

Milano,

## AVVISO

Il Politecnico di Milano intende bandire, entro maggio 2017, procedura negoziata per l'acquisto di "Servizi di ospitalità e spazi per la didattica per Alta Scuola Politecnica", ai sensi dell'art.36 c.2.b d.lgs.50/2016.

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

Si tratta di una scuola fondata nel 2004 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).

L'intento dell'Alta Scuola Politecnica è quello di offrire una didattica in un contesto il più possibile diverso da quello in cui solitamente i propri studenti si trovano a lavorare, favorendo soprattutto lo spirito di community che rappresenta uno dei principali obiettivi del programma, data la multiculturalità ed eterogeneità dei suoi partecipanti.

### OGGETTO DELLA PROCEDURA

Oggetto della presente procedura è la selezione di un fornitore che effettui servizi di ospitalità alberghiera e spazi per la didattica per l'organizzazione della Summer School 2017 organizzata dall'Alta Scuola Politecnica.

### INFORMAZIONI UTILI ALLA REDAZIONE DELL'OFFERTA

La presente indagine di mercato si riferisce alla summer school sopra menzionata, per il corrente anno accademico, prevista nel seguente periodo:

23 – 28 luglio 2017
Summer School
Luogo: Comune di Napoli

L'ospitalità da prevedersi è per circa 150 studenti dei Politecnici di Torino e di Milano, più ulteriori 50 studenti di università partner del Sud Italia, e per circa 25 altri ospiti tra personale e corpo docente.

- Check-in: pomeriggio/serata del giorno 23.07.2017 (necessaria la fornitura della cena)
- Check-out: 28.07.2017 pomeriggio, dopo il pranzo

L'attività didattica si terrà dal 24.07 al 28.07.

**La cifra massima che sarà messa a base d'asta per la Summer School (200 studenti + 25 ospiti come numero massimo di persone da ospitare) è pari a € 95.000,00 IVA esclusa.**

La procedura negoziata per la fornitura dei servizi richiesti sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c.3.b del D.Lgs. n. 50/2016.

**La procedura di gara sarà effettuata tramite piattaforma telematica Sintel: <http://www.arca.regione.lombardia.it/>**

**Potranno rispondere alla presente indagine di mercato strutture alberghiere dotate di centro congressi oppure, strutture alberghiere e centri congressi che si presentino in forma aggregata.**

***Specifiche richieste per le strutture partecipanti:***

1. Essere classificata minimo 3 stelle;
2. Essere situata geograficamente entro il Comune di Napoli e raggiungibile con mezzi di trasporto pubblico;
3. Essere locata nelle vicinanze della stazione di Napoli Centrale (20 km massimo);
4. Essere locata nelle vicinanze dell'aeroporto di Napoli-Capodichino (20 km massimo);

La struttura deve offrire:

1. ospitalità in pensione completa per circa 200 studenti, preferibilmente in camere doppie, triple e quadruple;
2. ospitalità in pensione completa per circa 25 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;
3. pasti completi: primo, secondo, contorno e frutta. Tali pasti possono essere gestiti a self-service per gli studenti, e non devono prevedere la somministrazione di alcolici; anche per staff e docenti i pasti possono essere gestiti a self-service, ma occorre prevedere tavoli riservati;
4. Riguardo i menu, vista la notevole eterogeneità dei nostri gruppi di studenti e ospiti, a ogni pasto non devono mai mancare delle portate a base di sole verdure (o comunque con ingredienti di origine non animale), della frutta fresca, e la cucina della struttura deve prevedere menu specifici per eventuali intolleranze/allergie alimentari (tipo celiachia). Il medesimo menù giornaliero non deve essere ripetuto per tutta la durata dell'evento; il medesimo piatto non deve essere ripetuto il giorno successivo. Almeno una settimana prima dell'inizio della School la struttura ospitante dovrà presentare una proposta di menù per l'intera settimana dell'evento, che dovrà essere accettata dal Politecnico di Milano.
5. I pasti dovranno rispettare le grammature indicate nell'Allegato Grammature che sarà allegato al Capitolato di gara.
6. Un "auditorium" da almeno 250 posti attrezzato con sistemi audiovisivi multimediali. 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 delle lezioni. Indicare la

- tipologia delle sedute dell'auditorium (poltrone, sedie con ribaltina, tavoli con sedie,...); L'orario in cui si prevede l'utilizzo delle varie sale richieste è, generalmente, 9-19;
7. Tutti gli spazi di lavoro (auditorium, sale) devono trovarsi nella stessa struttura o nei pressi di essa ed essere raggiungibili preferibilmente a piedi in non più di 10 minuti.
  8. Assistenza tecnica costante durante i lavori negli auditorium;
  9. Sette sale, ciascuna da 30-40 posti per i momenti in cui gli studenti si dividono per i lavori di gruppo;
  10. Possibilità di attrezzare le sale con lavagne a fogli di carta o con videoproiettori;
  11. Una o due stanze 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);
  12. Connessione internet wireless gratuita all'interno della struttura, sia negli spazi dedicati alle attività didattiche che all'interno delle stanze, con banda di connessione verso internet adeguata all'utenza, un numero di access point tale da garantire la disponibilità per 200 utenti, connessi in contemporanea da più di un dispositivo (es. pc, tablet e smartphone). In particolare deve essere garantito:
  13. Numero di utenze concorrenti nell'auditorium e nelle sale pari almeno a 400;
  14. Connessione internet con velocità minima 100Mbit/sec simmetrica in upload e download.
  15. Bar nei pressi dell'auditorium per servizio di catering;
  16. Servizio di navetta per docenti, staff e studenti, da e per gli aeroporti e le stazioni. Nel caso in cui l'auditorium e le sale per i lavori di gruppo fossero esterni alla struttura ricettiva deve essere previsto un servizio di transfer alla mattina e alla sera da e per l'auditorium;
  17. Parti comuni all'interno della struttura che possano essere utilizzati come spazi, anche informali, dedicati alle attività didattiche.

## MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Gli operatori economici interessati, entro il termine dell'**8 maggio 2017**, dovranno:

- segnalare la propria disponibilità a fornire tali competenze inviando all'indirizzo **pecateneo@cert.polimi.it** lettera di candidatura contenente tutte le informazioni utili per valutare la capacità ricettiva della struttura, come dettagliata dal presente avviso;
- iscriversi alla piattaforma Sintel e a qualificarsi per il Politecnico di Milano

Informazioni relative alle modalità di iscrizione e qualifica sono reperibili sul sito <http://www.polimi.it/impreseproponiti-come-fornitore/>, <http://www.arca.regione.lombardia.it> e tramite il call center di ARCA.

*La Dirigente*  
*Dott.ssa Chiara Pesenti*

Per maggiori informazioni:

Maria Grazia Comini  
Alta Scuola Politecnica – Politecnico di Milano  
Piazza Leonardo da Vinci 32  
20133 Milano  
@ mariagrazia.comini@polimi.it  
tel. 02 2399 9788  
fax 02 2399 9795