



CAPITOLATO TECNICO



1. OGGETTO

Il presente avviso ha per oggetto la realizzazione di alcune attività, di seguito descritte, necessarie per la corretta implementazione delle azioni A1.1 “Comunicazione” e A1.4 “Sperimentazione nelle scuole” incluse nella Linea di azione 1 “PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA” del progetto ANCI-MATTM sullo spreco alimentare (cfr. Allegato 1). In particolare, le attività oggetto dell’incarico, le cui caratteristiche tecniche minime sono **ulteriormente dettagliate al successivo punto 3**, riguardano:

1.1. Indagine conoscitiva

Realizzazione di una indagine conoscitiva e del relativo Report conclusivo volta ad identificare, sistematizzare e rendere disponibili sul sito web di progetto le conoscenze e gli strumenti al momento disponibili funzionali alla realizzazione di progetti e iniziative di prevenzione degli sprechi alimentari all’interno delle scuole italiane. In particolare l’indagine dovrà riguardare, per almeno 30 casi individuati a livello nazionale, ove esistenti:

- a) Le informazioni e i materiali disponibili (es. FAQ, Dati, Documenti, Video, materiali grafici etc...)
- b) Le iniziative e i progetti avviati sul territorio nazionale sul tema dello spreco alimentare all’interno delle scuole.

1.2. Sperimentazione nelle scuole

Sperimentazione (misurazione dell’efficacia in termini di riduzione dello spreco alimentare) di un set di misure per la riduzione del cibo non consumato con particolare attenzione alle misure volte a ridurre il “plate leftover” (avanzo nei piatti) all’interno di un panel di almeno 10 scuole.

La scelta delle scuole nelle quali avviare la sperimentazione e la durata della sperimentazione dovranno essere concordate con ANCI privilegiando le scuole di grandi dimensioni (con un numero elevato di alunni che utilizzano il servizio mensa) e che non abbiano ancora avviato/realizzato progetti di rilievo finalizzati alla riduzione dello spreco alimentare previa verifica dell’interesse e della disponibilità della scuola ospitante, del personale scolastico e dell’azienda di ristorazione a collaborare alla sperimentazione.

2. IMPORTO A BASE D’ASTA

L’importo presunto massimo dell’appalto comprensivo di tutte le spese sostenute (ivi incluse le spese di trasferta e di eventuali materiali utilizzati nel corso delle attività di sperimentazione), ammonta ad € 52.868,00 (euro cinquantaduemilaottocentosessantotto) IVA esclusa così ripartiti:

Attività	Importo massimo IVA esclusa	Totale IVA esclusa
1.1 - Indagine conoscitiva e Redazione Report	€ 8.606	€ 52.868
1.2 - Sperimentazione nelle scuole	€ 44.262	



3. CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME DEI SERVIZI RICHIESTI

Attività 1.1 “Indagine conoscitiva”, punto a) “informazioni e materiali disponibili utilizzabili per la realizzazione di progetti e iniziative di prevenzione degli sprechi alimentari all’interno delle scuole”.

Le attività di cui al presente punto, includono almeno:

- FAQ: La predisposizione di una sezione FAQ (Frequently Asked Questions) ovvero di domande e relative risposte alle questioni più significative in materia di spreco alimentare;
- Dati: La sistematizzazione dei dati più autorevoli (e delle relative fonti) al momento disponibili in materia di sprechi alimentari (su scala mondiale, europea e nazionale) e dei relativi impatti ambientali/sociali/economici;
- Documenti: L’identificazione, la classificazione e la presentazione (es. titolo/autore/anno/descrizione/immagine di copertina) di documenti di interesse (es. report, articoli, presentazioni, linee guida etc...);
- Video: L’identificazione, la classificazione e la presentazione (es. titolo/autore/anno/descrizione/durata) di materiali video utilizzabili nella didattica all’interno delle scuole;
- Grafica & Infografica: L’identificazione, la classificazione e la presentazione di immagini grafiche potenzialmente utilizzabili per la stampa di materiali (es. manifesti, locandine etc...) per la sensibilizzazione dei bambini, dei genitori e degli operatori all’interno delle scuole;
- Kit formativi: L’identificazione di eventuali kit didattici per la realizzazione di percorsi di formazione nelle scuole sul tema dello spreco alimentare;
- Siti web: L’identificazione, la classificazione e la presentazione di siti web di interesse sul tema “spreco alimentare”;
- Fac-simili: L’identificazione, la classificazione e la presentazione di eventuali fac-simili di documenti (es. fac-simili di protocolli di intesa, schede di rilevazione dello spreco alimentare, questionari per valutare il gradimento del cibo da parte dei bambini, etc...).

I materiali e le informazioni raccolte dovranno essere presentate all’interno di un Rapporto conclusivo ed organizzate in modo tale da poter essere rese facilmente disponibili e consultabili sul sito web di progetto. Il soggetto affidatario dovrà pertanto collaborare con ANCI anche al fine di predisporre le specifiche tecniche per la realizzazione delle banche dati on-line destinate ad ospitare e rendere accessibili al pubblico i contenuti presenti nel Rapporto.

Attività 1.1 “Indagine conoscitiva”, punto b) “iniziative e progetti avviati sul territorio nazionale sul tema dello spreco alimentare all’interno delle scuole.”

Al fine di garantire una agevole ed efficace consultazione delle iniziative identificate ed il loro caricamento all’interno del database del sito web di progetto, ogni iniziativa dovrà essere “profilata” in modo uniforme, attraverso l’utilizzo di “descrittori/campi” standard. La definizione di tali descrittori/campi dovrà essere



concordata con ANCI. A titolo indicativo, le informazioni da raccogliere per ognuna delle iniziative identificate, potranno riguardare:

- Nome/Titolo iniziativa;
- Descrizione sintetica dell'iniziativa;
- Logo/immagine (eventuale) dell'iniziativa;
- Target (es. scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria)
- Soggetto promotore;
- Soggetto attuatore;
- Partners di progetto;
- Anno scolastico;
- Riferimenti geografici (Regione, Provincia, Comune);
- Azioni rilevanti incluse nell'iniziativa;
 - Laboratori;
 - Premi e concorsi;
 - Attività didattiche in aula;
 - Donazione eccedenze alimentari per alimentazione umana;
 - Donazione eccedenze alimentari per alimentazione animale;
 - Distribuzione Food-bags per l'asporto del cibo avanzato;
 - Misurazione, monitoraggio dello spreco alimentare;
 - Modifiche alla gestione interna del servizio mensa finalizzate alla riduzione del cibo non consumato;
 - Altro (*specificare*)
- Allegati (es. documenti ed elaborati realizzati nell'ambito dell'iniziativa);
- Contatto/i di riferimento;
- Sito/pagina web dell'iniziativa se disponibile;

Al fine di favorire l'identificazione e la pubblicazione sul sito web di progetto del maggior numero di iniziative, l'indagine dovrà prevedere la predisposizione e l'inoltro di una scheda standard di rilevazione a tutti i referenti dei progetti identificati in via preliminare anche attraverso una ricerca on-line.

Al fine di garantire la completezza e l'omogeneità delle informazioni raccolte attraverso le schede di rilevazione, l'affidatario dovrà verificarne i contenuti e richiedere ove necessario eventuali modifiche/integrazioni.

I materiali e le informazioni raccolte dovranno essere presentate all'interno di un Rapporto conclusivo ed organizzate in modo tale da poter essere rese facilmente disponibili e consultabili sul sito web di progetto. Il soggetto affidatario dovrà pertanto collaborare con ANCI anche al fine di predisporre le specifiche tecniche per la realizzazione delle banche dati on-line destinate ad ospitare e rendere accessibili al pubblico i contenuti presenti nel Rapporto.

Attività 1.2 "Sperimentazione nelle scuole"



L'attività di sperimentazione nelle scuole, per ogni scuola oggetto della sperimentazione (minimo 10), dovrà essere articolata come minimo nelle seguenti fasi:

- Monitoraggio preventivo dello spreco alimentare;
- Identificazione delle possibili misure correttive adottabili nello specifico contesto;
- Implementazione di una o più delle misure identificate;
- Monitoraggio degli sprechi alimentari successivo all'implementazione delle misure correttive ai fini della valutazione dell'efficacia delle misure adottate.

I risultati della sperimentazione dovranno essere presentati all'interno di un Report conclusivo che sarà reso disponibile sul sito web di progetto.

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 degli elaborati, completi di indice "navigabile" dei contenuti dovrà essere effettuata in formato digitale, all'indirizzo cicchiello@anci.it nel rispetto delle seguenti scadenze:

Attività	Elaborato da consegnare	Termini di consegna
Attività 1.1 "Indagine conoscitiva", lettera a) "informazioni e materiali disponibili utilizzabili per la realizzazione di progetti e iniziative di prevenzione degli sprechi alimentari all'interno delle scuole".	Rapporto indagine	4 (quattro) mesi dalla data di stipulazione del contratto
Attività 1.1 "Indagine conoscitiva", lettera b) "iniziative e progetti avviati sul territorio nazionale sul tema dello spreco alimentare all'interno delle scuole."	Rapporto indagine	4 (quattro) mesi dalla data di stipulazione del contratto
Attività 1.2 "Sperimentazione nelle scuole"	Rapporto sull'esito della sperimentazione	9 (nove) mesi 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 i criteri indicati 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:

criterio	Descrizione	Punteggio MAX
Proposta economica	Proposta economica	30
Proposta tecnica:		
<ul style="list-style-type: none"> Chiarezza espositiva Metodologie e strumenti che verranno adottati		10
<ul style="list-style-type: none"> Numero minimo risorse impiegate Professionalità delle risorse impiegate	Offerta tecnica dettagliata con spiegazione di come si effettuerà il lavoro.	20
<ul style="list-style-type: none"> Innovazione della proposta anche utilizzando strumenti adeguati e/o all’avanguardia		10
		20



N°di scuole	Numero di scuole aggiuntive (oltre le 10 previste come minimo) sulle quali sarà effettuata la sperimentazione	1 punto per ogni scuola oltre le 10 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