

ALLEGATO alla DS del

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

Acquisizione di Servizi didattici finalizzati alla realizzazione di 3 corsi sulla valorizzazione dei prodotti agricoli.

- 1) **corso sulla valorizzazione della lana di pecora nera di ARBUS – biodiversità animale.**
- 2) **birra agricola da biodiversità - NUORO**
- 3) **prodotti del castagno”- DESULO**

IMPORTO A BASE DI GARA: 12.500,00 euro IVA esclusa

CIG: 7673096720

1. CORSO SULLA VALORIZZAZIONE DELLA LANA DI PECORA NERA DI ARBUS – BIODIVERSITÀ ANIMALE

1.1. relazione tecnico - illustrativa del contesto

L'Agenzia Laore, nell'ambito delle proprie attività, intende realizzare un modulo formativo sulla valorizzazione della lana di Pecora nera di Arbus.

Il modulo, di **n. 16 giornate per complessive 80 ore**, dovrà essere realizzato nel territorio di competenza dell'Aggregazione Territoriale Omogenea n. 7 (Sut Linas Guspini).

Il percorso formativo sarà finalizzato a realizzare i presupposti per supportare la creazione di una microfiliera di produzione di manufatti con lana di pecora Nera di Arbus, a partire da materie prime di origine locale e regionale, nonché ad illustrare le tecniche di lavorazione e trasformazione in manufatti della lana, gli impianti di trasformazione, le caratteristiche e qualità del prodotto e le potenzialità di un micro laboratorio aziendale agricolo, infine a fornire gli elementi base per realizzazione di manufatti artigianali e pakagin da contestualizzare con altri derivati da pecora nera (coltelli, formaggi) e del territorio.

I partecipanti saranno 12, da selezionare a cura dell'Agenzia Laore Sardegna tra:

- Titolari, legali rappresentanti, soci, familiari collaboranti come definiti ai sensi dell'art. 230/ bis del Codice Civile di Imprese agricole regolarmente iscritte nei registri della allevatori di pecore nere iscritte al registro nazionale di razza;

ALLEGATO alla DS del

- Titolari o dipendenti di imprese artigiane regolarmente iscritte alla CCIAA;
- Destinatari di finanziamento con la Sottomisura 6.2 – “Aiuti all’avviamento di attività imprenditoriali per attività extra-agricole con la misura 6.2 del P.S.R 2014-2020 su progetti innovati riguardanti la valorizzazione della lana di pecora.

Tabella 1 - Programma e orari PECORA NERA – ARBUS date da concordare

1^ GIORNATA (5 ore) / 2018 h. 09.00 - 14.00	● Presentazione e introduzione al corso Presentazione finalità e obiettivi del corso; Presentazione programma del corso; La biodiversità “Pecora Nera di Arbus”; Situazione mercato lana di Pecora in Sardegna; La lana di Pecora nera di Arbus; Valore identitario della Biodiversità Pecora Nera di Arbus e promuoverla; Utilizzo della lana di Pecora Nera di Arbus e trasformazione in manufatti;
2^ - 3^ - 4^ Giornata (15 ore) / 2018 h. 09.00 - 14.00	Fasi di lavorazione (Tosatura -Lavaggio – asciugatura- cardatura) Tipologia di vello e selezione della lana; Tosatura; Tecniche di lavaggio e asciugatura della lana; Tecniche di cardatura manuale;
5^ - 6^ - 7^ Giornata (15 ore) / 2018 h. 09.00 - 14.00	● Dal fiocco al feltro Creazione di vari tipi di feltro (piatto- a palla- a filo-tridimensionale); Realizzazione di manufatti.
8^ - 9^ - 10^ Giornata (15 ore) / 2018 h. 09.00 - 14.00	● Dal fiocco al filo di lana Tecniche di filatura; Lana cotta.
11^ - 12^ Giornata (10 ore) 2018 - h. 9.00 – 14.00	● La tessitura Trama e ordito; Conoscenza di un telaio e particolarità; Come realizzazione di un piccolo telaio personale; Visita guidata laboratorio di tessitura con telaio.

ALLEGATO alla DS del

13^a-14^a Giornata (10 ore) /2018 H 9.00 – 14.00	• <u>Tintura</u> Tecniche di tintura con prodotti naturali su lana di pecora.
15^a Giornata (5 ore) /2018 h 9.00 – 14.00	• Concia (5 ore) 9.00-14.00 Nozioni sulla concia della pelle
16^a Giornata (5 ore) /2018 h 9.00 – 14.00	• Giornata Finale Progettazione e valutazione di una Start Up; Finanziamento Star Up – misure PSR 2014-2020 Presentazione manufatti realizzati dai corsisti.

1.2. oggetto della prestazione

- **Servizi didattici:** fornitura di 80 ore di docenza e laboratorio;
- **Servizi logistici:** la ditta dovrà proporre una sede didattica idonea sia allo svolgimento della parte teorica che della parte pratica, individuata nell'ambito territoriale di competenza dell'Aggregazione Territoriale Omogenea n. 7 (Comune di Arbus) secondo criteri di centralità e facilmente raggiungibile dalla viabilità ordinaria; dovrà inoltre curare l'allestimento e il disallestimento del set didattico e laboratoriale, per ciascuna giornata di corso; dovrà provvedere a dotare l'aula didattica con i necessari ausili multimediali (lavagna fogli mobile, videoproiettore e computer) e le necessarie materie prime e le attrezzature per l'esercitazione pratica di produzione dei manufatti descritti nel programma. Dovrà inoltre proporre la visita guidata c/o un laboratorio artigianale con telaio a mano ubicato nel medesimo territorio, prevedendo anche il trasferimento dei 12 corsisti. Al fine di consentire un idoneo trasferimento della documentazione prodotta a supporto del corso, dovrà consegnare alla fine del corso 1 pen drive contenente la documentazione a ciascun partecipante.
- **Materiale di consumo:** dovrà essere fornito tutto il materiale di consumo necessario alla realizzazione del modulo per i 12 partecipanti, ivi compresi sussidi didattici, nonché le attrezzature per la realizzazione dei laboratori – Lana nera cardata pronta alla trasformazione - sapone di

ALLEGATO alla DS del

marsiglia – recipienti capienti per lavaggio lana (caddaxius) – graticci per scolo lana – spazzole per cardare – pettini per pettinare la lana – aghi per feltrare – forbici per taglio tessuto – fusi per filare la lanae qualunque altro materiale di consumo che si dovesse rendere necessario alla buona riuscita del corso.

1.3. Requisiti di esecuzione della prestazione

L'aggiudicatario, prima dell'esecuzione della prestazione dovrà sviluppare un cronoprogramma del servizio da svolgere, secondo le indicazioni sopra specificate, ed illustrare in maniera sufficientemente dettagliata ed approfondita le attività ed azioni da intraprendere nell'ambito del servizio.

Il livello di dettaglio richiesto nell'ambito dell'offerta dovrà essere tale da consentire la valutazione della corretta esecuzione della prestazione.

Il cronoprogramma dettagliato del servizio e delle attività da svolgere dovrà essere consegnato al RUP per la valutazione della sua adeguatezza. Dovrà contenere i seguenti elementi:

- competenze del gruppo di lavoro ed i rispettivi ruoli
- i contenuti dell'intervento
- gli obiettivi didattici
- gli obiettivi di apprendimento
- modalità operative
- l'articolazione e la durata
- i docenti coinvolti ed il rispettivo impegno e ruolo
- caratteristiche della sede didattica proposta
- il numero, la tipologia, l'origine e le caratteristiche delle materie prime da utilizzare per i laboratori;
- attrezzature e materie prime per l'esercitazione pratica guidata
- visita guidata ad un laboratorio di tessitura artigianale

titoli formativi, l'esperienza operativa, l'esperienza didattica e le altre competenze specifiche possedute dai formatori che costituiscono il gruppo di lavoro

La soluzione proposta verrà valutata da RUP sulla base dei seguenti elementi:

- agli obiettivi didattici e di apprendimento dichiarati;
- alla congruenza delle modalità operative rispetto alle finalità generali e agli obiettivi dichiarati
- alle caratteristiche della sede didattica proposta

ALLEGATO alla DS del

- all'organizzazione della visita guidata proposta

1.4. requisiti professionale del docente o del gruppo di lavoro

Il docente o il gruppo di lavoro deve avere una esperienza professionale pluriennale sulla materia oggetto della specifica attività didattica comprovata da contratti, certificati, attestati, pubblicazioni, corsi di formazione o da esperienza artigianale o da competenze professionali che sebbene non documentabile siano riscontrabili e acclamate dalla comunità locale all'interno della quale si svolgerà l'attività di formazione.

2. CORSO SULLA BIRRA AGRICOLA DA BIODIVERSITÀ – NUORO

2.1. relazione tecnico - illustrativa del contesto

L'Agenzia Laore, nell'ambito delle attività in favore della tutela, valorizzazione e diffusione delle risorse genetiche agrarie della regione Sardegna, ha avviato un progetto di divulgazione, informazione e formazione con lo scopo di favorire la conoscenza del valore ecologico, identitario ed economico dei prodotti orzo e castagno e i loro derivati.

A tale scopo intende organizzare un modulo formativo della durata di 30 ore pari a n.6 giornate, da attuarsi nei mesi di ottobre, novembre e dicembre 2018, all'interno dell'ATO n. 3 (Barbagia, Baronia, Mandrolisai e Nuorese), sede: **NUORO**.

Con il corso si intende valorizzare la biodiversità agricola attraverso l'impiego di materie prime locali nella filiera corta della birra e realizzare attività formative sulle tecniche di produzione della birra e di giornate di degustazione guidate con abbinamenti ai prodotti locali.

Obiettivi formativi:

- creare le professionalità per realizzare una microfiliera di produzione della birra agricola e artigiana;
- illustrare gli aspetti relativi alle materie prime locali e biodiverse, le tecniche produttive, gli impianti di produzione agricola e artigianale della birra, le caratteristiche e qualità del prodotto e le potenzialità di un micro birrificio aziendale agricolo e artigianale;
- fornire gli elementi base per l'analisi sensoriale e l'abbinamento con i prodotti tradizionali del territorio.

I partecipanti saranno n.19, di cui n. 4 saranno studenti universitari indicati dall'UniNuoro (Consorzio Universitario Nuoro) e n. 15 da selezionare con apposito bando, a cura dell'Agenzia Laore Sardegna tra:

- Titolari, legali rappresentanti, soci, familiari collaboranti come definiti ai sensi dell'art. 230/ bis del

ALLEGATO alla DS del

Codice Civile di Imprese agricole regolarmente iscritte nei registri della CCIAA;

- Titolari o dipendenti di imprese artigiane e/o commerciali del settore ristorazione regolarmente iscritte alla CCIAA;

Tabella 2 - programma e orari BIRRA AGRICOLA – NUORO date da concordare

1^a-2^a GIORNATA (10 ore)	- La composizione della birra. Le materie prime locali e biodiverse e la valutazione della loro qualità. L'orzo e le varietà locali. Orzo distico, malto, frumento, mais, zucchero. Il malto da orzo distico. Vari tipi di malto. Il luppolo e la sua coltivazione. Influenza del luppolo sulla qualità della birra. - Preparazione del mosto: l'ammostamento e l'azione delle amilasi e delle proteinasi. Filtrazione del mosto. Bollitura. Aggiunta del luppolo e formazione dell'amaro e dell'aroma. Raffreddamento. Lieviti e lievitazione: diversi ceppi di lievito di coltura e in particolare i lieviti biodiversi. Tecnologie della fermentazione. Lieviti ad alta e bassa fermentazione. La rifermentazione in bottiglia. - Birra in produzione e birra "finita". Confezionamento e controllo dei materiali. Pulizia macro e microscopica. Le apparecchiature necessarie per i controlli in un microbirrificio artigianale.
3^a- 4^a Giornata (10 ore)	- Gli stili birrai e tavola periodica della birra. - Caratteristiche, dimensionamento e costi degli impianti di produzione artigianale della birra agricola (microbirrificio). Legislazione sulla birra agricola e sui birrifici agricoli. Aspetti fiscali. - Esercitazione pratica guidata di produzione della birra agricola (almeno 20 lt)
5^a Giornata (5 ore)	- Analisi sensoriale con assaggio della birra prodotta e almeno altre 4 birre di birrifici del territorio. Analisi dei difetti. Abbinamenti gastronomici con formaggi, pane, salumi e verdura biodivera
6^a Giornata (5 ore)	- Visita guidata con la collaborazione di un mastro birraio c/o un birrificio artigianale del territorio di competenza dell'ATO 3

2.2. oggetto della prestazione

- **Servizi didattici:** fornitura di 60 ore di docenza e laboratorio;
- **Servizi logistici:** la ditta per il corso a Nuoro avrà disponibili i locali adeguati nella sede Laore di in Via Pertini, ma dovrà curare l'allestimento e il disallestimento del set didattico e laboratoriale, per ciascuna giornata di corso; dovrà provvedere a dotare le aule didattiche con i necessari ausili multimediali (lavagna fogli mobile, videoproiettore e computer) e le materie prime e le attrezzature indispensabili per le esercitazioni pratiche descritti nel programma.

Dovrà inoltre proporre la visita guidata c/o un birrificio nel medesimo territorio dell'ATO 3, prevedendo anche il trasferimento dei 15 corsisti. Al fine di consentire un idoneo trasferimento della documentazione prodotta a supporto del corso, dovrà consegnare alla fine del corso 1 pen drive contenente la documentazione a ciascun partecipante.

ALLEGATO alla DS del

- **Materiale di consumo:** dovrà essere fornito tutto il materiale di consumo necessario alla realizzazione del modulo per i 15 partecipanti, ivi compresi sussidi didattici, nonché le attrezzature per la realizzazione dei laboratori e qualunque altro materiale di consumo che si dovesse rendere necessario alla buona riuscita del corso.

2.3. Requisiti di esecuzione della prestazione

L'aggiudicatario, prima dell'esecuzione della prestazione dovrà sviluppare un cronoprogramma del servizio da svolgere, secondo le indicazioni sopra specificate, ed illustrare in maniera sufficientemente dettagliata ed approfondita le attività ed azioni da intraprendere nell'ambito del servizio.

Il livello di dettaglio richiesto nell'ambito dell'offerta dovrà essere tale da consentire la valutazione della corretta esecuzione della prestazione da parte del RUP.

Il cronoprogramma dettagliato del servizio e delle attività da svolgere dovrà essere consegnato al RUP per la valutazione della sua adeguatezza. Dovrà contenere i seguenti elementi:

- titolo del progetto formativo
- competenze del gruppo di lavoro ed i rispettivi ruoli
- i contenuti dell'intervento
- gli obiettivi didattici
- gli obiettivi di apprendimento
- modalità operative
- l'articolazione e la durata
- i docenti coinvolti ed il rispettivo impegno e ruolo
- caratteristiche della sede didattica proposta
- il numero, la tipologia, l'origine e le caratteristiche delle materie prime da utilizzare per i laboratori;
- attrezzature e materie prime per l'esercitazione pratica guidata
- visita guidata per quindici corsisti ad un birrificio e visita guidata ad un laboratorio artigiano

La soluzione proposta verrà valutata da RUP sulla base dei seguenti elementi:

- agli obiettivi didattici e di apprendimento dichiarati;
- alla congruenza delle modalità operative rispetto alle finalità generali e agli obiettivi dichiarati
- all'organizzazione della visita guidata proposta

2.4. requisiti professionale del docente o del gruppo di lavoro

Il docente o il gruppo di lavoro deve avere una esperienza professionale pluriennale sulla materia

ALLEGATO alla DS del

oggetto della specifica attività didattica comprovata da contratti, certificati, attestati, pubblicazioni, corsi di formazione o da esperienza artigianale o da competenze professionali che sebbene non documentabile siano riscontrabili e acclarate dalla comunità locale all'interno della quale si svolgerà l'attività di formazione.

3. CORSO SUI PRODOTTI DEL CASTAGNO"- DESULO

3.1. relazione tecnico - illustrativa del contesto e obiettivi formativi

L'Agenzia Laore, nell'ambito delle attività in favore della tutela, valorizzazione e diffusione delle risorse genetiche agrarie della regione Sardegna, ha avviato un progetto di divulgazione, informazione e formazione con lo scopo di favorire la conoscenza del valore ecologico, identitario ed economico dei prodotti del castagno e i loro derivati.

A tale scopo intende organizzare un modulo formativo della durata di 30 ore pari a n.6 giornate, da attuarsi nei mesi di ottobre, novembre e dicembre 2018, all'interno dell'ATO n. 3 (Barbagia, Baronia, Mandrolisai e Nuorese). – sede: **DESULO**

Con questo corso si prevede di realizzare un progetto per la valorizzazione delle produzioni ottenibili dalla farina di castagna: dolci, birra, pasta, pane, liquori, prove di produzioni e giornate formative in laboratorio. *Gli obiettivi formativi sono i seguenti:*

- creare i presupposti per la valorizzazione di prodotti ottenibili dalla farina di castagne
- illustrare gli aspetti relativi alle materie prime locali e biodiverse, le tecniche produttive, gli impianti di produzione, le caratteristiche e qualità del prodotto
- fornire gli elementi base per la lavorazione delle farine di castagne e l'analisi sensoriale e l'abbinamento con i prodotti tradizionali del territorio.

Per il corso, i partecipanti saranno n.19, di cui n. 4 saranno studenti universitari indicati dall'UniNuoro (Consorzio Universitario Nuoro) e n. 15 da selezionare con apposito bando, a cura dell'Agenzia Laore Sardegna tra:

- Titolari, legali rappresentanti, soci, familiari collaboranti come definiti ai sensi dell'art. 230/ bis del Codice Civile di Imprese agricole regolarmente iscritte nei registri della CCIAA;
- Titolari o dipendenti di imprese artigiane e/o commerciali del settore ristorazione regolarmente iscritte alla CCIAA;

Tabella 3 - programma e orari PRODOTTI DEL CASTAGNO –DESULO date da concordare

1^a-2^a	- La composizione della birra. Le materie prime locali e biodiverse e la valutazione della La composizione delle castagne, la valutazione della loro qualità. Le castagne e le varietà
------------------------------------	--

ALLEGATO alla DS del

GIORNATA (10 ore)	locali. - La produzione della farina di castagne. Il mulino: caratteristiche tecniche e costi - I prodotti ottenibili dalla lavorazione delle farine di castagne, le loro caratteristiche - Legislazione sulla lavorazione dei prodotti agricoli. Aspetti fiscali
3^ Giornata (5 ore)	- Esercitazione pratica guidata di produzione di pasta e pane con farine di castagne
4^ Giornata (5 ore)	- Esercitazione pratica guidata di produzione di dolci con farine di castagne
5^ Giornata (5 ore)	- Esercitazione pratica guidata di produzione di liquori con farine di castagne
6^ Giornata (5 ore)	- Degustazione guidata e abbinamenti

3.2. Oggetto della prestazione

- **Servizi didattici:** fornitura di 60 ore di docenza e laboratorio;
- **Servizi logistici:** la ditta dovrà proporre una sede didattica per il corso a Desulo, idonea sia allo svolgimento della parte teorica che della parte pratica. Inoltre dovrà curare l'allestimento e il disallestimento del set didattico e laboratoriale, per ciascuna giornata di corso; dovrà provvedere a dotare le aule didattiche con i necessari ausili multimediali (lavagna fogli mobile, videoproiettore e computer) e le materie prime e le attrezzature indispensabili per le esercitazioni pratiche descritti nel programma.

Al fine di consentire un idoneo trasferimento della documentazione prodotta a supporto del corso, dovrà consegnare alla fine del corso 1 pen drive contenente la documentazione a ciascun partecipante.

Materiale di consumo: dovrà essere fornito tutto il materiale di consumo necessario alla realizzazione del modulo per i 15 partecipanti, ivi compresi sussidi didattici, nonché le attrezzature per la realizzazione dei laboratori e qualunque altro materiale di consumo che si dovesse rendere necessario alla buona riuscita del corso.

3.3. Requisiti di esecuzione della prestazione

L'aggiudicatario, prima dell'esecuzione della prestazione dovrà sviluppare un cronoprogramma del

ALLEGATO alla DS del

servizio da svolgere, secondo le indicazioni sopra specificate, ed illustrare in maniera sufficientemente dettagliata ed approfondita le attività ed azioni da intraprendere nell'ambito del servizio.

Il livello di dettaglio richiesto nell'ambito dell'offerta dovrà essere tale da consentire la valutazione della corretta esecuzione della prestazione da parte del RUP.

Il cronoprogramma dettagliato del servizio e delle attività da svolgere dovrà essere consegnato al RUP per la valutazione della sua adeguatezza. Dovrà contenere i seguenti elementi:

- titolo del progetto formativo
- competenze del gruppo di lavoro ed i rispettivi ruoli
- i contenuti dell'intervento
- gli obiettivi didattici
- gli obiettivi di apprendimento
- modalità operative
- l'articolazione e la durata
- i docenti coinvolti ed il rispettivo impegno e ruolo
- caratteristiche della sede didattica proposta
- il numero, la tipologia, l'origine e le caratteristiche delle materie prime da utilizzare per i laboratori;
- attrezzature e materie prime per l'esercitazione pratica guidata

La soluzione proposta verrà valutata da RUP sulla base dei seguenti elementi:

- agli obiettivi didattici e di apprendimento dichiarati;
- alla congruenza delle modalità operative rispetto alle finalità generali e agli obiettivi dichiarati
- alle caratteristiche della sede didattica proposta

3.4. requisiti professionale del docente o del gruppo di lavoro

Il docente o il gruppo di lavoro deve avere una esperienza professionale pluriennale sulla materia oggetto della specifica attività didattica comprovata da contratti, certificati, attestati, pubblicazioni, corsi di formazione o da esperienza artigianale o da competenze professionali che sebbene non documentabile siano riscontrabili e acclarate dalla comunità locale all'interno della quale si svolgerà l'attività di formazione.

4. Responsabile Unico del Procedimento (RUP)

Il Responsabile Unico del Procedimento, esclusa l'adozione dell'atto finale ai sensi della legge 7 Agosto 1990 n. 241 e successive modifiche e integrazioni, è Costa Antonio Maria tel. 0784-248259 - cellulare +393385357006- e-mail: antoniomariacosta@agenziaaore.it

ALLEGATO alla DS del

5. Direttore esecuzione contratto (DEC)

- Il Direttore dell' esecuzione del contratto per il corso sulla valorizzazione della lana di pecora nera di ARBUS – biodiversità animale è dott. Francesco Severino Sanna tel.348.2363138
- Il Direttore dell' esecuzione del contratto per il corso birra agricola da biodiversità - NUORO è:
dott.Ciriaco Loddo tel. 348.2363203
- Il Direttore dell' esecuzione del contratto per il corso prodotti del castagno” - DESULO è:
dott.Ciriaco Loddo tel. 348.2363203