

DdC 10/2026

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, 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 24/02/2026 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 la Fondazione Politecnico di Milano ha chiesto alla società Valsecchi Massimiliano s.r.l. (di seguito anche "Valsecchi") un preventivo per un servizio di catering e che la società Valsecchi in data 16/02/2026 ha prodotto propria offerta economica (Allegato 1) inerente il servizio richiesto per un importo complessivo pari a 5.590,00 € (cinquemilacinquecentonovanta/00 euro) al netto di IVA al 10%;

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. 6068011 di un **"Servizio catering nell'ambito dell'evento JRP Healthcare Infrastructures del 24/02/2026"** di cui in premessa, per un importo complessivo massimo pari a **5.590,00 € (cinquemilacinquecentonovanta/00 euro) al netto di IVA al 10%**, 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.

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 Federica Auteri 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 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 16/02/2026

Il RUP

Dott. Federico Colombo

Firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

Allegati

- **ALLEGATO 1: preventivo della società Valsecchi Massimiliano s.r.l. del 16/02/2026**

SPETT.LE FONDAZIONE POLITECNICO DI MILANO

CORTESE ATTENZIONE DOTT.SA ANITA TROMBIN

MANDELLO DEL LARIO, 29/12/2025 – R3 DEL 10/02/2026 - R4 DEL 16/02/2026

CONTATTI CLIENTE: MICHELE DOLCINI (Politecnico di Milano) – 331 9048637

OGGETTO: RICHIESTA SERVIZIO CATERING PER IL GIORNO 24 FEBBRAIO 2026

RIEPILOGO SERVIZI:

GIORNO	SERVIZIO	ORARIO	LUOGO	SPAZIO	N. PAX	NOTE
MARTEDI 24 FEBBRAIO 2026	ACQUA PER RELATORI + BICCHIERI	PER LE RE 9.00 CIRCA	POLITENCNICO DI MILANO	AULA MAGNA	20	
MARTEDI 24 FEBBRAIO 2026	WELCOME COFFEE	ALL'ARRIVO DEGLI OSPITI ORE 9.15	POLITENCNICO DI MILANO	BALCONATA AULA MAGNA	110	
MARTEDI 24 FEBBRAIO 2026	LUNCH	ORE 13.00	POLITENCNICO DI MILANO	BALCONATA AULA MAGNA	110	CON VINO

Le Delizie

CATERING &
BANQUETING

Il Catering su misura per i vostri eventi

Sappiamo quanto sia importante offrire un **servizio impeccabile** per i vostri eventi, e per questo ci prendiamo **cura di ogni dettaglio**. Dalla prima richiesta fino alla realizzazione, siamo **al vostro fianco** per trovare la soluzione migliore, garantendo qualità, efficienza e **un'organizzazione senza pensieri**.

Che si tratti di un coffee break, di un lunch o di un aperitivo, vi proponiamo sempre **prodotti selezionati** e un **servizio su misura**, trasformando ogni occasione in un **momento perfetto**.

Oltre ai servizi in brochure offriamo
servizi di

**APERICENA, CENE DI
GALA
E MOLTO ALTRO.**

Siamo sempre a disposizione per
rivedere **insieme** i preventivi e fornirvi
delle proposte aggiornate **in base alle**

**TUTTI I SERVIZI
PREVEDONO L'UTILIZZO
DI MATERIALE
LAVABILE E
RIUTILIZZABILE IN
CONFORMITÀ ALLE
POLICY DEL**

PREVEDERE PER
AULA MAGNA
ACQUA PER
RELATORI (PREVISTI
N. 20)

+ RELATIVI BICCHIERI
IN VETRO

2. Coffee Break mattino dolce e salato

- Caffè espresso e decaffeinato
- Tè caldo
- Succhi di frutta
- Acqua naturale e frizzante
- Brioscine mignon assortite
- Pasticceria secca artigianale
- ~~Piccole focaccine assortite~~ - assortimento rustici di pasta sfoglia
- ~~Piccole pizzottelle~~ - pizzette di sfoglia alla partenopea assortite

110 PAX	€ 14,00 + IVA 10% / Cad.
SCONTO DE- DICATO	€ 13,00 + IVA 10% / Cad.

F

E

E

B

R

E

A

K

IL SERVIZIO DI COFFEE BREAK COMPRENDE

- Allestimento bar con macchinetta caffè, materiale d'uso necessario, vassoi, sottopiatte in vetro, tovaglioli di carta.
- Allestimento buvette con bevande in coppa ghiaccio e brocche
- Decorazione floreale
- Utilizzo di materiale lavabile (tazzine ceramica, cucchiaini acciaio, bicchieri vetro)
- Tavoli mangia in piedi compresi nella misura di uno ogni 20 persone
- Personale di servizio, allestimento e riordino
- Divisa camerieri con camicia bianca, pantalone, grembiule e cravatta neri.
- Da 30 a 60 minuti di servizio compresi in quotazione

NOTE INFORMATIVE

- Possibilità di prevedere **alternative per diete speciali, allergie e intolleranze**.
- 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 da collocarsi in spazio definito precedentemente e **non prevede la suddivisione delle postazioni** in sale o piani differenti. Ciò vale anche per servizi di più giorni o per abbinamento servizi; qualora si volessero utilizzare spazi diversi verrà preventivato un costo aggiuntivo per materiale e personale extra che dovessero rendersi necessari causa logistica.
- **L'allestimento e il disallestimento** sono inclusi in orario contiguo al servizio e valutati dal catering a seconda del servizio. Per necessità fuori orario o particolari, è possibile richiedere una valutazione e un eventuale adeguamento del preventivo.
- Per eventi con **numero di partecipanti extra tabellari** (meno di 20 o più di 100) richiedere preventivo dedicato a info@ledeliziedivalsecchi.com

BEST
SELLER

L U N C H B U F F E T

1. Special lunch – antipasti e primi caldi

ANTIPASTI & FINGER MIX

- Antipasto alla caprese con pomodorini confits, spicchi di mozzarella fiordilatte, pomodori e basilico
- Bresaola artigianale chiavennasca in carpaccio con petali di parmigiano e rucola, dressing al limone
- Insalatina di pollo con julienne di verdure
- Verdure alla griglia e profumo di timo
- Cestino di pane misto
- Pizzottelle assortite
- Focacciotte assortite

PRIMI PIATTI CALDI

- Lasagnetta alle verdure
- Crespelle al prosciutto e formaggio

DESSERT

- Assortimento di dolci al cucchiaino
- Macedonietta di frutta fresca o frutta fresca al taglio

BEVERAGE

- Succhi di frutta
- Acqua naturale e frizzante
- Caffè
- CON INTEGRAZIONE VINO BIANCO E ROSSO

CON SCONTO
ABB. SERVIZI
+ SCONTO
SPECIALE

€ 35,00 + IVA 10% / Cad.

PACCHETTO
VINO PER 110
PAX

€ 440,00,00 + IVA 10%

PACCHETTO
VINO PER 110
PAX
CON SCONTO
DEDICATO

€ 250,00 + IVA 10%

CIRCA 12 BT. PREVISTE + BICCHIERI
IN VETRO + INSERIMENTO IN
BUVETTE + SERVIZIO

L U N C H B U F F E T

IL SERVIZIO DI LUNCH COMPRENDE

- Corbeille per buffet con decorazione
- Allestimento buvette con bevande in coppa ghiaccio e brocche
- Decorazione floreale postazione
- Utilizzo di materiale lavabile (piatti ceramica, posate acciaio, bicchieri vetro)
- Tavoli mangia in piedi compresi nella misura di uno ogni 10 persone
- Personale di servizio, allestimento e riordino
- Divisa camerieri con camicia bianca, pantalone, grembiule e cravatta neri.
- Da 60 A 120 minuti di servizio compresi in quotazione

OPZIONI EXTRA SU LUNCH

- ~~Inserimento **vino bianco / rosso** INTEGRAZIONE EURO 4,00 + IVA 10% / CAD.~~
- ~~Inserimento **rinforzo** prodotti salati o dolci INTEGRAZIONE DA DEFINIRE~~
- ~~Eventuale **extra time** per prolungamento lunch INTEGRAZIONE DA DEFINIRE~~
- ~~Inserimento di **camerieri extra** da definire per suddivisione postazioni in numero maggiore a quelle comprese in base al numero di partecipanti previsto INTEGRAZIONE DA DEFINIRE~~
- ~~**Tavoli mangia in piedi** con tovaglia (consigliato ca 1 ogni 5 / 6 pax) INTEGRAZIONE EURO 25,00 + IVA 10% / CAD.~~
- ~~Tavoli rotondi tovagliati (diam. 120 cm) **per 4/5 persone** con sedia chiavarina bianca INTEGRAZIONE EURO 35,00 + IVA 10% CAD.~~
- ~~Tavoli rotondi tovagliati (diam. 160 cm) **per 6/8 persone** con sedia chiavarina bianca INTEGRAZIONE EURO 45,00 + IVA 10% CAD.~~
- ~~**Ombrelloni 3x3** con fusto in lamiera nera e tessuto bianco avorio INTEGRAZIONE EURO 30,00 + IVA 10% / CAD.~~
- ~~**Rella porta abiti con grucce** INTEGRAZIONE EURO 25,00 + iva 10% / cad.~~

NOTE INFORMATIVE

- Possibilità di prevedere **alternative per diete speciali, allergie e intolleranze**.
- 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 da collocarsi in spazio definito precedentemente e **non prevede la suddivisione delle postazioni** in sale o piani differenti. Ciò vale anche per servizi di più giorni o per abbinamento servizi; qualora si volessero utilizzare spazi diversi verrà preventivato un costo aggiuntivo per materiale e personale extra che dovessero rendersi necessari causa logistica.
- **L'allestimento e il disallestimento** sono inclusi in orario contiguo al servizio e valutati dal catering a seconda del servizio. Per necessità fuori orario o particolari, è possibile richiedere una valutazione e un eventuale adeguamento del preventivo.
- Per eventi con **numero di partecipanti extra tabellari** (meno di 20 o più di 100) richiedere preventivo dedicato a info@ledeliziedivalsecchi.com



ELENCO ALTERNATIVE PRIMI PIATTI SU SERVIZI LUNCH

PRIMI PIATTI FREDDI

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

PRIMI PIATTI CALDI

- Lasagnetta classica alla bolognese
- Lasagnetta al ragù bianco delle feste
- Lasagnetta alla crema di zucchini
- Lasagnetta alle verdure
- Lasagnetta o crespella ricotta e spinaci
- Lasagnetta o crespella radicchio e provola
- Crespelle classiche al prosciutto
- Crespelle ai funghi
- Crespella di grano saraceno “pizzoccherata”
- Cannelloni gratinati alla ricotta e spinaci
- Conchiglioni al pesto di zucchini al gratin
- Caserecce al ragù di salsiccia e nettare di zafferano al gratin
- Pasta al forno gratinata con ragù e besciamella
- Timballo di pasta alla Siciliana con melanzane



Le Delizie

CATERING &
BANQUETING

RIEPILOGO

COFFEE BREAK EURO 13,00 X 110 PAX = EURO 1.430,00

LUNCH EURO 35,00 X 110 PAX = EURO 3.850,00

INTEGRAZIONE VINO = EURO 250,00

ACQUA PER RELATORI + BICCHIERI = EURO 60,00

TOTALE COMPESSIVO 5.590,00 + IVA 10%

Info e Contatti

info@ledeliziedivalsecchi.com

massimilianovalsecchi1@virgilio.it

Tel. Fisso 0341 733115

Tel. Mobile / WhatsApp +39 328 098 5799

[@ledeliziedivalsecchi](#)

Massimiliano Valsecchi s.r.l. Socio unico

Via Dante Alighieri 98, Mandello del Lario LC

Cod. Fisc.e P.IVA 03704520133

Codice univoco: BA6ET11

Banca intesa san paolo

IBAN IT76 M030 6951 4900 0000 6526 129

BIC BCITITMM

*Le Foto sono a titolo d'esempio

SPETT.LE POLITECNICO DI MILANO

NUMERO PREVENTIVO	
DEL (DATA)	GG/M/2025
NOME RICHIEDENTE (dipendente del Politecnico)	
STRUTTURA RICHIEDENTE	
RECAPITO TELEFONICO	02 2399
RECAPITO MAIL	@POLIMI.IT
CIG	
RDA	
CUP	
SDI	
ESENZIONE IVA	SÌ NO
LUOGO EVENTO (CAMPUS - EDIFICIO – LOCATION)	
GIORNO EVENTO	
ORA EVENTO	
TITOLO EVENTO	
N. PERSONE	
TIPOLOGIA DI SERVIZI DI CATERING	
OPZIONE N.	
RIEPILOGO COSTI	

- Si richiede conferma del servizio prescelto il prima possibile e conferma definitiva del numero minimo garantito di partecipanti 5 giorni lavorativi precedenti alla data.
- Il numero definitivo degli ospiti non potrà subire un aumento di oltre il 30% rispetto il minimo garantito confermato salvo accordi successivi.

DATA E FIRMA PER ACCETTAZIONE

Le Delizie di Valsecchi – 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