

DP 07/2025

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 è stata delegata come "soggetto esecutore" dal Politecnico di Milano in qualità di Spoke 3 leader nell'ambito del progetto "Ricerca, Sviluppo e Innovazione per la sostenibilità urbana" finanziato da MUSA Scarl per l'organizzazione dell'evento **"MUSA: Ricerca e Sviluppo per la Città del Futuro" presso la sede di Assolombarda del 20 e 21 marzo 2025**

Considerato che nell'ambito delle attività inerenti il *progetto* sopra descritto, Fondazione Politecnico di Milano intende stipulare un contratto per l'affidamento del **servizio di catering per l'evento "MUSA: Ricerca e Sviluppo per la Città del Futuro" presso la sede di Assolombarda del 20 e 21 marzo 2025** 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 25/02/2025 la Fondazione Politecnico di Milano ha chiesto alla società Cocktail Service srl (di seguito anche "Cocktail Service") un preventivo per un servizio di catering e che la società Cocktail Service in data 28/02/2025 ha prodotto propria offerta economica (Allegato 1) inerente il servizio richiesto per un importo complessivo pari a 29.385,00 € (ventinovemilatrecentottantacinque/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 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. 5152524 del servizio catering di cui in premessa, per un importo complessivo massimo pari a 29.385,00 € (ventinovemilatrecentottantacinque/00 euro), alla società Cocktail Service srl con sede legale a Cinisello Balsamo (MI) via Robecco, nr. 67 CAP 20092, iscritta in data 29/03/2002 al registro delle imprese della CCIAA di Milano, Monza Brianza, Lodi, al N. REA MI 1679068 con CF e P. IVA e R.I. N. 03496140967;

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 numero di commessa I0676X, centro di costo 2110

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 10/03/2025

Il Presidente

Prof. Ferruccio Resta

Firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

Allegati

- **ALLEGATO 1: preventivo della società Cocktail Service srl del 28/02/2025**

Spett.le Fondazione
Politecnico Di Milano

Alla cortese attenzione

Sig.re Manzin Davide



Preventivo Catering: B-63108 del 07/02/2025

- Tipologia di servizio: Coffee break del mattino, Buffet, Coffee break del pomeriggio, Box
- Data: 20 Marzo 2025
- Orario: 9.00, 13.00,
- Sala: Foyer,
- Persone: 250, 150, 10
- Luogo: Via Pantano 9 Milano



I nostri menu a Voi riservati

COFFEE BREAK DEL MATTINO

Piccoli croissants dolci

- alla marmellata, semplici,
- alla crema e uvetta e al cioccolato

Pasticceria da tea assortita

- pizzicato all'albicocca, damine cioccolato e vaniglia, mandorlato,
- gocce di luna al cioccolato, canestrelli con zucchero a velo,
- granellato alla nocciola

La credenza della Nonna

- Torta marmorizzata
- Morbidezza alle carote

Beverage

- Acqua minerale gasata
- Acqua minerale naturale
- Caraffe di succo d'arancia
- Caraffe di succo d'ananas
- Caffè Decaffeinato
- Caffè Espresso
- Caffè Orzo
- Caffè Ginseng
- Infusi di Tea misti
- Cappuccino
- Latte caldo e freddo

RIF. CMN0



LUNCH

- Chicche di patate alla Sorrentina con foglie di basilico fresco
- Girello di prosciutto crudo di Parma con mostarde di Cremona
- Code di gambero cotte al vapore in salsa Cocktail
- Lonzino cotto al forno con salsa di mele al profumo di cannella
- Bocconcini di salmone fresco con spinaci cotti al vapore
- Fantasia di verdure dello chef grigliate e marinate
- Ricottine artigianali con bacche di pepe rosa

Dolci artigianali del nostro mastro pasticcere

- Torta pere e cioccolato
- Zabaione ghiacciato con more e mirtilli
- Bavarese al cocco e lime
- Bocconcini di pane
- Grissini con il sesamo

Beverage

- Acqua minerale gasata
- Acqua minerale naturale
- Bibite miste
- Caffè Decaffeinato
- Caffè Espresso
- Spumante Brut Millesimato
- Pinot grigio d.o.c Cantine Principi di Porcia e Brugnera
- Cabernet franc d.o.c Cantine Principi di Porcia e Brugnera

RIF. 03-B001



COFFEE BREAK DEL POMERIGGIO CON SALATO

Piccoli muffin di nostra produzione ai vari gusti

- alla granella di zucchero, ai frutti di bosco, al cioccolato e alle mandorle

Pasticceria da tea assortita

- pizzicato all'albicocca, damine cioccolato e vaniglia, mandorlato,
- gocce di luna al cioccolato, canestrelli con zucchero a velo,
- granellato alla nocciola

Pasticceria mignon assortita

- Bigné al cioccolato e alla crema, cannoncini, babà, cannoli siciliani, dolcini
- al cioccolato, tartellette di pasta frolla con crema pasticceria, fragole, lamponi, mirtilli e more
- Paninetto al latte con prosciutto cotto e fontina
- Brioscina salata "Tirolese"

Beverage

- Acqua minerale gasata
- Acqua minerale naturale
- Caraffe di succo d'arancia
- Caraffe di succo d'ananas
- Caffè Decaffeinato
- Caffè Espresso
- Caffè Orzo
- Caffè Ginseng
- Cappuccino
- Infusi di Tea misti
- Latte caldo e freddo

RIF. CPS03

MENÙ DIETE COFFEE BREAK MATTINO

Box Mix Diete 100

- Piccolo grappolo d'uva
- Torino di banane e datteri
- Crostiatina con confettura ai frutti di bosco

Dieta senza glutine,lattosio,uova e frutta secca Nel rispetto delle normativa,non possiamo fornire,nè quindi garantire,un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata

RIF. CD.01.15

MENÙ DIETE "VEGAN"

Box Mix Diete 50 Vegano

- Focaccina con patate, zucchine e maionese
- Tramezzino con spinaci e pomodoro
- Crema di peperoni arrostiti e fagioli cannellini
- Involtino di melanzane grigliate, pomodori secchi e capperi
- Insalata di finocchi e arance di Ribera

Primo piatto

- Cupoletta di riso con funghi porcini e zafferano

Dessert

- Monoporzione con fragole e fragoline

RIF. CD.01.05

MENÙ DIETE COFFEE BREAK POMERIGGIO

Box Mix Diete 101

- Torta di carote e uva passa
- Spiedino di fragole
- Crostatina con confettura all'albicocca

Dieta senza glutine,lattosio,uova e frutta secca Nel rispetto delle normativa,non possiamo fornire,nè quindi garantire,un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata

RIF. CD.01.16

Il servizio comprende e Necessità tecniche

- Allestimenti personalizzati per diversi tipi di eventi.
- Sopraluogo in loco con il nostro responsabile.
- La disponibilità dell'azienda al giorno del preventivo.
- I costi sotto indicati sono tali per servizi al piano terra oppure al piano con montacarichi.

Esigenze Alimentari

- Per le persone con esigenze alimentari verranno preparate delle box ad hoc
- Ci teniamo a comunicarvi che nel nostro stabilimento si effettuano diverse tipologie di lavorazioni, potrebbero perciò esserci delle contaminazioni crociate
- E' nostra prassi aziendale vista la crescente necessità, considerare di default nei nostri preventivi delle box ad hoc per le diverse necessità alimentari, ciò è volto a coprire le esigenze che sorgono direttamente sull'evento e ci permette di accontentare i vostri ospiti a 360°

Accettare la nostra offerta

- Compilare il nostro modulo di conferma
- Pagamento Bonifico 30ggfm

Valorizzazione

Menù Coffee break del mattino	(Rif. CMN0)	Il costo e' di € 10,00 per persona
Menù Lunch	(Rif. 03-B001)	Il costo e' di € 33,50 per persona
Menù Coffee break del pomeriggio con salato	(Rif. CPS03)	Il costo e' di € 15,50 per persona
Menù Menù diete coffee break mattino	(Rif. CD.01.15)	Il costo e' di € 15,00 per persona
Menù Menù diete "Vegan"	(Rif. CD.01.05)	Il costo e' di € 35,00 per persona
Menù Menù diete coffee break pomeriggio	(Rif. CD.01.16)	Il costo e' di € 20,00 per persona

Personale di servizio

11 Personale di servizio Cameriere	Il costo e' di € 180,00 cad.
10 Box Mix Diete 100	Il costo e' di € 15,00 cad.

Il tutto piu' iva di legge





La Vostra soddisfazione è la nostra priorità.

Gentile Sig.re Manzin Davide

Abbiamo studiato il servizio e i menù su misura per le Vostre esigenze, ma siamo a Sua completa disposizione per discutere qualunque dettaglio o variazione sulla base di ogni Vostra necessità. Non esiti a contattarci, saremo lieti di discutere con Lei ogni aspetto dell'offerta.

Grazie per la fiducia concordataci,
cordiali saluti

Arianna

info@antimodandrea.it

026124992

Spett.le Fondazione
Politecnico Di Milano

Alla cortese attenzione

Sig.re Manzin Davide



Preventivo Catering: B-63109 del 07/02/2025

- Tipologia di servizio: Coffee break del mattino, Buffet, Box
- Data: 21 Marzo 2025
- Orario: 9.00, 13.00,
- Sala: Foyer,
- Persone: 250, 10
- Luogo: Via Pantano 9 Milano



I nostri menu a Voi riservati

COFFEE BREAK DEL MATTINO

Piccoli croissants dolci

- alla marmellata, semplici,
- alla crema e uvetta e al cioccolato

Pasticceria da tea assortita

- pizzicato all'albicocca, damine cioccolato e vaniglia, mandorlato,
- gocce di luna al cioccolato, canestrelli con zucchero a velo,
- granellato alla nocciola

La credenza della Nonna

- Torta marmorizzata
- Morbidezza alle carote

Beverage

- Acqua minerale gasata
- Acqua minerale naturale
- Caraffe di succo d'arancia
- Caraffe di succo d'ananas
- Caffè Decaffeinato
- Caffè Espresso
- Caffè Orzo
- Caffè Ginseng
- Infusi di Tea misti
- Cappuccino
- Latte caldo e freddo

RIF. CMN0



LUNCH

- Cupoletta di riso con zucca e taleggio
- Carpaccio di bresaola della Valtellina con rucola selvatica e scaglie di Parmigiano
- Insalata di calamari, polpo, mela renetta e melograno
- Torta rustica con carciofi patate novelle e provola dolce
- Arrostitino ripieno di spinaci
- Insalata musette
- Caciotte di pecorino Toscano accompagnato da miele e confetture

Dolci artigianali del nostro mastro pasticcere

- Crostata di frolla con crema pasticcera e frutta fresca di stagione
- Tiramisu' con polvere di cacao amaro
- Panna cotta con salsa di frutti di bosco
- Bocconcini di pane
- Grissini con il sesamo

Beverage

- Acqua minerale gasata
- Acqua minerale naturale
- Bibite miste
- Caffè Decaffeinato
- Caffè Espresso
- Spumante Brut Millesimato
- Pinot grigio d.o.c Cantine Principi di Porcia e Brugnera
- Cabernet franc d.o.c Cantine Principi di Porcia e Brugnera

RIF. 03-B002



MENÙ DIETE COFFEE BREAK MATTINO

Box Mix Diete 100

- Piccolo grappolo d'uva
- Torino di banane e datteri
- Crostiatina con confettura ai frutti di bosco

Dieta senza glutine,lattosio,uova e frutta secca Nel rispetto delle normativa,non possiamo fornire,nè quindi garantire,un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata

RIF. CD.01.15

MENÙ DIETE "VEGGY"

Box Mix Diete 51 Vegano

- Tramezzino con avocado, insalata e crema carciofi
- Paninetto con melanzane, pomodori secchi e maionese
- Gustosa zucchina con scalogno ed erbe provenzali
- Insalata di patate, pomodori rosi e gialli e dressing al prezzemolo
- Crudites di verdure con pinzimonio

Primo piatto

- Creps con carciofi, crema di melanzane e menta

Dessert

- Composta di frutta fresca di stagione

RIF. CD.01.07

Il servizio comprende e Necessità tecniche

- Allestimenti personalizzati per diversi tipi di eventi.
- Sopraluogo in loco con il nostro responsabile.
- La disponibilità dell'azienda al giorno del preventivo.
- I costi sotto indicati sono tali per servizi al piano terra oppure al piano con montacarichi.

Esigenze Alimentari

- Per le persone con esigenze alimentari verranno preparate delle box ad hoc
- Ci teniamo a comunicarvi che nel nostro stabilimento si effettuano diverse tipologie di lavorazioni, potrebbero perciò esserci delle contaminazioni crociate
- E' nostra prassi aziendale vista la crescente necessità, considerare di default nei nostri preventivi delle box ad hoc per le diverse necessità alimentari, ciò è volto a coprire le esigenze che sorgono direttamente sull'evento e ci permette di accontentare i vostri ospiti a 360°

Accettare la nostra offerta

- Compilare il nostro modulo di conferma
- Pagamento Bonifico 30ggfm

Valorizzazione

Menù Coffee break del mattino

(Rif. CMN0)

Il costo e' di € 10,00 per persona

Menù Lunch

(Rif. 03-B002)

Il costo e' di € 33,50 per persona

Menù Menù diete coffee break mattino

(Rif. CD.01.15)

Il costo e' di € 15,00 per persona

Menù Menù diete "Veggy"

(Rif. CD.01.07)

Il costo e' di € 35,00 per persona

Personale di servizio

11 Personale di servizio Cameriere

Il costo e' di € 180,00 cad.

Il tutto piu' iva di legge





La Vostra soddisfazione è la nostra priorità.

Gentile Sig.re Manzin Davide

Abbiamo studiato il servizio e i menù su misura per le Vostre esigenze, ma siamo a Sua completa disposizione per discutere qualunque dettaglio o variazione sulla base di ogni Vostra necessità. Non esiti a contattarci, saremo lieti di discutere con Lei ogni aspetto dell'offerta.

Grazie per la fiducia concordataci,
cordiali saluti

Arianna

info@antimodandrea.it

026124992