



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

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 "ENOGASTRONOMIA E ARTIGIANATO" NELL'AMBITO DELL'EVENTO "EGO FESTIVAL".

CUP I59I23001400006.

Spett.le
Enogastrohub APS
P.IVA 03330630736
Via Federico Di Palma, 82
74123 Taranto
enogastrohub@pec.it

LETTERA DI INVITO - RICHIESTA DI SERVIZI

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: prodottoturisticopp@pec.it

Accesso elettronico alle informazioni: <http://www.aret.regione.puglia.it>, sezione Bandi di gara e contratti

Responsabile Unico di Progetto

Dott.ssa Carmela Antonino: c.antonino@aret.regione.puglia.it

Responsabile dell'esecuzione

Dott.ssa Ottavia Grassi: o.grassi@aret.regione.puglia.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.

L'offerta dev'essere presentata entro il **13 marzo 2025**, a partire dall'invio della presente lettera d'invito, ai sensi dell'art. 92, comma 1, del D.lgs. n. 36/2023.

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

2.2 - 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,



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

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 D.D. del D.G. 22 agosto 2024, n. 329, 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 D.D. del D.G. 10 ottobre 2024, n. 400, Pugliapromozione ha approvato gli esiti dell'istruttoria del periodo A) e ha preso d'atto dei verbali di valutazione delle proposte pervenute.

Con D.D. del D.G. 30 dicembre 2024, n. 553, Pugliapromozione ha approvato gli esiti dell'istruttoria del periodo B), ha preso atto dei verbali di valutazione e delle proposte pervenute

Tra le istanze pervenute e approvate per il periodo B), l'associazione **Enogastrohub APS**, che vanta una pluriennale esperienza nell'organizzazione di eventi enogastronomici volti a promuovere e diffondere la cultura, le tradizioni, la storia e l'immagine dei prodotti tipici dell'enogastronomia del territorio pugliese, ha presentato il progetto "**EGO FESTIVAL**" sul prodotto turistico "Enogastronomia e artigianato".

L'obiettivo del progetto è quello di realizzare itinerari turistici ispirati al tema "grano, vino e mozzarella", che culmineranno in un Festival dedicato alla sintesi di questi elementi: la pizza, ovvero la focaccia pugliese.

L'evento prevede una fase di narrazione della Puglia gastronomica con visite guidate nei luoghi di produzione (cantine, vigneti, panifici, oleifici, ecc.), itinerari gastronomici con degustazione di prodotti tipici locali, esperienze e degustazioni a contatto con la natura e gli animali con passeggiata a cavallo tra i vigneti e picnic nell'uliveto, laboratori esperienziali alla scoperta dei prodotti gastronomici. Sono altresì previsti dei focus per rilanciare la Focaccia barese e la Focaccia di Laterza, oltre alle diverse tipologie di Pane pugliese, al fine di costruire itinerari con racconti identitari ispirati ai lieviti pugliesi. Tutti i prodotti pugliesi costituiranno un paniere dei prodotti di qualità di Puglia che saranno utilizzati dagli artigiani del gusto e dai pizzaioli nell'ambito dei laboratori, dei workshop e in occasione del Festival.

EGO FESTIVAL, dunque, è un omaggio culturale alla Puglia e ai prodotti enogastronomici pugliesi nella loro visione di brand riconoscibile e riconosciuto, è la celebrazione dei prodotti di qualità e delle materie prime identitarie del territorio, è l'ispirazione di un turismo lento lungo le rotte dell'enogastronomia.

Programma delle attività

Di seguito si riporta il programma delle attività previste nell'ambito di **EGO FESTIVAL**:

GIOVEDÌ 20 MARZO 2025

Arrivo dei partecipanti a Bari.

Ritrovo in aeroporto dei partecipanti che arrivano sia con il volo da Roma che con quello da Milano.

- **ORE 11:15 - Partenza per Andria.**

Castel del Monte: la storia di Puglia attraverso i castelli: sua maestà Castel del Monte; Frantoio Guglielmi (Andria) per Olio Evo Experience (identità, tradizione e artigianalità. Il frantoio oleario come destinazione turistica.



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

Attività previste in frantoio: Laboratorio di degustazione con confronto tra le diverse tipologie di olio evo (delicato e intenso) e tra i diversi monovarietali: Paranzana, Coratina, Cima di Bitonto.

Laboratorio di abbinamento cibo-olio con un cuoco.

- **ORE 14:00 - Partenza per Minervino Murge.**

Paniere di Puglia: la biodiversità agroalimentare dalle verdure della tradizione contadina al futuro. Visita all'Azienda Agricola Di Tria, raccolta nei campi delle verdure e laboratorio di trasformazione e degustazione prodotti con il supporto di un cuoco.

- **ORE 17:00 - Partenza per Modugno, scuola di formazione Ad Horeca.**

Food&beverage Experience - Masterclass sui salumi della tradizione norcina pugliese. Il laboratorio sarà guidato da un cuoco.

- **ORE 18:30 - Partenza per Massafra.**

Visita del borgo.

- **ORE 20:30 - Rientro in albergo.**

Cena pugliese con degustazione di prodotti tipici di qualità e degustazione vino-cibo con i vini delle denominazioni pugliesi (Primitivo di Gioia del Colle, Primitivo di Manduria, Salice Salentino, Brindisi).

VENERDI 21 MARZO 2025

- **ORE 9:00 - Sala degustazione Casa Isabella (Mottola).**

Pane e Focaccia: tra storia e tradizione, a cura di FIPPA (Federazione Italiana Panificatori), con la partecipazione del gastronomo Pippo Mazzarino e del fornaio Giuseppe Curcio, quinta generazione di storici panificatori. Quello presentato ai giornalisti sarà un viaggio dal Nord al Sud della Puglia, da San Marco in Lamis alla Puccia leccese.

Protagonisti del percorso storico e di degustazione saranno: il celebre Pane Casareccio di Laterza; il Dormento, pane dolce locale del Comune di Ginosa, dalla lenta lievitazione naturale; a Far'nèdd, pane-focaccia tipico di Castellaneta fatto con farina di ceci; il Calzone allo sponsale tipico di Palagianello; il pane DOP di Altamura; il pane di Terlizzi "quartcedd"; la focaccia nelle sue declinazioni pugliesi.

- **ORE 10:00 - Partenza per Laterza.**

Spostamento in auto d'epoca per Laterza, visita e laboratorio nel Panificio Di Fonzo, forno di comunità di Laterza.

- **ORE 10:45 - Partenza per Gioia del Colle.**

Visita a Gioia del Colle tra storia e tour gastronomico. Mozzarella DOP Gioia del Colle Experience, dalla tradizione della mozzarella a siero innesto ai prodotti contemporanei frutto di contaminazione con altre materie prime del paniere pugliese.

- **ORE 17:00 - Partenza per Taranto.**

Nell'area lounge di Villa Peripato, laboratorio su focaccia e pizza pugliese: dalla storia al futuro con Mirko Maglio, ideatore del progetto Base80Lab.

- **ORE 18:00 - Presentazione libro di Peppone Calabrese "L'Italia che ho visto".**

Focus sul viaggio enogastronomico in Puglia e la scoperta delle realtà contadine. Presenta Nicla Pastore - Telerama TV.

- **ORE 19:00 - Presentazione libro di Renato Bosco "Irresistibile Pizza. 50 ricette tradizionali e innovative".**

Focus sui prodotti pugliesi trattati da un Veneto.

Presenta Gianmarco Sansolino - Antenna Sud.

ARENA VILLA PERIPATO (TARANTO)

- **ORE 19:30 - Apertura stand enogastronomici brandizzati.**

Sono 23 le postazioni in cui tra aziende dell'agroalimentare, cuochi, pizzaioli si cimenteranno nella trasformazione dei prodotti pugliesi.

- **ORE 20:00-21:00 - TALK.**



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

Monica Caradonna e Tinto, conduttori RAI, conversano con gli ospiti sul tema *“Il cibo come destinazione turistica e gastronomica”*. Con loro, sul palco e/o in postazione, il giornalista Luciano Pignataro, Francesco Martucci, Luca Pezzetta, Vincenzo Capuano, Gabriele Bonci, Renato Bosco.

- **ORE 21:30 - Concerto gratuito Angelo Mellone e gli Acciaio Swing.**

SABATO 22 MARZO 2025

- **ORE 9:00 - Partenza per Leporano.**

Masseria Pizzariello (Leporano): visita alla dimora della contessa Carducci, prima donna viticoltore; passeggiata in vigna con i cavalli, degustazione Primitivo di Manduria, dal rosato alla Docg; percorso abbinamento cibo-vino con la guida di un sommelier e di un cuoco.

- **ORE 11:00 - Partenza per Taranto.**

Castello Aragonese e visita centro storico e borgo pescatori.

AREA LOUNGE VILLA PERIPATO (TARANTO)

- **ORE 14:00 - Area Lounge Villa Peripato: laboratorio farine e degustazione con Petra Farine.**

- **ORE 15:00 - Conferenza stampa**

Conferenza stampa su *“Valorizzazione della Pizza contemporanea pugliese e delle materie prime 100% pugliesi”*: farina, mozzarella di Gioia dop, olio evo e proposta di disciplinare di Pizza Pugliese con soli prodotti di qualità.

- **ORE 18:00 - Presentazione del libro di Diego Vitagliano *“La Pizza napoletana tra creatività e tradizione”*.**

Come la Pizza contemporanea pugliese può posizionarsi nel mondo dei lievitati da forno. Case history.

Presenta Annamaria Rosato - Telenorba.

- **ORE 19:00 - Presentazione libro Giusi Battaglia - *Giusina in Cucina - “Sicilia acqua e farina”*.**

La valorizzazione delle identità regionali passa dalla farina. Case history.

Presenta Marina Liuzzi - Studio100 TV.

ARENA VILLA PERIPATO (TARANTO)

- **ORE 19:30 - Apertura stand enogastronomici brandizzati.**

Sono 23 le postazioni in cui tra aziende dell'agroalimentare, cuochi, pizzaioli si cimenteranno nella trasformazione dei prodotti pugliesi.

- **ORE 20:00-21:00 - TALK**

Monica Caradonna e Tinto, conduttori RAI, conversano con gli ospiti sul tema: *“Il cibo come destinazione turistica gastronomica”*. Con loro, sul palco e/o in postazione, Errico Porzio, Daniele Campana, Jacopo Mercuro.

- **ORE 21:45 - Esibizione musicale Terraross (accesso gratuito).**

L'evento **EGO FESTIVAL**, ideato ed organizzato dall'associazione **Enogastrohub APS**, P.IVA 03330630736, Via Federico Di Palma, 82 - 74123 Taranto, 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 Artigianato”* nell'ambito dell'evento **EGO FESTIVAL** sono i seguenti:

1. Brandizzazione spazi relativi ad attività settoriali quali laboratori nelle aziende artigiane, fiera espositiva in Villa Peripato;
2. Brandizzazione materiali per experience e tour dedicati verso i luoghi di produzione (cantine, panifici storici, aziende agricole, caseifici, frantoio, laboratori artigianali), ovvero shopper, taccuino, auto d'epoca, cappellino, ecc.;



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

3. Brandizzazione spazi dell'evento ovvero del festival legato ai prodotti turistici: Ego Pizza Fest con inserimento loghi su tutti i layout (ingresso, stand, palco e retropalco, programmi e flyer, giacche pizzaiole);
4. Brandizzazione servizi editoriali. Grafiche, audiovisivi on e off line, newsletter, banner web e banner cartacei, social, manifesti, locandine, brochure, cartelle stampa, flag pubblicitarie, roll up, T-shirt, parannanze, ecc.;
5. Brandizzazione video di racconto finale del tour;
6. Brandizzazione del video finale di racconto dell'EGO Pizza Fest.
7. Brandizzazione stand espositivi;
8. Ledwall di m. 6x4 nel retropalco, su cui saranno mandati in onda in loop i video turistici forniti da Pugliapromozione;
9. Brandizzazione felpe, backdrop 3x2 per interviste, pannello video all'interno dell'area lounge con programmazione in loop dei video turistici forniti da Pugliapromozione.

I costi inerenti alla sicurezza e alla 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 al servizio reso.

Per la realizzazione di tale attività si propone di procedere con un affidamento all'associazione **Enogastrohub APS**, P.IVA 03330630736, Via Federico Di Palma, 82 - 74123 Taranto, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b) del D.lgs. n. 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 "ENOGASTRONOMIA E ARTIGIANATO" NELL'AMBITO DELL'EVENTO "EGO FESTIVAL".

CUP I59I23001400006.

5

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 **€ 39.344,26 oltre IVA, ovvero € 48.000,00 (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.

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.



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

4.2. - Durata

La durata del contratto deve concludersi non oltre il **31 dicembre 2025**, comprese le operazioni di rendicontazione da parte del fornitore e di 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. n. 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 (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:

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;
8. Autocertificazione dichiarazione **antimafia**;
9. Autocertificazione **DURC**;
10. Autocertificazione **carichi pendenti**;
11. **Cronoprogramma** delle attività.

6

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 - MODALITÀ RELATIVE ALL'ESPLETAMENTO DELLA PROCEDURA E ALL'AGGIUDICAZIONE



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

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.

ART. 7 - STIPULA DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle verifiche previste dagli artt. 94, 95 e 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 un'esecuzione performante e competitiva, tenuto conto della 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 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 l'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 (compresi 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 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. n. 196/2003 eventualmente applicabili.

ART. 9 - ACCESSO AGLI ATTI



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

I concorrenti potranno, ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. n. 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, 11.03.2025

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Luca Scandale