

DdC 05/2026**DECISIONE di CONTRARRE**

Il sottoscritto Federico Colombo, nato a Cuggiono (MI) il 3 dicembre 1970, residente a Segrate (MI), via privata Residenza Sorgente 541, codice fiscale CLMFRC70T03D198O, 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, (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 supporta il Politecnico di Milano nella promozione e nell'organizzazione di una ricerca sul tema del Cloud Transformation e delle opportunità offerte dal Cloud al fine di abilitare la trasformazione digitale denominata “Osservatorio Cloud Transformation” (nel seguito “Ricerca Cloud”), una ricerca sul tema dei Data Center denominata “Osservatorio Data Center” (nel seguito “Ricerca DC”), una ricerca sulla capacità di identificare scenari futuri abilitati in modo trasversale dalle tecnologie digitali, per saperne leggere opportunità e rischi con un perimetro internazionale denominata “Osservatorio Center for Digital Envisioning” (nel seguito “Ricerca CDE”), una ricerca sulle dinamiche regolatorie e strategiche del mondo digitale denominata “Osservatorio Center for Digital Regulation Strategy” (nel seguito “Ricerca CDRS”); e una ricerca focalizzata sull'innovazione del software e sulle realtà digital native denominata “Osservatorio Software & Digital Native Innovation” (nel seguito “Ricerca SDNI”);

considerato che nell'ambito delle attività inerenti all'iniziativa sopra descritta, Fondazione Politecnico di Milano ha la necessità di stipulare un “Accordo quadro per l'affidamento di servizi catering nell'ambito degli Osservatori” 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 commercio, pubblici esercizi.

considerato che la Fondazione Politecnico di Milano ha chiesto alla società IL MONELLO S.R.L. (di seguito anche "IL MONELLO") un preventivo per **servizi catering nell'ambito degli Osservatori** e che la società IL MONELLO in data 26/01/2026 ha prodotto propria offerta economica (Allegato 1) inerente i servizi richiesti per un importo complessivo pari a 39.700,00 € (trentanovemilasettecento/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 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. 6017898** dell' "**Accordo quadro per l'affidamento di servizi catering nell'ambito degli Osservatori**" di cui sopra, per un importo complessivo massimo pari a **39.700,00 € (trentanovemilasettecento/00 euro) al netto di IVA**, alla società **IL MONELLO S.R.L.** con sede legale a Milano (MI) in Via Raffaello Morghen 23, CAP 20158, iscritta in data 19/12/2016 al registro delle imprese della CCIAA di Milano Monza Brianza Lodi, al N. REA MI-2109432 con C.F. e P.IVA n. 09720310961.

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 Lucrezia Alparone quale Responsabile del Procedimento per la fase di esecuzione;

gli oneri relativi all'affidamento in oggetto sono imputati all'anno 2026 al codice di commessa C1642X, centro di costo 18.50;

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 30/01/2026

Il RUP

Dott. Federico Colombo

Firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

Allegati

- **ALLEGATO 1: preventivo della società IL Monello S.R.L del 26/01/2026**



Spett.le

FONDAZIONE POLITECNICO DI MILANO
PIAZZA LEONARDO DA VINCI, 32
20133 MILANO (MI)
C.F. 97346000157 - P.IVA 04080270962

PREVENTIVO N°42/2026

Milano, 26 Gennaio 2026

Tipo Servizio: Servizi catering 1° Semestre 2026

Data: 1° Semestre 2026

Orario:

Invitati:

Luogo:

Gentilissimi,

Ringraziando sin d'ora per la sua gradita richiesta, siamo lieti di presentarLe la nostra miglior proposta per il servizio catering in oggetto.

Siamo a completa disposizione per definire con Lei ogni particolare e fornirLe qualsiasi chiarimento in merito.

In attesa di un suo gentile riscontro cogliamo l'occasione per porgere i nostri più cordiali saluti

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it



L'agenda...

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it



Coffee Break 1:

- Fino a 30 coperti: € 3.82 (più iva 10%)
- Da 31 a 50 coperti: € 3.48 (più iva 10%)
- Da 51 a 150 coperti: € 2.97 (più iva 10%)

Coffee Break 2:

- Fino a 30 coperti: € 4.76 (più iva 10%)
- Da 31 a 50 coperti: € 4.42 (più iva 10%)
- Da 51 a 150 coperti: € 3.99 (più iva 10%)

Lunch Opzione 1:

- Fino a 50 coperti: € 10.54 (più iva 10%)
- Da 51 a 150 coperti: € 9.78 (più iva 10%)

Lunch Opzione 2:

- Fino a 50 coperti: € 12.42 (più iva 10%)
- Da 51 a 150 coperti: € 11.74 (più iva 10%)

Lunch Opzione 3:

- Fino a 50 coperti: € 16.58 (più iva 10%)
- Da 51 a 150 coperti: € 15.14 (più iva 10%)

Aperitivo Opzione 1:

- Fino a 30 coperti: € 9.27 (più iva 10%)
- Da 30 a 50 coperti: € 8.50 (più iva 10%)
- Da 51 a 150 coperti: € 8.08 (più iva 10%)

Aperitivo Opzione 2:

- Fino a 30 coperti: € 11.82 (più iva 10%)
- Da 30 a 50 coperti: € 10.96 (più iva 10%)
- Da 51 a 150 coperti: € 10.63 (più iva 10%)

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it



Tipologia di Servizio: Coffee Break 1

Richiesta minima da capitolato (per persona)	Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispondenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3)
Caffè 1 Tazzina	Caffè a richiesta (anche più di un caffè a persona) espresso in cialde Torrefazione Varanini preparato con macchine del caffè professionali, a richiesta anche macchiato caldo o freddo, decaffeinato, americano o orzo.
Tè/Latte/Cappuccino 1 Tazza	Tè/Latte/Cappuccino a richiesta (anche più di uno a persona), Tè di diverse varietà e cappuccino con latte fresco di alta qualità e possibilità di cappucci vegani con latte di soia anche per l'eventuale Presenza di ospiti con allergia e/o intolleranza al lattosio
Succo di frutta 0,25 Litri	Blend di Succhi di Frutta a richiesta anche in quantità superiore a 0,3 litri
Acqua minerale 0,25 Litri	Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglia di vetro sempre a richiesta anche in quantità superiore a 0,5 Litri a persona
Biscotti assortiti 4 Pezzi	Biscotti assortiti 4 pezzi (Mix di baby frolle assortite di varie tipologie) Con la possibilità di aggiungere gratuitamente biscotti/prodotti senza glutine/senza lattosio per l'eventuale presenze di ospiti con allergie e/o intolleranze alimentari.

Tipologia di Servizio: Coffee Break 2

Richiesta minima da capitolato (per persona)	Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispondenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3)
Caffè 1 Tazzina	Caffè a richiesta (anche più di un caffè a persona) espresso in cialde Torrefazione Varanini preparato con macchine del caffè professionali, a richiesta anche macchiato caldo o freddo, decaffeinato, americano o orzo.
Tè/Latte/Cappuccino 1 Tazza	Tè/Latte/Cappuccino a richiesta (anche più di uno a persona), Tè di diverse varietà e cappuccino con latte fresco di alta qualità e possibilità di cappucci vegani con latte di soia anche per l'eventuale Presenza di ospiti con allergia e/o intolleranza al lattosio

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it



Succo di frutta 0,25 Litri	Blend di Succhi di Frutta a richiesta anche in quantità superiore a 0,3 litri
Acqua minerale 0,25 Litri	Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglia di vetro sempre a richiesta anche in quantità superiore a 0,5 Litri a persona
Biscotti assortiti 4 Pezzi	Biscotti assortiti 4 pezzi (Mix di baby frolle assortite di varie tipologie) Con la possibilità di aggiungere gratuitamente biscotti/prodotti senza glutine/senza lattosio per l'eventuale presenze di ospiti con allergie e/o intolleranze alimentari.
Piccole Brioches assortite (Brioches mignon) 2 Pezzi o Torte porzionate 1 Porzione	Brioches mignon assortite 2 pezzi a persona di varie tipologie esempio mini croissant, mini muffin, mini conchiglie ecc.. previa cottura entro 2/3 ore dall'evento, oppure Torte 2 porzioni a persona di nostra produzione preparate con ingredienti freschi senza utilizzo di conservanti
Tipologia di Servizio: Lunch Opzione 1	
Richiesta minima da capitolato (per persona)	Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispondenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3)
Succo di frutta 0,25 Litri	Blend di Succhi di Frutta a richiesta anche in quantità superiore a 0,25 litri
Acqua minerale 0,5 Litri	Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglia di vetro sempre a richiesta anche in quantità superiore a 0,5 Litri
Bibite assortite 0,3 Litri	Bibite assortite a richiesta anche in quantità superiore a 0,3 litri
Portate di Salato 3 Pezzi/portate	3 portate di salato 3 pezzo/portata a scelta. E' possibile sostituire una portata salato con un primo piatto caldo o freddo senza variazione di prezzo in una lista dettagliata di primi piatti, secondi piatti, contorni e stuzzicherie varie (es. mini brioches salate farcite con ampia scelta di salumi, paninetti al latte con ampia scelta di salumi, focacce, mini tramezzini ecc..) garantendo l'utilizzo di prodotti freschi e possibilmente a Chilometro 0, e DOP, come fiocco della Valtellina, bresaola e altri, con particolare attenzione ad intolleranze, allergie, diete alimentari. In caso di Presenza di persone con allergie e/o intolleranze alimentari prepareremo piatti a parte idonei alla loro dieta alimentare Oltre alle portate nominate in lista sarà possibile scegliere anche fra le seguenti portate

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it



	Bocconcini di pollo con crema al curry, straccetti di fassona con fondo bruno ristretto, Filetti di maiale alla senape, straccetti di fassona con verdure, polpettine di melanzane, di pane e altri.
Formaggi 1 Pezzo	Formaggio 1 pezzo a scelta, senza nessun costo aggiuntivo si potrà scegliere tra grana padano stagionato DOP e formaggi semi stagionati italiani (es. asiago, caciotte varie) entrambi accompagnati con miele
Dolce al cucchiaino/Torta 1 Porzione	Dolce al cucchiaino/torta 1 porzione + 20 % (es. evento da 50 persone n°60 pezzi di torta/dolce). Le torte e i dolci sono totalmente artigianali di nostra produzione con l'utilizzo di prodotti freschi senza conservanti
Macedonia/Frutta 1 Porzione/ Pezzo	Macedonia/Frutta 1 Porzione/1 Pezzo di frutta fresca di stagione
Caffè 1 Tazzina	Caffè a richiesta (anche più di una tazzina a persona) espresso in cialde con macchine del caffè professionali, a richiesta anche macchiato caldo o freddo, decaffeinato, americano o orzo.

Tipologia di Servizio: Lunch Opzione 2

Richiesta minima da capitolato (per persona)	Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispondenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1), delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3)
Succo di frutta 0,25 Litri	Blend di Succhi di Frutta a richiesta anche in quantità superiore a 0,25 litri
Acqua minerale 0,5 Litri	Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglia di vetro sempre a richiesta anche in quantità superiore a 0,5 Litri
Bibite assortite 0,3 Litri	Bibite assortite a richiesta anche in quantità superiore a 0,3 litri
Primi Piatti 2 Porzioni / Portate	2 Primi Piatti 1 Porzione/ primo piatto a scelta tra varie tipologie di primi piatti oltre a quelli presenti nell'allegato 2A sarà possibile scegliere tra i seguenti: Lasagnette alla bolognese, con crema di radicchio, o al pesto, crespelle risotti vari tra i quali risotto alla parmigiana, con funghi, con crema di zucca, gnocchi di patate con

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it



	crema ai formaggi, alla sorrentina, al pesto, con panna e funghi Pizzoccheri DOP della Valtellina, casoncelli burro e salvia e insalatine “fredde” di orzo, farro o cous cous con verdure.
Portate di Salato 3 Pezzi / Portate	3 portate di salato 3 pezzo/portata a scelta di secondi piatti, contorni e stuzzicherie varie (es. mini brioches salate farcite con ampia scelta di salumi, paninetti al latte con ampia scelta di salumi, focacce, mini tramezzini ecc..) garantendo l'utilizzo di prodotti freschi e possibilmente a Chilometro 0, e DOP, come fiocco della Valtellina, bresaola e altri, con particolare attenzione ad intolleranze, allergie, diete alimentari. In caso di Presenza di persone con allergie e/o intolleranze alimentari prepareremo piatti a parte idonei alla loro dieta alimentare Oltre alle portate nominate in lista sarà possibile scegliere anche fra le seguenti portate Bocconcini di pollo con crema al curry, straccetti di Fassona con fondo bruno ristretto, Filetti di maiale alla senape, straccetti di Fassona con verdure, polpettine di melanzane, di pane e altri.
Dolce al cucchiaino o Torta ½ Porzione	Dolce al cucchiaino o Torta 1/2 Porzione/ + 20 % , esempio evento per 60 persone, ½ dolce o torta sono 30 porzioni noi ne prepareremo 36 porzioni uguale al 20% in più. Le torte e i dolci sono totalmente di nostra produzione con l'utilizzo di prodotti freschi senza conservanti
Macedonia/Frutta ½ Porzione / Pezzo	Macedonia/Frutta 1/2 Porzione/1 Pezzo di frutta fresca di stagione a persona + 20 % , esempio evento per 60 persone, ½ Macedonia/frutta sono 30 porzioni noi ne prepareremo 36 porzioni uguale al 20% in più
Caffè 1 Tazzina	Caffè a richiesta (anche più di una tazzina a persona) espresso in cialde con macchine del caffè professionali, a richiesta anche macchiato caldo o freddo, decaffeinato, americano o orzo.

Tipologia di Servizio: Lunch Opzione 3

Richiesta minima da capitolato (per persona)	Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispondenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3)
Succo di frutta 0,25 Litri	Blend di Succhi di Frutta a richiesta anche in quantità superiore a 0,25 litri

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it



Acqua minerale 0,5 Litri	Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglia di vetro sempre a richiesta anche in quantità superiore a 0,5 Litri
Bibite assortite 0,3 Litri	Bibite assortite a richiesta anche in quantità superiore a 0,3 litri
Primi Piatti 2 Porzioni / Portate	2 Primi Piatti 1 Porzione/ primo piatto a scelta tra varie tipologie di primi piatti oltre a quelli presenti nell'allegato 2A sarà possibile scegliere tra i seguenti: Lasagnette alla bolognese, con crema di radicchio, o al pesto, crespelle risotti vari tra i quali risotto alla parmigiana, con funghi, con crema di zucca, gnocchi di patate con crema ai formaggi, alla sorrentina, al pesto, con panna e funghi Pizzoccheri DOP della Valtellina, casoncelli burro e salvia e insalatine "fredde" di orzo, farro o cous cous con verdure.
Portate di Salato 4 Pezzi / Portate	4 portate di salato 3 pezzo/portata a scelta di secondi piatti, contorni e stuzzicherie varie (es. mini brioches salate farcite con ampia scelta di salumi, paninetti al latte con ampia scelta di salumi, focacce, mini tramezzini ecc..) garantendo l'utilizzo di prodotti freschi e possibilmente a Chilometro 0, e DOP, come fiocco della Valtellina, bresaola e altri, con particolare attenzione ad intolleranze, allergie, diete alimentari. In caso di Presenza di persone con allergie e/o intolleranze alimentari prepareremo piatti a parte idonei alla loro dieta alimentare Oltre alle portate nominate in lista sarà possibile scegliere anche fra le seguente portate Bocconcini di pollo con crema al curry, straccetti di fassona con fondo bruno ristretto, Filetti di maiale alla senape, straccetti di fassona con verdure, polpettine di melanzane, di pane e altri.
Formaggio / Scaglie di Grana 1 Pezzo	Formaggio 1 pezzo a scelta, senza nessun costo aggiuntivo si potrà scegliere tra grana padano stagionato DOP e formaggi semi stagionati italiani (es. asiago, caciotte varie) entrambi accompagnati con miele
Dolce al cucchiaino o Torta ½ Porzione	Dolce al cucchiaino o Torta 1/2 Porzione/ + 20 % , esempio evento per 60 persone, ½ dolce o torta sono 30 porzioni noi ne prepareremo 36 porzioni uguale al 20% in più. Le torte e i dolci sono totalmente di nostra produzione con l'utilizzo di prodotti freschi senza conservanti
Macedonia/Frutta ½ Porzione / Pezzo	Macedonia/Frutta 1/2 Porzione/1 Pezzo di frutta fresca di stagione a persona + 20 % , esempio evento per 60 persone, ½ Macedonia/frutta sono 30 porzioni noi ne prepareremo 36 porzioni uguale al 20% in più

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it



Caffè 1 Tazzina	Caffè a richiesta (anche più di una tazzina a persona) espresso in cialde con macchine del caffè professionali, a richiesta anche macchiato caldo o freddo, decaffeinato, americano o orzo.
-----------------	---

Tipologia di Servizio: Aperitivo Opzione 1

Richiesta minima da capitolato (per persona)	Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispondenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1), delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3)
Cocktail Alcolico 0,3 Litri	Cocktail Alcolico Aperol Spritz a richiesta anche in quantità superiore a 0,3 litri con sostituzione o possibile aggiunta senza nessun costo aggiuntivo di Prosecco di valdobbiadene DOCG
Cocktail Analcolico e Succhi di Frutta Assortiti 0,3 Litri	Cocktail Analcolico e Succhi di Frutta Assortiti a richiesta anche in quantità superiore a 0,3 litro
Acqua minerale 0,5 Litri	Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglia di vetro sempre a richiesta anche in quantità superiore a 0,5 Litro
Portate di Salato 4 Pezzi/portate	4 Portate di Salato 4 Pezzo/portata a scelta con possibilità di sostituire una portata con un primo piatto caldo o freddo a scelta senza variazione di prezzo. Oltre alle portate presenti nell'allegato 2A in aggiunta fagottini di bresaola DOP con robiola, baby arancini di riso, olive all'ascolana, mini brioches salate con scelta di salumi, tocchetti di polenta ai formaggi mini panzerottini e molti altri
Formaggi o Portata aggiuntiva di Salato 1 Pezzo / Portata	Formaggio 1 pezzo a scelta senza nessun costo aggiuntivo tra grana padano stagionato DOP e formaggi semistagionati italiani (es. asiago, caciotte varie) entrambi accompagnati con miele

Tipologia di Servizio: Aperitivo Opzione 2

Richiesta minima da capitolato (per persona)	Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispondenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1), delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3)
---	--

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it



Cocktail Alcolico 0,3 Litri	Cocktail Alcolico Aperol Spritz a richiesta anche in quantità superiore a 0,3 litri con sostituzione o possibile aggiunta senza nessun costo aggiuntivo di Prosecco di valdobbiadene DOCG
Cocktail Analcolico e Succhi di Frutta Assortiti 0,3 Litri	Cocktail Analcolico e Succhi di Frutta Assortiti a richiesta anche in quantità superiore a 0,3 litro
Acqua minerale 0,5 Litri	Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglia di vetro sempre a richiesta anche in quantità superiore a 0,5 Litro
Portate di Salato a Finger Food 5 Pezzi/portate	5 Portate di Salato a <u>Finger Food</u> 4 Pezzo/portata a scelta con possibilità di sostituire una portata con un primo piatto caldo o freddo a scelta senza variazione di prezzo. Oltre alle portate presenti nell'allegato 2A in aggiunta fagottini di bresaola DOP con robiola, baby arancini di riso, olive all'ascolana, mini brioches salate con scelta di salumi, tocchetti di polenta ai formaggi mini panzerottini e molti altri

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it



I COSTI

Il costo complessivo indicato in calce è comprensivo degli allestimenti concordati e del personale di servizio.

"La presente offerta è valida per i prossimi eventi degli Osservatori Digital Innovation di Fondazione Politecnico di Milano fino ad un ammontare complessivo di € 40.000 oltre IVA.

Per ciascun evento, a seguito di specifica richiesta da parte di Fondazione Politecnico di Milano, si invierà specifico preventivo con l'indicazione dei costi basato sul listino prezzi di seguito specificato e riservato per quanto in oggetto."

IL MONELLO SRL

Via Raffaello Morghen n°23 20158 Milano

C.F. – P.IVA 09720310961

Tel: 02 82765935 cell: 349 3048112 cell: 392 1902262

info@ilmonellogroup.it – www.ilmonellogroup.it