

Allegato n°3 **Capitolato** corso di formazione sui **Dolci Tipici Tradizionali**

Premessa: L'Agenzia Laore, per valorizzare le produzioni agroalimentari delle aziende Multifunzionali, intende realizzare un corso di formazione sui **Dolci Tipici Tradizionali** per la promozione delle produzioni locali in un'ottica di filiera corta, 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 un'adeguata cucina attrezzata capace di ospitare i 20 corsisti, accessibile e facilmente raggiungibile in auto. Le docenze potranno essere realizzate in locali che garantiscano una migliore gestione della didattica e interazione con il docente.

2. Periodo

- Autunno 2016

3. Date presunte

- 18 - 21 ottobre 2016

4. Orari

- 1ª giornata: 8.30 - 17.30
- 2ª giornata: 8.30 - 17.30
- 3ª giornata: 8.30 - 12.30
- 4ª giornata: 8.30 - 13.30

5. Destinatari

Il corso è indirizzato a 20 partecipanti:

- Possono partecipare all'iniziativa titolari, legali rappresentanti e dipendenti delle imprese agricole autorizzate all'esercizio dell'attività agrituristica ai sensi della L.R. n. 11/2015.
- Possono partecipare all'iniziativa titolari, legali rappresentanti e dipendenti delle fattorie didattiche ai sensi della L.R. n. 11/2015.
- Possono inoltre partecipare, in vece e per conto del legale rappresentante dell'attività, i familiari collaboranti come definiti ai sensi dell'art. 230 del Codice Civile.

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

- Le tecniche e le preparazioni di alcuni dolci tipici sardi tradizionali (*gateau, pani 'e saba e pabassine, bianchittos e is druccis de scroccia*), mediante l' utilizzo di materie prime locali, in un'ottica di filiera corta.

7. Programma

- a. Il percorso formativo sarà articolato in 4 giornate con il seguente programma:
 - 1ª giornata: il *gateau e croccante*;

- 2ª giornata: il *pani 'e saba* e le *pabassine*;
 - 3ª giornata: i *bianchittos* e i *druccis de scroccia* (caramelle antiche)
 - 4ª giornata: I dolci artistici di eccellenza: testimonianza diretta su come trasformare gli ingredienti della pasticceria sarda in vere e proprie opere d' arte, intrecciando tradizione e innovazione
- b. L'attività didattica conterà di due parti:
- teorica, nella quale saranno indicati alcuni cenni storici, le tradizioni legate al territorio e alla produzione del dolce, le materie prime, gli strumenti, le modalità operative, le metodologie di realizzazione.
 - pratica, orientata interamente alla manipolazione, elaborazione, cottura e presentazione del prodotto dolciario oggetto del momento formativo.
- 8. Obiettivi didattici**
- Obiettivo del corso è la valorizzazione delle materie prime locali di qualità attraverso la riscoperta degli antichi mestieri.
 - Si illustreranno le caratteristiche tecniche delle materie prime e si insegneranno le modalità e le fasi di preparazione e di produzione di alcuni dolci tipici locali, mediante l' impiego di produzioni locali di qualità.
- 9. Obiettivi d'apprendimento**
- Gli allievi al termine del percorso dovranno essere in grado, all'interno di strutture assimilabili ai locali polifunzionali di un'azienda agrituristica, di replicare le produzioni dolciarie illustrate tramandando la memoria legata al territorio e agli antichi mestieri.
- 10. Attrezzature richieste**
- Dovranno essere fornite le materie prime rigorosamente locali e l'attrezzatura necessaria per la realizzazione del corso, inclusi tutti gli ausili necessari per la preparazione e cottura dei prodotti dolciari per i 20 partecipanti (compresi grembiuli, cuffie, ecc)

Referente per l'esecuzione della gara

Paola Ugas 3385357429 - Anna Lallai 3666241498

Descrizione della Fornitura ricercata

1) Servizi didattici: Fornitura di 25 ore di docenza, nelle sedi, nelle date presunte e per i temi indicati

Caratteristiche minime ricercate nei docenti della 1a, 2a e 3a giornata:

- Professionisti di comprovata esperienza sia nella produzione e commercializzazione di prodotti dolciari della tradizione sarda che in attività di docenza in attività formative analoghe.
- Nelle prime tre giornate il maestro dolciario dovrà essere affiancato da un anziano/a artigiano/a locale che trasmetta competenze e saperi legati alla tradizione del territorio del Campidano.

Caratteristiche minime ricercate nei docenti della 4a giornata:

- Professionista, con visibilità nazionale, di comprovata esperienza sia nella produzione che nella commercializzazione di prodotti dolciari della tradizione sarda, capace di valorizzare il prodotto tradizionale attraverso la reinterpretazione in chiave artistica.

2) Servizi logistici: la ditta dovrà proporre una sede didattica, individuata all'interno di un Agriturismo, accessibile e facilmente raggiungibile in auto, sito nei comuni di competenza dell'ATO 8 (vedi punto 1), dotata di una cucina adeguata. Le docenze potranno essere realizzate presso altri locali dell'Agriturismo 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 dolciari 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 nel quale 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 dolciari 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) 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.2) 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%)