



CAPITOLATO TECNICO



1. OGGETTO

Il presente avviso ha per oggetto la realizzazione di alcune attività previste nell'ambito del progetto ANCI-MATTM sullo spreco alimentare (cfr. Allegato 1). Nel dettaglio, le attività di cui al presente avviso, le cui caratteristiche minime sono descritte al successivo punto 3, includono:

- ❑ **A1** - Indagine conoscitiva: (cfr. Allegato 1, Azione A2.1) - Indagine finalizzata alla costruzione di un quadro conoscitivo sulle iniziative presenti sul territorio nazionale volte a favorire la riduzione degli sprechi alimentari nel settore della ristorazione commerciale, con particolare riguardo alla promozione della "Food-bag" per l'asporto del cibo avanzato.
- ❑ **A2** - Campagna di Comunicazione: (cfr. Allegato 1, Azione A2.2) - Ideazione, implementazione e monitoraggio di una Campagna nazionale di comunicazione volta a promuovere l'utilizzo della "Food-bag" nel settore della ristorazione commerciale per l'asporto del cibo avanzato.
- ❑ **A3** - Sperimentazione Food-bag nella ristorazione: (cfr. Allegato 1, Azione A3.1) - Sperimentazione dell'efficacia degli strumenti predisposti nell'ambito della Campagna di comunicazione di cui al precedente punto su un numero minimo di 20 esercizi di ristorazione commerciale.

2. IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo presunto massimo dell'appalto ammonta ad € 101.638 (euro centounomilaseicentotrentotto/00) così ripartiti:

Modalità	Attività incluse	Importi IVA esclusa	Totale IVA esclusa
3. Bando di gara	A1 - Indagine conoscitiva	€ 5.737	€ 101.638
	A2 - Campagna di Comunicazione	€ 36.885	
	A3 - Sperimentazione Food bag nella ristorazione	€ 59.016	

Tale importo è da intendersi comprensivo di tutte le spese sostenute (ivi incluse le spese di trasferta e le spese relative all'acquisto di eventuali prodotti/servizi), fatta eccezione per le spese relative all'acquisto delle food-bag e/o per la stampa di materiale di Comunicazione da utilizzare nell'ambito della sperimentazione che non dovranno essere indicate all'interno dell'offerta in quanto saranno oggetto di specifici e appositi accordi tra l'ANCI e gli operatori economici del settore di riferimento



3. CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME DEI SERVIZI RICHIESTI

A1 - Indagine conoscitiva: (cfr. Allegato 1, Azione A2.1) -Indagine finalizzata alla costruzione di un quadro conoscitivo sulle iniziative presenti sul territorio nazionale volte a favorire la riduzione degli sprechi alimentari nel settore della ristorazione commerciale, con particolare riguardo alla promozione della “Food-bag” per l’asporto del cibo avanzato.

L’indagine, che dovrà raccogliere almeno 20 casi su tutto il territorio nazionale, ove esistenti, riguarderà nello specifico le iniziative di qualsiasi natura (protocolli di intesa, accordi, campagne, etc...) già avviate sul territorio nazionale per favorire la diffusione della “Food-bag” (anche denominata “doggy-bag” o “family-bag”) nella ristorazione commerciale. L’indagine è propedeutica alla realizzazione della campagna di comunicazione di cui all’Attività A2 che dovrà puntare a valorizzare le esperienze già in atto nei territori all’interno di un grande network nazionale di operatori della ristorazione commerciale contro lo spreco alimentare. I risultati dell’indagine saranno oggetto di uno specifico Report che sarà reso pubblicamente accessibile sul sito web della Campagna.

A2 - Campagna di Comunicazione: (cfr. Allegato 1, Azione A2.2) - Ideazione, l’implementazione e monitoraggio di una Campagna nazionale di comunicazione volta a promuovere l’utilizzo della “Food-bag” nel settore della ristorazione commerciale per l’asporto del cibo avanzato.

Le attività di cui al presente punto dovranno includere almeno:

1. l’ideazione e la predisposizione dei contenuti e degli elementi grafici della Campagna, ivi incluso, come minimo:
 - un **documento di presentazione** della campagna e delle relative modalità di adesione;
 - il **logo** distintivo della Campagna;
 - un **video promozionale**;
 - uno **spot radiofonico**;
 - la **modulistica** di adesione;
 - il **disciplinare** contenente le azioni che le imprese di ristorazione si impegnano ad implementare ai fini dell’adesione. La possibilità di utilizzo di contenitori in plastica monouso per l’asporto degli alimenti dovrà essere espressamente esclusa all’interno del disciplinare.
2. l’ideazione e la predisposizione di **elaborati grafici** coerenti con i caratteri distintivi della campagna a disposizione degli esercenti che intendono aderire alla campagna e implementare azioni di comunicazione rivolte agli utenti del servizio di ristorazione, ivi incluso, come minimo:
 - una locandina;
 - un manifesto di grandi dimensioni;
 - una tovaglietta;
 - una vetrofania destinata all’applicazione sulla superficie della vetrina espositiva del locale;
3. il supporto tecnico-scientifico ad ANCI per:



- la promozione e diffusione della Campagna attraverso il coinvolgimento dei Comuni e delle associazioni di categoria;
 - le attività di promozione e diffusione della Campagna attraverso i social (es. facebook, twitter, instagram);
 - le attività di segreteria tecnica della Campagna;
 - il monitoraggio delle adesioni alla Campagna;
 - la diffusione dei risultati della Campagna.
4. La predisposizione di un Rapporto conclusivo sulla Campagna.

Tutti i materiali realizzati nell'ambito della presente attività incluso il Rapporto conclusivo della Campagna saranno resi disponibili sul sito web di progetto.

A3 - Sperimentazione Food-bag nella ristorazione: (cfr. Allegato 1, Azione A3.1) - Sperimentazione dell'efficacia degli strumenti predisposti nell'ambito della Campagna di comunicazione di cui al precedente punto su un numero minimo di 20 esercizi di ristorazione commerciale

L'attività dovrà includere come minimo:

1. l'identificazione in collaborazione con ANCI ed il coinvolgimento degli esercizi di ristorazione (minimo 20) disponibili a condurre la sperimentazione;
2. l'accompagnamento di ogni esercizio alla corretta implementazione delle misure previste dal disciplinare predisposto nell'ambito della campagna di comunicazione;
3. la verifica della corretta implementazione delle misure di cui al punto precedente;
4. la predisposizione di una metodologia operativa per la quantificazione dei rifiuti evitati e del relativo documento di presentazione;
5. l'avvio e la conduzione della sperimentazione sulla base della metodologia di cui al punto precedente;
6. la produzione di un report conclusivo sulla sperimentazione e sui risultati ottenuti;
7. la predisposizione di un documento di indirizzo per l'introduzione da parte dei Comuni di riduzioni tariffarie commisurate ai rifiuti non prodotti (cfr. art. 1, comma 659 lettera e-bis della Legge 147/2013), rivolte alle attività di ristorazione che promuovono presso i propri esercizi la pratica dell'asporto degli alimenti non consumati.

Le modalità operative della sperimentazione e la durata della stessa dovranno essere preventivamente concordate con ANCI.



4. ESECUZIONE DEL SERVIZIO - CONSEGNA

I Servizi di cui all'oggetto del presente appalto sono destinati agli uffici ANCI, siti in Roma, Via dei Prefetti, 46. La consegna dei materiali realizzati nel corso delle attività, ivi inclusi i Report conclusivi delle attività A1, A2 ed A3, dovrà essere effettuata in formato digitale, all'indirizzo **cicchiello@anci.it** nel rispetto delle seguenti scadenze:

Attività	Elaborato da consegnare	Termini di consegna
A1 Indagine conoscitiva	Rapporto indagine	3 (tre) mesi dalla data di stipulazione del contratto
A2 Campagna di Comunicazione	- Documento di presentazione della campagna e delle relative modalità di adesione; - logo distintivo della Campagna; - modulistica di adesione; - disciplinare contenente le azioni che le imprese di ristorazione si impegnano ad implementare ai fini dell'adesione;	3 (tre) mesi dalla data di stipulazione del contratto
	- video promozionale ; - spot radiofonico ; - elaborati grafici coerenti con i caratteri distintivi della campagna;	6 (sei) mesi dalla data di stipulazione del contratto
	- Rapporto conclusivo sulla Campagna	9 (nove) mesi dalla data di stipulazione del contratto
A3 Sperimentazione Food-bag	Documento di presentazione della metodologia operativa per la quantificazione dei rifiuti evitati	6 (sei) mesi dalla data di stipulazione del contratto.
	Rapporto sull'esito della sperimentazione	9 (nove) mesi dalla data di stipulazione del contratto.
	Documento di indirizzo per l'introduzione da parte dei Comuni di riduzioni tariffarie commisurate ai rifiuti non	9 (nove) mesi



	prodotti rivolte alle attività di ristorazione che promuovono presso i propri esercizi la pratica dell'asporto degli alimenti non consumati.	dalla data di stipulazione del contratto.
--	--	---

5. RELAZIONI INTERMEDIE

Il soggetto affidatario dovrà provvedere all'invio ad ANCI di tre relazioni intermedie (entro il 2°, il 4° e il 6° mese dalla data di aggiudicazione), nelle quali dovranno essere evidenziati lo stato di avanzamento dei lavori, le eventuali criticità e le possibili azioni correttive che si intende porre in essere.

6. PROPOSTA TECNICO-OPERATIVA

In fase di presentazione della candidatura per il presente avviso, a pena di nullità della candidatura presentata, il proponente è tenuto ad allegare un documento tecnico "Proposta tecnico-operativa" in cui dovranno essere dettagliate le modalità con cui si intende realizzare le diverse Attività oggetto del presente avviso. La proposta tecnica sarà oggetto di valutazione secondo quanto previsto al successivo punto 7 al fine della selezione del soggetto affidatario.

Dovrà inoltre essere indicata la composizione del gruppo di lavoro in termini numerici e di competenze. Dovrà inoltre essere allegato i CV delle figure professionali proposte, con indicazione dei nominativi, le esperienze lavorative significative, i titoli di studio, le qualifiche e le eventuali referenze.

7. CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROPOSTE

Le candidature ricevute saranno valutate da un'apposita commissione all'uopo istituita presso ANCI. I criteri di valutazione e i relativi punteggi assegnabili ai fini della selezione del soggetto affidatario sono indicati nella tabella seguente:

Critero	Descrizione	Punteggio MAX
Proposta economica	Proposta economica	30
Proposta tecnica: <ul style="list-style-type: none">• Chiarezza espositiva• Metodologie e strumenti che	Offerta tecnica dettagliata con spiegazione di come si effettuerà il lavoro.	10 20



verranno adottati <ul style="list-style-type: none">• Numero minimo risorse impiegate• Professionalità delle risorse impiegate• Innovazione della proposta anche utilizzando strumenti adeguati e/o all'avanguardia		20
N°di esercizi di ristorazione	Numero di esercizi di ristorazione aggiuntivi (oltre i 20 previsti come minimo) sui quali sarà effettuata la sperimentazione di cui all'Attività A3.	1 punto per ogni 5 esercizi di ristorazione oltre i 20 fino ad un massimo di 10 punti

8. DISPOSIZIONI FINALI.

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato, si rinvia all'Avviso ed alla normativa vigente in materia di appalti.

Roma, 7 agosto 2019