

Allegato n°1 **Capitolato** corso di formazione sui **Food labelling etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità**

Premessa: L'Agenzia Laore per migliorare la commercializzazione delle produzioni locali nelle aziende Multifunzionali della Sardegna intende realizzare un corso di formazione, ripetuto in due edizioni, su **"Food labelling etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità"** con le seguenti caratteristiche generali:

Sedi

1. Sede LAORE di Suelli (ATO 8)
2. Sede LAORE di Sassari (ATO 2)

Periodo

ottobre - novembre 2016

Date presunte

- dal 15 ottobre al 15 novembre 2016
- 5 giorni per un totale di 20 ore per edizione

Orari

09:00 - 13:30 con pausa di mezz'ora

Destinatari

- Titolari, legali rappresentanti e dipendenti di imprese agricole regolarmente iscritte nei registri della CCIAA.
- 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 dei corsi, aperti ad un massimo di 20 imprese agricole, è condizionata al raggiungimento di un numero minimo di 10 iscrizioni.

Criteri di priorità

- Candidati ricadenti nel territorio delle ATO individuate (Vedi Sedi)
- 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 si raggiunga il numero minimo di 10 partecipanti, si riserva il diritto di non attivare l'edizione.

Argomento

La normativa nazionale e comunitaria in materia di etichettatura dei prodotti food e sugli obblighi di informazione nei confronti dei consumatori analizzando le innovazioni introdotte dal REG 1169/2011 e le implicazioni pratiche per le aziende multifunzionali.

Programma

Il presente programma è indicativo e verranno valutate eventuali proposte migliorative.

Giornata	n. ore	Contenuti
1	4	Presentazione del corso, Reg CE 178/ 2002 tracciabilità e rintracciabilità, HACCP. A cura di tecnici Laore

2	4	Costruire l'etichetta reg 1169/11 principi generali disposizioni cogenti requisiti tecnici informazioni obbligatorie al consumatore informazioni volontarie
3	4	Applicazione pratica delle previsioni normative per tipologia di prodotto : lattiero caseari, carni e insaccati, marmellate confetture e creme , pane e pasta, miele, olio e vino Esercitazioni pratiche
4	4	Aspetti metrologici etichettatura dei prodotti preimballati e vendita a peso netto Etichettatura nutrizionale e claims Controlli ufficiali responsabilità modalità di controllo e quadro sanzionatorio; Case History Esercitazione pratica
5	4	Certificazioni di prodotto (BRC IFS ed FSSC22000) Cenni sulla normativa per l'esportazione in USA, Giappone, Training on the job sui casi concreti presenti in aula Verifica finale delle competenze acquisite tramite somministrazione di questionario di valutazione,

La 1° lezione introduttiva sulla Tracciabilità, rintracciabilità e HACCP sarà svolta da personale LAORE.

Obiettivi didattici e di apprendimento

Fornire conoscenze approfondite sulla normativa nazionale e comunitaria in materia di etichettatura dei prodotti food e sugli obblighi di informazione nei confronti dei consumatori analizzando le innovazioni introdotte dal REG 1169/2011 e le implicazioni pratiche per le aziende multifunzionali. Esempificare l'applicazione della norme illustrate a casi aziendali pratici riferiti ai partecipanti.

Le lezioni permetteranno di acquisire adeguate competenze per la realizzazione di etichette e per la valutazione di quelle esistenti per i seguenti prodotti: lattiero caseari, carni e insaccati, marmellate confetture e creme , pane e pasta, miele, olio e vino.

In considerazione del target di riferimento inoltre l'impianto metodologico del percorso formativo dovrà valorizzare l'integrazione tra la fase di trasmissione frontale con la fase applicativa garantendo il coinvolgimento attivo dei partecipanti e facilitando l'apprendimento e l'utilizzo pratico delle informazioni acquisite nelle aziende. A tal fine è richiesto di assicurare un adeguato sviluppo delle esercitazioni della presentazione dei case History e del training on the job

Alla fine del corso dovrà essere rilasciato un attestato di partecipazione congiunto LAORE/Ditta esterna e dovrà essere distribuito il materiale didattico sulla normativa di riferimento, le slides proiettate durante il corso e dispense di approfondimento.

Referente per l'esecuzione della gara

Paola Ugas 338 5357429 - Marcello Aresu 070 987607

Descrizione della Fornitura ricercata

1) Servizi didattici: Fornitura di 16 ore di docenza, nelle sedi, nelle date presunte e per i temi indicati

Caratteristiche minime ricercate nei docenti dalla 2a alla 5a giornata :

Docenti con esperienze qualificate in materia di formazione su tematiche connesse alla sicurezza alimentare, certificazione di prodotto e di sistema, etichettatura e norme comportamentali nell'implementazione di sistemi di gestione per la qualità e sicurezza alimentare secondo le norme ISO 22000 ISO 9001 e gli standard BRC, BRC IOP IFS e auditor per la certificazione secondo gli standard europei IFS, BRC e la norma ISO 22005.

2) Strumenti e sussidi didattici

Caratteristiche minime ricercate

Ai partecipanti dovrà essere distribuito il materiale didattico sulla normativa di riferimento, le slides proiettate durante il corso ed eventuali dispense di approfondimento

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) Strumenti e sussidi didattici

- ***descrivere***

E) Proposte migliorative

- ***descrivere***

F) Prezzo

Criteri di valutazione offerte

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

A) Competenza organizzazione offerente (20%)

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 (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) Strumenti e sussidi didattici (5%)

D.1) Strumenti che si forniranno (fino a 10 punti)

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

Punti attribuiti:

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

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

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

E) Proposte migliorative (5%)

F) Prezzo (20%)