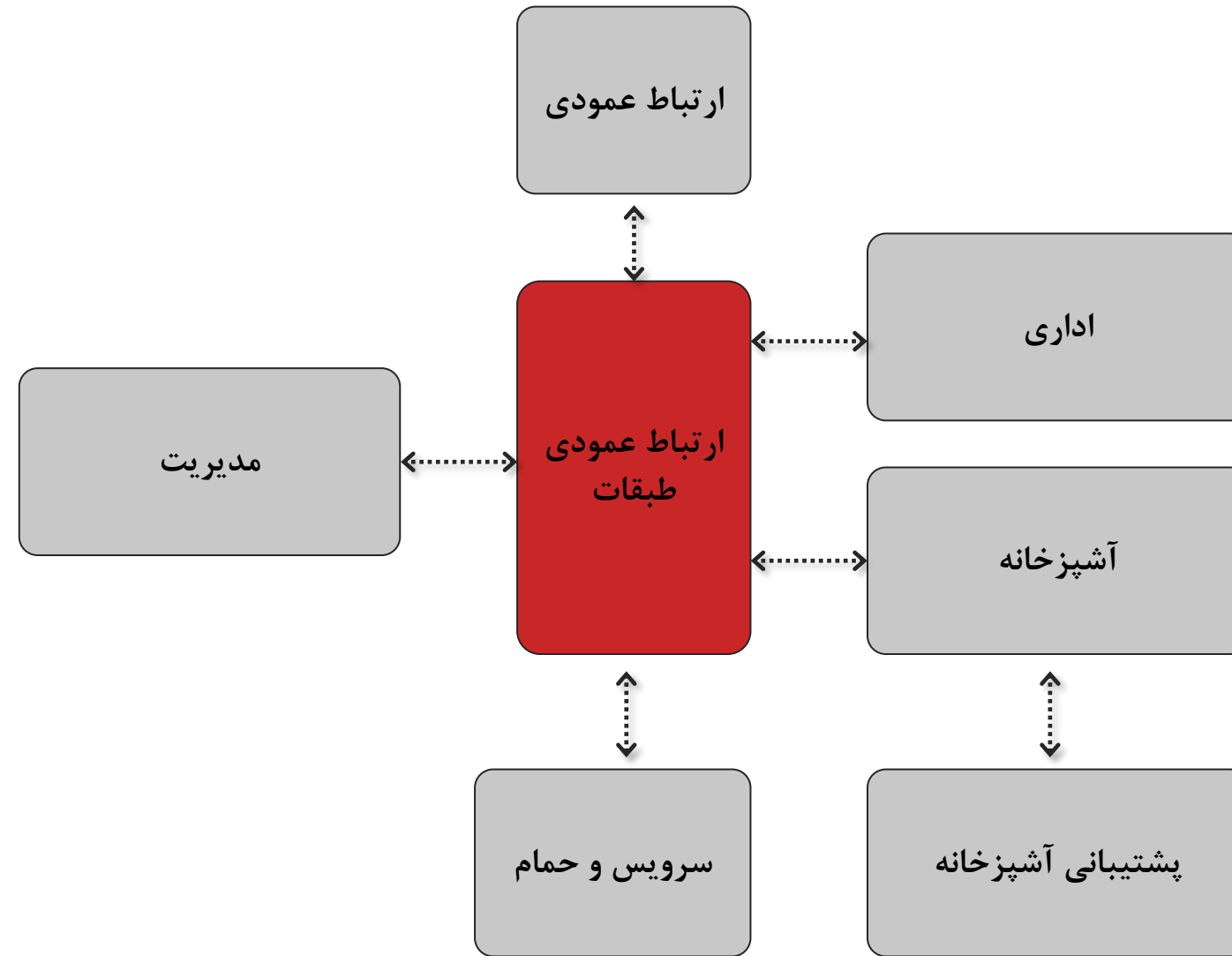




دیاگرام ارتباط فضایی طبقه همکف

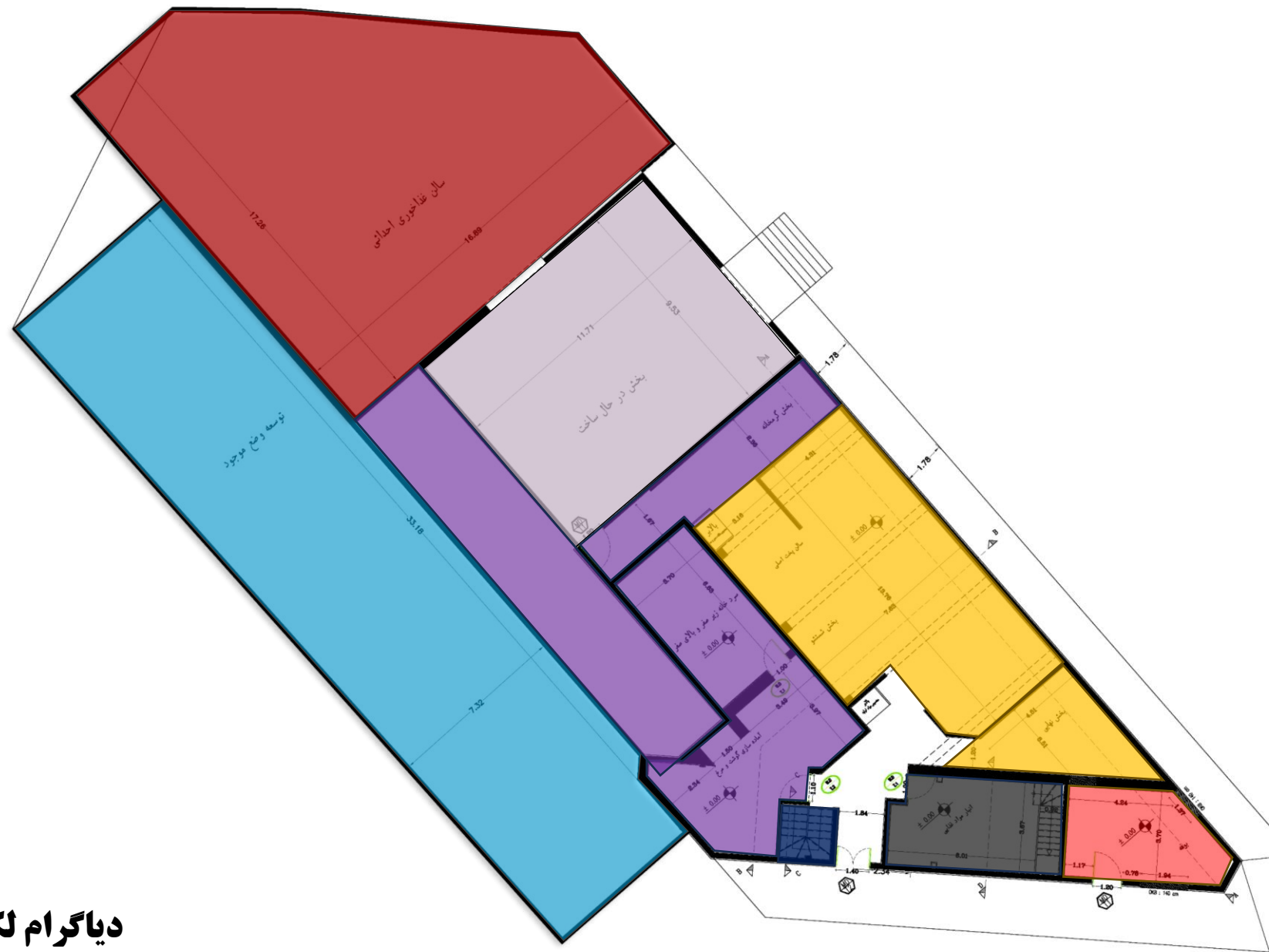


دیاگرام ارتباط فضایی نیم طبقه



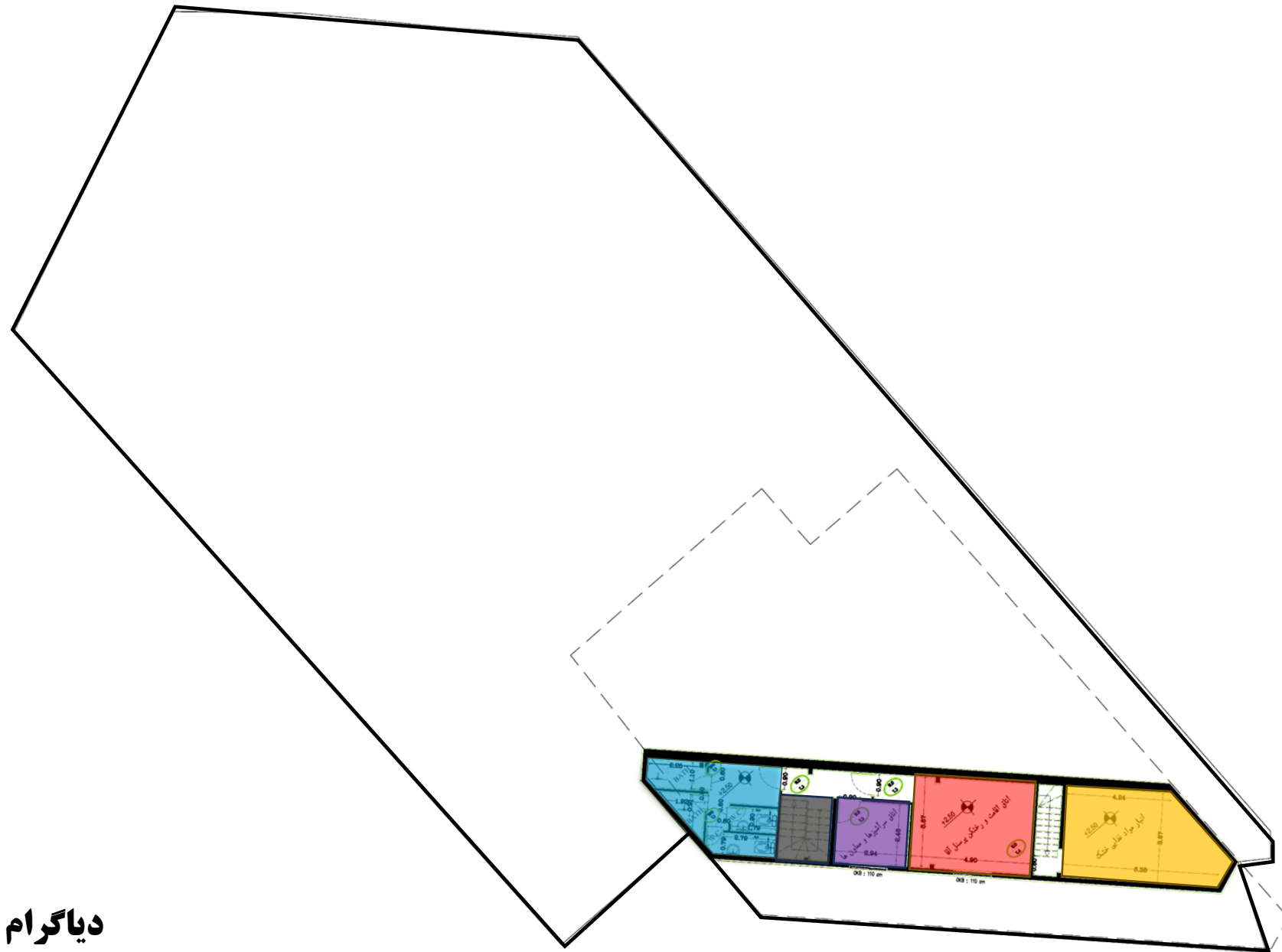
دیاگرام ارتباط فضایی طبقه اول

- بوfo و پذیرش
- آشپزخانه
- پشتیبانی آشپزخانه
- بخش در حال ساخت
- توسعه وضع موجود
- سالن غذاخوری



دیاگرام لکه گذاری طبقه همکف

- اتاق استراحت پرسنل
- انبار مواد غذایی خشک
- اتاق سرآشپز
- ارتباط عمودی
- سرویس بهداشتی



دیاگرام لکه گذاری نیم طبقه

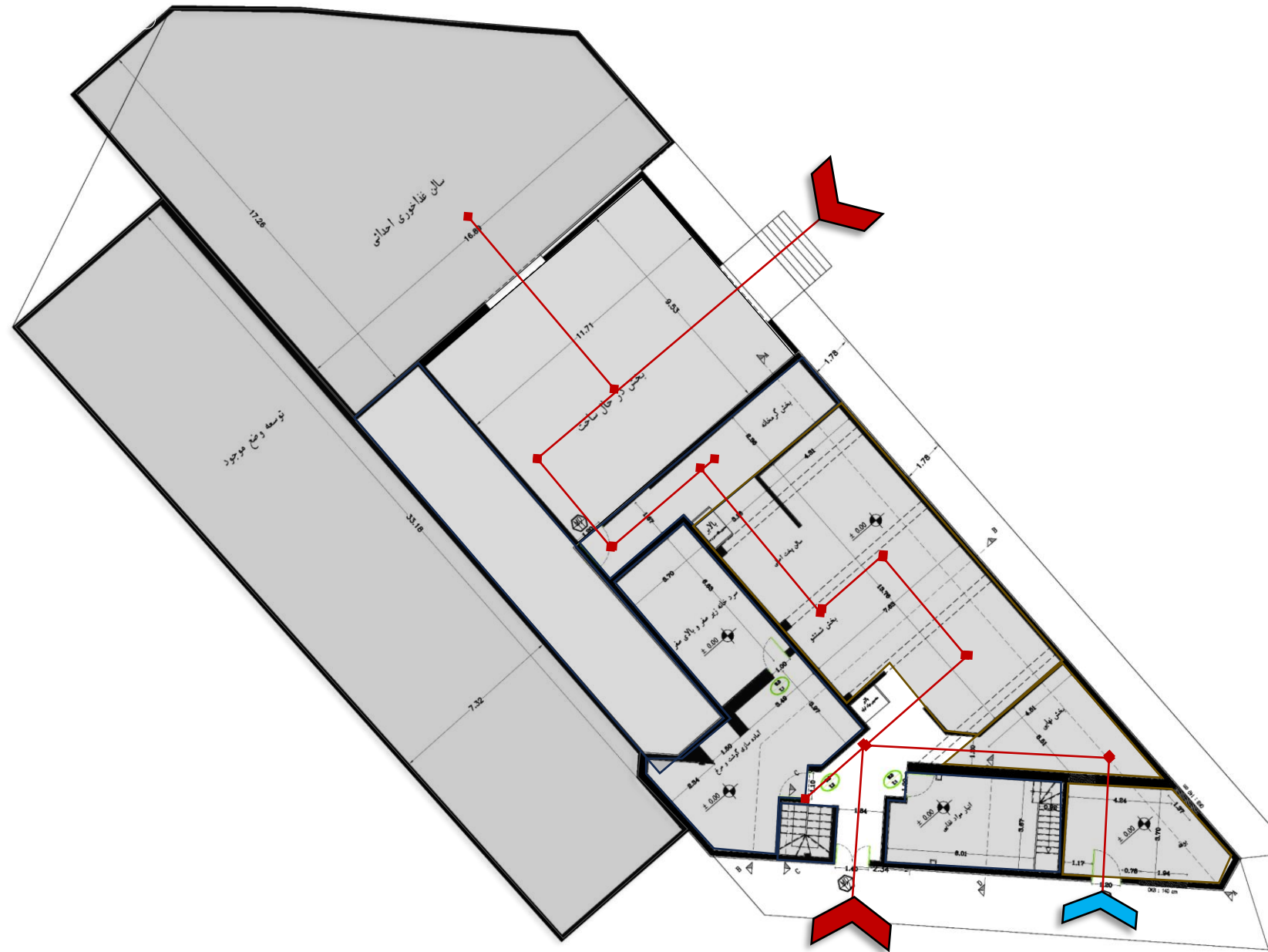
- آشپزخانه
- پشتیبانی
- اداری
- سرویس
- مدیریت
- اتاق استراحت



دیاگرام لکه گذاری طبقه اول

دیاگرام لکه گذاری طبقه همکف

- بوfo و پذیرش
- آشپزخانه
- پشتیبانی آشپزخانه
- بخش در حال ساخت
- توسعه وضع موجود
- سالن غذاخوری

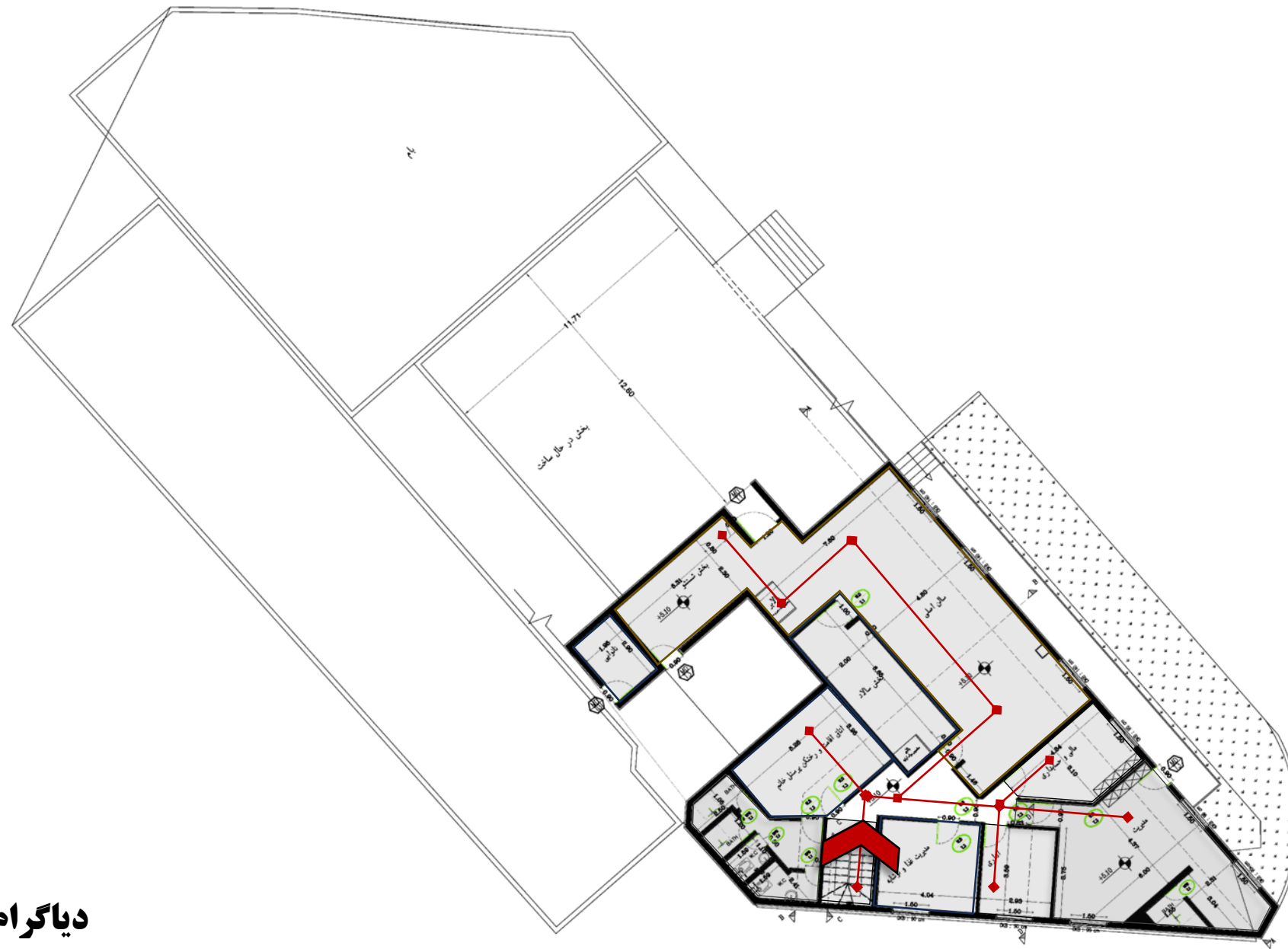


- اتاق استراحت پرسنل
- انبار مواد غذایی خشک
- اتاق سرآشپز
- ارتباط عمودی
- سرویس بهداشتی

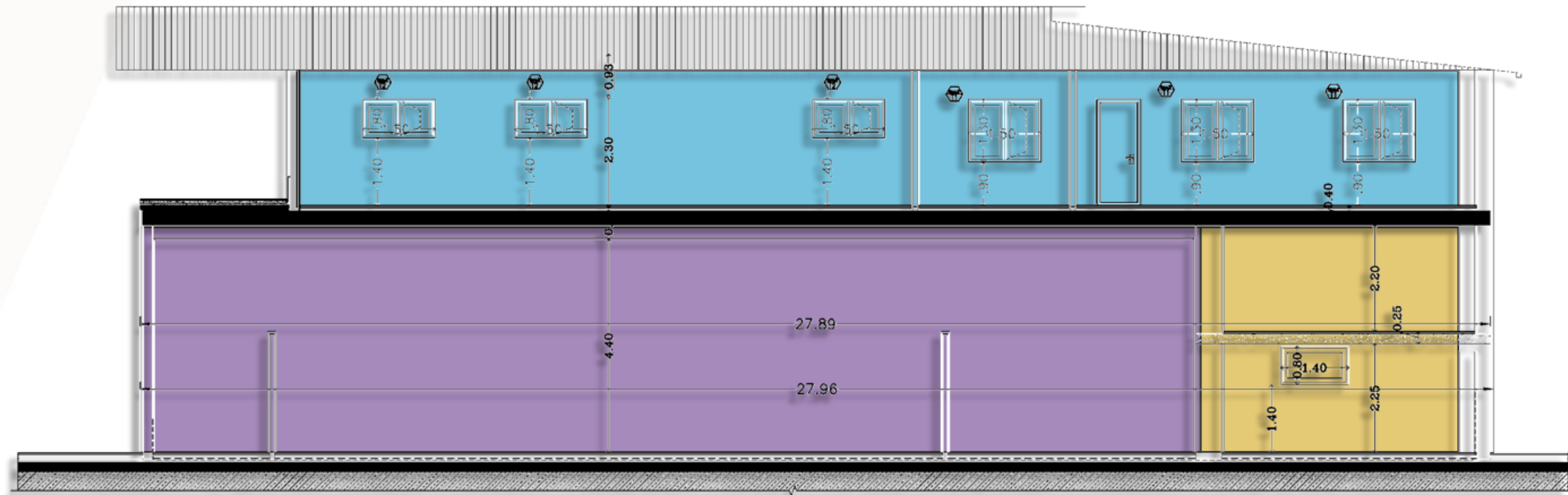


دیاگرام لکه گذاری نیم طبقه

- آشپزخانه
- پشتیبانی
- اداری
- سرویس
- مدیریت
- اتاق استراحت



دیاگرام دسترسی طبقه بالا



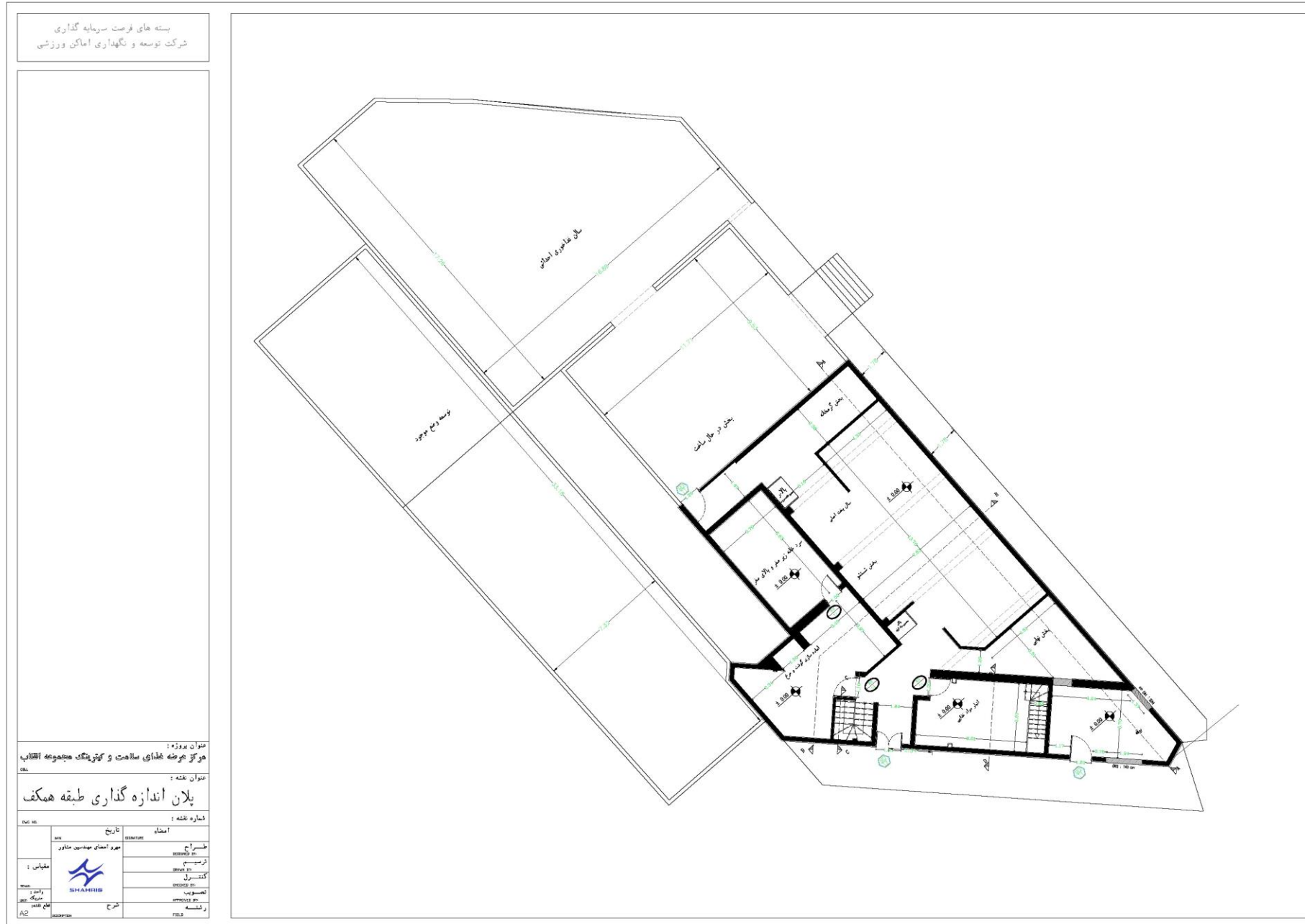
SECTION A-A

SC : 1/100

مرکز عرضه غذای سلامت و کترینگ مجموعه ورزشی انقلاب - برنامه ریزی فیزیکی

سطح عرصه	سطح اعیان	تعداد طبقات روی زمین	تعداد طبقات زیر زمین	سطح اشغال بنا	تراکم بنا	مساحت ناخالص
متر مربع	متر مربع	تعداد	تعداد	درصد	درصد	متر مربع
۱۱۰۰	۱۱۰۰	۲,۵	۰	۱۰۰	۱۳۸,۱۸	۱۵۲۰

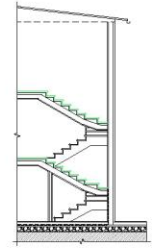
طبقات	کاربری	مساحت (متر مربع)	ریز فعالیت	مساحت (متر مربع)	واحد
همکف	کترینگ و سالن	۱۱۰۰	بوفه	۲۵	متر مربع
			انبار مواد غذایی	۲۵	متر مربع
			ارتباطات عمودی	۱۶	متر مربع
			آماده سازی گوشت و مرغ	۳۷	متر مربع
			بخش نهایی	۱۵	متر مربع
			سردخانه زیر صفر و بالای صفر	۲۰	متر مربع
			بخش شستشو	۱۵	متر مربع
			فضای پخت اصلی	۷۰	متر مربع
			گرمخانه	۳۰	متر مربع
			سالن غذا خوری	۲۳۵	متر مربع
			توسعه کترینگ	۲۳۵	متر مربع
			سرویس بهداشتی	۳۰	متر مربع
			بسته بندی	۳۵	متر مربع
			دلیوری	۳۰	متر مربع
اول	کترینگ	۳۲۰	لابی، مشاعات و خدمات	۲۸۲	متر مربع
			مدیریت	۴۵	متر مربع
			مالی و حسابداری	۱۱	متر مربع
			اداری	۱۰	متر مربع
			مدیریت غذا و نوشیدنی	۱۲	متر مربع
			سالاد	۱۵	متر مربع
			اقامت و رختکن	۱۷	متر مربع
			سرویس بهداشتی	۲۰	متر مربع
			شستشو	۲۰	متر مربع
			ارتباطات عمودی	۱۶	متر مربع
			سالن پخت	۷۰	متر مربع
			مشاعات و خدمات	۷۴	متر مربع
			نانوایی	۱۰	متر مربع
			نیم طبقه	خدمات پشتیبان	۱۰۰
اقامت و رختکن	۲۱	متر مربع			
سرآشپزها	۱۰	متر مربع			
سرویس و حمام	۲۰	متر مربع			
ارتباطات عمودی	۱۲	متر مربع			
مشاعات و خدمات	۵	متر مربع			



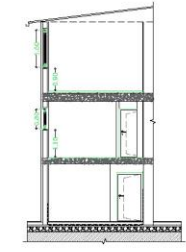




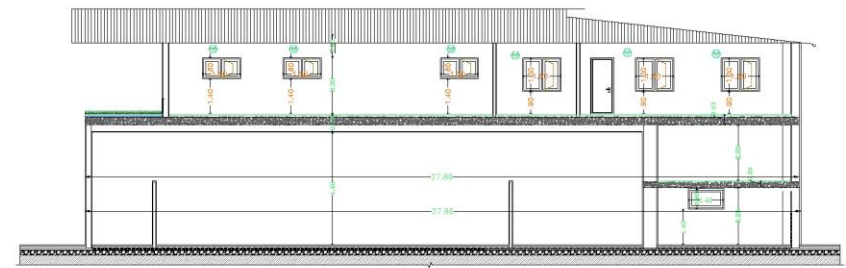
بسته های فرصت سرمایه گذاری
شرکت توسعه و نگهداری اماکن ورزشی



SECTION C-C
SC : 1/100



SECTION D-D
SC : 1/100



SECTION A-A
SC : 1/100

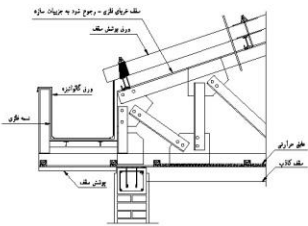
عنوان پروژه :
مرکز عرضه غذای سلامت و کترینگ مجموعه انقلاب

عنوان نقشه :
مقاطع

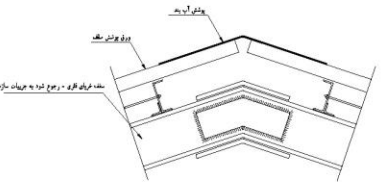
شماره نقشه :
02

ردیف	تاریخ	امضاء	شرح
01	01/01/1402	مهندس محسن شاهپور	طراحی
02			توسعه
03			کنترل
04			معماری
05			سازه
06			رشته

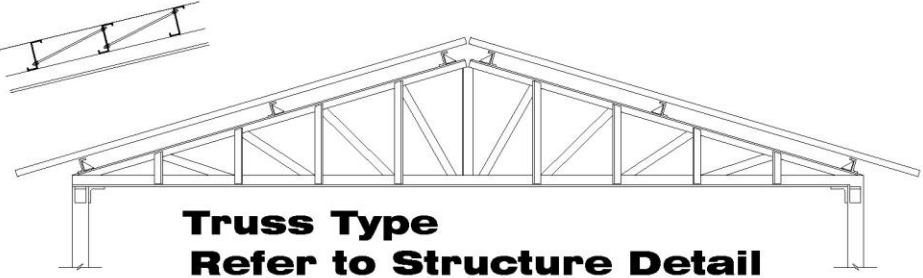
بسته های فرصت سرمایه گذاری
 شرکت توسعه و نگهداری اماکن ورزشی



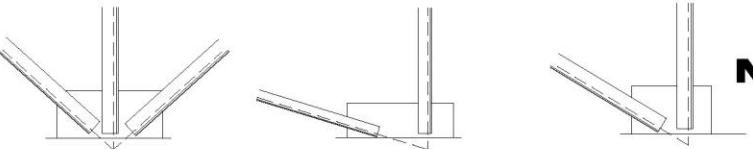
Gutter detail 1



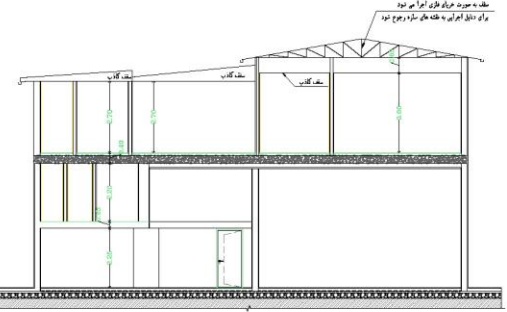
Connection Detail



**Truss Type
Refer to Structure Detail**



Node Type



SECTION B-B
SC : 1/100

عنوان پروژه :
 مرکز عرضه غذای سلامت و کترینگ مجموعه انقلاب

عنوان نقشه :
 سازه

شماره نقشه :
 0000000000

NO	تاریخ	امضاء	شرح
01	01/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
02	02/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
03	03/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
04	04/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
05	05/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
06	06/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
07	07/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
08	08/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
09	09/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
10	10/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
11	11/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور
12	12/01/1398	مهندسین مشاور	مشاور



مشخصات فنی
سازه :
تکمیل سازه موجود طبق مقررات ملی ساختمان و آئین نامه ۲۸۰۰ با هماهنگی (آزمایشهای مورد نیاز در آزمایشگاههای معتبر مورد تایید انجام خواهد شد)
کلیه آئین نامه ها و استانداردهای مقررات ملی در خصوص زلزله و ... طبق نقشه و محاسبات مورد تایید در کلیه المان های سازه ای لحاظ گردد
تاسیسات مکانیکی:
سیستم تهویه مطبوع : هواساز - اسپلیت
سیستم فاضلاب
تاسیسات و سیستم های آتش نشانی
گاز رسانی
لوله کشی آب سرد و گرم مصرفی
سیستم جمع آوری و دفع آبهای سطحی و فاضلاب برای جمع آوری و هدایت آبهای باران و فاضلاب به خارج از بنا شامل انواع لولهها، کانالها، و تجهیزات
سیستم اطفا و شبکه بارنده
پایش و تفکیک زباله
ژنراتور و استابلایزر
سایر تاسیسات و تجهیزات مطابق مقررات ملی
تاسیسات الکتریکی:
روشنایی نرمال، روشنایی اضطراری، روشنایی ایمنی
یجاد دید کافی و ایمن، به خصوص در شب یا در فضاهای تاریک. شامل انواع لامپها، چراغها و سیستمهای کنترل روشنایی در بنا و محوطه
نور پردازی مناسب سالن
سیستم امنیت و ایمنی دوربین مدار بسته CCTV و نظارت تصویری
سیستم کشف و اعلام حریق
شبکه داخلی مخابرات
برق رسانی به تاسیسات و تجهیزات مکانیکال
آنتن مرکزی
تابلوهای برق ، برق اضطراری
سیستم ارت (اتصال زمین) ، همبندی
تجهیزات کامل طبخ و کافه و رستوران
سایر تاسیسات و تجهیزات مطابق مقررات ملی

مشخصات فنی			
سفت کاری :			
دیوارچینی	بلوک های سبک لیکا - هبلکس	وال پست مطابق مقررات ملی	مطابق مباحث مقررات ملی
	عایق حرارتی	عایق رطوبتی	
شیب بندی مطابق استاندارد			
نازک کاری:			
نام فضا	کف	سقف	دیوار
بوفه	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	کناف و نورپردازی	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰ به همراه شلف بندی، کانتر پی وی سی و شیشه ای
انبار مواد غذایی	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	کناف و نورپردازی	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰
ارتباطات عمودی	سنگ چینی درجه یک ایرانی	-	رنگ آمیزی
آماده سازی گوشت و مرغ	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	کناف و نورپردازی	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰
بخش نهایی	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	کناف و نورپردازی	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰
سردخانه زیر صفر و بالای صفر	مطابق استانداردهای سردخانه	مطابق استانداردهای سردخانه	مطابق استانداردهای سردخانه
بخش شستشو	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	دامپا - PVC	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰
فضای پخت اصلی	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	دامپا - PVC	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰
گرمخانه	مطابق استانداردهای گرمخانه	مطابق استانداردهای گرمخانه	مطابق استانداردهای گرمخانه
سالن غذا خوری	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	کناف و نورپردازی	سرامیک ۱۲۰*۲۴۰ درجه یک ایرانی
توسعه کترینگ	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	دامپا - PVC	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰
سرویس بهداشتی	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	دامپا - PVC	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰
بسته بندی	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	کناف و نورپردازی	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰
دلیوری	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	کناف و نورپردازی	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰ به همراه شلف بندی، کانتر پی وی سی و شیشه ای
لابی، مشاعات و خدمات	سرامیک ۸۰*۸۰ درجه یک ایرانی	کناف و نورپردازی	سرامیک درجه یک ایرانی ۱۲۰*۶۰



مشخصات فنی
نما:
میکروسمنت و سنگ تراورتن درجه یک ایرانی - منطبق با ضوابط سیما و منظر
سایر تجهیزات :
تجهیزات ایمنی کپسول آتش نشانی، جعبه کمک های اولیه، هشدار دهنده های آتش سوزی
تجهیزات رفاهی: صندلی و میز استاندارد، سیستم تهویه و گرمایشی و سرمایشی، آب آشامیدنی، سرویس بهداشتی.
ست تجهیزات سرویس بهداشتی و حمام شامل روشویی، سرویس ایرانی و فرنگی، دوش، آینه، باکس و
تجهیزات لاکر روم کمد ها و قفسه ها، صندلی ها، آینه ها، سیستم های قفل، تهویه مناسب، نورپردازی، فضای تعویض لباس، میز وسایل، سشوار و تجهیزات بهداشتی
تجهیزات کافه پذیرایی به همراه مبلمان دستگاه اسپرسوساز، آسیاب قهوه، دستگاه قهوه ساز، یخچال و فریزر، آبمیوه گیری، شیکر، مخلوط کن، وافل ساز، فر و توستر، تمپر، یخ ساز، قفسه بندی، کانتر، لوازم پاکسازی و نگهداری، مبلمان و دکور، سیستم صوتی مناسب، تجهیزات ایمنی و بهداشتی و سایر لوازم، تجهیزات سرو، تجهیزاتی مانند سینک ظرفشویی، هود، میز کار، شلف بندی
تجهیزات رستوران آماده سازی غذا (مانند چرخ گوشت، سبزی خردکن، میکسر)، پخت و پز (مانند اجاق گاز صنعتی، فر، گریل، سرخ کن)، نگهداری غذا و مواد اولیه (مانند یخچال، فریزر، کانتر گرم، سردخانه)، و شست و شو (مانند ماشین ظرفشویی، سینک صنعتی)، ظروف سرو غذا، میز و صندلی، و تجهیزات نظافت مانند جاروبرقی، مبلمان نشیمن و میز و صندلی، شلف بندی و کابینت، بسته بندی، شستشو، دمکن برنج، کانتر گرم، اجاق گاز صنعتی، فر کته پز، کباب پز استیل، یخچال و فریزر ایستاده، یخ ساز، ماشین ظرفشویی صنعتی، هود صنعتی، اجاق گاز زمینی کوره دار، کابینت استیل و ...
ست مبلمان سالن پذیرایی و نشیمن لابی ورودی
رعایت کلیه ضوابط و قوانین سیما و منظر، تبلیغات، برندینگ و مجموعه



نتایج مالی - اقتصادی

✓ مجموع هزینه‌های ثابت سرمایه‌ای (CAPEX) شامل هزینه‌های احداث بنا و تجهیزات متصل (۰.۸۴٪)، پیش‌بینی نشده (۰.۳٪)، تجهیز کارگاه (۰.۴٪)، نظارت (۰.۲۵٪)، مدیریت طرح (۰.۵٪) و تامین زیرساخت‌ها و انشعابات (۰.۶٪) است.

✓ مجموع اجاره‌ی سالیانه دریافتی (L) از سرمایه‌گذار، شامل اصل مبلغ اجاره (۰.۹۳٪) و سهم سالیانه‌ی پروژه از تامین هزینه‌ی فضاها و مشاع و اشتراکی (۰.۷٪) است.

خلاصه فاکتورهای مالی - اقتصادی:

۵۸۵,۷۶۹	هزینه ثابت سرمایه‌ای (CAPEX) (میلیون ریال)
۳۱۱,۸۵۰	درآمدهای جاری (میلیون ریال)
۱۴۰,۸۷۸	هزینه‌های عملیاتی (OPEX) (میلیون ریال)
۳۰٪	نرخ تنزیل (هزینه فرصت سرمایه‌گذاری)
۱۲	دوره ساخت و تکمیل پروژه (ماه)
۵	دوره بازگشت سرمایه (PP) (سال)
۱۱	دوره بهره‌برداری (سال)
۱۲	دوره واگذاری به سرمایه‌گذار (سال) (DPP)
۴۳,۷۱۹	پرداختی نقدی سرمایه‌گذار در بدو انعقاد قرارداد (شامل هزینه‌های نظارت و مدیریت طرح، تامین زیرساخت‌ها و انشعابات، فضاها و مشاعی و اشتراکی)
۶۴,۲۰۰	اجاره‌ی سالیانه دریافتی (L) از سرمایه‌گذار (میلیون ریال)
۳۱٪	نرخ بازده داخلی (IRR)
۲۶,۸۱۹	ارزش خالص فعلی (NPV) (میلیون ریال)
BOLT	مدل مشارکت

CAPEX

جمع کل هزینه‌های ثابت سرمایه‌گذاری (CAPEX)		
ردیف	شرح	مبلغ کل (میلیون ریال)
۱	هزینه ساخت کاربری‌ها	۴۴۲,۰۵۰
۲	هزینه‌های نظارت و مدیریت طرح، تامین زیرساخت‌ها و انشعابات، فضاهای مشاعی و اشتراکی (پرداختی سرمایه‌گذار در بدو انعقاد قرارداد)	۴۳,۷۱۹
۳	بهای انتقال	۱۰۰,۰۰۰
	جمع کل	۵۸۵,۷۶۹

هزینه‌های نظارت و مدیریت طرح، تامین زیرساخت‌ها و انشعابات، فضاهای مشاعی و اشتراکی (پرداختی سرمایه‌گذار در بدو انعقاد قرارداد)			
ردیف	شرح هزینه‌ها	سهم از کل (درصد)	کل هزینه (میلیون ریال)
۱	نظارت	۲.۵%	۱۲,۱۴۴
۲	مدیریت طرح (MC)	۰.۵%	۲,۴۲۹
۳	تامین زیرساخت‌ها و انشعابات	۶%	۲۹,۱۴۶
	جمع کل	-	۴۳,۷۱۹

CAPEX

جمع هزینه ساخت (ریال)	هزینه واحد ساخت (ریال)	واحد	مساحت (متر مربع)	ریز فعالیت	مساحت (متر مربع)	کاربری	طبقات
۷,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۲۵	بوفه	۱۱۰۰	کترینگ و سالن	همکف
۷,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۲۵	انبار مواد غذایی			
۴,۴۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۱۶	ارتباطات عمودی			
۱۰,۳۶۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۳۷	آماده سازی گوشت و مرغ			
۴,۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۱۵	بخش نهایی			
۵,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۲۰	سردخانه زیر صفر و بالای صفر			
۴,۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۱۵	بخش شستشو			
۱۹,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۷۰	فضای پخت اصلی			
۸,۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۳۰	گرمخانه			
۶۵,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۲۳۵	سالن غذا خوری			
۸۲,۲۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۳۵۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۲۳۵	توسعه کترینگ			
۸,۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۳۰	سرویس بهداشتی			
۹,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۳۵	بسته بندی			
۸,۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۳۰	دلیوری			
۷۸,۹۶۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	متر مربع	۲۸۲	لابی، مشاعات و خدمات			

CAPEX

طبقات	کاربری	مساحت (متر مربع)	ریز فعالیت	مساحت (متر مربع)	واحد	هزینه واحد ساخت (ریال)	جمع هزینه ساخت (ریال)
اول	کترینگ	۳۲۰	مدیریت	۴۵	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰
			مالی و حسابداری	۱۱	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۳,۰۸۰,۰۰۰,۰۰۰
			اداری	۱۰	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۲,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰
			مدیریت غذا و نوشیدنی	۱۲	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۳,۳۶۰,۰۰۰,۰۰۰
			سالاد	۱۵	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۴,۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰
			اقامت و رختکن	۱۷	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۴,۷۶۰,۰۰۰,۰۰۰
			سرویس بهداشتی	۲۰	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۵,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰
			شستشو	۲۰	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۵,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰
			ارتباطات عمودی	۱۶	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۴,۴۸۰,۰۰۰,۰۰۰
			سالن پخت	۷۰	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۹,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰
			مشاعات و خدمات	۷۴	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۰,۷۲۰,۰۰۰,۰۰۰
نیم طبقه	خدمات پشتیبان	۱۰۰	نانوایی	۱۰	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۲,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰
			انبار مواد غذایی	۳۲	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۸,۹۶۰,۰۰۰,۰۰۰
			اقامت و رختکن	۲۱	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۵,۸۸۰,۰۰۰,۰۰۰
			سراشپزها	۱۰	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۲,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰
			سرویس و حمام	۲۰	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۵,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰
			ارتباطات عمودی	۱۲	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۳,۳۶۰,۰۰۰,۰۰۰
			مشاعات و خدمات	۵	متر مربع	۲۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۱,۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰
جمع کل هزینه های ساخت							۴۴۲,۰۵۰,۰۰۰,۰۰۰



OPEX

نیروی انسانی						
ردیف	عنوان	تعداد (نفر)	حقوق ماهیانه (میلیون ریال)	عیدی، پاداش و مزایا	بیمه و سنوات	حقوق، مزایا، عیدی، پاداش، بیمه و سنوات سالیانه
						کل هزینه پرسنلی (میلیون ریال)
۱	مدیریت	۲	۳۰۰	۶۰۰	۱,۹۵۶	۶,۱۵۶
۲	پذیرش و صندوق دار	۲	۱۵۰	۳۰۰	۹۷۸	۶,۱۵۶
۳	سرآشپز	۶	۲۵۰	۵۰۰	۱,۶۳۰	۳۰,۷۸۰
۴	کارکنان بخش تهیه غذا	۱۲	۱۵۰	۳۰۰	۹۷۸	۳۶,۹۳۶
۵	خدمات	۶	۱۵۰	۳۰۰	۹۷۸	۱۸,۴۶۸
	جمع	۲۸				۱۰۴,۶۵۲



OPEX

مجموع هزینه‌های عملیاتی (OPEX) سالیانه		
ردیف	عنوان	مبلغ (میلیون ریال)
۱	حقوق و دستمزد نیروی انسانی	۱۰۴,۶۵۲
۲	هزینه مصرف انرژی	۱۶,۱۰۰
۳	هزینه تعمیر و نگهداری	۸,۰۵۰
۴	هزینه مواد اولیه و مصرفی	۱۶,۱۰۰
۵	هزینه بازاریابی و تبلیغات	۴,۸۳۰
۶	هزینه پیش‌بینی نشده (۵٪ ارقام فوق)	۸,۰۵۰
۷	هزینه بیمه (تجهیزات، آتش سوزی، مسئولیت و غیره)	۳,۲۲۰
۸	اجاره پرداختی سالیانه به سرمایه‌پذیر (L)	۶۰,۰۰۰
	جمع کل	۲۲۱,۰۰۳



زمان بندی تحقق درآمدهای پروژه

سال دوم	سال سوم	سال چهارم	سال پنجم	سال ششم	سال هفتم
درصد	درصد	درصد	درصد	درصد	درصد
۶۰٪	۶۵٪	۷۰٪	۷۰٪	۷۰٪	۷۰٪



درآمد

جمع کل درآمدهای حاصل از فروش غذا		
ردیف	عنوان منابع و محل های درآمدی	درآمد کل سالیانه (میلیون ریال)
۱	فروش غذا	۶۹۳،۰۰۰
۲	کسر مواد اولیه	۲۷۷،۲۰۰
	جمع کل	۴۱۵،۸۰۰

درآمد حاصل از بخش کترینگ				
محل درآمد	تولید روزانه (پرس)	بهای متوسط (میلیون ریال)	روزهای فعال سال	درآمد سالانه (میلیون ریال)
فروش غذا	۶۰۰	۳،۵	۳۳۰	۶۹۳،۰۰۰
	مجموع			
				۶۹۳،۰۰۰

جریان نقدی (CF)

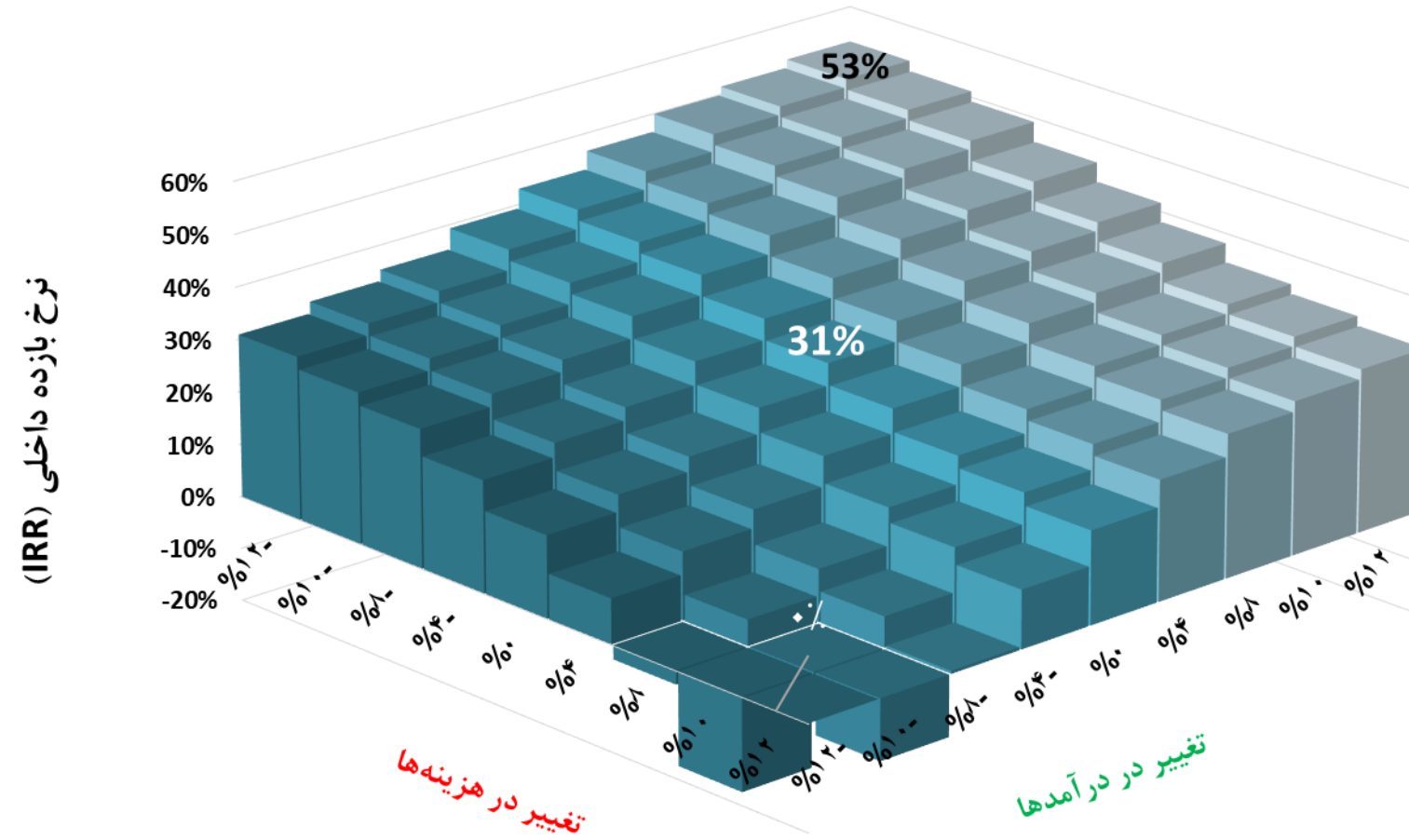
شرح / سال	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰
درآمدهای پروژه	۰	۳۱۱.۸۵۰	۴۲۲.۲۹۷	۵۶۸.۴۷۷	۷۱۰.۵۹۶	۸۸۸.۲۴۵	۱.۱۱۰.۳۰۶	۱.۳۸۷.۸۸۲	۱.۷۳۴.۸۵۳	۲.۱۶۸.۵۶۶
هزینه های سرمایه‌ای	۵۸۵.۷۶۹	-	-	-	-	-	-	-	-	-
هزینه‌های عملیاتی	۰	۱۴۰.۸۷۸	۲۵۱.۵۶۷	۳۱۴.۴۵۹	۳۹۳.۰۷۴	۴۹۱.۳۴۲	۶۱۴.۱۷۸	۷۶۷.۷۲۲	۹۵۹.۶۵۳	۱.۱۹۹.۵۶۶
اجاره پرداختی به سرمایه‌پذیر (L)	۰	۶۰.۰۰۰	۷۵.۰۰۰	۹۳.۷۵۰	۱۱۷.۱۸۸	۱۴۶.۴۸۴	۱۸۳.۱۰۵	۲۲۸.۸۸۲	۲۸۶.۱۰۲	۳۵۷.۶۲۸
تامین هزینه‌ی فضاهاى مشاع و اشتراکی	۰	۴.۲۰۰	۵.۲۵۰	۶.۵۶۳	۸.۲۰۳	۱۰.۲۵۴	۱۲.۸۱۷	۱۶.۰۲۲	۲۰.۰۲۷	۲۵.۰۳۴
جریان نقدی آزاد پروژه (سود ناخالص قبل از کسر مالیات)	-۵۸۵.۷۶۹	۱۰۶.۷۷۲	۹۰.۴۸۰	۱۵۳.۷۰۵	۱۹۲.۱۳۱	۲۴۰.۱۶۴	۳۰۰.۲۰۵	۳۷۵.۲۵۶	۴۶۹.۰۷۰	۵۸۶.۳۳۸
جریان نقدی آزاد تجمعی (سود ناخالص تجمعی)	-۵۸۵.۷۶۹	(۴۷۸.۹۹۷)	(۳۸۸.۵۱۷)	(۲۳۴.۸۱۲)	(۴۲.۶۸۱)	۱۹۷.۴۸۳	۴۹۷.۶۸۸	۸۷۲.۹۴۴	۱.۳۴۲.۰۱۴	۱.۹۲۸.۳۵۲
مالیات بر درآمد	۰	۰	۰	۰	۰	۶۰.۰۴۱	۷۵.۰۵۱	۹۳.۸۱۴	۱۱۷.۲۶۸	۱۴۶.۵۸۴
سود خالص پس از کسر مالیات	-۵۸۵.۷۶۹	۱۰۶.۷۷۲	۹۰.۴۸۰	۱۵۳.۷۰۵	۱۹۲.۱۳۱	۱۸۰.۱۲۳	۲۲۵.۱۵۴	۲۸۱.۴۴۲	۳۵۱.۸۰۳	۴۳۹.۷۵۳



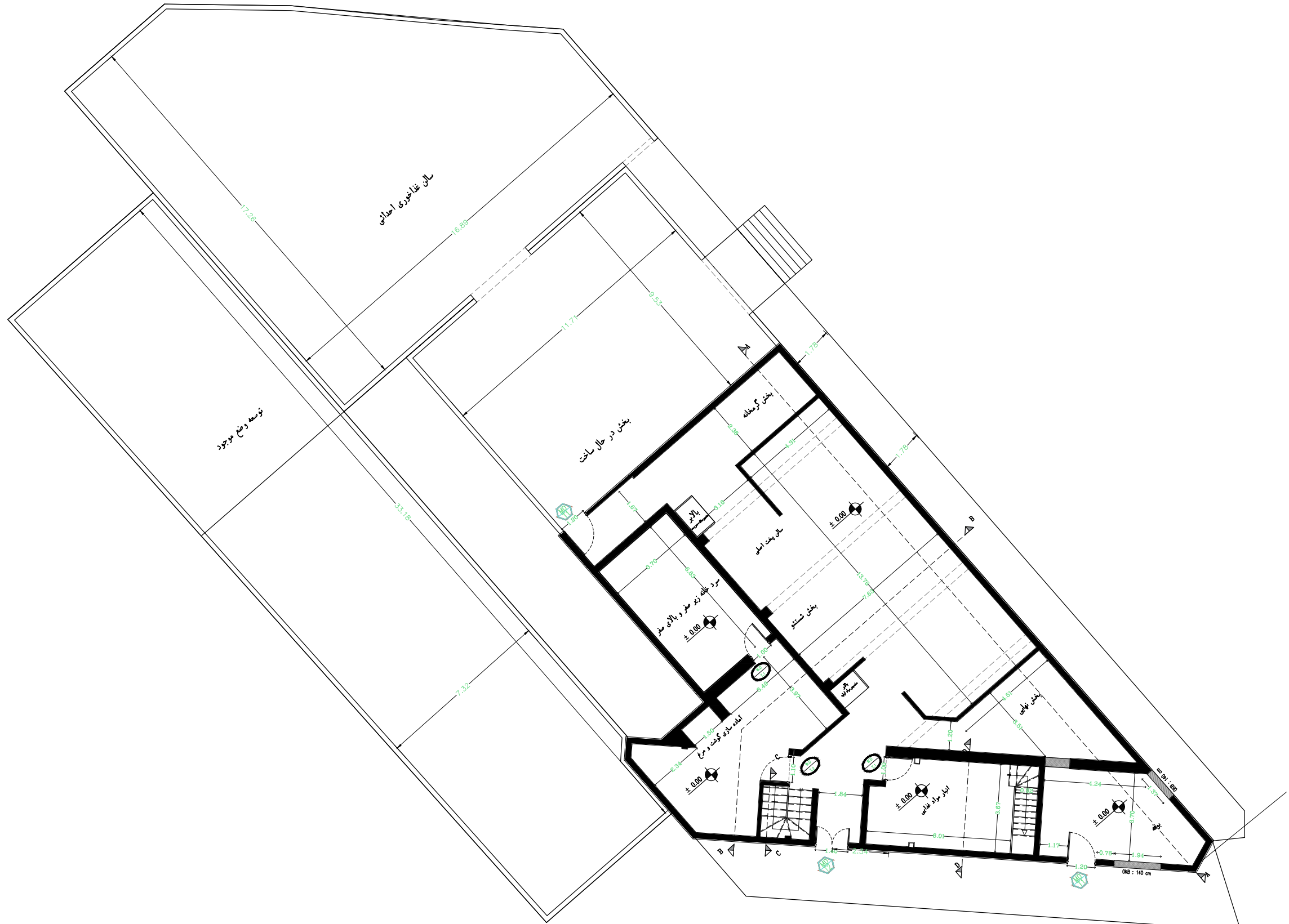
تحلیل حساسیت

تغییر در هزینه ها									
درصد	-۱۲٪	-۱۰٪	-۸٪	-۴٪	۰٪	-۴٪	-۸٪	-۱۰٪	-۱۲٪
تغییر در درآمدها	-۱۲٪	-۱۸٪	-۳٪	۹٪	۱۶٪	۲۱٪	۲۶٪	۲۹٪	۳۱٪
	-۱۰٪	-۱٪	۵٪	۱۳٪	۱۹٪	۲۴٪	۲۹٪	۳۱٪	۳۳٪
	-۸٪	۶٪	۱۰٪	۱۶٪	۲۲٪	۲۷٪	۳۱٪	۳۳٪	۳۵٪
	-۴٪	۱۴٪	۱۷٪	۲۲٪	۲۷٪	۳۱٪	۳۵٪	۳۷٪	۳۹٪
	۰٪	۲۰٪	۲۳٪	۲۷٪	۳۱٪	۳۵٪	۳۹٪	۴۱٪	۴۳٪
	۴٪	۲۵٪	۲۷٪	۳۱٪	۳۵٪	۳۹٪	۴۳٪	۴۵٪	۴۷٪
	۸٪	۲۹٪	۳۱٪	۳۵٪	۳۸٪	۴۲٪	۴۶٪	۴۸٪	۵۰٪
	۱۰٪	۳۱٪	۳۳٪	۳۷٪	۴۰٪	۴۴٪	۴۸٪	۵۰٪	۵۲٪
	۱۲٪	۳۳٪	۳۵٪	۳۸٪	۴۲٪	۴۵٪	۴۹٪	۵۱٪	۵۳٪

تحلیل حساسیت



بسته های فرصت سرمایه گذاری
شرکت توسعه و نگهداری اماکن ورزشی



عنوان پروژه: مرکز عرضه غذای سلامت و کترینگ مجموعه انقلاب

عنوان نقشه: پلان اندازه گذاری طبقه همکف

شماره نقشه: DVG NO.

تاریخ	امضاء
DATE	SIGNATURE
مهر و امضای مهندس مشاور	طراح
	ترسیم
	کنترل
واحد: متریک	تصویب
مقیاس:	دشته
شرح	FIELD
A2	DESCRIPTION


بسته های فرصت سرمایه گذاری
شرکت توسعه و نگهداری اماکن ورزشی



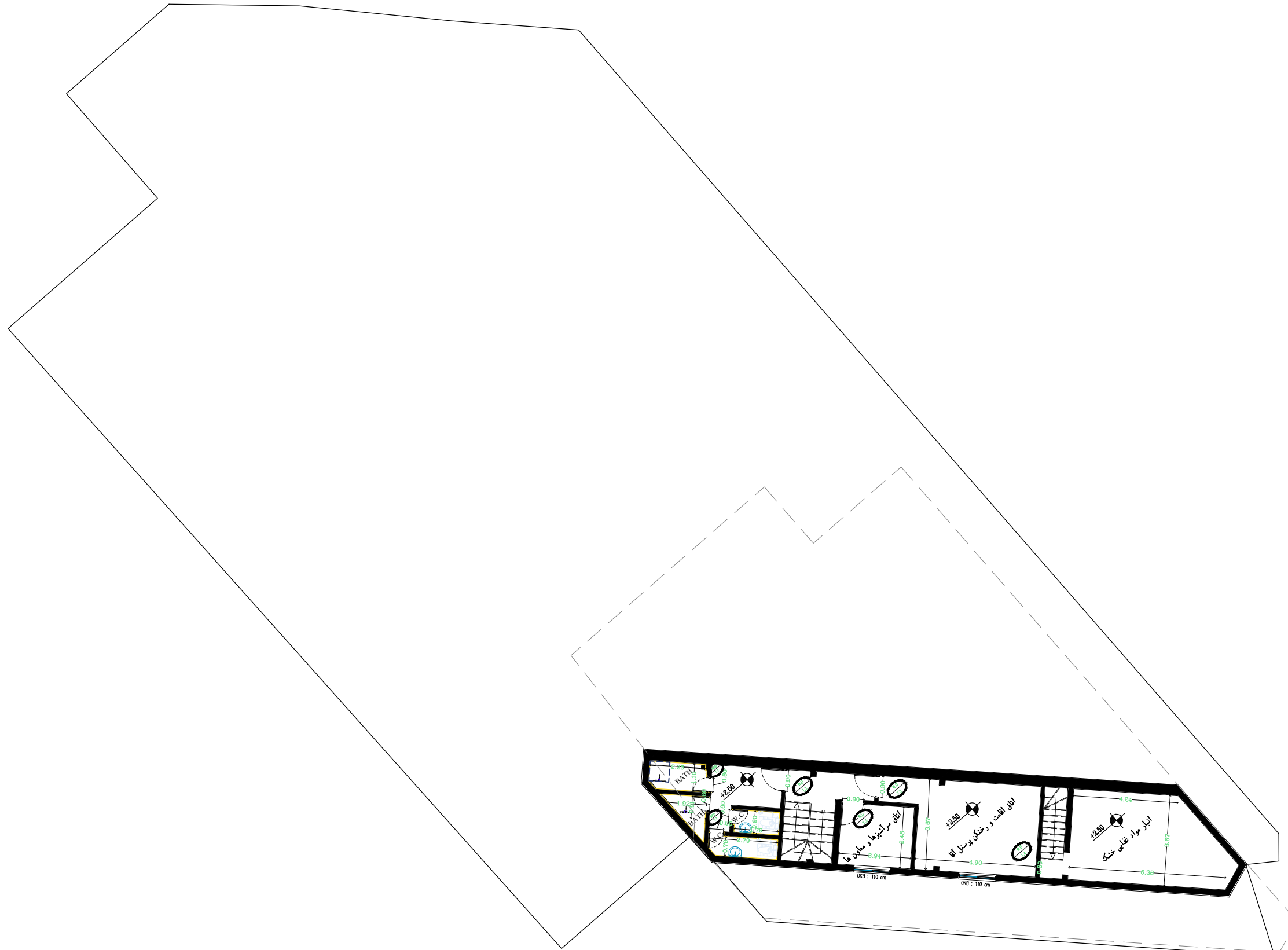
عنوان پروژه: مرکز عرضه غذای سلامت و گیتینگ مجموعه انقلاب

عنوان نقشه: پلان اندازه گذاری طبقه اول

شماره نقشه: DWG NO.

تاریخ	امضاء	شرح	FIELD
DATE	SIGNATURE	DESCRIPTION	
مهر و امضای مهندسین مشاور	طراح		
	DESIGNED BY:		
	DRAWN BY:		
مقیاس:	CHECKED BY:		
واحد:	APPROVED BY:		
متریک			
قطع نقشه:			
A2			

بسته های فرصت سرمایه گذاری
شرکت توسعه و نگهداری اماکن ورزشی

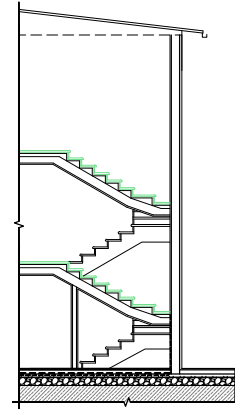


عنوان پروژه :
مرکز عرضه غذای سلامت و گیتینگ مجموعه انقلاب

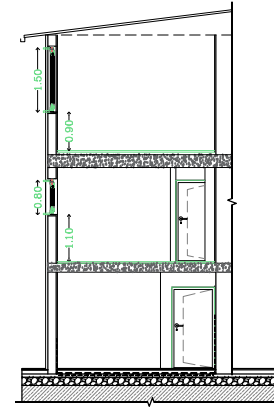
عنوان نقشه :
پلان اندازه گذاری نیم طبقه

DWG NO.		تاریخ	امضاء
SCALE:	UNIT:	DATE	SIGNATURE
مقیاس :	واحد : متریک	مهره امضای مهندسین مشاور	طراح DESIGNED BY:
			ترسیم DRAWN BY:
			کنترل CHECKED BY:
			تصویب APPROVED BY:
		شرح	رشته FIELD
		A2	

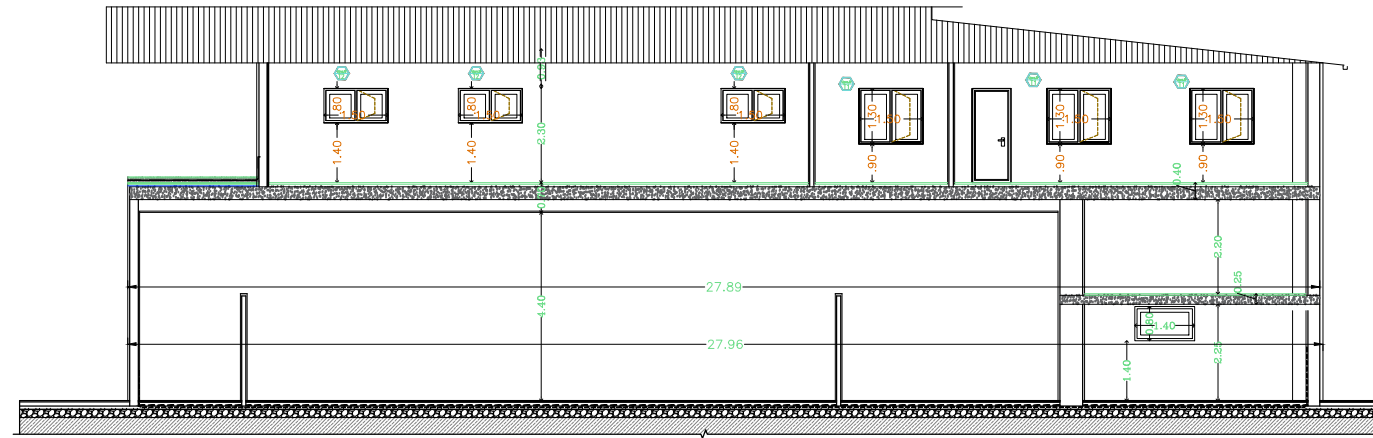
بسته های فرصت سرمایه گذاری
شرکت توسعه و نگهداری اماکن ورزشی



SECTION C-C
SC : 1/100



SECTION D-D
SC : 1/100



SECTION A-A
SC : 1/100

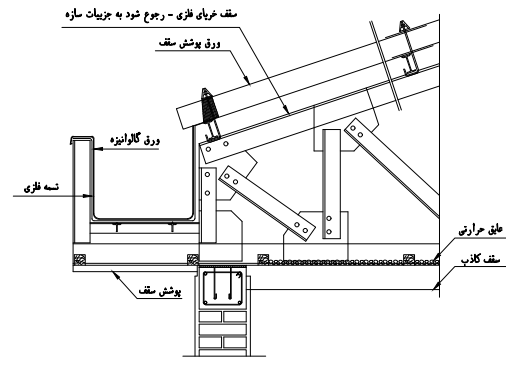
عنوان پروژه :
مرکز عرضه غذای سلامت و کترینگ مجموعه انقلاب

عنوان نقشه :
مقاطع

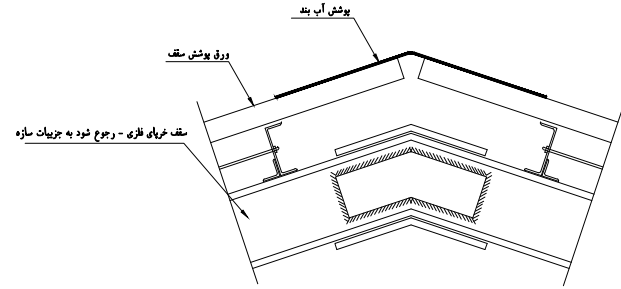
شماره نقشه :

DWG NO.	تاریخ	امضاء
	DATE	SIGNATURE
	مهره امضای مهندسین مشاور	طراح
		DESIGNED BY:
مقیاس :		ترسیم
		DRAWN BY:
SCALE:		کنترل
واحد :		CHECKED BY:
متریک		تصویب
UNIT:		APPROVED BY:
نوع نقشه:	شرح	رشته
A2	DESCRIPTION	FIELD

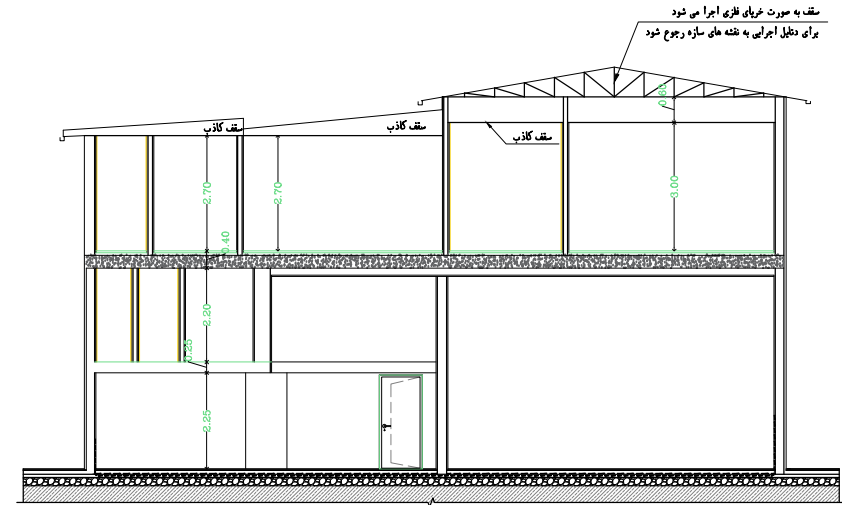
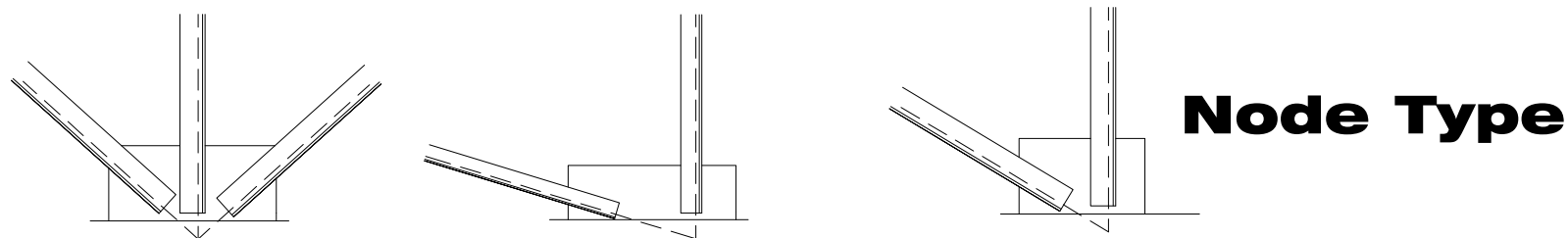
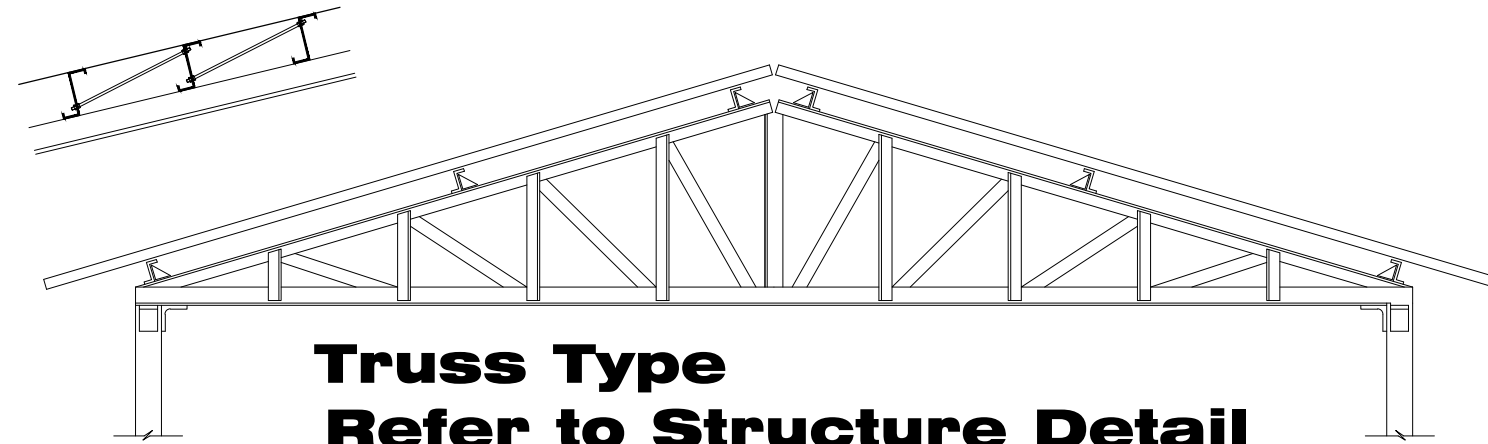
بسته های فرصت سرمایه گذاری
شرکت توسعه و نگهداری اماکن ورزشی



Gutter detail 1



Connection Detail



SECTION B-B
SC : 1/100

عنوان پروژه :
مرکز عرضه خدماتی سلامت و گیترینگ مجموعه آفتاب

عنوان نقشه :
مقاطع

شماره نقشه :
DWG NO.

تاریخ	امضاء
DATE	SIGNATURE
مهر و امضای مهندسین مشاور	طراح
	DESIGNED BY:
	ترسیم
	DRAWN BY:
	کنترل
	CHECKED BY:
	تصویب
	APPROVED BY:
شرح	رشته
DESCRIPTION	FIELD

مقیاس :
SCALE:
واحد :
UNIT:
قطع نقشه :
A2