

DdC 04/2025

DECISIONE di CONTRARRE

Il sottoscritto Federico Colombo, Federico Colombo nato a Cuggiono (MI) il 3 dicembre 1970, residente a Segrate (MI), Via F.lli Cervi 25, codice fiscale CLMFRC70T03D1980, in qualità di Direttore generale e Procuratore della Fondazione Politecnico di Milano (infra la “Fondazione”) con sede in Milano, Piazza Leonardo da Vinci 32 e codice fiscale 97346000157, Milano (ed in virtù dei poteri accordatigli dalla procura notarile conferitagli dalla Fondazione Politecnico di Milano e rogata dal Notaio Dottor Gavino Posadinu di Milano, iscritto nel ruolo del Distretto Notarile di Milano, in data 01 febbraio 2024 con Rep. n. 20.394 / Racc. n. 7.872, registrata a Milano DP II il 07/02/2024 al N. 10543 Serie 1T),

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 organizza l’iniziativa “**Alumni Convivio**” destinata agli Alumni top del Politecnico di Milano;

considerato che nell’ambito delle attività inerenti all’iniziativa sopra descritta, Fondazione Politecnico di Milano intende stipulare un contratto per l’affidamento del “**Servizio di catering nell’ambito di Alumni Convivio**” 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 CCNL Pubblici esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo;

considerato che la Fondazione Politecnico di Milano ha chiesto alla società Voilà s.r.l. (di seguito anche “Voilà”) un preventivo per un servizio di catering e che la società Voilà in data 04/07/2025 ha prodotto propria offerta economica (Allegato 1) inerente il servizio richiesto per un importo complessivo pari a **8.225,00 € (ottomiladuecentocinquante/00 euro) al netto di IVA**;

verificato che il suddetto importo trova capienza su fondi disponibili della Fondazione Politecnico di Milano;

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. 5493038 del “**Servizio di catering nell'ambito di Alumni Convivio**” di cui in premessa, per un importo complessivo massimo pari a **8.225,00 € (ottomiladuecentoventicinque/00 euro) al netto di IVA**, alla società Voilà s.r.l. con sede legale a Milano (MI) via Pontaccio, nr. 14 CAP 20121, iscritta in data 06/08/1996 al registro delle imprese della CCIAA di Milano, Monza Brianza, Lodi al N. REA MI-1505474 con CF e P. IVA N. 11884240158.

DICHIARA inoltre che,

il sottoscritto Federico Colombo è il Responsabile Unico di Progetto (R.U.P.) per la procedura di affidamento diretto in oggetto e si avvarrà della collaborazione di Mascia Sgarlata quale Responsabile del Procedimento per la fase di esecuzione;

gli oneri relativi all'affidamento in oggetto sono imputati all'anno 2025 al codice di commessa I0654X, centro di costo 18.10;

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 10/07/2025

Il RUP

Dott. Federico Colombo

Firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

Allegati

- **ALLEGATO 1: preventivo della società Voilà s.r.l. del 04/07/2025**



PREVENTIVO N. 244-4/2024

Spett.le Fondazione Politecnico Milano

Data: 11 Settembre 2025

Luogo evento: Edificio Trifoglio – Via Bonardi Milano

Numero ospiti: 100

COCKTAIL DINNER

DALLE ORE 18:30 ALLE ORE 22:00

Monoporzioni

Pesce spada affumicato con insalata di finocchi e agrumi

Rifreddo di manzo con bagnetto giallo piemontese e verdure

Sfere di carne di Bra con vinaigrette di robiola e mandorle tostate

Strudel di verdure e mozzarella con salsa di pomodoro giallo

Appetizer caldi e freddi

Tamezzini con culatello cotto, carciofini e squacquerone

Piccoli croissant di sfoglia al prosciutto affumicato e crema di olive

Cestini di gamberi, carciofi e olive

Tostini al salmone marinato, mela verde e caprino

Sablè salati con spuma di melanzane e ricotta alla mentuccia e olive

Croccante di formaggio salva e mostarda di pere

Mini toast al prosciutto cotto, Montasio e carciofini

Frittelle di Bitto e grano saraceno

Piccole quiche ai funghi porcini e montasio



Primi piatti

Fregola Sarda allo zafferano con ragù di polipo al finocchietto

Cannelloni di verdure alla griglia, scamorza e salsa di pomodoro giallo

Dolci in monoporzione

Millefoglie rotta con crema alla vaniglia e fragole

Crostatina di lamponi con crema soffice al Moscato

Cre moso al cioccolato al caffè con crumble al cioccolato

Spumante Franciacorta Vezzoli Brut

Lugana Ca dei Frati

Bordo Bosco Prime Altare

Aperol Spritz

Succhi di frutta

Acqua minerale

Costo: Euro 64,00 + iva a persona

EVENTUALI COSTI AGGIUNTIVI

ATTREZZATURA A NOLEGGIO

- **N.15 TAVOLI MANGIA IN PIEDI MODELLO CLICK CON TOVAGLIATO**
Euro 15,00 + iva cad.
- **TRASPORTO, RITIRO E CONSEGNA:** Euro 300,00 + iva

SERVIZIO A PASSAGGIO

- **PERSONALE DI SERVIZIO AGGIUNTIVO PER SERVIZIO A PASSAGGIO:**
Euro 400,00 + iva

- **N.2 COMPOSIZIONI FLOREALI DA BUFFET:** da Euro 150,00 + iva cad.
- **N.2 GAZEBI PUNTO CUCINA E SBARAZZO IN CASO DI BEL TEMPO:**
Euro 600 + iva



RIEPILOGO COSTI

- **IMPONIBILE AL 10% PER 100 PERSONE:** Euro 5.200,00 + iva
- **IMPONIBILE AL 22% (camerieri, trasporto, personale aggiuntivo, composizioni floreali da buffet, gazebi, composizione floreale, tavoli mangia in piedi, consegna):** Euro 3.025,00 + iva
- **TOTALE IMPONIBILE:** Euro 8.225,00 + iva
- **TOTALE IVA:** Euro 1185,50
- **TOTALE COMPRESO IVA:** Euro 9410,00





TERMINI E CONDIZIONI

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE

QUOTAZIONE DEL PREVENTIVO

IL PREZZO UNITARIO rimarrà invariato sino ad una **presenza minima di 100 persone**.

Nell'eventualità che detta presenza sia inferiore verrà emesso un nuovo preventivo.

IL PREZZO È COMPRENSIVO DI

- Attrezzatura di servizio
- Porcellane e cristalli
- Posateria
- Tavoli da buffet e d'appoggio
- Tovagliato
- Personale di servizio

SONO ESCLUSI TUTTI I COSTI EXTRA RICHIESTI DALLA LOCATION

NOTA IMPORTANTE PER LA FATTURAZIONE

Per la somministrazione di cibo e bevande verrà applicata l'iva di legge al 10%

Per la fornitura di personale di servizio, attrezzatura ed eventuali servizi aggiuntivi verrà applicata l'iva di legge al 22%

GESTIONE DEL SERVIZIO

IL TERMINE DEL SERVIZIO SI INTENDE: entro le ore 22:00

Il presente preventivo e l'eventuale conferma del servizio, potrà essere considerato valido solo a seguito di un nostro sopralluogo presso la location.

Il preventivo si intende valido sino a disponibilità del nostro calendario eventi.

GESTIONE ALLERGIE, INTOLLERANZE E ALTERNATIVE DI MENU

Il Cliente è tenuto a **segnalare per iscritto** alla Voilà srl l'eventuale presenza di soggetti con allergie e/o intolleranze, specificando la natura delle stesse (alimento/i da evitare) e il numero dei soggetti. Il Cliente acconsente all'esposizione da parte della Voilà srl, durante l'attività di somministrazione, di informativa ai sensi del reg. CE N°1169/2011.

Nel caso in cui non venisse fornita alcuna informazione in merito non verranno previste alternative ai piatti presenti nel menu.

In tutte le nostre preparazioni potrebbero essere presenti tracce di alimenti e allergeni non dichiarati a causa della contaminazione crociata degli alimenti

La nostra Società, **in fase di conferma del numero definitivo di ospiti e solo a seguito di richiesta per iscritto da parte del cliente**, si rende disponibile a fornire alternative al menu proposto in favore di soggetti affetti da allergie ed intolleranze, ma esclusivamente sulla base dell'elenco Allergeni emanato dalle autorità competenti. Non potranno essere in nessun modo soddisfatte eventuali richieste di alternative al di fuori del predetto elenco. Verranno comunque garantite, **sempre a seguito di richiesta scritta da parte del cliente**, alternative per vegetariani e vegani.

CONFERMA DEL SERVIZIO

IL NUMERO DEFINITIVO dei partecipanti dovrà prevenire **per iscritto entro e non oltre 5 giorni lavorativi antecedenti la data dell'evento** e farà fede per la fatturazione.

Nel caso in cui **il numero confermato fosse inferiore al numero minimo garantito** indicato sopra, verrà emesso un nuovo preventivo con costo aggiornato e farà fede per la fatturazione.

IMPORTANTE

In assenza di una conferma scritta del numero definitivo dei partecipanti, verrà fatturato il numero massimo di persone comunicato in fase di richiesta di preventivo e indicato in copertina (100 persone).

ANNULLAMENTO DEL SERVIZIO

A seguito di una conferma scritta e nel caso di annullamento del servizio, verrà trattenuto il 50% del costo della fornitura.

Nel caso in cui l'annullamento del servizio dovesse prevenire dopo il trentesimo giorno di calendario antecedente la data del servizio verrà addebitato l'intero costo della fornitura.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO

50% ALLA CONFERMA E IL SALDO A RIMESSA DIRETTA DATA FATTURA TRAMITE BONIFICO FINE SERVIZIO



VIA PONTACCIO 14, MILANO

TEL. 02 48841837

info@sadlercatering.com