



ATTO DIRIGENZIALE

Codifica adempimenti L.R. 15/08 (trasparenza)	
Ufficio istruttore	Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali
Tipo materia	Lavori, servizi e forniture
Materia	Servizi
Sotto Materia	
Riservato	NO
Pubblicazione integrale	SI
Obblighi D.Lgs 33/2013	art. 37
Tipologia	Conferimento Incarico
Adempimenti di inventariazione	NO

N. 00119 del 07/09/2023 del Registro delle Determinazioni della AOO 180

Codice CIFRA (Identificativo Proposta): 180/DIR/2023/00130

OGGETTO: CIG: Z393C60268 - CUP: B99J22001420002 D.G.R. 282 del 7/03/2022 "Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed educazione alimentare per gli anni 2022/2023"—Approvazione partecipazione Masserie didattiche di Puglia al Salone Agroalimentare di Puglia – Fiera del Levante 09-17 settembre 2023.



Il giorno 07/09/2023, in Bari,

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

VISTI gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/97;

VISTA la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/07/98;

VISTI gli articoli 4 e 16 del D.Lgs 165/2001;

VISTO l'art.18 del D.Lgs. 196/2003;

VISTO l'art. 32 della Legge 18 giugno 2009, n.69;

VISTA la D.G.R. n. 1974 del 7 Dicembre 2020 recante nuovo Modello Organizzativo regionale "MAIA 2.0", che sostituisce quello precedente adottato con D.G.R. n. 443 del 31.07.2015 pur mantenendone i principi e i criteri ispiratori, ed il conseguente Decreto del Presidente della Giunta regionale n.22 del 22 gennaio 2021 recante adozione dell'Atto di alta organizzazione MAIA 2.0";

VISTA la D.G.R n. 1576 del 30.09.2021 di conferimento incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento ai sensi dell'art.22, comma 2, del decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021 n.22;

La funzionaria responsabile della presso la Sezione Coordinamento Servizi Territoriali riferisce:

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 282 del 7/03/2022, che ha approvato l'Allegato 1 "Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare per l'anno 2022-2022" e in particolare l'art.3 lett. A.1 che prevede "*Azioni collaterali, da realizzare nelle aree fieristiche e/o all'esterno, in concomitanza e/o in tempi diversi, comprese la locazione delle aree, il tutto al fine di promuovere le politiche regionali a favore dei prodotti agroalimentari di qualità, della corretta alimentazione e del turismo eno-gastronomico.....*";

VISTO l'Accordo Regione Puglia/UnionCamere Puglia (art.15 L.241/90), approvato con D.G.R. n.476/2022, e repertoriato con il n.024233 del 26.04.2022, che disciplina il rapporto di collaborazione tecnico-amministrativa tra la Regione Puglia – Sezione Coordinamento Servizi Territoriali, e l'Unione Regionale delle Camere di Commercio di Puglia, riguardante l'esecuzione delle attività volte a realizzare il Programma di Promozione dei Prodotti Agroalimentari Regionali di Qualità ed Educazione Alimentare;

CONSIDERATO che l'obiettivo di questo Dipartimento è quello di contribuire alla realizzazione di progetti/eventi di valorizzazione e promozione dei prodotti pugliesi di qualità, della corretta e sana alimentazione oltre che di promozione del territorio e dell'ambiente, finalità, tra l'altro, che perseguono anche le Masserie didattiche di Puglia;

CONSIDERATO che questo Dipartimento parteciperà alla fiera del Levante, in programma a Bari dal 09 al 17 settembre 2023, con l'acquisizione del Padiglione n.19, denominato "Salone Agroalimentare di Puglia", nell'ambito del quale è stato previsto uno spazio dedicato alle attività delle Masserie didattiche di Puglia;

VISTA la proposta progettuale presentata dal Consorzio Taste & Tour in Masserie, in partnership con l'Associazione Masserie Didattiche Grande Salento, acquisita agli atti della Sezione Coordinamento Servizi Territoriali Prot. r_puglia/AOO_180/PROT/07/09/2023/0050999, che prevede laboratori didattici giornalieri, da sabato 09 a Domenica 17 Settembre p.v., ogni giornata sarà dedicata al



racconto di un prodotto o di una tradizione della cultura contadina; saranno coinvolte le Masserie Didattiche più rappresentative nei diversi settori nonché vocate ad una produzione primaria di tipo sostenibile la Mattina dalle ore 10,00/13,00 il pomeriggio dalle ore 16,00/18,00. Per tutti i giorni le masserie didattiche si alternano in una postazione dedicata attivando laboratori manipolativi e praticando la pedagogia attiva, al fine di trasmettere il legame fra l'origine dei prodotti agricoli e la loro finalità: la nostra nutrizione, durante le attività laboratoriali gli operatori didattici referenti delle diverse masserie coinvolte saranno affiancati da esperti nutrizionisti e/o pediatri o consulenti specializzati nella materia affrontata.

Per ogni giornata tutta l'area delle masserie didattiche sarà presentata secondo il tema dedicato; con personalizzazioni, rispetto all'allestimento generale, date da prodotti, totem immagini e altro materiale specifico Un luogo di incontro, di conoscenza reciproca, di scambi di esperienze tra agricoltori, ragazzi, insegnanti, famiglie e appassionati Oltre 18 masserie didattiche protagoniste alternativamente nei giorni della Fiera nella realizzazione dei laboratori **IMPARIAMO FACENDO**;

Oltre 1.000 visitatori, studenti e appassionati ma soprattutto famiglie che, insieme agli operatori di masserie didattiche, si cimenteranno in attività legate al mondo della ruralità, della biodiversità, alla scoperta dei marchi di qualità, della sana alimentazione e dei corretti stili di vita. Sarà prevista una **TAVOLA ROTONDA /CONVEGNO FORMATIVO** "L'Educazione Alimentare attraverso la Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Pugliesi" Mercoledì 13/09 p.v. Ore 16,00/18,00 un appuntamento dedicato al confronto e all'approfondimento per potenziare la professionalità e le opportunità degli operatori di masseria didattica, garantire la continua possibilità di formarsi, aggiornarsi e confrontarsi su tematiche specifiche.

Un'opportunità per conoscere le iniziative inerenti il programma di Educazione Alimentare di Regione Puglia, attraverso la valorizzazione dei prodotti agroalimentari pugliesi, Il convegno è molto partecipato e gli ospiti, dall'inizio alla fine, seguono con interesse e partecipazione gli interventi dei relatori.

Quest'anno è previsto uno **SPETTACOLO TEATRALE** "EcoCreAbility - il laboratorio a rifiuti ZERO"

Il sul valore del riuso e del rispetto dell'ambiente fulcro delle proposte Sabato 16/09 p.v. ore 18

Una favola contemporanea sul valore del riuso e del rispetto dell'ambiente con testo e regia di Alessandra Cocciolo Minuz che vede in scena Annalisa Valletta, Serena Manieri e Giovanni Papadia.

Incontri divulgativi " I PRODOTTI A MARCHIO DOP, IGP E PAT "Le Masserie Didattiche promotrici di prodotti di qualità" Lunedì 11 – Martedì 12 – Mercoledì 13 - Giovedì 14 – Venerdì 15 Settembre p.v. a partire dalle ore 14,00/16,00 al costo complessivo di € 34.650,00 oltre Iva;

Ritenuto di dover individuare il Dott.ssa Carmela Maria Posa, quale Responsabile Unico del Progetto, art. 15 D.Lgs. 36/2023;

Preso atto della proposta del funzionario Responsabile del Procedimento:

CONSIDERATO che, giusto art. 36, comma 2, lettera a, D.Lgs. n.50/2016, è possibile procedere ad un affidamento diretto, alla luce, altresì, dell'esclusività della proposta presentata, condivisa dal Dipartimento alla luce del programma di promozione



precitato e del programma del governo regionale 2020/2025, che prevede, nelle linee di azione, misure per rendere più competitiva la Puglia nel mondo, mediante azioni sinergiche tra il Dipartimento Sviluppo Economico, Ambiente, Paesaggio e Qualità Urbana, Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale e Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio;

Acclarata la congruità della spesa;

Preso atto della proposta del Funzionario Responsabile del Procedimento:

- di approvare il progetto presentato dal Consorzio Tast & Tour in Masseria in collaborazione con l'Associazione Masserie Didattiche Grande Salento che prevede la realizzazione, per tutto il periodo fieristico 09-17 settembre 2023, di quanto esposto sopra a cura delle Masserie didattiche d Puglia al costo complessivo pari a € 34.650,00 oltre Iva;
- di assolvere agli obblighi di pubblicazione dei dati richiesti ai sensi dell'art. 23, D. Lgs. n. 33/2013, attraverso la pubblicazione della presente determina sul sito internet dell'ente, sezione Amministrazione Trasparente, sottosezione Provvedimenti, oscurando gli eventuali dati personali non necessari ai fini dell'adempimento dell'obbligo di pubblicazione, nel rispetto dei principi applicabili al trattamento dei dati personali di cui all'art. 5 del REG. (UE) 2016/676;
- di assolvere agli obblighi previsti dall'art. 37, co. 1, D. Lgs. n. 33/2013, dall'art. 1, co. 32, L. 190/2012 e di cui all'art. 29, co. 1, D. Lgs. n. 50/2016, mediante la pubblicazione del presente atto sul sito internet dell'Ente, sezione Amministrazione Trasparente, sottosezione Bandi di gara e contratti, nel rispetto dei principi applicabili al trattamento dei dati personali di cui all'art. 5 del REG. (UE) 2016/6;
- che il Consorzio Taste & in Masseria non ha dipendenti e quindi non soggetto a verifica del DURC;

Garanzie di riservatezza

“La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n.679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabili. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione dei dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

Valutazione impatto di genere

La presente determinazione è stata sottoposta a Valutazione di impatto di genere ai sensi della D.G.R. n. 302 del 07/03/2022.

L'impatto di genere stimato risulta:

- diretto



- indiretto

x neutro

DETERMINA

Di prendere atto di quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intende integralmente riportato.

- di prendere atto di quanto riportato nelle premesse;
- di approvare il progetto presentato dal Consorzio Tast & Tour in Masseria in collaborazione con l'Associazione Masserie Didattiche Grande Salento che prevede la realizzazione, per tutto il periodo fieristico 09-17 settembre 2023, di quanto esposto sopra a cura delle Masserie didattiche d Puglia al costo complessivo pari a € 34.650,00 oltre Iva;
- di assolvere agli obblighi di pubblicazione dei dati richiesti ai sensi dell'art. 23, D. Lgs. n. 33/2013, attraverso la pubblicazione della presente determina sul sito internet dell'ente, sezione Amministrazione Trasparente, sottosezione Provvedimenti, oscurando gli eventuali dati personali non necessari ai fini dell'adempimento dell'obbligo di pubblicazione, nel rispetto dei principi applicabili al trattamento dei dati personali di cui all'art. 5 del REG. (UE) 2016/676;
- di assolvere agli obblighi previsti dall'art. 37, co. 1, D. Lgs. n. 33/2013, dall'art. 1, co. 32, L. 190/2012 e di cui all'art. 29, co. 1, D. Lgs. n. 50/2016, mediante la pubblicazione del presente atto sul sito internet dell'Ente, sezione Amministrazione Trasparente, sottosezione Bandi di gara e contratti, nel rispetto dei principi applicabili al trattamento dei dati personali di cui all'art. 5 del REG. (UE) 2016/6;
- che il Consorzio Taste & in Masseria non ha dipendenti e quindi non soggetto a verifica del DURC;

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Firmato digitalmente da:

Funzionario Amministrativo
Carmela Maria Posa

Il Dirigente della Sezione Coordinamento Servizi Territoriali
Rosella Anna Maria Giorgio