



**UNIONE EUROPEA**



**REGIONE PUGLIA**



POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

**Oggetto: POC PUGLIA FESR – FSE 2014-2020 ASSE VI “TUTELA DELL’AMBIENTE E PROMOZIONE DELLE RISORSE NATURALI E CULTURALI” AZIONE 6.8 “INTERVENTI PER IL RIPOSIZIONAMENTO COMPETITIVO DELLE DESTINAZIONI TURISTICHE” – ATTUAZIONE DEL PROGETTO “PRODOTTO TURISTICO” – AVVISO PUBBLICO “PRODOTTI TURISTICI” DIRETTO AD ACQUISIRE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE, PER INNOVARE E DIVERSIFICARE L’OFFERTA TURISTICA PUGLIESE SOSTENENDO LA NASCITA, LO SVILUPPO E LA QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI TURISTICI IN PUGLIA”.**

**AFFIDAMENTO EX ART. 50, COMMA 1, LETT. B) DEL D.LGS. N.36/2023, PER L’ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI PROMOZIONE E COMUNICAZIONE DEL BRAND PUGLIA E DEL PRODOTTO TURISTICO “ENOGASTONOMIA E ARTIGIANATO” NELL’AMBITO DELL’EVENTO “FIERA DI SAN VITO ORTELLE” CUP I59I23001400006.**

**Spett.le  
Espe’ro srl  
P.IVA 04259100750  
Via Placido Buffelli n.3,  
73100 Lecce (LE)  
netespero@legalmail.it**

## **LETTERA DI INVITO – RICHIESTA DI SERVIZI**

1

### **ART. 1 – STAZIONE APPALTANTE**

AGENZIA REGIONALE DEL TURISMO – PUGLIAPROMOZIONE

Sede legale – Piazza Aldo Moro 33/A Bari

Direzione generale – Lungomare Starita n. 4 c/o Fiera del Levante padiglione 172 Bari

PEC: ufficiopatrimoniopp@pec.it

Accesso elettronico alle informazioni: <http://www.aret.regionepuglia.it> sezione bandi di gara e contratti

#### **Responsabile Unico di Progetto**

Dott.ssa Carmela Antonino: [c.antonino@aret.regionepuglia.it](mailto:c.antonino@aret.regionepuglia.it)

#### **Responsabile dell’esecuzione**

Dott.ssa Ottavia Grassi: [o.grassi@aret.regionepuglia.it](mailto:o.grassi@aret.regionepuglia.it)

### **ART. 2. - PROCEDURA**

#### **2.1. Procedura**

Affidamento diretto di operatori economici scelti tramite manifestazione di interesse ai sensi dell’art. 50, comma 1, lett.b) del D.Lgs. n. 36/2023.



**UNIONE EUROPEA**



**REGIONE PUGLIA**



**PROMOZIONE**  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

L'offerta dev'essere presentata non oltre 3 gg dall'invio della presente lettera d'invito, ai sensi dell'art. 92, comma 1, del D.Lgs. 36/2023.

La tipologia della prestazione non comporta rischi di interferenza, pertanto non sono stati previsti costi per la sicurezza.

#### **Servizio**

Categoria CPV: 79952000-2

Codice NUTS: ITF4

### **ART. 3 – \_CONTESTO, OGGETTO DEL SERVIZIO, FONTE DI FINANZIAMENTO**

#### **3.1. Motivazione alla scelta**

Il progetto “Prodotto Turistico Annualità 2024” prevede azioni di comunicazione e attività di promozione del prodotto turistico come la partecipazione a fiere settoriali, workshop, congressi, sponsorizzazioni ad eventi e incontri di settore nazionali ed internazionali specializzati per prodotto, da realizzarsi sul territorio regionale, nazionale ed internazionale, e rivolte ad un pubblico ed un contesto specializzato.

In attuazione del Piano Strategico del Turismo-Puglia 365, Pugliapromozione ha individuato una selezione di quattro prodotti turistici (Enogastronomia; Natura, Sport e Benessere; Wedding e Mice; Arte e Cultura), dai quali scaturiscono altri sottoprodotti strettamente collegati, con l'obiettivo principale di implementare la competitività della Regione Puglia in tema di prodotto turistico, rispetto alle grandi concorrenti del mercato nazionale ed internazionale.

Con Determinazione 329/2024 del 22 agosto 2024 Pugliapromozione ha attivato l'Avviso Pubblico “Prodotti Turistici” diretto ad acquisire manifestazioni di interesse, finalizzate all'eventuale successivo affidamento ai sensi dell'art. 50, co. 1, lett. b) e/o ai sensi dell'art. 76, co.2, lett. b) del D.Lgs. n. 36/2023, per innovare e diversificare l'offerta turistica pugliese sostenendo la nascita, lo sviluppo e la qualificazione dei prodotti turistici in Puglia. Con successiva Determinazione 400/2024 del 10 ottobre 2024 Pugliapromozione ha approvato gli esiti dell'istruttoria e ha preso d'atto dei verbali di valutazione delle proposte pervenute.

Tra le istanze pervenute e approvate la società Espe'ro srl, che vanta una pluriennale esperienza in attività legate al turismo, alla formazione ed alla corretta comunicazione e brandizzazione di eventi e manifestazioni, ha presentato il progetto “Fiera di San Vito Ortelle” sul prodotto turistico “Enogastroomia ed artigianato”. L'obiettivo del progetto è quello di creare un racconto del territorio, compreso fra i comuni di Minervino, Santa Cesarea, Castro ed Ortelle, una rappresentazione che lo renda attrattivo in tutti i periodi dell'anno evidenziandone le eccellenze non solo del paesaggio e dei monumenti ma anche dell'artigianato, dell'agricoltura, dei saperi antichi e di tutti quei tesori da tramandare e da far conoscere agli ospiti/visitatori. la Puglia, oltre alle splendide attività legate all'area marina, può contare su un entroterra caratterizzato da una forte cultura ed una forte tradizione che può



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

destagionalizzare la destinazione turistica dei luoghi che interessano i Comuni di Ortelle, Castro e Santa Cesarea Terme.

Saranno organizzate visite in aziende agricole, aziende vinicole, oleifici e caseifici: è fondamentale per un turista scoprire le stagioni di un territorio attraverso operatori di settore che spiegheranno e faranno toccare con mano la filiera di prodotto. Le esperienze culinarie legate interesseranno show cooking e degustazioni inerenti ai prodotti che le stesse aziende agricole, nonché produttori di prodotti tipici faranno pervenire a cuochi ed esperti del settore i quali, a loro volta, dimostreranno come trasformare le prelibatezze del territorio.

Durante questo tipo di evento sarà poi realizzata una challenge tra massaie del posto e chef salentini sui prodotti tipici, che generano poi prodotti turistici. Tale format vedrà come giudici le nuove generazioni, le quali saranno chiamate a studiare le tradizioni salentine, valutarle e, in futuro, valorizzarle, perché no, anche con l'usodelle nuove tecnologie e nuovi metodi 4.0.

Ancora, una traccia fondamentale per le attività progettuali, sicuramente il fulcro dell'iniziativa, sarà rappresentata dalla Fiera di San Vito, evento unico per il territorio di Ortelle, il quale permette di destagionalizzare il turismo marittimo che caratterizza quel lembo di terra. La Fiera, infatti, spiega un momento unico dell'autunno salentino, un evento storico che racchiude al suo interno la valorizzazione della carne suina e di tutti quei prodotti che la terra offre in ottobre.

Durante l'evento saranno realizzati percorsi enogastronomici in Fiera, dibattiti pubblici, momenti di confronto ed assaggi mirati accompagnati da percorsi turistici lungo la via che collega Ortelle a Castro, nonché all'interno del Parco Naturale Otranto-Santa Maria di Leuca. In tale occasione gli ospiti/visitatori avranno anche l'opportunità di accedere tramite transfer all'uopo predisposti presso il castello di Castro ed il museo adiacente. Tutti i luoghi visitati nel percorso, nonché tutti gli aspetti enogastronomici toccati lungo l'itinerario saranno raccontati da guide turistiche locali che conoscono bene il territorio e, allo stesso tempo, sono incubatori di racconti tramandati dalle loro famiglie e che connotano il territorio che contraddistingue Ortelle, Castro e Santa Cesarea Terme.

### **Programma delle attività**

Il programma è fitto e ricco di attività, soprattutto nei quattro giorni di fiera che si tengono nella settimana della quarta domenica di ottobre.

Innanzitutto si partirà con l'ideazione della campagna pubblicitaria, anche puntando sui social network e su influencer locali che conoscono perfettamente le tradizioni che abbracciano il lembo di terra che comprende le attività progettuali.

La Fiera, come accennato, prevede degli eventi mattutini ed eventi serali dove assaggiare i prodotti legati alla carne suina. Sarà poi organizzato un Evento riservato agli studenti dell'Alberghiero di Santa Cesarea Terme: "Cibo e movimento per assicurare benessere e preservare la salute", nonché una Conversazione sul Cibo della memoria e L'arte dei sapori.

Nelle ore pomeridiane che anticiperanno la festa serale si parlerà, tra l'altro, di:



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

- La fiera di San Vito nella memoria;
- Le mani che sanno. Arte e artigianato tra tradizione e innovazione;
- Il melograno, ormai una realtà. Conversazione con Giovanni Durante
- L'olio: valori nutritivi e simbolici.
- A seguire: degustazione dell'Olio dei Messapi.

Le citate attività saranno suddivise in tre giorni e saranno articolate ed accompagnate da esperienze legate alle botteghe itineranti di artigiani locali che faranno toccare con mano la laboriosità dei prodotti che producono.

A quanto detto, al termine della fiera, seguiranno percorsi socio-esperienziali turistici. Gli stessi saranno multidisciplinari ed interesseranno il mondo dell'enogastronomia ed il mondo dell'artigianato.

**Primo giorno:** Canali Creativi in collaborazione con il Comune di Ortelle (punto di ritrovo e partenza (Coordinate 40°00'42.1"N 18°25'03.9"E Vignacastri).

Escursione nella bellissima cornice naturalistica del Parco Ambientale Canali Creativi immersa nel Parco Naturale Regionale Otranto-Leuca.

Attraversando sentieri di campagna in sella alla bici (alcune elettriche per agevolare turisti o utenti che hanno poca confidenza, anche fisica, con il mezzo) si andrà verso Ortelle, precisamente a Largo San Vito, luogo caro ad ogni ortellese. Qui sarà possibile visitare la Chiesa di San Vito e di Santa Marina, e la Cripta di Santa Marina della Grotta, ad oggi la più antica testimonianza monumentale di Ortelle, prova viva di un esteso insediamento rupestre che occupava buona parte di Largo San Vito.

Lungo il percorso verranno raccontati i luoghi e l'evoluzione dei prodotti e delle destinazioni turistiche lungo il corso degli anni, fino a concludere la passeggiata rientrando al Centro Ambientale Canali Creativi.

**Secondo giorno:** partenza dall'Ex manifattura tabacchi - Largo Stazione, Spongano e visita ed escursione al Centro Canali, lungo il sentiero del Canale Vignacastri-Castro, fino a giungere alla società Marevivo Srl, la quale permetterà di raccontare come funziona l'allevamento ittico, tipico esempio di turismo esperienziale e consapevole di ciò che si mangia a tavola, soprattutto nelle zone di Castro.

**Terzo giorno:** "Passeggiata Narrativa in bici" - Lungo i sentieri si ammireranno gli estesi oliveti e, attraverso delle soste intermedie, si approfondirà il tema del paesaggio salentino, dell'ulivo e della sua importanza per l'economia e l'identità locale, dei rituali e delle tradizioni ad esso connesse e del flagello legato alla xylella.

Qui i ragazzi (studenti dell'alberghiero di Santa Cesarea Terme) potranno conoscere artisti locali e coniugare arte e cibo.

**Quarto giorno:** laboratorio esperienziale "Prepariamo... dolci e altre leccornie con le varietà dei fichi del Salento" (con alcune massaie del luogo) presso San Vito (Ortelle); show cooking e "Trasferimento in Piazza San Giorgio per visitare la Mostra Fichi e Frutti Minori di Puglia.

**Quinto giorno:** "Percorso del gusto e del suono: Cunserva mara e suoni dall'archivio etnografico musicale P. Sassu" Serata Pantagruel.



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

**Sesto giorno:** tour esperienziali presso la cripta di Santa Maria della Grotta/Ortelle, museo di Castro, museo e parco archeologico di Vaste.

**Settimo giorno:** tour esperienziali presso aziende agricole e caseifici all'interno dei quali scoprire e riscoprire le arti culinarie.

Quanto detto avverrà nelle ore mattutine poichè nel pomeriggio, presso le stesse aziende, saranno organizzati momenti legati all'arte della cartapesta e della ceramica attraverso il coinvolgimento di specifiche realtà locali, ma in una location d'eccezione: in piena campagna salentina.

**Ottavo giorno:** "l'arte" della pasta: tra tradizione ed innovazione. Realizzazione di pasta fresca con massaie del posto che insegneranno la loro "arte" a turisti o interessati e poi prepareranno dei manicaretti che si concluderanno con una cena sociale e conviviale.

L'evento *Fiera di San Vito di Ortelle* ideato ed organizzato dalla società **Espe'ro srl** P.IVA 04259100750 Via Placido Buffelli n.3, 73100 Lecce (LE) è finalizzato a garantire la promozione e costruzione del prodotto turistico "Enogastronomia e artigianato" della Puglia a livello nazionale ed internazionale.

### 3.2. Oggetto del Servizio richiesto

I servizi di comunicazione e promozione del brand Puglia e del prodotto turistico "Enogastronomia e artigiano" nell'ambito dell'evento "*Fiera di San Vito di Ortelle*" sono i seguenti:

- 1.brandizzazione spazi relativi ad attività settoriali specifiche di prodotto relative soprattutto alla Fiera di San Vito che si svolgerà ad Ortelle e valorizzazione della storicità dell'evento anche in relazione alla patrimonializzazione del sapere immateriale del territorio;
2. brandizzazione e promozione on e off line di experience e tour dedicati in aziende agricole e caseifici siti nel territorio compreso fra i comuni di Santa Cesarea Terme, Castro ed Ortelle;
3. brandizzazione e promozione on e off line di experience e tour dedicati in piccole botteghe artigiane volte alla conoscenza del sapere manifatturiero del territorio sopra citato;
4. brandizzazione e promozione on e off line di experience legate enogastronomia abbinate alla presentazione e all'illustrazione dei prodotti DOP, DOC e PAT utilizzati nella preparazione dei piatti e il coinvolgimento dei tecnici del settore e dei produttori locali (Minervino, Santa Cesarea, Castro ed Ortelle);
5. brandizzazione e promozione on e off line di itinerari tematici alla scoperta Santa Cesarea Terme, Castro ed Ortelle e delle botteghe artigiane ivi presenti;
6. servizi editoriali, grafici, tipografici e audiovisivi on line e off line come newsletter, banner web, passaggi video-foto su radio/tv e social, manifesti, locandine, brochure, cartelle stampa, flag pubblicitarie, roll up, pannelli pubblicitari;
7. materiali promozionali, allestimenti brandizzati;
8. brandizzazione gadget;



**UNIONE EUROPEA**



**REGIONE PUGLIA**



**PROMOZIONE**  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

9. servizi di supporto alla visita e/o ai tour con Guide turistiche esperte della cultura e delle tradizioni salentine;
10. servizi capaci di favorire la contaminazione tra prodotti turistici differenti;
11. servizi di noleggio attrezzature e servizi di transfer volti a migliorare l'esperienza con trasporti efficaci ed efficienti.

**I costi inerenti la sicurezza e la tutela dell'incolumità delle persone ivi presenti saranno a carico del soggetto fornitore.**

Al termine del servizio, dev'essere presentata una dettagliata relazione conclusiva, dotata di fotografie, inerente il servizio reso.

Per la realizzazione di tale attività si propone di procedere con un affidamento alla società ideatrice e organizzatrice dell'evento: **Espe'ro srl** P.IVA 04259100750 Via Placido Buffelli n.3, 73100 Lecce (LE), ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 36/2024.

### **3.3. Fonte di Finanziamento**

**Oggetto: POC PUGLIA FESR – FSE 2014-2020 ASSE VI “TUTELA DELL'AMBIENTE E PROMOZIONE DELLE RISORSE NATURALI E CULTURALI” AZIONE 6.8 “INTERVENTI PER IL RIPOSIZIONAMENTO COMPETITIVO DELLE DESTINAZIONI TURISTICHE” – ATTUAZIONE DEL PROGETTO “PRODOTTO TURISTICO” – AVVISO PUBBLICO “PRODOTTI TURISTICI” DIRETTO AD ACQUISIRE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE, PER INNOVARE E DIVERSIFICARE L'OFFERTA TURISTICA PUGLIESE SOSTENENDO LA NASCITA, LO SVILUPPO E LA QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI TURISTICI IN PUGLIA”.**

**AFFIDAMENTO EX ART. 50, COMMA 1, LETT. B) DEL D.LGS. N.36/2023, PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI PROMOZIONE E COMUNICAZIONE DEL BRAND PUGLIA E DEL PRODOTTO TURISTICO “ENOGASTONOMIA E ARTIGIANATO” NELL'AMBITO DELL'EVENTO “FIERA DI SAN VITO ORTELLE” CUP I59I23001400006.**

## **ART. 4. - IMPORTO DEL SERVIZIO, DURATA, MODIFICA CONTRATTUALE**

### **4.1. Importo del Servizio**

L'importo complessivo stimato a base della procedura e soggetto a ribasso è pari ad **€ 24.590,16 oltre IVA**, ovvero € 30.000,00 (IVA inclusa).

**Il pagamento della fattura elettronica sarà effettuato entro 60 giorni dall'emissione della stessa. L'emissione della fattura potrà avvenire solamente a seguito del rilascio del certificato di verifica di conformità da parte del Responsabile Unico di Progetto (RUP) che autorizza l'emissione/pagamento della fattura.**





UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

Ai sensi e per gli effetti delle disposizioni di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010, e ai fini dell'immediata tracciabilità dei pagamenti, il pagamento delle prestazioni avverrà da parte dell'A:Re.T. con accredito del corrispettivo su conto dedicato, anche se non in via esclusiva, all'oggetto della presente procedura che dovrà essere opportunamente comunicato all'A:Re.T.

#### 4.2. Durata

La durata del contratto deve concludersi non oltre il **31 gennaio 2025**, comprese le operazioni di rendicontazione da parte del fornitore e approvazione degli output da parte del committente.

### ART. 5. - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE, DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

#### 5.1. Requisiti di partecipazione

L'operatore è tenuto ad attestare l'assenza dei motivi di esclusione ex art. 94 e ss. Del D.Lgs. 36/2023 e il possesso dei requisiti richiesti dall'art. 99 del medesimo decreto, mediante compilazione del DGUE che contiene dichiarazioni sostitutive conformi alle previsioni del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa ai (D.P.R. n. 445/2000).

Con riguardo ai **motivi di esclusione**, l'operatore è tenuto a compilare la Parte III del DGUE. In particolare, al fine di consentire alla stazione appaltante la verifica dei motivi di esclusione dalla procedura.

Con riguardo ai requisiti di **idoneità professionale**, l'operatore è tenuto a compilare la parte IV lettera A) del DGUE.

Con riguardo ai **requisiti economici finanziari**, l'operatore è tenuto a compilare la parte IV lettera B) del DGUE per dimostrare il fatturato d'impresa degli ultimi tre anni almeno pari, per ciascun anno, al valore della base d'asta.

Con riguardo ai **requisiti tecnico-professionali** l'operatore è tenuto a compilare la parte IV lettera C) del DGUE e dimostrare di possedere almeno tre anni di esperienza analoghe all'oggetto della richiesta.

#### 5.2. Documentazione richiesta ai fini della partecipazione

L'operatore è tenuto a restituire la seguente documentazione, se non in precedenza consegnata: consegnata:

1. La presente **Lettera d'invito** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante dell'impresa e/o del procuratore (in tal caso allegare atto di conferimento di poteri di rappresentanza) per accettazione delle condizioni in essa riportate;
2. **Scheda tecnica** con l'indicazione dell'offerta economica;
3. **Patto d'integrità**;
4. **Tracciabilità dei flussi finanziari**;
5. **Compatibilità ambientale**;
6. **Dichiarazione ottemperanza ex art. 17 L.68/99**;
7. **Documento di identità e codice fiscale** rappresentante legale;



**UNIONE EUROPEA**



**REGIONE PUGLIA**



**PROMOZIONE**  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

8. Autocertificazione dichiarazione **antimafia**;

9. Autocertificazione **DURC**;

10. Autocertificazione **carichi pendenti**;

11. **Cronoprogramma** delle attività.

### **5.3. Soccorso istruttorio**

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità degli elementi essenziali e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica (nel caso della presente procedura ), possono essere sanate attraverso la procedura del soccorso istruttorio di cui all'art. 101, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, entro un termine massimo di 5 giorni a partire dalla richiesta inoltrata dalla stazione appaltante al partecipante.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata.

### **ART. 6 - MODALITA' RELATIVE ALL'ESPLETAMENTO DELLA PROCEDURA ED ALL'AGGIUDICAZIONE**

La stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento del servizio per sopravvenute ragioni di pubblico interesse, senza che il partecipante possa vantare alcuna pretesa al riguardo.

In base a quanto stabilito dal D. Lgs. 36/2023, all'art. 17, comma 2, l'affidamento diretto si completerà tramite determina a contrarre, contenente, in modo semplificato l'oggetto dell'affidamento , l'importo, il fornitore , le ragioni della scelta del fornitore, il possesso da parte dello stesso dei requisiti di carattere generale, nonché il possesso dei requisiti tecnico-professionali.

8

### **ART. 7 - STIPULA DEL CONTRATTO**

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle verifiche previste dall'art. 94 e 95 ss. E 99 del D.Lgs. n. 36/2023.

La stipula avviene ai sensi dell'art. 55, comma 2, del D.Lgs. n. 32/2023, senza l'obbligo dei trenta giorni previsto dal primo comma.

Il Fornitore non è tenuto – ex art. 117, comma 14, del D. Lgs 36/2023. – a produrre la garanzia definitiva per l'esecuzione del contratto, trattandosi di un affidamento in favore di operatore di comprovata solidità e in presenza di una esecuzione performante e competitiva, tenuto conto la breve durata del contratto (scadenza 31.03.2024) e le cause di risoluzione a disposizione dell'A.Re.T. ai sensi dell'art. 122 del D. Lgs. N. 36/2023.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

Si precisa che, a seguito della sottoscrizione del contratto, l'affidatario è nella facoltà di richiedere un'anticipazione del 20% del corrispettivo con contestuale presentazione di fidejussione bancaria o





UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

polizza assicurativa rilasciata da un intermediario finanziario in favore dell'A.Re.T. Pugliapromozione per un importo pari all'anticipo richiesto.

#### **Art. 8 - \_RISERVATEZZA E COMUNICAZIONE DATI PERSONALI**

Ai sensi della normativa in materia di protezione dei dati (Regolamento UE 2016/679), s'informa che il Titolare del trattamento dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente procedura è A.Re.T. Pugliapromozione nella persona del direttore generale Luca Scandale. I dati personali acquisiti saranno utilizzati per le attività connesse alla partecipazione della presente procedura, nel rispetto degli obblighi di legge e in esecuzione di misure contrattuali o precontrattuali.

In particolare, ai fini dell'espletamento delle procedure di selezione, i dati trasmessi (compreso eventuali dati relativi a condanne penali o reati) saranno sottoposti all'esame del RUP e del Responsabile dell'esecuzione del contratto, affinché venga valutata l'ammissibilità dell'offerta

presentata e dei requisiti di partecipazione. Al termine della procedura i dati saranno conservati nell'archivio della Stazione Appaltante (secondo la specifica normativa di settore che conserva nell'archivio della Stazione Appaltante (secondo la specifica normativa di settore che disciplina la conservazione dei documenti amministrativi) e ne sarà consentito l'accesso secondo le disposizioni vigenti in materia. Fatto salvo il rispetto della normativa sul diritto di accesso, i dati personali non saranno comunicati a terzi se non in base a un obbligo di legge o in relazione alla verifica della veridicità di quanto dichiarato per partecipare alla presente trattativa diretta. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati si rinvia alla specifica informativa allegata, redatta ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679.

L'operatore è tenuto ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi, dei quali venga a conoscenza durante la partecipazione alle procedure e, successivamente, durante l'eventuale esecuzione della prestazione, impegnandosi a rispettare rigorosamente tutte le norme relative all'applicazione del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio e delle norme del D.Lgs. 196/2003 eventualmente applicabili.

#### **ART. 9 - ACCESSO AGLI ATTI**

I concorrenti potranno, ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 36/2023 e dell'art. 22 della Legge n. 241/1990, esercitare il diritto di accesso agli atti di gara.

#### **ART. 10 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

L'Organo giurisdizionale competente per le procedure di ricorso avverso la presente procedura concorrenziale, dall'indizione all'aggiudicazione, è il Tribunale Amministrativo Regionale per la Puglia, sezione di Bari, dell'aggiudicazione.

Bari, 21.10.2024

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Luca Scandale