



**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 "ITEG SVELA LA PUGLIA ON THE ROAD".**

**CUP I59I23001400006.**

**Spett.le**  
**PEevents s.r.l.s.**  
**P.IVA 05337630759**  
**Via Egidio Reale, 61/A**  
**73100 Lecce (LE)**

## **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](mailto: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](mailto:c.antonino@aret.regione.puglia.it)

#### **Responsabile dell'esecuzione**

Dott.ssa Ottavia Grassi: [o.grassi@aret.regione.puglia.it](mailto: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 **07 maggio 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) - scorrimento - la società **PEevents s.r.l.s.**, che vanta una consolidata esperienza nella progettazione ed organizzazione di eventi sostenibili, in un'ottica di gestione del "non spreco" e dell'utilizzo consapevole di strumenti innovativi integrati con AI, ha presentato il progetto "**iTEG SVELA LA PUGLIA ON THE ROAD**" sul prodotto turistico "Enogastronomia e artigianato".

L'obiettivo del progetto è quello di proporre un ricco programma di esperienze hands-on nei settori dell'arte, dell'artigianato e dell'enogastronomia, creando un ambiente immersivo dove il viaggiatore può diventare protagonista attivo della cultura locale. L'originalità del format risiede nella sua capacità di trasformare la fruizione culturale da esperienza passiva a momento di reale scambio e apprendimento, dove il viaggiatore non è solo spettatore ma diventa parte attiva nella scoperta e nella preservazione delle tradizioni locali. Il progetto risponde a molteplici obiettivi strategici del territorio: promuove la destagionalizzazione dei flussi turistici posizionandosi in un periodo di bassa stagione, valorizza il patrimonio culturale immateriale attraverso il coinvolgimento diretto dei visitatori e crea un modello innovativo di fruizione turistica che può essere replicato e sviluppato nel tempo.

L'evento è un progetto pensato per supportare il viaggiatore nel processo di scoperta e partecipazione alle attività autentiche e territoriali pugliesi. Le numerose esperienze proposte nelle giornate di attività, offriranno al viaggiatore la possibilità di scegliere a quali partecipare in base ai propri gusti e alle proprie preferenze; inoltre, la presenza nelle location dell'evento di artisti, artigiani, produttori, cuochi, esperti e cultori della tradizione, garantiscono l'organizzazione di attività ed esperienze fedeli alla cultura territoriale.

**iTEG SVELA LA PUGLIA ON THE ROAD**, dunque, è un omaggio culturale alla Puglia, con una proposta tale che permette di offrire ai visitatori un'innovativa offerta di valorizzazione del patrimonio enogastronomico e artigianale pugliese, concepita per trasformare l'esperienza culturale in motivazione primaria di viaggio nel periodo di bassa stagione.

### Programma delle attività

Di seguito si riporta il programma delle attività consistenti nell'organizzazione di 02 weekend esperienziali nell'ambito di **iTEG SVELA LA PUGLIA ON THE ROAD**:

#### **WEEKEND N. 1: NARDÒ (LE) - "CASTELLO ACQUAVIVA"**

##### ➤ **Venerdì 16.05.2025, ore 10:00 - 18:00**

- Apertura e inaugurazione Hub esperienziale iTEG svela la Puglia.
- Avvio Laboratori ed Esperienze enogastronomiche:



**UNIONE EUROPEA**



**REGIONE PUGLIA**



**PROMOZIONE**  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

- Laboratorio di Cartapesta;
- Laboratorio di Ceramica;
- Laboratorio di Pittura;
- Laboratorio di Tamburello;
- Laboratorio di Pietra leccese;
- Laboratorio di Uncinetto;
- Masterclass Olio;
- Masterclass Vino;
- Masterclass Birra;
- Masterclass prodotti caseari;
- Cooking class pasta fatta in casa;
- Show cooking pasticciotto.

I laboratori, le masterclass, lo show cooking e la cooking class si svolgeranno contemporaneamente in 3 turni giornalieri (10:00 - 12:00; 13:00 - 15:00; 16:00 - 18:00) e saranno realizzati sulla base delle prenotazioni acquisite, con la partecipazione gratuita di un numero massimo di 20 partecipanti ad attività.

➤ **Sabato 17.05.2025, ore 10:00 - 18:00**

- Apertura Hub esperienziale iTEG svela la Puglia.
- Avvio Laboratori ed Esperienze enogastronomiche, come descritti in precedenza.

I laboratori, le masterclass, lo show cooking e la cooking class si svolgeranno contemporaneamente in 3 turni giornalieri (10:00 - 12:00; 13:00 - 15:00; 16:00 - 18:00) e saranno realizzati sulla base delle prenotazioni acquisite, con la partecipazione gratuita di un numero massimo di 20 partecipanti ad attività.

➤ **Domenica 18.05.2025, ore 10:00 - 18:00**

- Apertura Hub esperienziale iTEG svela la Puglia
- Avvio Laboratori ed Esperienze enogastronomiche, come descritti in precedenza

I laboratori, le masterclass, lo show cooking e la cooking class si svolgeranno contemporaneamente in 3 turni giornalieri (10:00 - 12:00; 13:00 - 15:00; 16:00 - 18:00) e saranno realizzati sulla base delle prenotazioni acquisite, con la partecipazione gratuita di un numero massimo di 20 partecipanti ad attività.

**WEEKEND 2: MONOPOLI (BA) - BIBLIOTECA "LA RONDELLA"**

➤ **Venerdì 30.05.2025, ore 10:00 - 18:00**

- Apertura e inaugurazione Hub esperienziale iTEG svela la Puglia.
- Avvio Laboratori ed Esperienze enogastronomiche:
  - Laboratorio di Cartapesta;
  - Laboratorio di Ceramica;
  - Laboratorio di Pittura;
  - Laboratorio di Tamburello;
  - Laboratorio di Pietra leccese;
  - Laboratorio di Uncinetto;
  - Masterclass Olio;
  - Masterclass Vino;
  - Masterclass Birra;
  - Masterclass prodotti caseari;
  - Cooking class pasta fatta in casa;
  - Show cooking pasticciotto.

I laboratori, le masterclass, lo show cooking e la cooking class si svolgeranno contemporaneamente in 3 turni giornalieri (10:00 - 12:00; 13:00 - 15:00; 16:00 - 18:00) e saranno realizzati sulla base delle



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

prenotazioni acquisite, con la partecipazione gratuita di un numero massimo di 20 partecipanti ad attività.

➤ **Sabato 31.05.2025, ore 10:00 - 18:00**

- Apertura Hub esperienziale iTEG svela la Puglia.
- Avvio Laboratori ed Esperienze enogastronomiche, come descritti in precedenza.

I laboratori, le masterclass, lo show cooking e la cooking class si svolgeranno contemporaneamente in 3 turni giornalieri (10:00 - 12:00; 13:00 - 15:00; 16:00 - 18:00) e saranno realizzati sulla base delle prenotazioni acquisite, con la partecipazione gratuita di un numero massimo di 20 partecipanti ad attività.

➤ **-Domenica 01.06.2025, ore 10:00 - 18:00**

- Apertura Hub esperienziale iTEG svela la Puglia.
- Avvio Laboratori ed Esperienze enogastronomiche, come descritti in precedenza.

I laboratori, le masterclass, lo show cooking e la cooking class si svolgeranno contemporaneamente in 3 turni giornalieri (10:00 - 12:00; 13:00 - 15:00; 16:00 - 18:00) e saranno realizzati sulla base delle prenotazioni acquisite, con la partecipazione gratuita di un numero massimo di 20 partecipanti ad attività.

L'evento ***iTEG SVELA LA PUGLIA ON THE ROAD***, ideato ed organizzato dalla società **PEevents s.r.l.s.**, **P.IVA 05337630759**, **Via Egidio Reale, 61/A - 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 artigianato" nell'ambito dell'evento ***iTEG SVELA LA PUGLIA ON THE ROAD*** sono i seguenti:

1. Brandizzazione spazi relativi ad attività settoriali specifiche di prodotto;
2. Brandizzazione e promozione on e off line di experience miste e tour dedicati;
3. Brandizzazione e promozione on e off line di itinerari tematici ed esperienze culturali immersive;
4. Servizi editoriali, grafici, tipografici e audiovisivi on line e off line: campagna social (Facebook, Instagram), newsletters, comunicati stampa, interviste su radio e Tv locali, presenza su testate territoriali, video sintesi dell'evento;
5. Brandizzazione materiali (brochure dell'evento, materiali tecnici per i laboratori), gadget (welcome kit partecipanti, oggetti ricordo esperienza) e allestimenti (spazi laboratoriali, aree accoglienza, corner fotografici, segnaletica dedicata);
6. Servizi capaci di favorire la contaminazione tra prodotti turistici differenti.

**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 alla società **PEevents s.r.l.s.**, **P.IVA 05337630759**, **Via Egidio Reale, 61/A - 73100 Lecce (LE)**, 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**



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

**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 DEI PRODOTTI TURISTICI "ENOGASTRONOMIA E ARTIGIANATO" NELL'AMBITO DELL'EVENTO "iTEG SVELA LA PUGLIA ON THE ROAD".**

**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 **€ 31.147,54 oltre IVA, ovvero € 38.000,00 (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.

##### **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.

5

#### **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;





UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

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.

### 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

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.

6

### 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.



**UNIONE EUROPEA**



**REGIONE PUGLIA**



**PROMOZIONE**  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

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**

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, 06.05.2025**

**IL DIRETTORE GENERALE**  
**Dott. Luca Scandale**