

# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Coordinamento Rettorato  
Ufficio Relazioni e Comunicazioni Istituzionali



A.S. n. 126/2016  
Prot. 16505

## IL RESPONSABILE del COORDINAMENTO

LETTO il Regolamento di Ateneo per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità emanato con D.R. n. 611 del 07.07.2015;

VISTO il D.Lgs. n. 50 del 18.04.2016 "Codice degli Appalti";

ESAMINATO il testo del Protocollo d'intesa stipulato il 16.12.2015 con il Comune di Termoli e vari Comuni del Basso Molise per la progettazione ed istituzione presso la sede di Termoli dell'Università degli Studi del Molise di un corso in Scienze turistiche - indirizzo in enogastronomia e turismo;

TENUTO CONTO della delibera del Consiglio di Amministrazione del 18 marzo 2016 con la quale sono state approvate le linee di indirizzo generale e programmatiche per iniziative ed attività di promozione e comunicazione istituzionale dell'Ateneo per l'a.a. 2016/2017;

TENUTO CONTO delle note di richiesta acquisite al protocollo n° 16121 del 29.07.2016 e n° 16284 del 02.08.2016 a firma congiunta del prof. Rossano Pazzagli, Presidente del corso di laurea in Scienze turistiche e Direttore del Centro studi Sistemi Turistici e del prof. Angelo Presenza, referente per l'organizzazione dell'evento, in merito alla realizzazione dell'evento promozionale, scientifico-divulgativo ed informativo dal tema "Sapere e Saperi" previsto, in data 18 agosto 2016, presso il Polo universitario di Scienze turistiche a Termoli;

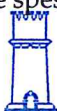
PRESO ATTO che nelle stesse note si fa esplicita richiesta di una serie di adempimenti organizzativi, logistici, tecnico-operativi nonché di natura amministrativo-contabile quali:

- affidamento del servizio di trasloco, trasporto, montaggio e messa in opera di oltre 200 sedie impiantabili, 5 tavoli pieghevoli cm 180x80 e di gazebo - mt. 5,00x5,00 dalla sede di Campobasso al Polo universitario di Scienze Turistiche a Termoli per un importo stimato di € 500,00 oltre iva;
- servizio di allestimento palco, impianto audio-luci con utilizzo di un service attestante le varie certificazioni di conformità da affidare alla Ditta Gruppo GSM Fratelli S. Giovanni di Campobasso, per un importo stimato di € 300,00 oltre Iva, così come individuata dai docenti in premessa, proff. Pazzagli e Presenza per le motivazioni indicate nella nota prot. 16284 del 02.08.2016;
- l'acquisto di coordinati ed accessori in plastica di posateria varia per un importo stimato di € 100,00;
- affidamento dell'incarico di prestazione autonoma occasionale per la realizzazione del cooking show allo chef professionista, prof. Maurizio Santilli docente presso l'Istituto Alberghiero di Termoli, per l'importo complessivo di € 700,00 lordo percipiente oltre oneri a carico dell'Amministrazione, individuato dai docenti sopraccitati per le motivazioni indicate nella nota prot. 16284 del 02.08.2016, ai sensi dell'art. 9, comma 10 lettera a) del Regolamento di Ateneo per il Conferimento di Incarichi di Collaborazione Esterna;

RITENUTO opportuno continuare a programmare e realizzare una serie di iniziative utili a garantire una adeguata attività di promozione e comunicazione istituzionale del Polo universitario di Scienze turistiche a Termoli;

ACQUISITO il parere favorevole del Rettore e del Direttore Generale;

CONSIDERATO che l'evento è inserito nel calendario promozionale estivo delle iniziative turistiche del Comune di Termoli e che lo stesso Comune ha garantito un contributo finanziario pari ad euro 1.500 a concorso delle spese;



PRESO ATTO della delibera del 15.07.2016 con la quale il Consiglio di Amministrazione ha approvato in via sperimentale e fino al 31 dicembre 2016 la regolamentazione delle autorizzazioni di spesa, nell'ambito degli stanziamenti di bilancio e dei budget assegnati, i Responsabili dei Coordinamenti possono assumere con propri atti gli impegni connessi a spese non superiori ad € 10.000,00 Iva esclusa;

VERIFICATA la copertura finanziaria, la predetta spesa graverà sul progetto denominato HERITAGE\_MANAGEMENT\_IMPRESA\_2015;

### AUTORIZZA

#### Art. 1

Per le motivazioni in premessa:

- il Settore Provveditorato e Appalti a completare ed a definire la procedura, già avviata in considerazione dei tempi ristretti, per l'affidamento del servizio di trasloco, trasporto, montaggio e messa in opera di oltre 200 sedie impiantabili, 5 tavoli pieghevoli cm 180x80 e di gazebo - mt. 5,00x5,00 dalla sede di Campobasso al Polo universitario di Scienze Turistiche a Termoli per un importo stimato di € 500,00 oltre iva;
- l'affidamento del servizio di allestimento palco, impianto audio-luci con utilizzo di un service attestante le varie certificazioni di conformità alla Ditta Gruppo GSM Fratelli S. Giovanni di Campobasso, così come individuata dai docenti proff. Pazzagli e Presenza, per un importo stimato di € 300,00 oltre Iva;
- l'acquisto per cassa di coordinati ed accessori in plastica di posateria varia per un importo stimato di € 100,00;
- l'affidamento dell'incarico di prestazione autonoma occasionale per la realizzazione del cooking show allo chef professionista, prof. Maurizio Santilli, docente presso l'Istituto Alberghiero di Termoli, individuato dai docenti sopraccitati, per l'importo complessivo di € 700,00 lordo percipiente oltre oneri a carico dell'Amministrazione, ai sensi dell'art. 9, comma 10 lettera a) del Regolamento di Ateneo per il Conferimento di Incarichi di Collaborazione Esterna.

#### Art. 2

La spesa complessiva stimata di euro 1876,00 (compresa IVA ed oneri) che graverà sul progetto denominato HERITAGE\_MANAGEMENT\_IMPRESA\_2015

Campobasso,

IL COORDINATORE

(Dott. Carmelo D'ORO)

Voce conto COSTO _____	Voce conto RICAVO _____
Descrizione breve _____	Descrizione breve _____
Previsione assestata a livello di controllo _____	Previsione assestata a livello di controllo _____
Vincoli già assunti _____	Ricavi registrati _____
Vincolo da provvedimento n. _____ € _____	Ricavo da provvedimento n. _____ € _____
Disponibile residuo a livello di controllo _____	Disponibile residuo a livello di controllo _____

Annotazioni: *La copertura finanziaria è garantita sul progetto "HERITAGE MANAGEMENT - IMPRESA - 2015" che fa parte del bilancio di previsione.*

Data *04.08.16* Visto contabile *[Firma]*



Università degli Studi del Molise  
**Centro Studi sui Sistemi Turistici**

Via Duca Degli Abruzzi, s.n.c., 86039 Termoli (CB)



Prof. Rossono Pazzagli  
Presidente Corso di Laurea in Scienze Turistiche  
Direttore Centro Studi Sistemi Turistici

Dott. Angelo Presenza  
Referente per l'organizzazione dell'evento Sapere & Saperi

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL MOLISE			
ANNO 2016	TITOLO I	CLASSE 14	FASCICOLO
29 LUG. 2016			
Prot. N. 16121			
FOR ARV	CC Reti/D.G.	RPA	

c.a. Magnifico Rettore  
Prof. Gianmaria Palmieri

e p.c. Direttore Generale  
Dott. Valerio Barbieri

Termoli, 22 luglio 2016

Oggetto: organizzazione evento Sapere & Saperi - La cultura enogastronomica molisana in scena all'Università degli Studi del Molise. 18 agosto 2016

Magnifico Rettore,

Le scriviamo in merito all'organizzazione dell'evento Sapere & Saperi che si svolgerà la sera del 18 agosto 2016 presso la sede di Termoli dell'Università del Molise.

In merito ai particolari concernenti lo svolgimento dell'evento, Le comunichiamo che lo stesso avrà il palinsesto così come sintetizzato nella scheda allegata.

Per l'organizzazione dell'evento, di seguito una sintetica presentazione delle spese.

- Comune di Termoli: contributo finanziario di euro 1500 lorde. Tale cifra servirà a coprire le spese per il noleggio del service, ovvero per:

- N. 1 Pedana 25m<sup>2</sup>
- N. 1 Regia-service
- N. 1 Schermo video
- N. 1 Impianto audio
- N. 1 Impianto luci
- N. 2 microfoni modello archetto
- N. 1 microfono modello cono gelato

- Produttori: messa a disposizione dei prodotti per la degustazione

Università degli Studi del Molise  
**Centro Studi sui Sistemi Turistici**

Via Duca Degli Abruzzi, s.n.c., 86039 Termoli (CB)



Allegato: Descrizione dell'evento

Data	18 agosto, ore 21.00
Location	Terrazzo sede Unimol
Breve descrizione dell'idea	L'idea di base è dar vita ad un coking show con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la sede di Termoli col suo nuovo indirizzo in Enogastronomia e Turismo e di creare un laboratorio culturale in grado di far dialogare assieme all'università i diversi attori del territorio del settore enogastronomico.
Descrizione dell'evento	<p>L'evento dura circa tre ore e si compone di due fasi principali. La prima parte consiste in uno cooking show (circa 1 ora e 30 minuti). La seconda nella degustazione di vini e oli molisani. La serata inizia con la presentazione di un video esperienziale che racconta l'enogastronomia molisana e le sue eccellenze.</p> <p>Per quanto riguarda il cooking show eccone una sintetica descrizione.</p> <p>Su un palco viene allestita una cucina ad hoc. Lo chef Maurizio Santilli (docente dell'Istituto Alberghiero di Termoli) illustra al pubblico i prodotti utilizzati e le fasi di preparazione; attraverso l'utilizzo di slides egli espone gli elementi e i concetti di cultura alimentare e gastronomica con particolare attenzione agli aspetti salutistici. Ad affiancare lo chef, per discutere sul ruolo e l'importanza dei prodotti dell'enogastronomia molisana, ci sarà il Prof. Angelo Camillo. Il Prof. Camillo, di origini molisane, vive da anni negli USA, dove insegna strategy management alla Woodbury University di Los Angeles, esperto e grande conoscitore della cucina e degli alimenti.</p> <p>Durante l'esibizione, un cameramen (Giorgio Calabrese dell'Unimol) riprende tutte le varie fasi che vengono direttamente riprodotte su un grande schermo in modo da rendere più agevole la visione da parte del pubblico.</p> <p>Il cooking show è preceduto dalla messa in onda di un filmato di circa 15 minuti che racconta con forte valenza esperienziale i prodotti utilizzati dallo chef facendo vedere il luogo d'origine (es.: lo chef a bordo di un'imbarcazione da pesca accompagna il pescatore nelle attività di pesca durante una battuta di pesca).</p> <p>Al termine del cooking show sarà possibile fare degustazioni di vini e di oli in uno stand allestito appositamente in prossimità dell'area dell'evento. Questa iniziativa viene organizzata in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino, Fondazione Italiana Somelier, Pastificio La Molisana, Caseificio Del Giudice. Sono in corso ulteriori contatti con aziende locali che saranno coinvolte per la degustazione dei prodotti tipici locali.</p>



Università degli Studi del Molise  
Centro Studi sui Sistemi Turistici

Via Duca Degli Abruzzi, s.n.c., 86039 Termoli (CB)



Prof. Rossono Pazzagli  
Presidente Corso di Laurea in Scienze Turistiche  
Direttore Centro Studi Sistemi Turistici

Dott. Angelo Presenza  
Referente per l'organizzazione dell'evento Sapere & Saperi

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

2016	1	16	16
- 2 AGO. 2016			
Prof. N. 16284			
lett. / uff. rel. HWT.			

c.a. Magnifico Rettore  
Prof. Gianmaria Palmieri

e p.c. Direttore Generale  
Dott. Valerio Barbieri

Termoli, 02 agosto 2016

Oggetto: organizzazione evento Sapere & Saperi. Richiesta autorizzazioni di spesa

Magnifico Rettore,

facendo seguito alla nota del 28 luglio 2016, Le chiediamo cortesemente di procedere con l'autorizzazione alla spesa per i seguenti compensi.

- compenso al Prof. Maurizio Santilli per la realizzazione del DocuFilm e del cooking show
- compenso alla ditta GSM per sistemazione centralina corrente e relativa certificazione

Il compenso spettante al Prof. Maurizio Santilli è di € 700,00 lordo percipiente oltre oneri a carico dell'amministrazione. La scelta del suddetto professionista è motivata dalla collaborazione in atto da tempo con l'Istituto Alberghiero di Termoli nel quale lo chef Santilli è docente di cucina.

Si è optato, invece, per i servizi della ditta GSM al costo di € 300,00 più IVA in quanto la stessa è già coinvolta nell'organizzazione e gestione della logistica e dell'impianto audio-luci come da accordi di collaborazione con il Comune di Termoli.

Cordiali saluti

Prof. Rossano Pazzagli

Dott. Angelo Presenza