

Allegato n°2 **Capitolato** corso di formazione sui **Trasformazione dei Prodotti Aziendali**

Capitolato tecnico

Premessa: L'Agenzia Laore, per valorizzare le produzioni locali delle aziende Multifunzionali, intende realizzare un corso di formazione sulla **Trasformazione dei Prodotti Aziendali** stagionali con particolare riferimento ai prodotti orticoli e frutticoli biodiversi, con le seguenti caratteristiche generali:

1. Sede

- da individuare presso un Agriturismo sito nei comuni di competenza dell'ATO 8 (Samassi, Sanluri, Sardara, Serramanna, Serrenti, Cagliari, Monastir, Nuraminis, Sestu, Ussana, Assemini Decimomannu, Decimoputzu, Elmas, San Sperate, Siliqua, Uta, Vallermosa, Villasor, Villaspeciosa, Burcei, Maracalagonis, Monserrato, Quartu Sant'Elena, Soleminis, Settimo San Pietro, Sinnai, Selargius, Barrali, Donori, Dolianova, Serdiana, Quartucciu, Gesico, Guamaggiore, Guasila, Ortacesus, Pimentel, Samatzai, San Basilio, Sant'Andrea Frius, Selegas, Senorbi, Siurgus Donigala, Suelli), dotato di laboratorio atto alla trasformazione degli alimenti, fornito di regolare autorizzazione sanitaria come da Reg CE 852/04. Le docenze potranno essere realizzate in locali che garantiscano una migliore gestione della didattica e interazione con il docente.

2. Periodo

- settembre 2016

3. Date presunte

- dal 12 al 14 settembre 2016

4. Orari

- 9.00-18.00

5. Destinatari

- Titolari, legali rappresentanti e dipendenti di imprese agricole regolarmente iscritte nei registri della CCIAA, ricadenti nel territorio dell'ATO 8 (Vedi punto 1). In vece e per conto del legale rappresentante dell'attività possono inoltre partecipare i familiari come definiti ai sensi dell'art. 230 del Codice Civile
- L'attivazione del corso, aperto ad un massimo di 20 imprese agricole del territorio di competenza dell'ATO 8 (vedi punto 1), è condizionata al raggiungimento di un numero minimo di 10 iscrizioni

Criteri di priorità

- Titolari, legali rappresentanti e dipendenti delle imprese agricole autorizzate all'esercizio dell'attività agrituristica ai sensi della L.R. n. 11/2015.
- Operatori di fattoria didattica, ai sensi della L.R. n. 11/2015;
- Imprese Agricole Multifunzionali che dispongano di strutture di trasformazione autorizzate o in via di autorizzazione (presentazione della domanda al suap effettuata)
- età anagrafica minore

N.B. L'Agenzia, nel caso in cui non raggiunga il numero minimo di 10 partecipanti, si riserva il diritto di non attivare l'edizione.

6. Argomento

- La trasformazione dei prodotti aziendali stagionali con particolare riferimento ai prodotti orticoli e frutticoli biodiversi. Le norme igieniche e sanitarie nella trasformazione dei prodotti agroalimentari, primo condizionamento, preparazione e caratteristiche tecniche delle materie prime, tecniche di

produzione e fasi di lavorazione, shelf life e conservazione, l'influenza delle temperature, comportamento degli zuccheri e di additivi o addensanti per la preparazione di confetture, marmellate, gelatine, prodotti di confetteria, caramelle, creme da spalmare.

7. Programma

- **1ª giornata** (teoria): Caratteristiche delle conserve vegetali; classificazione di legge e classificazione tecnologica; principali rischi igienico-sanitari e contaminazioni; alterazioni e contaminazioni; organizzazione del laboratorio e descrizione delle attrezzature necessarie; processo produttivo e prodotti; conserve e semiconserve; trattamenti con mezzi fisici: sterilizzazione e pastorizzazione; il controllo del *Clostridium botulinum*; parametri produttivi delle conserve (a bassa acidità, acidificate, naturalmente acide e con attività dell'acqua inferiore a 0,94); parametri produttivi delle semiconserve vegetali; produzione delle conserve vegetali; la conservazione sottolio, sotto aceto, sotto sale; la fermentazione e la conservazione in agrodolce.
- **2a giornata** (pratica): preparazione di confetture, composte e marmellate, gelatine, prodotti di confetteria, caramelle anche a base di frutta biodiversa del territorio (per es. pira buttiu de ierru, pira spadone, pira de su duca, mela cotogna, pesca galletta, melone antico, agrumi)
- **3a giornata** (pratica): preparazione di creme da spalmare con verdure (ceci sardi, cardi e carciofi selvatici, cibudda de campu); presentazione del prodotto e degustazione finale (ove possibile, se non presente il prodotto edibile verranno effettuate delle simulazioni)

8. Obiettivi didattici

- Si illustreranno le conoscenze indispensabili sui processi di lavorazione, trasformazione, conservazione e confezionamento delle materie prime locali, in particolare frutta e verdura biodiversa e si insegneranno le modalità, le fasi di preparazione e di trasformazione, nel pieno rispetto delle norme dettate dal pacchetto igiene

9. Obiettivi di apprendimento

- Le lezioni permetteranno di acquisire le modalità e tecniche di lavorazione di un prodotto artigianale di qualità, ponendo grande attenzione agli aspetti normativi legati alla tutela dell'igiene ed alla corretta conservazione degli alimenti e la gestione delle criticità.
- Gli allievi al termine del percorso dovranno essere in grado, all'interno di locali polifunzionali autorizzati, di trasformare le materie prime locali e biodiverse.

Referente per l'esecuzione della gara

Paola Ugas 3385357429 - Anna Lallai 3666241498

Descrizione della Fornitura ricercata

1) Servizi didattici: Fornitura di 24 ore di docenza, nelle sedi, nelle date presunte e per i temi indicati

Caratteristiche minime ricercate nei docenti della 1a giornata :

- Professionista qualificato con esperienza lavorativa almeno quinquennale ed esperto della qualità, della sicurezza e della sostenibilità del sistema agro-alimentare

Caratteristiche minime ricercate nei docenti della 2a e 3a giornata:

- Imprenditore agricolo o suo familiare che trasforma i prodotti aziendali in strutture autorizzate e li propone sul mercato con etichetta

2) Servizi logistici: la ditta dovrà proporre una sede didattica, individuata all'interno di un Agriturismo sito nei comuni di competenza dell'ATO 8 (vedi punto 1), dotata di laboratorio atto alla trasformazione degli alimenti, fornito di regolare autorizzazione sanitaria come da Reg CE 852/04.

Le docenze potranno essere realizzate presso locali dell'azienda che garantiscano una migliore gestione della didattica e delle interazioni con il docente.

Sarà cura della ditta:

- verificare preventivamente la funzionalità della soluzione proposta e individuare eventuali alternative più funzionali;
- allestire e disallestire i locali al termine del corso.

3) Fornitura, entro il primo giorno del corso, delle materie prime rigorosamente locali e l'attrezzatura necessaria per la realizzazione del corso, inclusi tutti gli ausili indispensabili per la preparazione e cottura dei prodotti per i 20 partecipanti (compresi grembiuli, cuffie, ecc)

OFFERTA TECNICA

Descrivere il progetto in massimo cinque cartelle, ciascuna cartella sarà costituita da n. 65 battute per 25 righe. Ciascuna battuta sarà effettuata con carattere Times New Roman n. 12. Non è ammesso nessun altro tipo di materiale allegato

A) Competenze dell'Organizzazione

esperienze di lavoro e di organizzazione di eventi formativi

- ***Allegare descrizione degli ambiti lavorativi dell'organizzazione e delle eventuali precedenti analoghe esperienze formative realizzate negli ultimi 5 anni***

B) Competenze dei formatori

esperienze formative, di lavoro e di docenza nel settore

- ***Allegare Curriculum Vitae docenti***

C) Qualità proposta didattica

C.1) Contenuti che si intende trattare

contenuti coerenti e adeguati rispetto agli obiettivi del corso e agli indirizzi formativi-informativi

- ***descrivere il programma di dettaglio: indicare le sequenze degli argomenti e dei relativi docenti***

C.2) Metodologia che si intende utilizzare

livello d'interattività, idoneità ed efficacia della metodologia rispetto alle esigenze formative rappresentate: materia e caratteristiche dei partecipanti al corso

- ***descrivere le modalità didattiche proposte con riferimento alle giornate/argomenti***

D) Strutture logistiche

D.1) Strutture proposte

strutture idonee e coerenti rispetto alle metodologie proposte, alla materia e alle caratteristiche dei partecipanti al corso

- ***descrivere l'agriturismo ed i locali nei quali si intende realizzare il corso***

E) Strumenti e sussidi didattici

E.1) Strumenti che si forniranno

strumenti coerenti rispetto alla metodologia, ai contenuti e alle caratteristiche dei partecipanti al corso

- ***descrivere le materie prime rigorosamente locali e l'attrezzatura necessaria per la realizzazione del corso, inclusi tutti gli ausili indispensabili per la preparazione e cottura dei prodotti per i 20 partecipanti (compresi grembiuli, cuffie, ecc), che si intende fornire***

F) Proposte migliorative

- ***descrivere***

G) Prezzo

Criteri di valutazione offerte

Le offerte che non soddisfino le caratteristiche minime dei punti 1) Servizi didattici, 2) Servizi Logistici e 3) Strumenti e sussidi didattici, del capitolato, non potranno essere valutate e non saranno ammesse alla valutazione.

A) Competenza organizzazione offerente (10%)

A.1) Precedenti esperienze nel settore dei temi da trattare (fino a 20 punti)

Punti attribuiti:

0: non valutabile, incoerente rispetto ai temi proposti

3: per ogni anno o frazione superiore ai 6 mesi.

Si precisa che verranno prese in considerazione esclusivamente le esperienze maturate nell'ultimo quinquennio dalla data di pubblicazione del bando.

A.2) Esperienza formativa nel comparto di riferimento (fino a 20 punti)

Punti attribuiti:

0: non valutabile

5: nessuna esperienza nel comparto

10: sufficiente esperienza nel comparto (fino a 10 interventi documentati)

15: buona esperienza nel comparto (interventi documentati compresi tra 11 e 19)

20: ottima esperienza nel comparto (oltre 20 interventi documentati)

Si precisa che verranno prese in considerazione esclusivamente le esperienze:

- maturate nell'ultimo quinquennio dalla data di pubblicazione del bando,
- relative ad iniziative formative/informative documentate (mese, anno, denominazione puntuale del soggetto affidatario),
- di durata superiore a 5 ore
- aventi per oggetto tematiche chiaramente riferite al tema

B) Competenza dei docenti (calcolato come media dei punteggi dei formatori indicati, rapportata al numero di ore di impiego di ciascun formatore) (40%)

B.1) Formazione (solo per il docente della 1a giornata) (fino a 10 punti)

Punti attribuiti:

0: non valutabile, incoerente rispetto ai temi proposti

5: Laurea Magistrale - Specialistica

3: Laurea

3: Diploma

2: Altri titoli (master, dottorati, altre certificazioni)

B.2) Aggiornamento (fino a 20 punti)

(specifica, negli ultimi 3 anni, rispetto ai temi da trattare)

Punti attribuiti:

0: non valutabile, incoerente rispetto ai temi proposti

3: Per ogni evento formativo (minimo 5 giorni)

B.3) Precedenti esperienze di lavoro nel settore dei temi da trattare (fino a 50 punti)

Punti attribuiti:

Precedenti esperienze nel settore dei temi da trattare, in Sardegna, negli ultimi 3 anni

0: non valutabile, incoerente rispetto ai temi proposti

1: per ogni mese o frazione superiore ai 15 giorni.

Precedenti esperienze nel settore dei temi da trattare, in Italia, negli ultimi 3 anni

0: non valutabile, incoerente rispetto ai temi proposti

0,75: per ogni mese o frazione superiore ai 15 giorni.

Precedenti esperienze nel settore dei temi da trattare, all'estero, negli ultimi 3 anni

0: non valutabile, incoerente rispetto ai temi proposti

1,25: per ogni mese o frazione superiore ai 15 giorni.

B.4) Esperienza di insegnamento nel comparto di riferimento (fino a 20 punti)

Punti attribuiti:

0: non valutabile

5: nessuna esperienza nel comparto

10: sufficiente esperienza nel comparto (fino a 10 interventi documentati)

15: buona esperienza nel comparto (interventi documentati compresi tra 11 e 19)

20: ottima esperienza nel comparto (oltre 20 interventi documentati)

Si precisa che verranno prese in considerazione esclusivamente le esperienze:

- maturate nell'ultimo quinquennio dalla data di pubblicazione del bando,
- relative ad iniziative formative/informative documentate (mese, anno, denominazione puntuale del soggetto affidatario),
- di durata superiore a 5 ore
- aventi per oggetto tematiche chiaramente riferite al tema

C) Qualità della proposta didattica (10%)

C.1) Contenuti che si intende trattare (fino a 30 punti)

(chiarezza espositiva, coerenza e adeguatezza dei contenuti rispetto agli obiettivi del corso e agli indirizzi formativi-informativi: forma e completezza delle azioni proposte)

Punti attribuiti:

10: progetto di sufficiente livello qualitativo, comunque coerente rispetto agli obiettivi dell'iniziativa

20: progetto di buon livello qualitativo, discretamente coerente rispetto agli obiettivi dell'iniziativa

30: progetto di ottimo livello qualitativo, altamente coerente rispetto agli obiettivi dell'iniziativa

C.2) Metodologia che si intende utilizzare (fino a 30 punti)

(adeguatezza della strategia intervento - coerenza rispetto ai partecipanti al corso)

Punti attribuiti:

10: progetto di sufficiente livello qualitativo, comunque metodologie didattiche proposte moderatamente coerenti rispetto alla materia e alla tipologia di partecipanti

20: progetto di buon livello qualitativo, metodologie didattiche proposte discretamente coerenti rispetto alla materia e alla tipologia di partecipanti

30: progetto di ottimo livello qualitativo, metodologie didattiche proposte altamente coerenti rispetto alla materia e alla tipologia di partecipanti

D) Strutture logistiche (10%)

D.1) Strutture proposte (fino a 10 punti)

(coerenza rispetto alla metodologia, ai contenuti e ai partecipanti)

Punti attribuiti:

3: strutture indicate e descritte in modo vago, ma comunque sufficiente

7: strutture descritte in modo discretamente accurato, coerenti rispetto alle metodologie proposte ed agli obiettivi dell'iniziativa

10: strutture specifiche per la tipologia di attività e metodologia proposta.

E) Strumenti e sussidi didattici (5%)

E.1) Strumenti, attrezzature, materiale didattico e informativo che si forniranno (fino a 10 punti)

(coerenza in termini di completezza del materiale didattico rispetto alla metodologia, ai contenuti e ai partecipanti)

Punti attribuiti:

3: strumenti, attrezzature, materiale didattico ed informativo indicato e descritto in modo vago, ma comunque sufficiente

7: strumenti, attrezzature, materiale didattico ed informativo indicato e descritto in modo discretamente accurato, attinente all'attività proposta ed agli obiettivi dell'iniziativa

10: strumenti, attrezzature, materiale didattico ed informativo indicato e descritto approfonditamente, qualitativamente e quantitativamente adeguato rispetto all'attività proposta ed agli obiettivi dell'iniziativa

F) Proposte migliorative (5%)

G) Prezzo (20%)