

ALLEGATO 1 - ELENCO DI DETTAGLIO DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE

Oggetto della presente procedura di affidamento sono:

- **EVENTO N.1: KICK-OFF BENEFICIARI 2024 KA121 Settore Scuola – NORD**
Da svolgersi a Torino o Milano o Bologna in due giorni consecutivi da individuare nel periodo ottobre/novembre 2024
- **EVENTO N.2: KICK-OFF BENEFICIARI 2024 KA121 SCH – CENTRO**
Da svolgersi a Roma in due giorni consecutivi da individuare nel periodo ottobre/novembre 2024
- **EVENTO N.3: KICK-OFF BENEFICIARI 2024 KA121 SCH - SUD**
Da svolgersi a Napoli in due giorni consecutivi da individuare nel periodo fine ottobre/novembre 2024

Le date dei 3 eventi non devono sovrapporsi.

EVENTO N.1: KICK-OFF BENEFICIARI 2024 KA121 Settore Scuola - NORD

Luogo: Torino o Milano o Bologna

Date: 2 gg. consecutivi da individuare nei mesi di ottobre/novembre 2024

Partecipanti previsti: 400

Tipologia: Congressuale

Durata: 2 mezze giornate di cui:

- 1° giornata half day PM dalle 14:30 alle 18.00 ca;
- 2° giornata half day dalle 9.30 alle 13.00 ca.

Importo complessivo massimo dell'appalto: € 45.500,00 esclusa IVA

SERVIZI RICHIESTI:

1. SERVIZI CONGRESSUALI

Struttura alberghiera o centro congressi ubicato in zona centrale, facilmente raggiungibile dalla Stazione ferroviaria a piedi o con un mezzo pubblico, in una delle seguenti città: Torino, Milano, Bologna, a disposizione per 2 giornate consecutive nel periodo compreso tra ottobre e novembre 2024, che disponga dei seguenti spazi congressuali:

- **1 plenaria capienza 400 pax:** a disposizione il primo e il secondo giorno, allestita a platea con tavolo per i relatori con 5 postazioni, podio, microfoni fissi sulla presidenza e sul podio + 1 radio microfono a gelato; PC relatore con audio e accesso a internet dedicato con cavo Lan, videoproiettore, schermo, WIFI per tutti i partecipanti;
- **5 salette capienza max 60 pax** (per la sesta saletta si utilizzerà la sala plenaria) allestimento a platea, videoproiettore, schermo, WIFI;

Servizi aggiuntivi:

- Acqua in tutte le sale per relatori;

- Possibilità di effettuare fotocopie e stampe b/n e a colori in formato A4 ed A3;
- Hospitality desk per gli accreditati in prossimità della sala plenaria;
- Segnaletica direzionale all'interno della struttura;
- Paline A-L e M-Z per il desk accreditati;
- Cavalieri relatori;
- Servizio guardaroba con hostess.

2. SERVIZI CATERING

1° giorno

1 coffee break nel pomeriggio (dolce e salato);

2° giorno

1 coffee break la mattina;

1 light lunch a buffet con tavoli di appoggio, comprensivo di acqua, soft drink e caffè (no vino), al termine dei lavori.

Allestimento con tovaglie di stoffa, stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro, posateria in acciaio.

*I servizi ristorativi richiesti si intendono per **400 pax**, con **minimo garantito 320 pax***

NOTE

- Si richiede la presenza di un responsabile/capo progetto durante lo svolgimento dell'evento per coordinamento e supervisione dei servizi forniti e interfaccia con i referenti Indire.
- Tutti i servizi di catering/ristorativi richiesti dovranno prevedere piatti alternativi per eventuali ospiti con esigenze alimentari particolari;
- Per tutti i servizi catering/ristorativi richiesti dovrà essere allegata almeno una proposta di menu.
- E' possibile presentare più proposte di strutture.
- Gli spazi congressuali proposti dovranno essere effettivamente disponibili e opzionati per le date richieste.
- Nel preventivo di spesa dovranno essere indicati i prezzi unitari di ogni singolo servizio, il fee di agenzia applicato e il totale complessivo dei costi sia netto che con IVA inclusa.

NB: La stima del numero dei partecipanti potrà subire variazioni tra la fase di pubblicazione del presente avviso e la fase di avvio della vera e propria procedura di affidamento diretto. E' pertanto indispensabile indicare i prezzi unitari dei servizi e delle forniture richieste al fine di una corretta parametrizzazione dell'importo dell'affidamento.

EVENTO N.2: KICK-OFF BENEFICIARI 2024 KA121 SCH – CENTRO

Luogo: Roma

Date: 2 gg. consecutivi da individuare nei mesi di ottobre e novembre 2024

Partecipanti previsti: 400

Tipologia: Congressuale

Durata: 2 mezze giornate di cui:

- 1° giornata half day PM dalle 14:30 alle 18.00 ca;
- 2° giornata half day dalle 9.30 alle 13.00 ca.

Importo complessivo massimo dell'appalto: € 45.000,00 esclusa IVA

SERVIZI RICHIESTI:

1. SERVIZI CONGRESSUALI

Struttura alberghiera o centro congressi ubicato a Roma in zona centrale, facilmente raggiungibile dalla Stazione ferroviaria a piedi o con un mezzo pubblico, a disposizione per 2 giornate consecutive nel periodo compreso tra ottobre e novembre 2024, che disponga dei seguenti spazi congressuali:

- **1 plenaria capienza 400 pax:** a disposizione il primo e il secondo giorno, allestita a platea con un tavolo relatori con 5 postazioni di lavoro, podio, microfoni fissi sulla presidenza e sul podio + 1 radio microfono a gelato; PC con audio e accesso a internet dedicato con cavo Lan, videoproiettore, schermo, WIFI per tutti i partecipanti.
- **5 salette capienza max 60 pax** (per la sesta saletta si utilizzerà la sala plenaria) allestimento a platea, videoproiettore, schermo, WIFI;

Servizi aggiuntivi:

- Acqua in tutte le sale per relatori e partecipanti;
- Possibilità di effettuare fotocopie e stampe b/n e a colori in formato A4 ed A3;
- Hospitality desk per gli accreditati in prossimità di tutte le sale
- Segnaletica direzionale all'interno della struttura;
- Paline A-L e M-Z per il desk accreditati;
- Cavalieri relatori;
- Servizio guardaroba con hostess.

3. SERVIZI CATERING

1° giorno

1 coffee break nel pomeriggio (dolce e salato)

2° giorno

1 coffee break la mattina (dolce)

1 light lunch a buffet con tavoli di appoggio, comprensivo di acqua, soft drink e caffè (no vino), al termine dei lavori;

Allestimento con tovaglie di stoffa, stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro, posateria in acciaio.

I servizi ristorativi richiesti si intendono per **400 pax**, con **minimo garantito 320 pax**

NOTE

- Si richiede la presenza di un responsabile/capo progetto durante lo svolgimento dell'evento per coordinamento e supervisione dei servizi forniti e interfaccia con i referenti Indire.
- Tutti i servizi di catering/ristorativi richiesti dovranno prevedere piatti alternativi per eventuali ospiti con esigenze alimentari particolari;
- Per tutti i servizi catering/ristorativi richiesti dovrà essere allegata almeno una proposta di menu.
- È possibile presentare più proposte di strutture.
- Gli spazi congressuali proposti dovranno essere effettivamente disponibili e opzionati per le date richieste.
- Nel preventivo di spesa dovranno essere indicati i prezzi unitari di ogni singolo servizio, il *fee* di agenzia applicato e il totale complessivo dei costi sia netto che con IVA inclusa.

NB: La stima del numero dei partecipanti potrà subire variazioni tra la fase di pubblicazione del presente avviso e la fase di avvio della vera e propria procedura di affidamento diretto. È pertanto indispensabile indicare i prezzi unitari dei servizi e delle forniture richieste al fine di una corretta parametrizzazione dell'importo dell'affidamento.

EVENTO N.3: KICK-OFF BENEFICIARI 2024 KA121 SCH - SUD

Luogo: Napoli

Date: 2 gg. consecutivi da individuare

Partecipanti previsti: 450

Tipologia: Congressuale

Durata: 2 mezze giornate di cui:

- 1° giornata half day PM dalle 14:30 alle 18.00 ca;
- 2° giornata half day dalle 9.30 alle 13.00 ca.

Importo complessivo massimo dell'appalto: € 48.000,00 esclusa IVA

SERVIZI RICHIESTI:

1. SERVIZI CONGRESSUALI

Struttura alberghiera o centro congressi ubicato a Napoli in zona centrale o nei pressi del Lungomare, facilmente raggiungibile dalla Stazione ferroviaria a piedi o con un mezzo pubblico, a disposizione per 2 giornate consecutive nel periodo compreso tra ottobre e novembre 2024, che disponga dei seguenti spazi congressuali:

- **1 plenaria capienza 450 pax:** a disposizione il primo e il secondo giorno, allestita a platea con un tavolo relatori con 5 postazioni di lavoro, podio, microfoni fissi sulla presidenza e sul podio + 1 radio microfono a gelato; PC con audio e accesso a internet dedicato con cavo Lan, videoproiettore, schermo, WIFI per tutti i partecipanti.
- **5 salette capienza max 60 pax** (per la sesta saletta si utilizzerà la sala plenaria) allestimento a platea, videoproiettore, schermo, WIFI;

Servizi aggiuntivi:

- Acqua in tutte le sale per relatori e partecipanti;
- Possibilità di effettuare fotocopie e stampe b/n e a colori in formato A4 ed A3;
- Hospitality desk per gli accrediti in prossimità della sala Plenaria;
- Segnaletica direzionale all'interno della struttura;
- Paline A-L e M-Z per il desk accrediti;
- Cavalieri relatori;
- Servizio guardaroba con hostess.

4. SERVIZI CATERING

1° giorno

1 coffee break nel pomeriggio (dolce e salato)

2° giorno

1 coffee break la mattina (dolce)

1 light lunch a buffet con tavoli di appoggio, comprensivo di acqua, soft drink e caffè (no vino), al termine dei lavori.

Allestimento con tovaglie di stoffa, stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro, posateria in acciaio.

I servizi ristorativi richiesti si intendono per **450 pax**, con **minimo garantito 360 pax**

NOTE

- Si richiede la presenza di un responsabile/capo progetto durante lo svolgimento dell'evento per coordinamento e supervisione dei servizi forniti e interfaccia con i referenti Indire.
- Tutti i servizi di catering/ristorativi richiesti dovranno prevedere piatti alternativi per eventuali ospiti con esigenze alimentari particolari;
- Per tutti i servizi catering/ristorativi richiesti dovrà essere allegata almeno una proposta di menu.
- E' possibile presentare più proposte di strutture.
- Gli spazi congressuali proposti dovranno essere effettivamente disponibili e opzionati per le date richieste.
- Nel preventivo di spesa dovranno essere indicati i prezzi unitari di ogni singolo servizio, il *fee* di agenzia applicato e il totale complessivo dei costi sia netto che con IVA inclusa.

NB: La stima del numero dei partecipanti potrà subire variazioni tra la fase di pubblicazione del presente avviso e la fase di avvio della vera e propria procedura di affidamento diretto. E' pertanto indispensabile indicare i prezzi unitari dei servizi e delle forniture richieste al fine di una corretta parametrizzazione dell'importo dell'affidamento.