Fondazione Politecnico di Milano
P.zza Leonardo da Vinci, 32
20133 Milano
Tel. +39 02 2399 9150
Fax +39 02 2399 9155

DP 03/2025

DETERMINAZIONE PRESIDENZIALE

Il sottoscritto Ferruccio Resta, nato a Bergamo il 29 agosto 1968, Codice fiscale RST FRC 68M29 A794Y, in qualità di Presidente e Legale Rappresentante della Fondazione Politecnico di Milano, con sede in Piazza Leonardo da Vinci 32, 20133 Milano, Codice Fiscale 97346000157 e Partita IVA 04080270962,

Visto il D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici";
Viste le Procedure di Qualità di Fondazione Politecnico di Milano per l'affidamento di contratti per l'acquisto di beni e servizi;

Visto l'art. 50 comma 1 lettera b) del D. Lgs. n. 36/2023, ai sensi del quale le stazioni appaltanti possono procedere, per acquisti di beni e servizi di importo inferiore a **140.000 Euro al netto dell'IVA**, mediante affidamento diretto, anche senza la consultazione di più operatori economici;

Considerato che la Fondazione Politecnico di Milano, in collaborazione con il Politecnico di Milano-Dipartimento ABC (Dipartimento di Architettura, Ingegneria delle Costruzioni e Ambiente Costruito), ha dato vita ad una partnership tecnologica, la Joint Research Partnership Healthcare Infrastructures, rivolta alle imprese e alle istituzioni per sviluppare e sperimentare strategie evolutive di innovazione progettuale, tecnologica, organizzativa, costruttiva e gestionale in ambito sanitario.

Considerato che nell'ambito dell'iniziativa Joint Research Partnership Healthcare Infrastructures la Fondazione Politecnico di Milano intende realizzare in data 18/02/2025 un evento in plenaria aperto sia a tutte le imprese e istituzioni associate al JRP che a possibili nuovi Partner.

Considerato che al fine della realizzazione dell'evento in plenaria di cui al punto precedente, Fondazione Politecnico di Milano intende stipulare un contratto per l'affidamento di un *servizio catering* ad un operatore economico in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali;

Considerato che, ai sensi dell'art.11 comma 2 del D. Lgs 36/2023 come modificato dal D. Lgs 209/2024, il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nelle attività oggetto dell'affidamento è "commercio/pubblici esercizi"

Considerato che in data 21/11/2024 la Fondazione Politecnico di Milano ha chiesto alla società Valsecchi Massimiliano s.r.l. (di seguito anche "Valsecchi") un preventivo per un servizio catering e che la società Valsecchi in data 22/11/2024 ha prodotto propria offerta economica (Allegato 1) inerente il servizio richiesto per un importo complessivo pari a € 6.975,00 (seimilanovecentosettantacinque/00 euro) al netto di IVA

Considerato che tale affidamento verrà svolto in accordo con l'art. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. 31 Marzo 2023, n. 36 e che la procedura sarà svolta anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali;

Ritenuto necessario procedere, ai sensi degli artt. 19 e ss. Del D. Lgs. 36/2023, all'affidamento del servizio di cui sopra mediante utilizzo di piattaforme di approvvigionamento digitale certificate da AGID, la procedura di

Fondazione Politecnico di Milano
P.zza Leonardo da Vinci, 32
20133 Milano
Tel. +39 02 2399 9150
Fax +39 02 2399 9155

affidamento diretto in oggetto verrà gestita telematicamente mediante Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) utilizzando il portale acquistinretepa.it**;**

per le motivazioni espresse in premessa,

DISPONE

ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. b) del D. Lgs. 36/2023, l'affidamento diretto tramite trattativa diretta MEPA n. 5079704 del servizio catering di cui in premessa, per un importo complessivo pari a € 6.975,00 (seimilanovecentosettantacinque/00 euro) al netto di IVA, alla società Valsecchi Massimiliano s.r.l. con sede legale a Mandello del Lario (LC) via Dante Alighieri nr. 98, CAP 23826, iscritta in data 01/04/2017 al registro delle imprese della CCIAA di Como-Lecco al N. REA LC-324284 con CF e P. IVA e R.I. N. 03704520133;

di nominare Responsabile Unico di Progetto, il Direttore Generale di Fondazione Politecnico di Milano, dott. Federico Colombo, ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.;

di imputare gli oneri relativi all'anno 2025 al codice di progetto I0553X, centro di costo 23.05;

che il pagamento verrà effettuato nel rispetto degli obblighi di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e comunque previa presentazione di fatture debitamente controllate e vistate in ordine alla regolarità e rispondenza formale e fiscale;

che il contratto di affidamento si intende stipulato con documento di stipula generato dal MEPA ;

che il presente provvedimento è sottoposto agli obblighi di pubblicazione e comunicazione di legge.

Milano, li 12/02/2025

Il Presidente

Prof. Ferruccio Resta

Firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

Allegati

- **ALLEGATO 1: preventivo della società Valsecchi Massimiliano s.r.l. del 22/11/2024**

Firmato digitalmente
da:FERRUCCIO RESTA
Organizzazione:
POLITECNICO DI
MILANO/80057930150

SPETT.LE POLIMI FONDAZIONE POLITECNICO DI MILANO
ALLA CORTESE ATT.NE DAVIDE MANZIN

MANDELLO DEL LARIO, 22/11/2024

CONTATTI CLIENTE: 346 221 1474

OGGETTO: RICHIESTA SERVIZI CATERING PER VS EVENTO

RIEPILOGO SERVIZI:

GIORNO	SERVIZIO	ORARIO	LUOGO	SPAZIO	PAX	NOTE
MARTEDI' 18 FEBBRAIO 2024	WELCOME COFFEE	ALLESTIMENTO PRONTO PER LE ORE 9:00 PROLUNGAMENTO SERVIZIO FINO LE ORE 11:00	POLITECNICO DI MILANO, CAMPUS LEONARDO EVENTO AULA MAGNA	ALLESTIMENTO IN BALCONATA	90 PAX	DOLCE SALATO NO PASTICCERIA SECCA INTEGRAZIONE BRIOSCINE SALATE, PIZZETTE E FOCACCINE UTILIZZO MATERIALE LAVABILE
	LUNCH	ALLESTIMENTO PRONTO PER LE ORE 13:00 FINE SERVIZIO ORE 15:00	POLITECNICO DI MILANO, CAMPUS LEONARDO EVENTO AULA MAGNA	ALLESTIMENTO IN BALCONATA	120 PAX	ANTIPASTI FREDDI E CALDI (RICHIESTA PARMIGIANA) 2 PRIMI CALDI, DOLCI, VINO BIANCO E ROSSO.

NOTE
Richiesti n. 7/8 tavoli mangia in piedi
Richiesti n. 2 funghi scaldanti elettrici

Le Delizie – Massimiliano Valsecchi Srl
Via Dante Alighieri 98, Mandello del Lario (LC) 23826
Cod. Fisc.e P.IVA 03704520133
info@ledeliziedivalsecchi.com / massimilianovalsecchi1@virgilio.it
TEL. 0341 733115 / www.ledeliziedivalsecchi.com

Proposta “C”
Coffee break mattino
Dolce e salato

Bevande - Dolci - Salato

Caffè espresso, normale e decaffeinato
Tè caldo
Succhi di frutta
Acqua naturale e frizzante

Piccole brioscine dolci assortite
Mini muffin
Bocconcini di torta
Pizzottelle
Focacciotte

Brioscine salate

Il servizio comprende

- Allestimento bar con macchinetta caffè espresso, materiale d’uso necessario, tovaglioli carta, vassoi, sottopiatti in vetro
- **Utilizzo di materiale lavabile (ceramica / vetro)** **(vedi integrazione aggiuntiva)**
- Personale di servizio, allestimento e riordino
- Abbigliamento: pantaloni neri, camicia bianca, grembiule nero e cravatta nera
- Decorazione floreale

Per 100 persone euro 12,00 + iva 10% / cad.

Integrazione materiale lavabile euro 2,50 + iva 10% / cad.

Integrazione per prolungamento coffee euro 5,00 + iva 10% / cad.

Tot. complessivo euro 19,50 + iva 10% / cad.

INTEGRAZIONE DI PARMIGIANA CALDA TRA GLI ANTIPASTI

OMAGGIO

Lunch buffet opzione 3

Su vassoi con primi caldi

Versione composta da antipasti, primo piatto caldo, dolce e bevande analcoliche, il tutto preparato accuratamente, con decora-zione floreale e tutto quanto il necessario.

Antipasti

- Cubotti di primo sale con pomodorini, olive di Taggia e basilico
- Bresaola artigianale Chiavennasca in carpaccio con petali di parmigiano e rucola e cipolline di tropea in agrodolce, dressing al limone
- Insalata di finocchi con arance e salmone affumicato

- Cestino di pane misto

Verdure

- Verdure alla griglia al profumo di timo

Primi piatti caldi

- Lasagnette alle verdure
- Crespelle al prosciutto e formaggio
  (Vedi alternative a fine brochure)

Il dolce

- Selezione di dolci al cucchiaio
- Macedoniette di frutta fresca

Buvette

- Succhi di frutta
- Acqua naturale e frizzante

Caffè

Il servizio comprende

- Corbeille per buffet con decorazione floreale
- Allestimento bevande in coppa ghiaccio
- Succhi di frutta in brocca
- Personale di servizio, allestimento e riordino
- Materiale a perdere eco bio compostabile

PROMO 120 persone euro 32,00 + iva 10%

Servizio con utilizzo di materiale lavabile in ceramica/vetro/acciaio integrazione EURO 4,00 + iva 10%/cad.

Integrazione vino bianco / rosso a pacchetto euro 400,00 + iva 10%

NOTE INFORMATIVE

- Possibilità di prevedere alternative per **diete speciali e/o allergie** e intolleranze. A partire da euro 5,00 + iva 10% / cad.
- La **durata massima** dell'evento è calcolata nel range massimo e non oltre di **2 ore**, in caso di extra time l'azienda si riserva di addebitare un sovrapprezzo per il tempo in eccedenza.
  Extra time a partire da euro 100,00 + iva 10% a pacchetto
- Il cliente è responsabile dei **danni** provocati ai vari oggetti in noleggio, pertanto, l'azienda si riserva di addebitare al cliente il costo d'acquisto qualora l'oggetto risultasse danneggiato o smarrito.
- **Il servizio si intende al piano**. Per eventi da effettuarsi su piani differenti dal piano terra verrà preventivata un'integrazione a seconda del servizio da svolgere, della logistica – location ecc.
  A partire da euro 100,00 + IVA 10% a pacchetto
- In caso di costi aggiuntivi inerenti ai **mezzi di trasporto** (pedaggi, parcheggi, altro), tali spese saranno integrate al preventivo e resteranno a carico del cliente.
- Le **variazioni** di numero e/o selezione prodotti, opzioni extra, modifiche devono essere comunicati entro e non oltre 5 giorni dall'evento. In caso di variazioni oltre la data stabilita subentreranno maggiorazioni o comunque non sussisteranno detrazioni al prezzo pattuito inizialmente. In caso di mancato aggiornamento del numero di partecipanti verrà preso per conferma l'ultima numerica comunicata.

OPZIONI EXTRA ALLESTIMENTO

OPZIONI ALLESTIMENTO

Tavoli mangia in piedi

Fornitura tavoli mangia in piedi (diametro 80 cm / altezza 110)
con tovaglia in tessuto
EURO 25,00 + IVA 22%/cad.*

Tavoli rotondi 4/5 persone

Fornitura tavoli rotondi (diametro 120 cm)
con tovaglia in tessuto + 4/5 sedie chiavarina bianche
EURO 35,00 + IVA 22%/cad.*

Tavoli rotondi 6/8 persone

Fornitura tavoli rotondi (diametro 160 cm)
con tovaglia in tessuto + 6/8 sedie chiavarina bianche
EURO 45,00 + IVA 22%/cad.*

Funghi riscaldanti elettrici

Fornitura di n. 2 funghi riscaldanti elettrici
SCONTO DEDICATO EURO 150,00 + IVA 22%/cad.*

*Per IVA 22% se non necessario indicare in fattura la voce noleggio, verranno messi in un'unica voce catering al 10% di IVA.

LISTA ALTERNATIVE

Primo piatto

A SCELTA TRA LE SEGUENTI PROPOSTE

- Lasagnetta ai funghi porcini
- Lasagnetta classica alla bolognese
- Lasagnetta al ragù bianco delle feste
- Lasagnetta alla crema di zucchine/ricotta e spinaci/radicchio e provola
- Crespelle prosciutto/funghi/ricotta e erbette/radicchio e provola
- Panzerotto alla Sorrentina
- Crespella di grano saraceno “pizzoccherata”
- Spirali alla ricotta e spinaci/ fontina e prosciutto
- Conchiglioni al pesto di zucchine al gratin
- Caserecce al ragù di salsiccia e nettare di zafferano al gratin
- Pasta al forno gratinata con ragù e besciamella
- Pasta gratinata ai quattro formaggi
- Gnocchetti alla Valtellinese

DI SEGUITO ALCUNE NOVITA’

- Crespelle al nero di seppia con salmone e broccoletti
- Crespelle alla barbabietola con funghi porcini
- Cannelloni gratinati alla ricotta e spinaci
- Millefoglie di pasta reale alla crema di zucchine e verdure dell’orto
- Lasagnetta al ragù bianco e profumi dell’orto
- Timballo di pasta alla Siciliana con melanzane

LE ZUPPE

- Crema di zucca e patate con pane croccante
- Crema di cipolle con pane croccante
- Zuppa di ceci /lenticchie/fagioli con verdure

ALTERNATIVE PRIMI PIATTI FREDDI

- Insalata di riso classica
- Insalata di riso con zafferano e verdure
- Insalata di farro e verdure
- Cous cous con verdure
- Cous cous con verdure e gamberi
- Insalata di pasta alla mediterranea
- Insalata di pasta al salmone, pomodorini ed erba cipollina
- Insalata di pasta con tonno, pomodorini e basilico
- Insalata di riso nero con verdure
- Insalata di riso nero con verdure e gamberi

Secondo piatto

A SCELTA TRA LE SEGUENTI PROPOSTE:
I CLASSICI

- Arrosto di vitello al forno
- Bocconcino di vitello ai funghi porcini
- Piccolo brasato al barolo
- Arrosto alle noci/funghi

PESCE

- Filetto di salmone al forno
- Salmone con la sua salsa di accompagnamento

OGNI SECONDO VERRÀ ACCOMPAGNATO CON IL CONTORNO PIÙ ADATTO