

Soggetto proponente: Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese

Numero: 28

Categoria: B

iniziative	Descrizione				Importo richiesto	Spesa ammessa	%	Contributo
<b>1. Formazione Casari</b>		<b>Costo ad ora</b>	<b>N° docenti</b>	<b>N° ore</b>	<b>Totale</b>			
	Esperto casaro	45,00	1	80	3.600,00	850,00	90	765,00
	Docenti di fascia A	50,00	3	25	3.750,00	890,00	90	801,00
	Tutor	30,00	1	160	4.800,00	1.200,00	90	1.080,00
	Coordinatore didattico	40,00	1	44	1.760,00	420,00	90	378,00
	Coordinatore amministrativo	40,00	1	30	1.200,00	300,00	90	270,00
		<b>Costo unitario</b>	<b>N.</b>		<b>Totale</b>			
	Dispense	14,00	15		210,00	500,00	90	450,00
	Blok notes	1,64	15		24,60	6,00	90	5,40
	Cartelline	6,00	15		90,00	25,00	90	22,50
	Penne	0,82	15		12,30	3,00	90	2,70
	Pendrive 32 gb	11,50	15		172,50	40,00	90	36,00
		<b>Costo unitario</b>	<b>N.</b>		<b>Totale</b>			
	Affitto locali e nolo attrezzature	50,00	80		4.000,00	1.789,94	90	1.610,95

	Esami finali (commissione di valutazione)	370,00	1		370,00	95,00	90	85,50
	Materiale di consumo (materie prime, prodotti..)	150,00	10		1.500,00	380,00	90	342,00
	Rimborsi spese personale amministrativo	200,00	1		200,00	50,00	90	45,00
	Rimborsi spese personale docente	120,00	20		2.400,00	600,00	90	540,00
	Ideazione, progettazione corsi				963,58	250,00	90	225,00
	Spese generali				1.204,47	300,00	90	270,00
	Polizza fideiussoria, assicurazione				2.500,00	0,00	90	0,00
	<b>TOTALE AZIONE 1</b>				<b>28.757,45</b>	<b>7.698,94</b>	90	<b>6.929,05</b>
<b>2. Formazione Assaggiatori</b>					28.554,92	0,00	90	0,00
	<b>TOTALE AZIONE 2</b>				<b>28.554,92</b>	<b>0,00</b>	90	<b>0,00</b>
<b>3. Studio Nutraceutica</b>					88.312,25	0,00	90	0,00
	<b>TOTALE AZIONE 3</b>				<b>88.312,25</b>	<b>0,00</b>	90	<b>0,00</b>
<b>4. Agenti vigilatori</b>					43.815,00	0,00	90	0,00
	<b>TOTALE AZIONE 4</b>				<b>43.815,00</b>	<b>0,00</b>	90	<b>0,00</b>

<b>5. Registrazione marchi</b>					6.920,00	0,00	90	0,00
	<b>TOTALE AZIONE 5</b>				<b>6.920,00</b>	<b>0,00</b>	90	<b>0,00</b>
<b>6. Azioni di tutela</b>					80.600,00	0,00	90	0,00
	<b>TOTALE AZIONE 6</b>				<b>80.600,00</b>	<b>0,00</b>	90	<b>0,00</b>
	<b>TOTALE GENERALE</b>				<b>276.959,62</b>	<b>7.698,94</b>		<b>6.929,05</b>

VISTO SI APPROVA  
IL DIRGENTE  
Luigi Polizzi  
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**CORSO DI FORMAZIONE CASARI****PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE**

<b>Descrizione</b>	<b>Costo ad ora</b>	<b>N° docenti</b>
Esperto casaro	€ 45,00	1
Docenti di fascia A	€ 50,00	3
Tutor	€ 30,00	1
Coordinatore didattico	€ 40,00	1
Coordinatore amministrativo	€ 40,00	1

**SUPPORTI E SUSSIDI DIDATTICI**

<b>Descrizione</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>N°</b>
Dispense	€ 14,00	15
Blok notes	€ 1,64	15
Cartelline	€ 6,00	15
Penne	€ 0,82	15
Pendrive 32 gb	€ 11,50	15

Totale

**ALTRE SPESE**

<b>Descrizione</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>N°</b>
Affitto locali e nolo attrezzature	€ 50,00	80
Esami finali (commissione di valutazione) <sup>1</sup>	€ 370,00	1
Materiale di consumo (materie prime, prodotti...) <sup>2</sup>	€ 150,00	10
Rimborsi spese personale amministrativo <sup>3</sup>	€ 200,00	1
Rimborsi spese personale docente <sup>4</sup>	€ 120,00	20

Totale

**TOTALE FORMAZIONE****Totale attività di formazione****ORGANIZZAZIONE**

Ideazione, progettazione corsi	4%
Spese generali	5%
Polizza fideiussoria, assicurazione	

Totale

**TOTALE GENERALE**

<sup>1</sup>Commissione composta da 2 docenti e 1 commissario esterno, circa euro 370 per corso

<sup>2</sup> Materie prime (latte), prodotti, bicchieri, posate, tovagliato per i laboratori didattici.

<sup>3</sup> Rimborso forfettario di euro 200 per nr. 1 addetto all'amministrazione per ciascun corso.

<sup>4</sup> Rimborso forfettario giornaliero di euro 90 per personale docente non residente in Calabria", sul totale del personale docente incaricato

N° ore		Totale
80	€	3.600,00
25	€	3.750,00
160	€	4.800,00
44	€	1.760,00
30	€	1.200,00
<b>Totale</b>	<b>€</b>	<b>15.110,00</b>

**Totale**

€	210,00
€	24,60
€	90,00
€	12,30
€	172,50
€	<b>509,40</b>

**Totale**

€	4.000,00
€	370,00
€	1.500,00
€	200,00
€	2.400,00
€	<b>8.470,00</b>

**€ 24.089,40**

€	963,58
€	1.204,47
€	2.500,00
€	<b>4.668,05</b>
€	<b>28.757,45</b>

stimato del 50%

Nr. edizioni  
Durata corso  
(ore)

Totale durata  
corso (ore)

## CORSO VALUTAZIONE SENSORIALE DEL FORMAG

### PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE

Descrizione	Costo ad ora	N°
Esperto Panel ONAF	€ 50,00	1
Docenti di fascia A	€ 50,00	3
Tutor	€ 30,00	1
Coordinatore didattico	€ 40,00	1
Coordinatore amministrativo	€ 40,00	1

### SUPPORTI E SUSSIDI DIDATTICI

Descrizione	Costo unitario	N°
Dispense	€ 3,28	450
Blok notes	€ 1,64	450
Cartelline	€ 6,00	30
Penne	€ 0,82	30
Pendrive 32 gb	€ 11,50	30

Totale

### ALTRE SPESE

Descrizione	Costo unitario	N°
Affitto locali e nolo attrezzature	€ 40,00	20
Esami finali (commissione di valutazione) <sup>1</sup>	€ 370,00	2
Materiale di consumo (materie prime, prodotti...) <sup>2</sup>	€ 500,00	2
Rimborsi spese personale amministrativo <sup>3</sup>	€ 200,00	2
Rimborsi spese personale docente <sup>4</sup>	€ 90,00	40

Totale

### TOTALE FORMAZIONE

Totale attività di formazione

### ORGANIZZAZIONE

Ideazione, progettazione corsi	4%
Spese generali	5%
Polizza fideiussoria, assicurazione	

Totale

### TOTALE GENERALE

<sup>1</sup>Commissione composta da 2 docenti e 1 commissario esterno, circa euro 370 per corso

<sup>2</sup> Materie prime, prodotti, bicchieri, posate, tovagliato per i laboratori didattici. Circa euro 500 modulo formativo.

<sup>3</sup> Rimborso forfettario di euro 200 per nr. 1 addetto all'amministrazione per ciascun corso.

<sup>4</sup> Rimborso forfettario giornaliero di euro 90 per personale docente non residente in Calabria", sul totale del personale docente incaricato

2

40

80

GIO

N° ore		Totale
30	€	1.500,00
50	€	7.500,00
80	€	2.400,00
48	€	1.920,00
32	€	1.280,00
<b>Totale</b>	<b>€</b>	<b>14.600,00</b>

**Totale**

€	1.476,00
€	738,00
€	180,00
€	24,60
€	345,00
€	<b>2.763,60</b>

**Totale**

€	800,00
€	740,00
€	1.000,00
€	400,00
€	3.600,00
€	<b>6.540,00</b>

€ **23.903,60**

€	956,14
€	1.195,18
€	2.500,00
€	<b>4.651,32</b>
€	<b>28.554,92</b>

per ciascun

stimato del 50%