

REPERTORIO N. 4699/2015

PROT. N. 75683 DEL 02/11/2015

CLASS. X

TITOLO 4

Milano, 02/11/2015

## AVVISO

Il Politecnico di Milano intende bandire, entro febbraio 2016, procedure negoziate per l'acquisto di **servizi di ospitalità e spazi per la didattica per Alta Scuola Politecnica**, come previsto dagli art. 20 e 27 del D.Lgs.163/2006.

### BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO "ALTA SCUOLA POLITECNICA - ASP"

Si tratta di una scuola fondata 9 anni fa congiuntamente dai Politecnici di Milano e di Torino. All'indirizzo <http://www.asp-poli.it> potete trovare la presentazione della Scuola.

I due Politecnici ogni anno offrono a 150 dei loro migliori studenti iscritti ai corsi laurea magistrale la possibilità di frequentare, in parallelo ai normali studi dell'ultimo biennio, alcuni corsi integrativi tenuti da docenti di fama nazionale e internazionale. Il 25% degli studenti proviene dall'estero e la lingua ufficiale della scuola è l'inglese.

I corsi dell'ASP si tengono in forma di "school" di durata settimanale fuori dalla sede dei due Politecnici, solitamente una in inverno, una in primavera ed una in estate (Winter, Spring e Summer School).

### INFORMAZIONI UTILI ALLA REDAZIONE DELL'OFFERTA

La presente indagine di mercato si riferisce a due delle tre tipologie di school sopra menzionate per il corrente anno accademico, previste nei seguenti periodi:

14 – 18 marzo 2016	16 – 20 maggio 2016
Winter School	Spring School

L'ospitalità da prevedersi è per 300 studenti contemporaneamente per la Winter School e 150 per la Spring.  
Le ditte interessate possono candidarsi per una o entrambe le School.

**La cifra massima che sarà messa a base d'asta per la Winter School (300 studenti) è pari a €110.000 IVA esclusa.**

**La cifra massima che sarà messa a base d'asta per la Spring School (150 studenti) è pari a €56.000 IVA esclusa.**

**Potranno rispondere alla presente indagine di mercato strutture alberghiere oppure agenzie di organizzazione eventi. Si specifica tuttavia che oggetto dell'appalto saranno i soli servizi alberghieri di**

**ospitalità e messa a disposizione delle strutture e attrezzature per la didattica. Non sono richiesti servizi di organizzazione dell'evento, segreteria o altro.**

***Specifiche richieste:***

1. è importante che la struttura si trovi il più possibile equidistante da Milano e Torino e che sia raggiungibile in auto e con mezzi di trasporto pubblico in massimo 2 ore. L'orario in cui si prevede l'utilizzo delle varie sale richieste è, generalmente, 9-19;
2. tutti gli spazi di lavoro (auditorium, sale) devono trovarsi nella stessa struttura o nei pressi di essa ed essere raggiungibili in massimo 10 minuti a piedi;
3. ospitalità in pensione completa per circa 300 studenti durante la Winter School e 150 durante la Spring, preferibilmente in camere doppie, triple e quadruple;
4. ospitalità in pensione completa per 15-20 persone tra staff e corpo docente in camere singole. Precisiamo che, mentre gli studenti occupano la stanza per tutto il periodo della school, staff e docenti sono soggetti a turnazione;
5. i pasti per gli studenti possono essere gestiti a self-service e non devono prevedere la somministrazione di alcolici; per staff e docenti resta valido il sistema del self-service, ma occorrono tavoli riservati. Riguardo i menu, vista la notevole eterogeneità dei nostri gruppi di studenti e ospiti, gradiremmo che a ogni pasto non mancassero mai delle portate a base di sole verdure (o comunque con ingredienti di origine non animale) e che la cucina della struttura preveda menu specifici per eventuali intolleranze/allergie alimentari;
6. durante la Winter School due "auditorium" da almeno 150 posti da utilizzare in parallelo, attrezzati con sistemi audiovisivi multimediali. Durante la Spring è invece necessario un solo "auditorium". Di massima occorrono abitualmente: microfoni da tavolo e almeno un radiomicrofono ad uso dei relatori, microfoni "gelato" per interventi dalla platea, pc con internet al tavolo dei relatori, possibilità per i relatori di collegare il proprio pc al sistema audio-video, registrazione audio e video dei lavori. Indicare la tipologia delle sedute dell'auditorium (poltrone, sedie con ribaltina, tavoli con sedie,...);
7. assistenza tecnica costante durante i lavori negli auditorium;
8. dieci sale da 30-40 posti ciascuna per i momenti in cui gli studenti si dividono per i lavori di gruppo durante la Winter School; le sale richieste per la Spring School sono cinque;
9. possibilità di attrezzare le aule con lavagne a fogli di carta o con videoproiettori;
10. una stanza da adibire ad ufficio per lo staff con almeno due postazioni di lavoro attrezzate (PC con pacchetto operativo Office, connessione internet, una fotocopiatrice, una stampante, una linea telefonica, materiale di cancelleria, carta compresa);
11. connessione internet wireless gratuita all'interno della struttura, con banda di connessione verso internet adeguata all'utenza (specificare la banda disponibile in upload e download in sede di presentazione della candidatura), un numero di *access point* tale da garantire 300 connessioni durante la Winter School e 150 durante la Spring (da più di un dispositivo) in contemporanea e connessione gratuita nelle stanze;
12. è richiesta la presenza di un bar nei pressi dell'auditorium per servizio di catering;
13. è richiesto un servizio di navetta per docenti e staff, da e per gli aeroporti e le stazioni.

***Specifiche opzionali:***

Preghiamo di indicarci se vi sia la disponibilità di strutture ludico-sportive e a quali condizioni potrebbero essere messe a disposizione, se vi sia la possibilità di organizzare momenti di aggregazione e/o visite guidate (in generale eventi legati alla conoscenza e alla valorizzazione di specificità del territorio).

A titolo di esempio, in precedenti occasioni le strutture ospitanti hanno messo a disposizione degli studenti l'utilizzo libero di palestre, piscine, campi di calcio.

Richiediamo che le strutture interessate che intendano formulare una proposta tengano in considerazione che la nostra presenza all'interno di una struttura alberghiera è finalizzata alla realizzazione di un programma di carattere didattico.



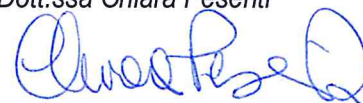
## MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Le ditte interessate, entro il termine del **30 novembre 2015**:

- Dovranno segnalare la propria disponibilità a fornire tali competenze iscrivendosi all'Elenco Fornitori del Politecnico di Milano (disponibile all'indirizzo: <http://www.polimi.it/imprese/proponiti-come-fornitore/>).
- Al momento dell'iscrizione all'Elenco Fornitori dovranno indicare, nella sezione "Scheda Linee" la seguente linea merceologica:
  - o Linea: Servizi alberghieri, di ristorazione e di vendita al dettaglio
  - o Categoria: Servizi alberghieri
  - o Sottocategoria: Servizi di ospitalità e spazi per l'organizzazione di eventi didattici
- Dovranno inviare all'indirizzo [pecateneo@cert.polimi.it](mailto:pecateneo@cert.polimi.it) lettera di candidatura contenente tutte le informazioni utili per valutare la capacità ricettiva della struttura, come dettagliata dal presente avviso.

Le ditte iscrittesi all'Elenco Fornitori del Politecnico di Milano nelle suddette categorie merceologiche che avranno inviato lettera di candidatura via PEC entro il termine del 30 novembre 2015 verranno prese in considerazione per l'avvio di procedure negoziate, alle quali verrà invitato un numero minimo di cinque concorrenti selezionati sulla base della documentazione fornita con le modalità sopra descritte, tra le aziende iscritte al momento dell'avvio della procedura.

La Dirigente  
Dott.ssa Chiara Pesenti



Per maggiori informazioni:

*Daniela Ripanti*  
Alta Scuola Politecnica – Politecnico di Milano  
Piazza Leonardo da Vinci 32  
20133 Milano  
@ [daniela.ripanti@polimi.it](mailto:daniela.ripanti@polimi.it)  
tel. 02 2399 9801  
fax 02 2399 9795

---

### POLITECNICO DI MILANO

Piazza Leonardo da Vinci 32 - 20133 Milano  
Ph. +39 02.2399.9801 - Fax +39 02.2399.9795  
[info-mi@asp-poli.it](mailto:info-mi@asp-poli.it)

### POLITECNICO DI TORINO

Corso Duca degli Abruzzi 24 - 10129 Torino  
Ph. +39 011.090.5767 - Fax +39 011.090.5730  
[info-to@asp-poli.it](mailto:info-to@asp-poli.it)

[www.asp-poli.it](http://www.asp-poli.it)