ZÁVAZNÉ PARAMETRY ŘEŠENÍ PROJEKTU

Číslo projektu: **QL24010080**

Rozhodný den pro uznatelnost nákladů dle této verze závazných parametrů:

**Od data zahájení řešení projektu uvedeném v Závazných parametrech**

1. Název projektu v českém jazyce

Inovativní využití matoliny, obilných pluch a zbytkových otrub pro tvorbu produktu s vysokou přidanou hodnotou

2.

Datum zahájení a ukončení projektu

03/2024 - 12/2028

3.

Cíl projektu

Projekt je zaměřen na oblast cirkulární ekonomiky s cílem vyvoje inovativních technologií a vyrobku z matoliny produkovane pri vyrobe vína a dale pluch a otrub produkovaných pri mlynskem zpracovaní zrn vybranych plodin (oves, spalda, pohanka). Inovativní vyuzití techto bioodpadu bude cíleno na tvorbu potravinarskych i nepotravinarskych vyrobku s vysokou přidanou hodnotou. Nepotravinarske aplikace budou zahrnovat vyvoj kompozitních materialu (nanovlaknite obalové; a konstrukcní materialy). Z potravinarskeho uplatnení se planuje propojení separovaných slozek matoliny (semeno, slupky, trapiny) s mlynsko-pekarenskou produkcí pro zvysení nutricní kvality mouk, dale jejich minerální fortifikace a prirozena oxidacní stabilizace ci vyuzití obilnych pluch k príprave substrátu pro kultivaci hub.

1. Řešitel — Klíčová osoba řešitelského týmu
2. Plánované výsledky projektu

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V6 | Název výstupu/výsledkuPředstavení moderních technologií loupání pšenice špaldý a návazné zpracování mouký, otrub a pluch |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup v rámci dílčího cíle C002. Workshop proběhne formou krátkého semináře s návaznou prohlídkou firmy Mlýn Perner. Bude zameren na zpracování minoritních obilnin s akcentem na druhotné výužití sepárováných biodopádů. |
| Druh výsledku podle strukturý databáze RIVW - Uspořádání workshopu |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační číslo QL24010080-V4 | Název výstupu/výsledkuPolní den s ukázkou genetických zdrojů révý vinné a představení pekárensko- těstárenských produktů na bázi separovaných matolin |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup pro dílcí cíl C001. Polní den s ukázkou významných genetických zdrojů a komercních odrůd revy vinne a představení pekárensko-testárenských produktu na bázi separovaných mikromletých složek matolin |
| Druh výsledku podle strukturý databáze RIVW - Uspořádání workshopu |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V10 | Název výstupu/výsledkuReceptura výrobý celozrnných těstovin na bázi směsí pšeničných mouk a matoliný |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup v rámci dílcího cíle C005. Výstupem bude nová receptura testárenske sm^si s definovaným podílem celozrnne psenicne mouký obohacená o matolinový separát (semena. slupký) pro produkci cerstvých těstovin s výssí s prijatelnou senzorickou kvalitou, výssí nutricní hodnotou (napr výssím obsahem vlákniný a pro matolinu specifických bioaktivních látek ) a s ocekávanou prirozene delší trvanlivostí. |
| Druh výsledku podle strukturý databáze RIVFuzit - Užitný vzor |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V21 | Název výstupu/výsledkuPředstavení pokročilé AC zvlákňovací technologie pro přípravu bio/nanokompozitů |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup v rámci řešení dílčího cíle C004. Workshop bude věnovaný představení dlouhodobě vyvíjené; AC technologie pro přípravu nanovlákenných struktur. Speciálne se bude jednat o představeni možnosti využití teto technologie pro přípravu bio/nanokompozitu Důraz bude kladen na vysvetlení přínosu pro cirkularní ekonomiku a propagaci teto technologie za ucelem podpory budoucího vstupu bio/nanokompozitů na trh. Workshop bude přístupný odborné, ale i běžné veřejnosti. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVW - Uspořádání workshopu |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační číslo QL24010080-V7 | Název výstupu/výsledkuPředstavení linky na sušení, separaci a dezintegraci matoliny širší odborné veřejnosti včetně prezentace výrobků |
| Popis výstupu/výsledkuVystup v rámci Jesení dílcího cíle C003. Workshop bude venovany složení a vlastnostem matoliny, dale aktualním poznatkum efektivního zpracovaní, možnosti jejího uplatnění a soucasne podrobne představí v provozním modu prototypovou mikrovlnou susící a separacní linku na zpracovaní matoliny. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVW - Uspořádání workshopu |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační číslo QL24010080-V3 | Název výstupu/výsledkuÚroveň antimikrobialní aktivity matoliny v závislosti na odrůdě a separovaných složkách |
| Popis výstupu/výsledkuVystup pro dílcí cíl C001. Z jednotlivých frakcí matoliny budou připraveny extrakty, za pomoci in vitro testu bude stanovena jejich minimalní inhibicní koncentrace (antifungailní) proti plísním zpuisobující kazení cerstvych těstovin a patogenním mikroorganismťim (Salmonella spp. Escherichia coli). Stanovena minimalní inhibicní koncentrace bude slouzit jako odrazový muistek pro davky těchto latek do pekárensko-těstárenských výrobků. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVJimp - Článek v odborném periodiku je obsažen v databázi Web of Science společností ThomsonReuters s příznakem „Article“, „Review“ nebo „Letter“ |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V12 | Název výstupu/výsledkuVliv pekařského a těstárenského zpracování směsí mouk s přídavkem matoliny na obsah bioaktivních látek |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup v rámci řešení dílčího cíle C005. Odborná publikace se zaměřením na úroveň a případné ztráty významných bioaktivních latek prltomných ve slozkach odpadní matoliny v procesech pnpravy pečiva a testovin. Clanek identifikuje kriticka zpracovatelska místa a nejlabiln^jsí bioaktivní latky ve vztahu k obsahovému složení bioaktivních látek v matolině před jejím potravinářským zpracováváním. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVJost - Ostatní články v odborných recenzovaných periodikách splňující definici druhu výsledku |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační číslo QL24010080-V8 | Název výstupu/výsledkuOptimalizovaný proces sušení, separace a mikromlelí matoliny pro potravinářské využití |
| Popis výstupu/výsledkuVystup v rámci resení díldho cíle C003. Vysledkem bude vypracovana overena technologie procesu efektivního zpracovaní matoliny s využitím mikrovlnne susící separacní linky s navaznym procesem mikromletí na velikost castic 50 um. Budou detekovany optimalní vstupní parametry matoliny, kriticke urovne doby a teploty susení s ohledem na ekonomicky vykon linky a degradaci vyznamnych bioaktivních látek. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVZtech - Ověřená technologie |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační číslo QL24010080-V9 | Název výstupu/výsledkuTechnologie produkce dřevoplastových desek s podílem rostlinných pluch a slupek |
| Popis výstupu/výsledkuVystup v rámci resení díldho cíle C004A. Vývoj a realizace technologickeho postupu zamereneho na vývoj drevoplastových WPC desek na bazi mikromletých obilných pluch a zbytkových obalu semen deklarovaný technickou dokumentací, se srovnatelnými technickými vlastnostmi jako mají standardní WPC desky a s předpokládaným uplatněním u Composite Wood Perner a.s. a Mlýna Perner. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVZtech - Ověřená technologie |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V1 | Název výstupu/výsledkuVariabilita bioaktivních látek v separovaných složkách matoliny vybraných odrůd révy vinné s uplatněním v pekárensko-těstárenské produkci |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup je součástí dílčího cíle C001. Ve víceletém hodnocení separovaných složek ze získané; matoliny po lisování (semeno, třapiny, slupky) u vybraných cca 10 - 15 odrůd revy vinne budou analyzovány významne obsahy bioaktivních latek ze skupin antokyanu, flavoníí a trlslovin. Bude vyhodnocena odrudova a morfologicke variabilita sledovaných komponent s výberem nutricne nejlepsich odrud a složek matoliny pro využití jako přídavků v návazných pekárenských a těstárenských aplikacích. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVJimp - Článek v odborném periodiku je obsažen v databázi Web of Science společností ThomsonReuters s příznakem „Article“, „Review“ nebo „Letter“ |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V13 | Název výstupu/výsledkuPěstební potenciál substrátů na bázi odpadní matoliny a obilných pluch pro produkci hub |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup v rámci resení díldho cíle C005. Porovnaní pestovaní vybraných lecivých hub rodu Ganoderma a Hericium na standardním substrátu a na substrátu s výrazným zastoupením obilných pluch a substrátu s výrazným zastoupením hroznové zbytkové biomasy. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVJost - Ostatní články v odborných recenzovaných periodikách splňující definici druhu výsledku |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V14 | Název výstupu/výsledkuKompozitní dřevoplastová deska na bázi obilných pluch |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup je soucastí resení díldho cíle C006. Bude se jednat o vývoj a naslednou výrobu unikatního výrobku WPC drevoplastove desky s vyuzitím extruzního míchaní a protlacovaní a s nahrazením drevní hmoty v puvodním materialu definovaným podílem semenných zbytku (pluchy, hrube otruby, obaly nazek apod.) jako vlakniteho komponentu pri maximalním zachovaní technických vlastností puvodního výrobku. Plastovou matrici noveho kompozitu by dale mel tvořit recyklat na bazi PET lahví. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVGfunk - Funkční vzorek |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V15 | Název výstupu/výsledkuSměs pšeničné mouký a semenných pokrutin z hroznů s přirozeně výšším obsahem minerálních látek |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup je součástí řešení dílčího cíle C006. Nový' výrobek ve formě směsi pšeničné; mouky s definovaným podílem separovaných á mikromletých semenných pokrutin z hroznu (50 um) s deklarovaným výssím podílem významných minerálních látek (Fe, Ca, Mg) a výssími antioxidacními vlastnostmi, propůjčující tak moukám přirozeně delší trvanlivost. |
| Druh výsledku podle strukturý databáze RIVGfunk - Funkční vzorek |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační číslo QL24010080-V2 | Název výstupu/výsledkuVlastnosti a složení olejů hroznových semen širšího spektra bílých a modrých moštových odrůd |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup pro dílcí cíl C001. Publikace charakterizující obsah oleje, složení a jeho vlastnosti v zavislosti na odrude vinne révý a rocníkových faktorech s navaznými príkladý na jeho výuzití v potravinarských aplikacích. |
| Druh výsledku podle strukturý databáze RIVJost - Ostatní článký v odborných recenzovaných periodikách splňující definici druhu výsledku |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V20 | Název výstupu/výsledkuNanovlákenný biodegradabilní potravinářský obal s antimikrobiálními vlastnosti |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup je soucastí resení dílcího cíle C004. Výstupem bude nový produkt - nanovlakenný biodegradovatelný obal s antimikrobialními vlastnostmi výuzitelný v potravinarství. Antimikrobialní vlastnosti budou zabezpecený aditivací polýfenolý, které budou získaný z pokrutin vinne; révy Ve výrobku budou výuzita nanovlakna pnpravena technologií AC zvlaknovaní a to z takových polýmerui, které jsou vhodné pro potravinářské aplikace. |
| Druh výsledku podle strukturý databáze RIVGfunk - Funkční vzorek |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační číslo QL24010080-V5 | Nážev výstupu/výsledkuChemické složení separovaných obilných pluch a slupek semen a možnosti jejich chemických modifikací pro výužití v kompožitních materiálech |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup pro dílčí cíl C002. Detailní primární druhové porovnání výtěžnosti a chemické skladby separovaných pluch (oves, spalda) a obalu nažek (pohanky) zaměřené na identifikaci jejich možného žpracování do kompožitních materiálů a produkce nanovlákenných struktur. |
| Druh výsledku podle strukturý databáže RIVJimp - Článek v odborném periodiku je obsažen v databázi Web of Science společností ThomsonReuters s přížnakem „Article“, „Review“ nebo „Letter“ |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V11 | Název výstupu/výsledkuVýužití extrahovaných hroznových semen pro zvýšení obsahu minerálních látek a trvanlivosti obilných mouk |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup v rámci resení dílcího cíle C005. Výstup ve forme certifikovane metodiky urcene pro mlýnske zpracovatele se zametením na možnosti prirozene minerální fortifikace psenicných mouk (Fe, Mg, Ca,) prostrednictvím mikromletých pokrutin na bazi hroznových semen získaných separací a odtušením z matoliný. Dale budou popsaný kriticke faktorý ovlivňující uroven fortifikace pri minimalní technologické změně odrůdý, včetně ekonomické rozvahý s ohledem na jiné způsobý fortifikace. |
| Druh výsledku podle strukturý databáze RIVNmetC - Metodiký certifikované oprávněným orgánem |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V18 | Název výstupu/výsledkuPěstební substrát s výrazným zastoupením bioodpadních složek na bázi matoliný, resp. obilných pluch, pro pěstování výbraných rodů léčivých hub |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup je soucastí resení dílcího cíle C006. Nový produkt na bazi pestebnlho substrátu s definovaným podílem bioodpadních slozek obilných pluch. resp. matoliný, pro produkci zdraví prospesných hub, napň z rodu Ganoderma a Hericium poskýtující produkci minimalne srovnatelnou se standardními substrátý. |
| Druh výsledku podle strukturý databáze RIVGfunk - Funkční vzorek |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V17 | Název výstupu/výsledkuČerstvé čelozrnné těstoviny obohačené o mikromletý matolinový separát s přirozeně delší trvanlivostí |
| Popis výstupu/výsledkuVýstup je součástí dílčího cíle C006. Nový' výrobek - čerstvé pšeničné; těstoviny s definovaným podílem nutričně nejhodnotnejsi separovane složky matoliny (semenne pokrutiny, slupky z hroznových bobuli), nebo jejičh kombinačl, s prokazatelná lepsi nutriční skladbou než standardní pseničny testovinovy vyrobek. Produkt se bude častečne opírat o vystup V10 - Fuzit Rečeptura výroby čelozrnnyčh těstovin. V tomto prípade vsak bude vyčhazet z tradičního zakladu, tedy ze semoliny z pšeniče tvrdé. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVGfunk - Funkční vzorek |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V16 | Název výstupu/výsledkuMikromletý matolinový separát jako polotovar pro široké potravinářské využití |
| Popis výstupu/výsledkuVystup je součastí dílčího číle C006. Bude vyvinut novy vyrobek na bazi kompoziční (nutriční) nejvhodnejsí odruidy révy vinne a navazne optimalizače pročesu mikrovlnneho susení, separače a ultrajemneho mletí (< 50 um) zbytkove matoliny po vylisovaní hroznu. Nutriční kvalita vyrobku bude zamerena na vysoke podíly zdraví prospesnyčh polyfenoličkyčh latek, napň stilbenoidu s minimalními podíly moznyčh nezadoučíčh antinutričníčh (napň taniny, kys fytova) a hygieničkyčh komponent (mykotoxiny). |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVGfunk - Funkční vzorek |

|  |  |
| --- | --- |
| Identifikační čísloQL24010080-V19 | Název výstupu/výsledkuPříprava biokompozitů na bázi nanovláken a bioodpadu |
| Popis výstupu/výsledkuVystup v réimči résení dílčího číle C004B. Vyvoj a realizače tečhnologičkeho postupu přípravy biokompozitů složenýčh z nanovlákenné složky a odpadní biosložky.Produkty (bio/nanokompozity) pripravene touto navrhovanou tečhnologií se budou vyznačovat zlepsenymi mečhaničkymi vlastnostmi, minimalním vlivem na zivotní prostrédí (biodegradovatelne produkty) a přidanou hodnotou v oblasti jejičh využití v zemědělství a potravinářském průmyslu. |
| Druh výsledku podle struktury databáze RIVZtečh - Ověřená tečhnologie |

1. Identifikační údaje účastníků

Hlavní příjemce - [P] Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.

|  |  |
| --- | --- |
| IČ | Obchodní jméno |
| 00027006 | Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i. |
| Kód organizační jednotky | Organizační jednotka |
| Právní formaVVI - Veřejná výzkumná instituce (zákon č. 341/2005 Sb., o veřejných výzkumných institucích) |
| Typ organizaceVO - Výzkumná organizace |  |

Další účastník - [D] NANOPROGRESS, z.s.

|  |  |
| --- | --- |
| IČ | Obchodní jméno |
| 72070382 | NANOPROGRESS, z.s. |
| Kód organizační jednotky | Organizační jednotka |
| Právní formaPON - Jiná právnická osoba (tj. právnická osoba nezařaditelná podle předcházejících kódů) |
| Typ organizaceMP - Malý podnik |  |

Další účastník - [D] Česká zemědělská univerzita v Praze

|  |  |
| --- | --- |
| IČ60460709 | Obchodní jménoČeská zemědělská univerzita v Praze |
| Kód organizační jednotky41210 | Organizační jednotkaFakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů |
| Právní formaVVS - Veřejná nebo státní vysoká škola (zákon č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů) |
| Typ organizaceVO - Výzkumná organizace |

|  |  |
| --- | --- |
| IČ40232239 | Obchodní jménoMLÝN PERNER SVIJANY, spol. s r. o. |
| Kód organizační jednotky | Organizační jednotka |
| Právní formaPOO - Právnická osoba zapsaná v obchodním rejstříku (zákon č. 304/2013 Sb., o veřejných rejstřících právnických a fyzických osob) |
| Typ organizaceVP - Velký podnik |

Další účastník - [D] Vinařství Ludwig s.r.o.

|  |  |
| --- | --- |
| IČ26123126 | Obchodní jménoVinařství Ludwig s.r.o. |
| Kód organizační jednotky | Organizační jednotka |
| Právní formaPOO - Právnická osoba zapsaná v obchodním rejstříku (zákon č. 304/2013 Sb., o veřejných rejstřících právnických a fyzických osob) |
| Typ organizaceMP - Malý podnik |

1. Náklady

(uvedené údaje jsou v Kč, závazné parametry tučně v rámečku)

Projekt — QL24010080

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Položka / rok** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** | **2028** | **Celkem****maximální výše** |
| Náklady projektu celkem | 4 412 100 | 4 547 850 | 4 725 850 | 4 414 600 | 4 038 600 | **22 139 000** |
| Výše podpory | **3 680 596** | **3 744 209** | **3 865 679** | **3 586 112** | **3 236 750** | **18 113 346** |
| Maximální intenzita podpory projektu | **85 %** |

Hlavní příjemce — [P] Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Položka / rok** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** | **2028** | **Celkem****maximální výše** |
| Osobní náklady | 1 050 000 | 1 050 000 | 1 050 000 | 1 000 000 | 850 000 | **5 000 000** |
| Subdodávky | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
| Ostatní přímé náklady | 420 000 | 420 000 | 420 000 | 400 000 | 340 000 | **2 000 000** |
| Nepřímé náklady | 367 500 | 367 500 | 367 500 | 350 000 | 297 500 | **1 750 000** |
| Náklady projektu celkem | 1 837 500 | 1 837 500 | 1 837 500 | 1 750 000 | 1 487 500 | **8 750 000** |
| Výše podpory | **1 653 750** | **1 653 750** | **1 653 750** | **1 575 000** | **1 338 750** | **7 875 000** |
| Způsob výpočtu režijních nákladů | **Flat rate 25%** |

Další účastník — [D] NANOPROGRESS, z.s.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Položka / rok** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** | **2028** | **Celkem****maximální výše** |
| Osobní náklady | 471 680 | 471 680 | 481 680 | 491 680 | 491 680 | **2 408 400** |
| Subdodávky | 155 000 | 312 000 | 410 000 | 215 000 | 125 000 | **1 217 000** |
| Ostatní přímé náklady | 68 000 | 75 000 | 89 000 | 96 000 | 62 000 | **390 000** |
| Nepřímé náklady | 134 920 | 136 670 | 142 670 | 146 920 | 138 420 | **699 600** |
| Náklady projektu celkem | 829 600 | 995 350 | 1 123 350 | 949 600 | 817 100 | **4 715 000** |
| Výše podpory | **630 496** | **736 559** | **831 279** | **683 712** | **571 970** | **3 454 016** |
| Způsob výpočtu režijních nákladů | **Flat rate 25%** |

Další účastník — [D] Česká zemědělská univerzita v Praze

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Položka / rok** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** | **2028** | **Celkem****maximální výše** |
| Osobní náklady | 425 000 | 510 000 | 510 000 | 510 000 | 510 000 | **2 465 000** |
| Subdodávky | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
| Ostatní přímé náklady | 275 000 | 190 000 | 190 000 | 190 000 | 190 000 | **1 035 000** |
| Nepřímé náklady | 175 000 | 175 000 | 175 000 | 175 000 | 175 000 | **875 000** |
| Náklady projektu celkem | 875 000 | 875 000 | 875 000 | 875 000 | 875 000 | **4 375 000** |
| Výše podpory | **787 500** | **787 500** | **787 500** | **787 500** | **787 500** | **3 937 500** |
| Způsob výpočtu režijních nákladů | **Flat rate 25%** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Položka / rok** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** | **2028** | **Celkem****maximální výše** |
| Osobní náklady | 225 000 | 225 000 | 225 000 | 215 000 | 205 000 | **1 095 000** |
| Subdodávky | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
| Ostatní přímé náklady | 135 000 | 135 000 | 135 000 | 129 000 | 123 000 | **657 000** |
| Nepřímé náklady | 90 000 | 90 000 | 90 000 | 86 000 | 82 000 | **438 000** |
| Náklady projektu celkem | 450 000 | 450 000 | 450 000 | 430 000 | 410 000 | **2 190 000** |
| Výše podpory | **281 250** | **270 000** | **258 750** | **236 500** | **215 250** | **1 261 750** |
| Způsob výpočtu režijních nákladů | **Flat rate 25%** |

Další účastník — [D] Vinařství Ludwig s.r.o.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Položka / rok** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** | **2028** | **Celkem****maximální výše** |
| Osobní náklady | 210 000 | 195 000 | 220 000 | 205 000 | 224 500 | **1 054 500** |
| Subdodávky | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
| Ostatní přímé náklady | 126 000 | 117 000 | 132 000 | 123 000 | 134 700 | **632 700** |
| Nepřímé náklady | 84 000 | 78 000 | 88 000 | 82 000 | 89 800 | **421 800** |
| Náklady projektu celkem | 420 000 | 390 000 | 440 000 | 410 000 | 449 000 | **2 109 000** |
| Výše podpory | **327 600** | **296 400** | **334 400** | **303 400** | **323 280** | **1 585 080** |
| Způsob výpočtu režijních nákladů | **Flat rate 25%** |

1. Další závazné parametry projektu