

CAPITOLATO TECNICO

Acquisizione di Servizi didattici finalizzati alla realizzazione di due corsi:

- 1. Valorizzazione della microfiliera della birra agricola mediante l'utilizzo di materie prime locali e biodiverse con sede a Nuoro- locali Laore;**
- 2. Valorizzazione dei prodotti del castagno con sede a Desulo - locali da individuare (a cura della ditta aggiudicataria).**

Sommario

1. PREMESSA	1
2. DESCRIZIONE DELLA FORNITURA RICERCATA	3
3. OFFERTA TECNICA	4
4. CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTE	5

1. PREMESSA

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 due moduli formativi, ognuno 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), in particolare a Nuoro e a Desulo:

- 1. "BIRRA AGRICOLA DA BIODIVERSITA'" - NUORO (sede Laore):** 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 birrifico aziendale agricolo e artigianale;
- fornire gli elementi base per l'analisi sensoriale e l'abbinamento con i prodotti tradizionali del territorio.

- 2. "PRODOTTI DEL CASTAGNO" - DESULO (sede da individuare a cura della ditta aggiudicataria):** con questo corso si prevede di realizzare un progetto per la valorizzazione

Allegato DS n.....del

delle produzioni ottenibili dalla farina di castagna: dolci, birra, pasta, pane, liquori, prove di produzioni e giornate formative in laboratorio.

Obiettivi formativi

- 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 ogni 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 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;

Programma: Birra agricola da biodiversità

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'ammontamento 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

Allegato DS n.....del

Programma: Valorizzazione dei prodotti del castagno

1^a-2^a GIORNATA (10 ore)	- 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 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^a Giornata (5 ore)	- Esercitazione pratica guidata di produzione di pasta e pane con farine di castagne
4^a Giornata (5 ore)	- Esercitazione pratica guidata di produzione di dolci con farine di castagne
5^a Giornata (5 ore)	- Esercitazione pratica guidata di produzione di liquori con farine di castagne
6^a Giornata (5 ore)	- Degustazione guidata e abbinamenti

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
Importo a base di gara € **6.000** + IVA

2. DESCRIZIONE DELLA FORNITURA RICERCATA

1) Servizi didattici: fornitura di 60 ore di docenza e laboratorio;

2) 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, mentre per il corso a Nuoro avrà disponibili i locali adeguati nella sede Laore di in Via Pertini. 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.

Allegato DS n.....del

Dovrà inoltre proporre la visita guidata c/o un birrificio (allievi corso birra) 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.

3) 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. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico nell'ambito della propria offerta dovrà sviluppare una proposta, secondo le indicazioni sopra specificate, ed illustrare in maniera sufficientemente dettagliata ed approfondita le attività ed azioni da intraprendere nell'ambito dell'Appalto.

Il livello di dettaglio richiesto nell'ambito dell'offerta dovrà essere tale da consentire la valutazione della fattibilità e della adeguatezza dell'offerta da parte della Commissione di gara, attraverso la presentazione dei seguenti elaborati ritenuti minimi ed indispensabili.

Si precisa che, a pena di esclusione, l'offerta tecnica non dovrà contenere alcuna indicazione diretta o indiretta di carattere economico.

L'offerta tecnica dovrà essere costituita da un unico documento in formato PDF e firmato digitalmente. Dovrà essere strutturato in n. 2 sezioni.

La prima sezione denominata **RELAZIONE TECNICA** dovrà fornire i chiarimenti atti a dimostrare la rispondenza della proposta progettuale alle finalità dell'appalto, il rispetto del prescritto livello qualitativo, dei conseguenti costi (che verranno esaminati in fase di apertura dell'offerta economica) e dei benefici attesi.

Inoltre dovrà descrivere i criteri utilizzati per le scelte progettuali, le caratteristiche prestazionali e descrittive delle attività e forniture prescelte.

La relazione dovrà essere predisposta utilizzando un massimo di dieci cartelle (ciascuna cartella sarà costituita da n. 65 battute per 25 righe e ciascuna battuta sarà effettuata con carattere Times New Roman n. 12), utile a comprendere le modalità di erogazione del servizio ed il relativo livello qualitativo, con l'esplicitazione dei 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

Allegato DS n.....del

- 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 **seconda sezione** denominata **CURRICULUM VITAE** deve contenere i curriculum vitae di ciascun componente del gruppo di lavoro.

I curricula dovranno essere strutturati in maniera tale da consentire la valutazione delle competenze e delle esperienze strettamente attinenti alle prestazioni richieste. In particolare dovrà essere evidenziata, per almeno uno dei formatori, l'esperienza di attività professionale.

4.CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTE

Il servizio verrà affidato alla Ditta che presenterà l'**offerta migliore** sotto il **profilo tecnico ed economico**.

L'offerta tecnica ed economica, presentata dai concorrenti, verrà esaminata da una Commissione sulla base dei parametri e relativi fattori ponderali sotto indicati.

L'appalto sarà aggiudicato con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa:

ripartizione dei punteggi

- Valutazione economica massimo 20 punti
- Valutazione tecnica massimo 80 punti

Il punteggio totale dell'offerta sarà costituito dalla somma del punteggio economico e di quello tecnico ottenuto: $P_{offerta} = P_{valutazione\ economica} + P_{valutazione\ tecnica}$

I concorrenti devono conseguire un punteggio minimo di 60 punti su 80 dell'offerta tecnica. Tale punteggio è dato dalla somma dei punteggi dei singoli sottocriteri, ottenuta a seguito dell'attribuzione dei valori di giudizio da parte dei commissari e della relativa riparametrazione dei punteggi.

Pertanto tale valore deve essere raggiunto prima di effettuare la riparametrazione finale del punteggio complessivo raggiunto per il criterio di valutazione "**Qualità progettuale e gestionale della proposta di programma formativo**".

Le offerte tecniche che non raggiungano il punteggio minimo di 60 punti saranno escluse.

Allegato DS n.....del

La valutazione dell'offerta tecnica proposta dal Concorrente, sarà effettuata sulla relazione tecnica presentata da ciascun concorrente secondo i seguenti criteri:

Tabella 1: griglia di valutazione contenente il criterio di valutazione e i sub criteri tecnici di valutazione

Nr. criterio	Nr. sub criterio	Descrizione	Peso sub criterio	Peso criterio
1	Qualità progettuale e gestionale della proposta di programma formativo			80/100
	1.1	Coerenza e adeguatezza rispetto agli obiettivi del corso Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio: La soluzione proposta verrà valutata al fine di selezionare il maggiore livello qualitativo descritto in relazione: • 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 • all'organizzazione della visita guidata proposta	20/100	
	1.2	Competenza, professionalità e trasferibilità delle conoscenze dei docenti coinvolti Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio: Saranno valutati i titoli formativi, l'esperienza operativa, l'esperienza didattica e le altre competenze specifiche possedute dai formatori che costituiscono il gruppo di lavoro, in relazione al ruolo svolto da ciascun docente all'interno del progetto generale e delle singole giornate formative	60/100	