



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	dall'art. 23,37
Tipologia	Conferimento Incarico
Adempimenti di inventariazione	NO

N. 00135 del 31/10/2023 del Registro delle Determinazioni della AOO 180

Codice CIFRA (Identificativo Proposta): 180/DIR/2023/00149

OGGETTO: CIG: A01EFF145A - 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"– Affidamento della realizzazione del progetto "Progetto Settimana della Cucina Italiana a New York dal 15 novembre al 17 novembre 2023."



Il giorno 31/10/2023, in Bari,

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

Visti gli artt. 4 e 5 della L.R. 07/1997;

Vista la D.G.R. 3261/1998;

Visti gli artt. 4 e 16 del D.Lgs 165/2001;

Visto l'art. 4 del D.Lgs. 101/2018;

Visto l'art. 32 della Legge 69/2009;

Visto l'art. 50 del D.Lgs. 36/2023;

Visto gli artt. 23 e 37 del D.Lgs. 33/2013;

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. 15 settembre 2021, n. 1466 recante l'approvazione della Strategia regionale per la parità di genere, denominata "Agenda di Genere";

Vista la D.G.R. del 03/07/2023, n. 938 recante "D.G.R. n. 302/2022 Valutazione di impatto di genere. Sistema di gestione e di monitoraggio. Revisione degli allegati;

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;

Sentita la funzionaria responsabile presso la Sezione Coordinamento Servizi Territoriali che riferisce:

Vista la deliberazione della Giunta Regionale n. 282 del 7/03/2022, che ha approvato il programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità per l'anno 2022-2023 e in particolare l'art.3 Allegato 1, lettera B, relativa a "*Fiere, manifestazioni ed eventi in Italia e all'Estero di interesse del Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale*" che saranno definite dal Direttore del Dipartimento unitamente al dirigente della Sezione competente e adottate con determinazione dirigenziale" e, nello specifico, lettera B.2 "attività di promozione delle politiche regionali a favore dei prodotti agroalimentari di qualità, della corretta alimentazione e del turismo enogastronomico con la realizzazione di laboratori dimostrativi e degustativi;

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 realizzare interventi di promozione, attraverso la partecipazione a fiere e manifestazioni e la realizzazione di eventi finalizzati alla massima visibilità e alla più ampia promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi;

Dato atto che la "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" è l'evento tematico annuale dedicato alla promozione della cucina italiana di qualità e dei prodotti agroalimentari, promosso dalla rete di Ambasciate, Consolati, Istituti di Cultura Italiani e uffici ICE all'estero affiliati con l'ICE;

Dato atto, altresì, che l'evento sarà organizzato sotto l'egida del Consolato Generale d'Italia a New York, dell'agenzia ICE e dell'ENIT e che l'edizione di quest'anno ripropone il tema "Assaporando la Cucina Italiana: Un Gusto di Benessere a Tavola" i cui obiettivi sono:

- Promozione della produzione sostenibile: Evidenziare le pratiche di produzione sostenibile seguite in Puglia, enfatizzando l'uso di prodotti certificati di qualità: DOP, IGP, IGT, prodotti biologici e di alta qualità.
- Creazione di un network con le prestigiose istituzioni italo-americane presenti sul territorio.
- Valorizzazione del marchio e riconoscimento globale: Lavorare per migliorare l'immagine del marchio della cucina e dei prodotti pugliesi su scala globale, con un focus specifico sull'elevazione della sua posizione nel mercato statunitense.
- Aprirsi a nuovi mercati e creare sinergie con i Key Partner Internazionali, tra i quali: la Restaurant Associates (RA) membro della Compass Group USA e con la CxRA (Cuisine Experiences Restaurant Associates), la sua divisione catering.

Considerato che saranno coinvolti diversi players strategici, rappresentanti delle Istituzioni Italiane e Italo-Americane

- Consolato Generale d'Italia a NY
- Italian trade Agency – ICE
- ENIT (Ente Nazionale del Turismo Italiano) sede NYC
- Assessorato Agricoltura - Regione Puglia

Considerato, altresì, che durante l'evento si darà grande importanza al product placement per promuovere i prodotti delle aziende partecipanti e che, pertanto, gli ospiti e i market players avranno l'opportunità di sperimentare e apprezzare direttamente i prodotti pugliesi utilizzati nella creazione dei piatti, offrendo un'eccellente esposizione alle aziende coinvolte, lavorando attivamente con i partner americani, per garantire la visibilità e il riconoscimento dei prodotti attraverso strategie mirate di branding durante l'evento;



dato atto che questa preziosa esposizione fornirà un'opportunità unica per aumentare la consapevolezza e il successo dei prodotti all'interno di un contesto di grande interesse e attenzione;

Tenuto conto delle ineguagliabili presumibili risultanze dalla realizzazione di questo evento, in termini di valorizzazione e promozione del patrimonio del suggestivo territorio pugliese;

dato atto che è pervenuta all'Ente una proposta di progetto da parte dell'Associazione no profit Puglia In Rosè registrata al protocollo dell'Ente n. 58325 dell'11.10.2023; ritenuto il predetto progetto di particolare interesse in quanto andrà ad incrementare la visibilità al suggestivo territorio e ai prodotti tipici della Regione Puglia, territorio, dando grande risalto agli ambiziosi progetti del Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale, per il rilancio dell'economia agroalimentare e del settore agricolo;

considerato che l'Associazione in argomento è in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali

visto l'art. 17 co. 1 D. Lgs. n. 36/2023 in base al quale "Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte";

visto, inoltre, il comma 2, secondo periodo, del su citato articolo in base al quale "In caso di affidamento diretto, l'atto di cui al comma 1 individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale."

visto che ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b), del Codice dei Contratti Pubblici, le stazioni appaltanti possono precedere ad "affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante";

dato atto che ai sensi dell'art. 48 D. Lgs n. 36/2023 l'affidamento diretto deve avvenire nel rispetto dei principi di cui al Libro I, Parti I e II;

visto che ai sensi del su richiamato articolo, comma 3, "restano fermi gli obblighi di utilizzo degli strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa;

richiamato l'art. 1 co. 450 della predetta L. n. 296/2006, modificato dall'art. 7 del D.L n. 52/2012- convertito in L. n. 94/2012 – "... le altre amministrazioni pubbliche di cui all'art. 1 del D. Lgs 30.03.2001, n. 165, per gli acquisti di beni e servizi di importo



inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi del medesimo articolo 328”;

visto che il Ministero dell'Economia e delle Finanze, avvalendosi di CONSIP S.p.A., mette a disposizione delle Stazioni Appaltanti il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione attraverso il quale si può procedere attraverso ordine diretto (ODA) o con richiesta di offerta (RDO);

dato atto che, sulla scorta delle trattative condotte finalizzate ad ottemperare l'interesse alla realizzazione dell'evento a farsi e il massimo contenimento della spesa pubblica, veniva invitata, mediante piattaforma MePa, con RDO n. 3799240 del 17/10/2023, l'Associazione su menzionata al fine di negoziare il valore della proposta, presentando un'offerta di ribasso sull'importo pari a € 127.500,00 oltre Iva;

vista l'offerta, all'uopo pervenuta, entro il termine fissato nelle ore 12:00 del 24/10/2023, pari a € 126.900,00 oltre Iva;

verificato che il preventivo proposto dall'Associazione no-profit Puglia in Rosé risponde pienamente all'interesse pubblico da soddisfare sulla base della unicità e della peculiarità dell'evento;

ritenuto, a seguito di approfondimento istruttorio della proposta e del valore di tale iniziativa, al fine di dare maggior impulso alla produzione olio evo, di approvare l'offerta;

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

Preso atto che non sussistono, in capo al RUP, cause di conflitto d'interesse (anche potenziale) che darebbero luogo all'obbligo di astensione dall'incarico ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001 e dell'art. 6-bis L. 241/1990, introdotto dall'art. 1, co 41, L. 190/2012, giusta dichiarazione in atti;

verificato che, ai sensi di quanto disposto all'art. 55 del d.lgs. 36/2023, i termini dilatori previsti dall'articolo 18, commi 3 e 4, dello stesso decreto, non si applicano agli affidamenti dei contratti di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea;

visto che si è provveduto, ad effettuare, in capo all' Associazione, le verifiche in merito alla sussistenza dei requisiti di ordine generale di cui agli artt. 94 e 95 D. Lgs. n. 36/2023;

acquisito ex lege, attraverso la piattaforma ANAC il C.I.G. n. A01EFF145A, identificativo della procedura di affidamento di cui sopra;

dato atto che, in tema di imposta di bollo si applica quanto disposto all'allegato I.4 del D.Lgs. n. 36/2023, ai sensi del quale gli affidamenti di importo maggiore/uguale a € 40.000,00 e minore di € 150.000,00 l'imposta di bollo è pari a € 40,00;

visto lo schema di contratto all'uopo predisposto dall'Ufficio preposto, allegato al presente provvedimento;



Visti:

- il D.Lgs. n. 36/2023
- l'art. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023;

ritenuto di condividere gli esiti della procedura di affidamento in favore dell'Associazione no-profit Puglia in Rosé secondo l'offerta presentata sul portale MePa e identificata con RDO n. 3799240 del 17/10/2023;

Preso atto della proposta del funzionario RUP:

- di affidare ex art. 50, comma 1 lett. b) D. Lgs n. 36/2023, all'Associazione Puglia in Rosé di Bari la realizzazione della proposta progettuale, di cui alla procedura MePa RDO n. 3799240 del 17/10/2023 da realizzarsi **dal 15 novembre al 17 novembre 2023**, per il corrispettivo complessivo di € 126.900,00 oltre Iva;
- di approvare lo schema di contratto a farsi allegato al presente provvedimento;
- di autorizzare il R.U.P., Dr.ssa Carmela Maria Posa alla conclusione della procedura in qualità di punto ordinante sulla piattaforma MePa;
- 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, 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) 2016/676.

Il Direttore del Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale

Vista la proposta del funzionario RUP della Sezione Coordinamento Servizi Territoriali;

Atteso che la D.G.R. n. 282 del 07/03/2022 approva il programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità per il biennio 2022-2023 e in particolare l'art. 3 comma 1 lett. B), relativa a "Fiere, manifestazioni ed eventi in Italia e all'Estero di interesse del Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale", demanda al Direttore di Dipartimento unitamente al Dirigente della Sezione competente la



definizione degli interventi di cui alla precitata lett B.2);

Dato atto che la "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" è l'evento tematico annuale dedicato alla promozione della cucina italiana di qualità e dei prodotti agroalimentari, promosso dalla rete di Ambasciate, Consolati, Istituti di Cultura Italiani e uffici ICE all'estero affiliati con l'ICE;

Condiviso il progetto presentato tramite MePa dall'Associazione no-profit Puglia in Rosé, per le finalità e le motivazioni suddette, anche alla luce della unicità e della peculiarità dell'evento;

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, anche 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;

approva

la realizzazione della proposta progettuale, di cui alla procedura MePa n. RDO n. 3799240 del 17/10/2023 dall'Associazione no-profit Puglia in Rosé per le motivazioni di pubblico interesse citate in premessa, ai sensi dell'art. 3 lett B.2) dell'Allegato 1 alla D.G.R. n. 282 del 07/03/2022;

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. 398 del 03/07/2023.

L'impatto di genere stimato risulta:

.. diretto

.. indiretto

x neutro

Adempimenti contabili D.Lgs. 118/2011

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui



debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione ed è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Attestato che il procedimento istruttorio affidato al funzionario Responsabile del Progetto è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria;

Ritenuto, a seguito di istruttoria e valutazione del progetto e dei costi di previsione per la realizzazione dello stesso, dover provvedere in merito;

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 affidare ex art. 50, comma 1 lett. b) D. Lgs n. 36/2023, dall'Associazione no-profit Puglia in Rosé di Bari la realizzazione della proposta progettuale, di cui alla procedura MePa RDO n. 3799240 del 17/10/2023 da realizzarsi dal 15 novembre al 17 novembre 2023, per il corrispettivo complessivo di € 126.900,00 oltre Iva oltre Iva;
- di approvare lo schema di contratto a farsi, allegato al presente provvedimento;
- di autorizzare il R.U.P., Dr.ssa Carmela Maria Posa alla conclusione della procedura in qualità di punto ordinante sulla piattaforma MePa;
- 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, 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) 2016/676.

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.



**REGIONE
PUGLIA**

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed
Ambientale

Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali

Firmato digitalmente da:

Funzionario Amministrativo
Carmela Maria Posa

Il Direttore del Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale
Gianluca Nardone

Il Dirigente della Sezione Coordinamento Servizi Territoriali
Rosella Anna Maria Giorgio

CONTRATTO DI APPALTO PER IL PROGETTO SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA A NEW YORK DAL 15 NOVEMBRE AL 17 NOVEMBRE 2023.

L'anno duemilaventitre il giorno del mese di ottobre,

tra

La Regione Puglia Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale - Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali, con sede in Bari, Lung.re N. Sauro, 45/47, C.F. 80017210727, rappresentata dalla Dott.ssa Rosella Anna Maria Giorgio, in qualità di Dirigente della Sezione Coordinamento Servizi Territoriali nel seguito per brevità definita anche "**Amministrazione**",

e

ASSOCIAZIONE CULTURALE NO PROFIT PUGLIA IN ROSE', con sede legale in Bari, **VIA BEATA ELIA DI SAN CLEMENTE 232**

P. IVA: 07774710722, rappresentata da Caterina Baldini, in qualità di Legale Rappresentante nel seguito per brevità definito anche "**Fornitore**";

Visto l'art. 17 co. 1 D.Lgs. n. 36/2023 in base al quale "Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte" e il co. 2, secondo periodo, in base al quale "In caso di affidamento diretto, l'atto di cui al comma 1 individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale.";

Preso atto che ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b), del Codice dei Contratti Pubblici, le stazioni appaltanti possono precedere ad "Affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante";

Preso atto che ai sensi dell'art. 48 D.Lgs n. 36/2023 l'affidamento diretto deve avvenire nel rispetto dei principi di cui al Libro I, Parti I e II, e che ai sensi del suddetto articolo, al comma 3, "Restano fermi gli obblighi di utilizzo degli strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa";

Richiamato l'art. 1 co. 450 della L. n. 296/2006, modificato dall'art. 7 del D.L. n. 52/2012- convertito in L. n. 94/2012 - "...le altre amministrazioni pubbliche di cui all'art. 1 del D. Lgs 30/03/2001, n. 165, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi del medesimo articolo 328";

Visto che il Ministero dell'Economia e delle Finanze, avvalendosi di CONSIP S.p.A., mette a disposizione delle Stazioni Appaltanti il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione attraverso il quale si può procedere attraverso ordine diretto (ODA) o con richiesta di offerta (RDO);

Acquisita la proposta dall'Associazione no-profit Puglia in Rosé, di cui alla nota Prot. n. 58325 dell'11.10.202 che spesso ha condiviso azioni con l'Assessorato Agricoltura di promozione e che ha proposto un progetto la "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" che è l'evento tematico annuale dedicato alla promozione della cucina italiana di qualità e dei prodotti agroalimentari, promosso dalla rete di Ambasciate, Consolati, Istituti di Cultura Italiani e uffici ICE all'estero affiliati con l'ICE;

Dato atto, altresì, che l'evento sarà organizzato sotto l'egida del Consolato Generale d'Italia a New York, dell'agenzia ICE e dell'ENIT e che l'edizione di quest'anno ripropone il tema "Assaporando la Cucina Italiana: Un Gusto di Benessere a Tavola" attraverso (degustazioni, masterclass, conferenze, dibattiti, corsi di formazione, etc), per valorizzare e diffondere a livello internazionale la cultura e le migliori tradizioni eno-gastronomiche del nostro Paese.

Considerato, altresì, che durante l'evento si darà grande importanza al product placement per promuovere i prodotti delle aziende partecipanti e che, pertanto, gli ospiti e i market players avranno l'opportunità di sperimentare e apprezzare direttamente i prodotti pugliesi utilizzati nella creazione dei piatti, offrendo un'eccellente esposizione alle aziende coinvolte, lavorando attivamente con i partner americani, per garantire la visibilità e il riconoscimento dei prodotti attraverso strategie mirate di branding durante l'evento;

dato atto che questa preziosa esposizione fornirà un'opportunità unica per aumentare la consapevolezza e il successo dei prodotti all'interno di un contesto di grande interesse e attenzione;

Dato atto che, sulla scorta delle trattative condotte finalizzate ad ottemperare alla realizzazione dello spot pubblicitario e il massimo contenimento della spesa pubblica, veniva invitato, mediante piattaforma MePa, con RDO n. 3799240 del 17/10/2023, l'operatore economico **ASSOCIAZIONE CULTURALE PUGLIA IN ROSE'** a rideterminare il valore della proposta di cui alla nota Prot. n. 58325 dell'11.10.2023, presentando un'offerta di ribasso sull'importo pari a € 127.500,00 oltre Iva;

Vista l'offerta, all'uopo pervenuta, entro il termine fissato nelle ore 12:00 del 24/10/2023, pari a € 126.900,00 oltre Iva;

Considerato che con Determina Dirigenziale n.del si è determinato di approvare il progetto tecnico dell'operatore economico **ASSOCIAZIONE CULTURALE PUGLIA IN ROSE'**, relativo alla realizzazione dello **Progetto Settimana della Cucina Italiana a New York dal 15 novembre al 17 novembre 2023;**

Tutto ciò premesso, tra le Parti come in epigrafe rappresentate e domiciliate, SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

Articolo 1

Definizioni

1. I termini tecnici contenuti nel presente Contratto Esecutivo hanno il significato specificato nel progetto tecnico, salvo che il contesto delle singole clausole disponga diversamente.
2. Il presente Contratto Esecutivo è regolato in via graduata:
 - dalle disposizioni del presente atto e dall'allegato progetto tecnico, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra il Fornitore e l'Amministrazione, relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;

- dalle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 36/2023;
- dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato.

Articolo 2

Valore delle premesse e degli allegati

1. Le premesse di cui sopra, gli atti e i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente atto, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Contratto Esecutivo.
2. Costituiscono, altresì, parte integrante e sostanziale del presente Contratto Esecutivo, ancorché non materialmente allegati:
 - l'offerta economica;
 - il Codice di comportamento adottato dalla Regione Puglia.

Articolo 3

Oggetto del Contratto

1. Il presente Contratto Esecutivo definisce i termini e le condizioni che regolano la prestazione in favore della Amministrazione da parte del Fornitore del servizio realizzazione del **Progetto Settimana della Cucina Italiana a New York dal 15 novembre al 17 novembre 2023**.
2. Le predette prestazioni dovranno essere svolte con le modalità ed alle condizioni stabilite nel presente Contratto Esecutivo, nonché degli atti di gara con particolare riferimento al progetto tecnico.
3. L'Amministrazione, ai sensi e per effetto dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, si riserva la facoltà di apportare un aumento o una diminuzione nell'esecuzione del contratto fino alla concorrenza di un quinto, in più o in meno, del corrispettivo complessivo del presente contratto.

Articolo 4

Efficacia e Durata

1. Il presente Contratto Esecutivo ha validità dalla data di sottoscrizione, salvi i casi di risoluzione o recesso ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023, fino alla conclusione del servizio, di cui al progetto tecnico.
2. Le prestazioni oggetto del presente appalto, come specificatamente elencate nel progetto tecnico a cui integralmente si rinvia, dovranno essere rese a far data dal perfezionamento del contratto a seguito dell'adozione della determinazione di affidamento.

Articolo 5

Proprietà

1. L'Impresa garantisce la piena proprietà dei materiali, dispositivi o soluzioni tecniche o di altra natura utilizzati per l'esecuzione della prestazione a farsi e dichiara che tali suoi diritti sono liberi da vincoli o diritti a favore di terzi.

Articolo 6

Erogazione delle prestazioni

1. Il Fornitore ha l'obbligo di erogare le prestazioni di cui al precedente art. 3 in favore dell'Amministrazione entro i termini e secondo modalità e condizioni previste nel progetto tecnico, pena l'applicazione delle penali di cui oltre.

Articolo 7

Gestione del Contratto Esecutivo

1. Nell'esecuzione del presente Contratto Esecutivo, l'interfaccia del Fornitore con l'Amministrazione è rappresentata dal Responsabile Esecutivo nominato dal Fornitore. Il Fornitore comunicherà all'Amministrazione i dati relativi al soggetto referente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali (Rappresentante del Fornitore).
2. Le attività tecniche e amministrative di supervisione e controllo della corretta esecuzione del presente Contratto Esecutivo, in relazione ai servizi richiesti, sono svolte dalla Amministrazione nella persona del Direttore dell'Esecuzione dell'Appalto (D.E.C), Dott.ssa Carmela Maria Posa.
3. Il Responsabile dell'esecuzione del Fornitore dovrà interfacciarsi con il Direttore dell'Esecuzione dell'Ente, incaricato del monitoraggio e del controllo delle prestazioni, fornendo tutte le informazioni e documentazioni necessarie al completo controllo tecnico-amministrativo-contabile delle prestazioni erogate in attuazione del presente contratto. In ogni caso, fatte salve le funzioni autonomamente svolte dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto, alla fattispecie teste descritta, si applicheranno, in quanto compatibili, le disposizioni di cui al D.Lgs. 36/2023.

Articolo 8

Consegna

1. La consegna, intendendo con questo termine l'insieme delle prestazioni finali e/o intermedie erogate, dovrà essere effettuata dal Fornitore entro i termini indicati nel progetto tecnico, dovrà essere completa e da effettuarsi secondo le modalità indicate dall'Amministrazione.
3. Il servizio dovrà essere realizzato con attrezzature e materiali accessori che risultino necessari al completamento della stessa e che dovranno ritenersi compresi nel prezzo complessivo.
4. La consegna non solleva l'Impresa dalle responsabilità derivanti da vizi, apparenti e occulti, ancorché riscontrati successivamente alla consegna.

Articolo 9

Innovazioni e varianti

1. La Regione Puglia - Dipartimento Agricoltura si riserva la facoltà di chiedere varianti "non significative" al progetto approvato e di poter modificare le prestazioni richieste, in tal caso, previa comunicazione da parte dell'Amministrazione, tali costi non saranno riconosciuti.
2. La ditta appaltatrice non potrà compiere innovazioni o apportare varianti significative alle prestazioni richieste, rispetto a quanto previsto nel progetto e nel presente contratto, se non in accordo con il l'Amministrazione e comunque nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 36/2023.
3. Qualora innovazioni o varianti non significative si rendessero necessarie alla migliore riuscita del servizio e alla soddisfazione di particolari esigenze, le stesse potranno essere autorizzate preventivamente e per iscritto dal committente.
4. Nel caso in cui le innovazioni o varianti richieste dalla Regione Puglia comportino un aumento dei costi, questi dovranno essere concordati, imputati e liquidati dalle medesime e, comunque, nei limiti dell'importo massimo previsto dalla procedura di gara.

Articolo 10

Penalità

1. Per l'inosservanza delle clausole e delle prescrizioni del progetto tecnico nonché in caso di ritardo nell'esecuzione del servizio, il Dipartimento Agricoltura, previa contestazione degli addebiti ed esame delle

controdeduzioni della ditta aggiudicataria, applicherà una penale variabile secondo la gravità della stessa, così meglio chiarito di seguito:

- per la realizzazione dello spot pubblicitario non corrispondente al progetto presentato e approvato dall'Amministrazione, per motivi non imputabili all'ente organizzatore si applicherà una penale variabile da € 500,00 a € 5.000,00 secondo la gravità dell'inadempimento o del non esatto adempimento stabilito;
- ogni e qualsivoglia ritardo nella realizzazione, anche parziale, del servizio, determina l'inadempimento della prestazione, per cui nessun compenso sarà corrisposto all'appaltatore, neppure per eventuali spese sostenute, che resteranno a suo totale ed esclusivo carico, unitamente ai danni subiti dal Committente, sia in via diretta che indiretta.
- in ogni caso l'Amministrazione si riserva il diritto al risarcimento, a carico del Fornitore, di ritardi di consegna, di eventuali ulteriori danni che dai ritardi stessi potranno derivare anche nei confronti di terzi, nonché per eventuali danni causati a qualunque titolo all'immagine della Regione Puglia per i quali si riserva di applicare una penale nella misura del 20% del valore dell'appalto.

Articolo 11 **Corrispettivi**

1. Il corrispettivo contrattuale, onnicomprensivo, per l'esecuzione dell'oggetto contrattuale è pari a complessivi 126.900,00 euro IVA esclusa.
2. Il predetto corrispettivo contrattuale si riferisce all'esecuzione della prestazione a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.
3. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Impresa dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi, capitolati e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi dal corrispettivo contrattuale.
4. Il corrispettivo contrattuale è accettato dall'Impresa in base ai propri calcoli alle proprie indagini, alle proprie stime, a tutto suo rischio, ed è pertanto invariabile ed indipendente da qualsiasi imprevisto o eventualità.
5. L'Impresa non potrà vantare diritto ad altri compensi ovvero ad adeguamenti o aumenti del corrispettivo contrattuale.

Articolo 12 **Trasparenza dei prezzi**

1. Il Fornitore espressamente ed irrevocabilmente:
 - dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del presente Contratto Esecutivo;
 - dichiara di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione del Contratto Esecutivo stesso;
 - si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altra utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione del presente Contratto Esecutivo rispetto agli obblighi con esse assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.
2. Qualora non risultasse conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero il Fornitore non rispettasse gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata del presente contratto, lo stesso si intenderà risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 Cod. Civ. per fatto e colpa dell'Impresa, che sarà conseguentemente tenuta al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Articolo 13

Fatturazione e pagamenti

1. Le fatture in formato elettronico, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, relative ai corrispettivi dovuti secondo quanto previsto al precedente art. 11, vengono emesse dal Fornitore all'esito delle verifiche di conformità. I corrispettivi saranno corrisposti dall'Amministrazione secondo la normativa vigente in materia di Contabilità delle Amministrazioni e previo accertamento della prestazione effettuata. La fattura elettronica verrà corrisposta nel termine e secondo le modalità stabilite dalla nota di incarico.

2. Resta, tuttavia, espressamente inteso che in nessun caso il Fornitore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel presente Contratto Esecutivo. Qualora il Fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo il presente Contratto Esecutivo potrà essere risolto di diritto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi da parte dell'Amministrazione tramite PEC, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.

3. I pagamenti sono subordinati all'effettiva e materiale erogazione della prestazione. Il pagamento del corrispettivo è disposto dal R.U.P. previo ricevimento di regolare fattura elettronica. In conformità delle disposizioni dell'art. 3 della legge 136/2010, e ai fini dell'immediata tracciabilità dei pagamenti, il pagamento delle prestazioni avverrà su di un conto dedicato anche non in via esclusiva all'oggetto della presente gara, che dovrà essere opportunamente comunicato. L'operatore economico dovrà preventivamente concordare con la Stazione appaltante le modalità di emissione delle fatture di pagamento, con particolare riferimento all'intestatario delle medesime. La fattura dovrà riportare il protocollo e l'oggetto del servizio, oltre il numero CIG e CUP comunicati e dovranno apporre la dicitura "scissione dei pagamenti". In caso di mancato rispetto a quanto sopra stabilito, non saranno riconosciuti eventuali interessi moratori. In caso di ritardo nei pagamenti, il tasso di interesse potrà essere quello di cui alla direttiva europea (BCE + margine del 7%) e non come prevede il D. Lgs. 231/2002 (Tasso BCE + 7 punti percentuali).

4. Nel caso di incompleta o erronea documentazione da parte del fornitore, i termini si intendono sospesi fino all'integrazione e completamento della stessa. Il pagamento dei corrispettivi viene effettuato, di norma, entro e non oltre 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa acquisizione di documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) e verifica ai sensi del D.M. n. 40 del 18/01/2008.

Articolo 14

Cauzione

1. Esonero della garanzia per l'appalto in oggetto, poiché ritenuto operatore economico di comprovata solidità, ai sensi dell'art. 117 comma 14 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 15

Subappalto - Divieto di cessione del contratto

1. Il soggetto affidatario del contratto esegue in proprio i servizi compresi nel contratto. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del D.Lgs. 36/2023, la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 16

Obblighi verso il personale

1. Il Fornitore si obbliga a far osservare scrupolosamente al proprio personale le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D. Lgs. n. 81/2008). La ditta appaltatrice assume ogni obbligo derivante dalle norme in materia di sicurezza di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e da tutte le norme di legge applicabili in materia.

2. Il Fornitore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori occupati nei servizi di cui al presente appalto condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, esonerando espressamente il committente da qualsiasi responsabilità al riguardo.

3. Il Fornitore si obbliga ad assolvere tutti i conseguenti oneri, ovvero quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari, aprendo eventualmente posizioni contributive presso le sedi degli Enti territorialmente competenti, in relazione all'ubicazione della sede di servizio, nonché ad assolvere tutti gli altri oneri discendenti dalla forma giuridica del rapporto di lavoro attivato.

4. Il Fornitore si obbliga, inoltre, a presentare, su richiesta, copia della denuncia INAIL e INPS, oltre che dei libri matricola e paga, e di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione dei salari, nonché dei versamenti contributivi.

Articolo 17

Risoluzione

1. La Regione Puglia ha la facoltà di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento nelle seguenti ipotesi:

- qualora le violazioni del progetto tecnico e del presente contratto comportino negligenze tali da rendere impossibile la prosecuzione del rapporto contrattuale;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali e assistenziali nei confronti del personale dipendente;
 - subappalto non espressamente autorizzato dal committente;
 - mancato rispetto, definitivamente accertato, dei contratti collettivi;
 - perdita dei requisiti minimi previsti per l'affidamento del servizio;
 - fallimento, messa in liquidazione o apertura di altra procedura concorsuale;
 - abbandono dei lavori da parte dell'aggiudicatario;
 - ritardo che determina danno non recuperabili con la penale;
 - cessione del contratto;
 - ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto;
- in tutti gli altri casi previsti dalle vigenti disposizioni normative e dal Codice Civile.

In tali casi la Regione Puglia potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con PEC, di volersi avvalere della presente clausola risolutiva ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i suoi effetti.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per fatto dell'Appaltatore stesso, questo sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che il committente dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

2. Il committente può, inoltre, recedere dal contratto d'appalto negli ulteriori seguenti casi:

- per motivi di pubblico interesse;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse nel Codice Civile.

Articolo 18

Responsabilità Civile

1. Il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del Fornitore quanto dell'Amministrazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze attinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
 2. L'Amministrazione è estranea ai rapporti dell'aggiudicatario con i terzi e non risponde per i danni contrattuali ed extra contrattuali casualmente riconducibili all'attività del medesimo.
 3. Perciò, l'aggiudicatario terrà indenne la Regione Puglia nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve da ogni diritto, pretesa, molestia che terzi dovessero avanzare per obbligazioni casualmente riconducibili all'attività dell'aggiudicatario medesimo. Nel caso in cui all'Amministrazione fosse richiesto da terzi il pagamento di somme casualmente riconducibili all'attività dell'aggiudicatario, questi sarà tenuto a pagare direttamente e, comunque, a rimborsare all'Amministrazione, a prima richiesta e senza poter opporre eccezioni di alcun tipo, quanto la stessa fosse eventualmente costretta a pagare, con facoltà per quest'ultima di rivalersi sui crediti vantati dall'aggiudicatario o, se insufficienti, sul deposito cauzionale prestato.
 4. L'aggiudicatario assicura di tenere indenne l'Amministrazione anche nel caso di eventuali pretese di terzi relative a violazioni delle leggi sul diritto d'autore e sulla proprietà intellettuale in generale.
 5. Resta inoltre a carico del Fornitore:
 - copertura assicurativa per tutti i danni che si dovessero verificare al proprio personale, nonché sugli strumenti di lavoro e mezzi d'opera;
 - copertura assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni a persone e/o cose, anche di terzi, derivanti da quanto realizzato, nonché dell'operato del proprio personale in loco.
 6. La ditta aggiudicataria si assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione. Essa risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compenso da parte del Dipartimento Agricoltura.
- Conseguentemente, il Fornitore esonera il Dipartimento Agricoltura da dette responsabilità, impegnandosi a sollevarlo da qualsiasi richiesta che, per tale motivo, dovesse essere presentata.
- A garanzia di quanto sopra, il Fornitore ha stipulato apposita polizza di assicurazione n. [] per responsabilità civile verso terzi, il Dipartimento Agricoltura compreso, con i massimali di seguito indicati, fino alla concorrenza per sinistro pari a € 1.000.000,00 (unmilione/00):
- Danni derivanti da interruzioni sospensioni di attività limiti di indennizzo € 1.000.000,00;
 - Ricorso terzi da incendio limiti di indennizzo €1.000.000,00.

Articolo 19

Tracciabilità dei flussi finanziari - Ulteriori clausole risolutive espresse

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., il Fornitore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente Contratto Esecutivo, si conviene che, in ogni caso, l'Amministrazione, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore a mezzo PEC, il presente Contratto Esecutivo nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del Decreto

Legge 12 novembre 2010 n. 187 nonché della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici n. 8 del 18 novembre 2010.

3. Il Fornitore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Articolo 20

Oneri fiscali e spese contrattuali

1. Il Fornitore riconosce a proprio carico tutti gli oneri fiscali e tutte le spese contrattuali relative al presente atto.
2. Al presente atto, in tema di imposta di bollo, si applica quanto disposto all'allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023, secondo il quale gli affidamenti di importo inferiore a € 40.000,00 sono esenti da imposta di bollo;

Articolo 21

Foro Competente

1. Per tutte le questioni relative ai rapporti tra il Fornitore e l'Amministrazione, la competenza è del foro di Bari.

Articolo 22

Trattamento dei dati personali

1. Le parti dichiarano di essersi reciprocamente comunicate - oralmente e prima della sottoscrizione del Contratto - le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito "Regolamento UE") circa il trattamento dei dati personali conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione del Contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti che loro spettano loro in virtù degli artt. 15 e ss. della citata normativa europea.
2. Le Parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della legislazione nazionale ed europea vigente in materia di protezione dei dati personali (ivi inclusi gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali), con particolare riguardo alle misure di sicurezza da adottare.
3. Il Fornitore prende atto che l'Amministrazione tratta i dati forniti dal Fornitore, anche relativi a soggetti terzi coinvolti nelle attività di trattamento quali, a titolo esemplificativo, i dipendenti e collaboratori del Fornitore, ai fini della stipula del Contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione tecnica, economica ed amministrativa del Contratto stesso. Tutti i dati acquisiti dall'Amministrazione potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici e potranno essere comunicati a soggetti terzi titolari quali il Titolare/Responsabile del Trattamento oggetto del presente contratto, a collaboratori esterni e Organismi Pubblici ai quali la comunicazione sia necessaria per adempiere alle attività afferenti o collegate all'esecuzione del presente Contratto.
4. Con la sottoscrizione del Contratto, il Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito. Il Fornitore si impegna, altresì, ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito dell'esecuzione del Contratto, per quanto concerne il trattamento dei loro Dati personali da parte dell'Amministrazione per le finalità sopra descritte.

5. Il Fornitore prende atto che la ragione sociale dell'operatore economico ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto, potranno essere diffusi tramite il sito internet dell'Amministrazione e sono in ogni caso soggetti agli obblighi imposti dalla vigente normativa sulla trasparenza delle attività dell'Amministrazione.

6. Il Fornitore si impegna a svolgere i trattamenti di dati personali nel pieno rispetto della legislazione vigente nonché della normativa per la protezione dei dati personali (ivi inclusi - oltre al Regolamento (UE) 2016/679 e al D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 - anche gli ulteriori provvedimenti, autorizzazioni generali, pronunce in genere emanati dal Garante per la protezione dei dati personali) nonché delle misure minime di sicurezza ICT per le PPA.A. di cui alla Circolare AgID n. 2/2017 del 18 aprile 2017 (in Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n. 103 del 5-5-2017).

7. Il Fornitore si impegna con il presente contratto ad accettare la eventuale designazione da parte dell'Amministrazione a Responsabile/Sub-Responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 28 del GDPR relativamente ai dati personali di cui la medesima Amministrazione è Titolare/Responsabile del Trattamento. Il Fornitore è comunque autorizzato al trattamento degli eventuali dati personali nell'ambito dell'erogazione dei servizi contrattualmente ivi previsti. Le modalità di trattamento dovranno essere improntate ai disposti del Regolamento UE 679/2016, del Dlgs 196/2003 e s.m.i. e dovranno essere conformi alle condizioni contenute nella nomina a Responsabile/Sub-Responsabile del Trattamento se predisposta.

Letto, approvato e sottoscritto

Bari,

Il Fornitore

L'Amministrazione

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. il Fornitore dichiara di aver letto con attenzione e di approvare specificatamente le pattuizioni contenute negli articoli seguenti: Art. 5 Proprietà, Art. 6 Erogazione delle prestazioni, Art. 7 Gestione del Contratto Esecutivo, Art. 8 Consegna. Art 9 Innovazioni e varianti, Art 10 Penalità, Art. 11 Corrispettivi, Art. 12 Trasparenza dei prezzi, Art. 13 Fatturazione e pagamenti, Art. 14 Cauzione, Art 15 Subappalto, Art. 16 Divieto di cessione del contratto, Art. 17, Obblighi verso il personale, Art. 18 Risoluzione Art. 19 Responsabilità Civile, Art. 20 Tracciabilità dei flussi finanziari-Ulteriori clausole risolutive espresse, Art. 21 Oneri fiscali e spese contrattuali, Art. 22 Foro competente, Art. 23 Trattamento dei dati personali.

Letto, approvato e sottoscritto

Bari, 2023

Il Fornitore

L'Amministrazione

PIANO COSTI

Puglia
puglia #wellnessfood
Eat Well, Feel Wonderful

**SETTIMANA DELLA CUCINA
ITALIANA A NEW YORK**


Consolato Generale d'Italia a
New York

CON IL PATROCINIO DEL
CONSOLATO GENERALE
ITALIANO A NEW YORK

Associazione no-profit Puglia in Rosè proposal 2023

NOVEMBRE 2023

Conferenza Stampa – Consolato Generale Italiano a New York		
Logistica e Produzione dell'evento		
Conferenza stampa patrocinata dal Consulate General of Italy, New York <i>* Con uso delle strutture del Consolato per la conferenza stampa</i>		
Buffet previsto per i giornalisti food bloggers, esperti del settore, ospiti ed istituzioni Attrezzature a noleggio per "Punto buffet Puglia" Tavolo, calici, vetrinetta per refrigerazione vini e cibo, tovagliato, piatti Servizio Catering con la possibilità di inglobare nelle ricette i prodotti Pugliesi di Muraglia, Casillo, Oropan e Gioiella. Previsto per 35/40 persone Servizio somministrazione cibo Servizio sommelier per degustazione vini	€ 5.000,00	
Delivery /consegna della campionatura dei prodotti di Puglia , sopralluogo , pulizia	€ 1.500,00	
TOTALE Logistica e Produzione dell'evento		€ 6.500,00
Coordinamento logistico della conferenza Stampa		
Allestimento: Noleggio audio Noleggio attrezzature video , pc e proiettore con schermo Tecnici per le attrezzature 2 Video maker 1 gg per ripresa della conferenza stampa con la cessione di utilizzo dei filmati Servizio Interpretariato a persona € 150x4 ore	€ 500,00 € 1.200,00 300€ ad ora 4 3.000 600	
Totale Coordinamento		€ 6.500,00
Materiali promo per la Settimana della Cucina		

<p>Design Grafico**: Creazione e progettazione grafica per e materiali promozionali e i gadget, Adattamento al materiale stampa Kit stampa per 40 persone Cartelline per conferenza stampa Folder con programma eventi 100 copie a tre ante in quadricromia</p> <p>Adattamento Produzione materiale video della regione Puglia in lingua inglese (produzioni rappresentative Olio Farina Prodotti caseari Prodotti da forno (qualora la Regione non ne fosse provvista)</p> <p>Gadget per gli Ospiti**: Borse in tela per 100 persone con stampa fronte e retro Con campioni di prodotti delle aziende partecipanti o altri oggetti promozionali.</p>	<p>€ 8.500,00</p>	
Totale materiali Promo		€ 8.500,00
TOTALE CONFERENZA STAMPA		€ 21.500,00
UFFICIO STAMPA AGENZIA NEW YORK		

<p>Ufficio stampa di New York per inviti relativi a: giornalisti, food blogger, food influencers, key person e opinion leader del settore cibo e vino, selezionati dall'agenzia di Pr sede di NYC – Wine Guild. Creazione di una lista di invitati</p> <p>Inviti e RSVP</p>	<p>€ 4.900,00</p>	
<p>Comunicati Stampa e Relazioni con i Media**: creazione e distribuzione di comunicati stampa e gestione delle relazioni con i media per ottenere copertura mediatica. Comunicati redatti in lingua inglese e italiana</p>	<p>€ 1.500,00</p>	
<p>Servizi di PR per promuovere l'evento, campagna social e relazione con con i media TV e testate on line di NYC e Italiane Raccolta del materiale pubblicato Rassegna stampa</p>	<p>€ 1.500,00</p>	

Totale Spese per Ufficio Stampa €7.900,00
--

Cooking Lab -- CXRA		
SPESE ORGANIZZATIVE -- ITALIA		
Progettazione dell'evento e concept e stesura del progetto, direzione tecnica e coordinamento per l'evento – timing, budgeting		€ 2 .000,00
Segreteria organizzativa – email marketing, call con stakeholders e chef della CxRA programmazione del cronoprogramma Programmazione dei laboratori e timing		€ 2.000,00
Gestione delle RegISTRAZIONI: registrazioni dei partecipanti, la segreteria organizzativa si occupa di questo processo, raccogliendo informazioni e gestendo le iscrizioni.		€ 1.000,00
Gestione dei Fornitori Pugliesi: Questa funzione si occupa della selezione e della gestione del materiale dei fornitori necessari per l'evento: selezione materiale promozionale, selezione audiovisivi audiovisivi delle aziende selezione merci/prodotto delle aziende gestione prodotto in italia e gestione prodotto a new york		€ 1.000,00
Tot. Progettazione e segreteria organizzativa ita		€ 6.000,00
SPESE PER LA LOCATION – CXRA QUEENS NEW YORK		
Noleggio della Location: Questa è la spesa principale e include il costo per l'affitto della sede della CxRA per il periodo dell'evento. 1500mq di cucina		€ 8.000,00
Servizi di Pulizia e Manutenzione**: Questa voce copre i costi associati alla pulizia prima e dopo l'evento, nonché alla manutenzione generale della buona riuscita dei laboratori		€ 1.000,00
Allestimento**: noleggio e allestimento personalizzato, con ceramiche pugliesi, attrezzi legati alle tradizioni pugliesi		€ 2.000,00

Tecnologia e Attrezzature: noleggio attrezzature audiovisive, microfoni o altre tecnologie per l'evento.		€ 2.000,00
Trasporti in loco navetta privata per il trasporto		€ 1.000,00
TOTALE		€ 14.000
COSTO DEL PERSONALE		
Brigata di Cucina: Include i costi associati all'assunzione di cuochi e assistenti per supportare gli chef stellati durante il Cooking Lab. Questi costi possono includere stipendi orari, straordinari e pasti per il personale di cucina. 15 Executives Chef 500 euro a Chef sezione pomeridiana o mattutina		€ 5.500,00
Uniformi e Attrezzature di Cucina: Questa voce copre i costi relativi all'acquisto o al noleggio di uniformi e attrezzature di cucina per il personale. Grembiuli personalizzati per l'evento con i cappelli da cuoco 30 Chef stellati		€ 8.000,00
Totale Logistica e Produzione dell'evento		€ 13.500
MATERIALE PROMOZIONALE DIGITALE		
Materiali Digitali Promozionali**: Questa voce include la progettazione grafica e la creazione di brochure promozionali digitali contenenti informazioni sugli eventi, piatti e le aziende partecipanti, schede tecniche di prodotto nonché i menù personalizzati per il Cooking Lab. Realizzazione di un QR code per il materiale digitale in bilingua inglese/italiano		€ 5.000,00
		€ 2.000,00
TOTALE MATERIALE PROMOZIONALE		€ 7.000,00

COSTO PROMOZIONE DELL'EVENTO		
Social Media Advertising. Questa voce comprende il budget per la pubblicità su piattaforme di social media come Facebook, Instagram, e Twitter per raggiungere un pubblico online.		€ 3.500,00
Email Marketing**: I costi associati all'invio di email promozionali e newsletter agli iscritti interessati.		€ 1.000,00
Contenuto Multimediale**: Gestione e distribuzione di contenuto multimediale come video promozionali, , e foto da utilizzare online su canali You Tube		€ 2.000,00
Collaborazioni con Food Content Creators e Brand Ambassadors. Speaker e moderatore dell'evento		€ 2.000,00
Due Video maker per la ripresa della giornata con giornalista e interviste		€ 3.000,00
Totale Promozione		€ 11.500,00
Licenze e permessi **FDA e Regolamentazioni**: Copre i costi associati alla conformità con le normative della FDA e di altre agenzie regolatorie, compresi i controlli di qualità e la sicurezza alimentare.		€3.000
Licenze e Permesso dell'Evento: Include i costi per ottenere le licenze e i permessi necessari per l'organizzazione dell'evento, compresi quelli relativi alla somministrazione di alcolici, la somministrazione e manipolazione dal vivo di alimenti e altri requisiti legali.		€4.000
Assicurazioni Specifiche per l'Evento: Questa voce copre le assicurazioni specifiche richieste per l'evento, come l'assicurazione sulla responsabilità civile, l'assicurazione sugli incidenti e altre coperture necessarie.		€5.000

Certificazioni e Ispezioni**: Copre i costi associati alle certificazioni e alle ispezioni richieste per garantire la conformità alle normative e agli standard di sicurezza.		€2.000
TOTALE Licenze e permessi		€14.000,00
Totale LAB CXRA		€ 66.000,00

Pizza Lab – con FESTIVAL DELLA POIZZA a NEW YORK		
SPESE ORGANIZZATIVE -- ITALIA		
Progettazione dell'evento e concept e stesura del progetto, direzione tecnica e coordinamento in Italia e a New York – timing, budgeting		€ 2.000
Segreteria organizzativa –programmazione e stesura del laboratorio della Pizza con l'Accademia in collaborazione con i produttori		€ 2.000
Compliance Normativa**: Assicura che l'evento o il progetto sia conforme alle normative locali e internazionali.		€ 1.000
TOTALE . Progettazione organizzativa ita		€ 5.000
SPESE PER LA LOCATION – La Masseria a Manhattan		
Noleggio della Location: Questa è la spesa principale e include il costo per l'affitto della sede del New York Pizza Festival per il periodo dell'evento		€ 5.000
Servizi di Pulizia e Manutenzione**: Questa voce copre i costi associati alla pulizia prima e dopo l'evento, nonché alla manutenzione generale della		€ 1.000
Tecnologia e Attrezzature: Noleggio attrezzature audiovisive o altre tecnologie per l'evento.		€ 2.000

trasporti per i partecipanti		€ 1.000
TOTALE		€ 9.000
COSTO DEL PERSONALE E MATERIALE PROM		
Brigata di Cucina a Masseria: Include i costi associati all'assunzione di pizzaioli e assistenti per supportare costi possono includere stipendi orari, straordinari e pasti per il personale di cucina. Food Influencer e giornalisti Inviti e RSVP Numero Pizzaioli presenti 20 Numero di American Food Blogger previsti 20		€ 3.000,00
Cachet previsto per il laboratorio tenuto da 2 pizzaioli Ciro Iovine e Pino Coladonato		€ 2.500,00
Materiali Digitale Promozionale: Questa voce include la progettazione grafica e il programma dell'evento, nonché un video per la preparazione e l'utilizzo dei prodotti DOP per la preparazione della pizza pugliese e pinza romana in lingua inglese		€ 2.000,00
2 Video maker 1 gg per ripresa della conferenza stampa con la cessione di utilizzo dei filmati e intervista		€ 3.000,00
Gift per gli Ospiti**: Questa voce comprende il costo degli eventuali regali o gadget forniti agli ospiti, come campioni di prodotti delle aziende partecipanti o altri oggetti promozionali:		€ 1.000,00
TOTALE PERSONALE E MATERIALE PROMOZIONALE		€ 11.500,00
COSTO PROMOZIONE DELL'EVENTO		
Social Media Advertising**: Questa voce comprende il budget per la pubblicità su piattaforme di social media come Facebook, Instagram, e Twitter per raggiungere un pubblico online.		€ 4.000,00
Email Marketing. I costi associati all'invio di email promozionali e newsletter ai american food bloggers		€ 1.000,00

Contenuto Multimediale***: Questa voce include la creazione di contenuti post-produzione evento multimediale come video promozionali e foto da utilizzare online		€ 1.000,00
TOTALE		€ 6.000
Costi di Logistica, Assicurazioni, Licenze		
Totale evento		€31.500,00

Costo totale dell'evento a carico della Regione: €126.900,00 + IVA

COSTI A CARICO DELLE AZIENDE

COSTI LOGISTICA A CARICO DELLE AZIENDE		
Pick up dalle aziende, stoccaggio e groupage		€ 500,00
Spese spedizione area per Kg da verificare (Mozzarella trasporto refrigerato)		
Trasporto via aerea		€ 6.000,00
Spese prodotto per i 3 eventi CASILLO MURAGLIA GIOIELLA OROPAN VINI AZIENDE ADERENTI		€ 6.000
Trasporto -- dall'aeroporto transito alla warehouse di Sam Ramic -- Importatore		€ 500,00
Magazzinaggio e stoccaggio nella werehouse		€ 500,00
Trasporto e consegna presso luogo della Conferenza stampa		€ 500,00
Trasporto e consegna presso CxRA		€ 500,00€
Trasporto e consegna presso Accademia della Pizza Sede		€ 500,00

Costo totale a carico delle aziende : € 15.000 + IVA