



## 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	ALTRO
Riservato	NO
Pubblicazione integrale	SI
Obblighi D.Lgs 33/2013	artt. 23 e 37 co. 1 D. Lgs. n. 33/2013
Tipologia	Approvazione
Adempimenti di inventariazione	NO

***N. 00076 del 26/05/2026 del Registro delle Determinazioni della UOR 180***

---

**Codice CIFRA (Identificativo Proposta): 180/DIR/2026/00090**

**OGGETTO:** CIG: BB96F60FD3 - CUP: B39I24000100002 D.G.R. n. 53 del 05/02/2024, successive modifiche D.G.R. n. 1254 del 09/09/2024, D.G.R. n. 687 del 29/05/2025, D.G.R. n. 1432 del 07/10/2025 "Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed educazione alimentare. Triennio 2024-2026". Approvazione progetto e affidamento per la realizzazione del servizio di promozione dei prodotti Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT, in occasione dell'evento "PAT IN FESTA".

---



Il giorno 26/05/2026,

## **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 07/12/2020 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 22/01/2021 recante adozione dell'Atto di alta organizzazione MAIA 2.0", aggiornato con le modifiche ed integrazioni introdotte dai Decreti del Presidente della Giunta Regionale n. 45 del 10.2.2021, n. 262 del 10.8.2021, n. 327 del 17.9.2021, n. 380 del 15.9.2022, n. 434 del 25.10.2022, n. 104 del 17.3.2023, n. 127 del 26.3.2024 e n. 158 del 18.4.2024, n. 538 del 17.12.2024, n. 331 del 10.6.2025, n. 442 del 6.8.2025, n. 577 del 5.12.25, n. 6 del 13.1.2026, n. 178 del 1.4.2026 e n. 242 del 30.4.2026;

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 n. 22 del 22/01/2021, le successive proroghe, di cui ultima D.G.R. n. 1375 del 30/09/2025 avente ad oggetto "Decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021, n. 22 "Modello Organizzativo Maia 2.0" e ss.mm.ii.. Proroga degli incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento della Giunta regionale in scadenza.", a decorre dal 01/10/2025, per un periodo di tre anni;

Richiamata la D.G.R. n. 1967 del 16/12/2025 avente ad oggetto "Incarichi di Direttore di Dipartimento, Segretario Generale della Presidenza e Responsabile della Struttura Comunicazione Istituzionale: ulteriore proroga.";

Richiamata la D.D.S. 70 del 06/05/2025 di nomina del Responsabile E.Q. "Attività di promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari pugliesi" Dott. Vincenzo Piragina;

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



Richiamata la D.G.R. 26 settembre 2024, n. 1295 recante "Valutazione di Impatto di Genere (VIG). Approvazione indirizzi metodologico-operativi e avvio fase strutturale"; Considerato che, come definito dalla Nota prot. n. 0167500/2025 del 31/03/2025, il presente atto è associato alla macroarea di riferimento dipartimentale di cui alla colonna C tabellare "Programma di promozione dei prodotti agrolimentari" e alla colonna D "valorizzare e promuovere i prodotti agroalimentari regionali di qualità e a km zero, l'enogastronomia regionale; promuovere la corretta e sana alimentazione; promuovere tematiche riguardanti parità di genere, sicurezza e salute degli operatori del comparto attraverso: partecipazione fiere, manifestazione ed eventi; progetti e iniziative di valorizzazione e promozione del territorio; selezione e sostegno di Sagre, fiere, manifestazioni ed eventi nella Regione Puglia; selezione e sostegno di progetti di educazione alimentare; azioni di comunicazione", stima di impatto: positiva;

Viste le D.G.R. n. 53 del 05/02/2024, D.G.R. n. 1254 del 09/09/2024, D.G.R. n. 687 del 29/05/2025, D.G.R. n. 1432 del 07/10/2025, che ha approvato l'Allegato 1 Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed educazione alimentare - Triennio 2024-2026, con cui si intendono perseguire le finalità di pubblico interesse, di seguito riportate:

*a) valorizzare e promuovere in ambito regionale, nazionale ed internazionale, attraverso azioni di comunicazione, anche in modalità on line, i prodotti agroalimentari regionali di qualità, con priorità di quelli aderenti al Marchio collettivo "Prodotti di Qualità" e comunque aderenti ad un sistema di qualità DOCG, DOP, IGP, IGT, DOC, biologici, tradizionali;*

*b) promuovere la partecipazione dei produttori ai sistemi di qualità alimentare, con particolare riferimento al Marchio collettivo "Prodotti di Qualità – Qualità Garantita dalla Regione Puglia", la cui concessione è disciplinata dal regolamento d'uso del Marchio, approvato con DGR n. 1076 del 05/06/2012, successivamente modificato e integrato con DDS n. 186/2020;*

*c) promuovere il messaggio della corretta e sana alimentazione, nonché il consumo di prodotti regionali, "a Km zero", in attuazione della Legge Regionale n. 16/2018, mediante interventi di marketing territoriale e/o diffusione e comunicazione in modalità digitale, fisica ed ibrida, attraverso l'adozione di un approccio partecipativo con gli stakeholder del territorio (es. consumatori, insegnanti, studenti, operatori del settore sanitario ecc.), avvalendosi anche della rete delle Masserie Didattiche di Puglia, quali luoghi naturali di apprendimento e divulgazione della cultura enogastronomica del territorio e di una sana e corretta alimentazione, come disciplinato dal Legge Regionale n. 2/2008;*

*d) promuovere il territorio regionale attraverso una comunicazione unitaria, efficace, interattiva anche con l'adozione di tecnologie immersive e di mapping 3d e/o il sostegno ad attività di sensibilizzazione/promozione svolte in ambito regionale, nazionale e internazionale, con particolare attenzione a quelle che hanno una ricaduta sul settore agroalimentare, come, a titolo esemplificativo, il turismo enogastronomico, la valorizzazione del Made in Italy, ecc.;*

*e) promuovere l'enogastronomia regionale nell'ambito delle piattaforme di ecommerce e/o social commerce, prevedendo anche azioni di alfabetizzazione degli stakeholder regionali, all'utilizzo delle nuove tecnologie e linguaggi di comunicazione e/o vendita;*

*f) consolidare la brand identity Puglia, in particolare nella sua declinazione enogastronomica, attraverso interventi di co-branding, azioni di partnership o*



*cooperazione bilaterale con partner nazionali ed internazionali;*

*g) promuovere tematiche riguardanti la parità di genere, la sicurezza e la salute degli operatori del comparto agricolo e delle produzioni agroalimentari di qualità.”;*

Visto l'Accordo Regione Puglia/UnionCamere Puglia (art. 15 L. 241/90), approvato con D.G.R. n. 177 del 26/02/2024, sottoscritto in data 29/02/2024 e repertoriato al numero 025671 del 29/05/2024, 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;

Vista la lett. B1, art. 3 del sopracitato Allegato 1 alla D.G.R. n. 53 del 05/02/2024 e successive modifiche D.G.R. n. 1254 del 09/09/2024, D.G.R. n. 687 del 29/05/2025, D.G.R. n. 1432 del 07/10/2025, con la quale si definisce attività riguardo: - azioni di incoming tematici rivolti a buyer, stakeholder e giornalisti da realizzarsi sul territorio regionale. - percorsi enogastronomici sul territorio regionali rivolti a pubblico di appassionati, organizzati per tema, ad es. percorsi del vino/percorsi dell'olio/masserie didattiche, ecc. che rivestono particolare importanza per le attività di turismo enogastronomico e oleoturismo. - manifestazioni e/o attività aventi come finalità la promozione del territorio regionale ed, in particolare, dei prodotti agroalimentari regionali a marchio “Prodotti di Qualità” e comunque aderenti ad un regime di qualità DOP, IGP, al sistema di certificazione del biologico, e i prodotti inseriti nell'“Elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali” (PAT). - workshop, prodotti editoriali, convegni, laboratori, attività ed eventi formativi/informativi aventi come finalità alimentazione e dieta mediterranea, tematiche sociali, etiche, formazione, parità di genere, lavoro e sicurezza sul lavoro, riguardanti il comparto agricolo e agroalimentare;

Dato atto che il progetto “PAT IN FESTA” si svolgerà l'11 giugno 2026 presso Casale San Nicola Banqueting & Resort di Bisceglie – BAT. L'obiettivo dell'iniziativa è promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi attraverso la realizzazione di un evento esperienziale rivolto a giornalisti, istituzioni, turisti, operatori del settore e comunità locale. L'iniziativa si fonda sul riconoscimento del valore strategico dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) quali strumenti di promozione turistica e di sviluppo locale sostenibile;

Dato atto che l'evento prevede:

- Area dei produttori e cooking show, dedicati ai produttori di prodotti agroalimentari tradizionali del territorio, concepiti come spazi di incontro diretto tra aziende, giornalisti, istituzioni e visitatori. Ogni stand offrirà attività di esposizione e degustazione guidata, consentendo al pubblico di conoscere le caratteristiche qualitative dei prodotti e le specificità delle materie prime utilizzate.

I produttori e gli chef partecipanti presenteranno attraverso i cooking show le tecniche di lavorazione e i processi produttivi tradizionali, illustrandone la storia, il legame con il territorio e il valore culturale. Questa modalità interattiva favorisce la trasmissione di saperi e tradizioni, promuove la consapevolezza del consumatore e valorizza le microfiliere locali. L'area espositiva rappresenta così uno spazio di scambio culturale



e commerciale, finalizzato a incentivare relazioni professionali, opportunità di networking e nuove occasioni di mercato per le aziende partecipanti.

- Degustazioni di PAT pugliesi. La serata prevede una degustazione basata esclusivamente su prodotti agroalimentari tradizionali del territorio. Il menù rappresenta parte integrante dell'esperienza turistico-gastronomica e ha la finalità di valorizzare le produzioni locali. Ad apertura della degustazione è previsto un talk interventi delle istituzioni presenti, dei produttori e la presentazione dei piatti ad opera di Ambasciatori della Cucina Autentica, titolo conferito dall'APS Cooking Solution, professionisti selezionati per la loro competenza nella valorizzazione delle tradizioni gastronomiche territoriali. Il coinvolgimento garantisce un elevato standard qualitativo e una proposta culinaria coerente con l'identità del progetto, fondata sull'utilizzo esclusivo di prodotti agroalimentari tradizionali.

- Presenza di giornalisti pugliesi e nazionali e coinvolgimento della Stampa Regionale e Nazionale. La partecipazione di giornalisti e operatori dell'informazione rappresenta un elemento qualificante del piano di comunicazione integrata dell'iniziativa e costituisce leva strategica per garantire adeguata visibilità mediatica alle produzioni coinvolte e alle microfilieri locali. L'iniziativa prevede l'invito e la partecipazione di: Giornalisti di testate regionali pugliesi (quotidiani, periodici, testate online, emittenti radio-televisive); Giornalisti di testate nazionali specializzate in agroalimentare, turismo, cultura del cibo e lifestyle; Blogger, food writer e content creator operanti nel settore enogastronomico e turistico; Rappresentanti di magazine e portali digitali dedicati alla valorizzazione delle eccellenze territoriali.

Considerato che l'obiettivo di questo Dipartimento è quello di contribuire alla realizzazione di attività di valorizzazione e promozione dei prodotti pugliesi di qualità, oltre che di promozione del territorio e dell'ambiente;

Ritenuto di dover individuare il Dott. Vincenzo Piragina, quale Responsabile Unico del Progetto (RUP), art. 15 D.Lgs. 36/2023, in possesso delle competenze professionali adeguate all'incarico da svolgere (articolo 2 Allegato I.2 al D.Lgs. n. 36/2023);

Preso atto che il RUP, successivamente alla nomina, trasmette la dichiarazione di insussistenza di conflitto d'interesse (anche potenziale) che darebbero luogo all'obbligo di astenersi dall'incarico ai sensi dell'art. 6-bis L. 241/1990, introdotto dall'art. 1, co 41, L. 190/2012, nonché l'insussistenza delle cause ostative di cui all'articolo 7 del regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 e dell'articolo 35-bis del decreto legislativo n. 165 del 2001;

Visto il D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici";

Richiamati gli artt. 1, 2 e 3 del D. Lgs. n. 36/2023 "Codice dei Contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della Legge 21.06.2022, n. 78", riguardanti rispettivamente il principio del risultato, della fiducia e dell'accesso al mercato, nonché il successivo articolo 4 il quale stabilisce che le disposizioni del Codice degli appalti si debbano interpretare ed applicare in base ai succitati principi;

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.”;

Visti gli artt. 14 e 48 del D. Lgs. n. 36/2023 che dispongono rispettivamente le soglie di rilevanza comunitaria e la disciplina comune applicabile ai contratti di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di rilevanza europee;

Visto il su richiamato articolo 48, comma 3, secondo cui “Restano fermi gli obblighi di utilizzo degli strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa;

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”;

Accertata l’assenza di un interesse transfrontaliero certo ai sensi dell’art. 48 co. 2 D. Lgs. n. 36/2023;

Accertato che, ai sensi del comma 3 del succitato articolo, “non esistono altri operatori economici o soluzioni alternative ragionevoli e l’assenza di concorrenza non è il risultato di una limitazione artificiale dei parametri dell’appalto”;

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), con richiesta di offerta (RDO) e confronto di preventivi;

Visto l’articolo 225, comma 2 del Codice dei Contratti Pubblici che prevede che le disposizioni in materia di digitalizzazione acquistano efficacia a partire dal 1° gennaio 2024;



Richiamata la delibera adottata dall'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 582 del 13 dicembre 2023;

Dato atto che a far data dall'1 gennaio 2024 sono venuti meno i regimi transitori previsti all'articolo 225, comma 1 (regime di pubblicità legale nei contratti pubblici), comma 2 (attività riguardanti il ciclo di vita dei contratti pubblici e rientranti nell'ecosistema di approvvigionamento digitale) e, infine, comma 3 (utilizzo delle piattaforme di approvvigionamento digitale certificate da parte delle stazioni appaltanti e centrali di committenza qualificate, anche con riserva);

Visti gli articoli 25 e 26 del Codice, in base ai quali, per tutti gli affidamenti, sopra e sotto soglia, a partire dal primo gennaio 2024 dovranno essere utilizzate le piattaforme di approvvigionamento digitale che hanno compiuto il processo di certificazione delineato dalle Regole tecniche di AGID (provvedimento AGID n. 137/2023) e dallo Schema operativo (pubblicato sul sito di AGID il 25/09/2023, il cui Allegato 2 è stato aggiornato in data 14/11/2023);

Visto che a far data dall'1 gennaio 2024, nell'ambito del sistema di digitalizzazione, la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici (BDNCP) rende disponibili, mediante interoperabilità, per il tramite della Piattaforma Digitale Nazionale Dati (PDND) di cui all'articolo 50-ter del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005 n. 82, i servizi e le informazioni necessari allo svolgimento delle fasi dell'intero ciclo di vita dei contratti pubblici, anche per garantire l'assolvimento degli obblighi di trasparenza di cui all'articolo 28 del Codice;

Dato atto che la piattaforma MePa, messa a disposizione da Consip s.p.a., risulta essere certificata secondo lo schema operativo pubblicato sul sito di AGID, al fine di svolgere le attività di cui all'articolo 22, comma 2 del Codice, pertanto, risulta iscritta nell'Elenco di cui all'articolo 26, comma 3, del Codice, gestito da ANAC, assicurando la piena digitalizzazione dell'intero ciclo di vita dei contratti pubblici;

Visto il Regolamento regionale sulle procedure per l'affidamento di contratti di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie comunitarie ai sensi del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, adottato con D.G.R. n. 1032 del 22/07/2024;

Richiamato il patto d'integrità in materia di contratti pubblici regionali, in attuazione della Legge n. 190 del 6 novembre 2012, recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione", come da ultimo disciplinato nel Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e la Trasparenza della Regione Puglia 2023-2025 di cui alla D.G.R. n. 85 datata 8/2/2023;

Dato atto che, sulla scorta di un preventivo informale e delle trattative condotte, acquisite al prot. n. 0233993\_2026, finalizzate ad ottemperare al massimo contenimento della spesa pubblica, veniva invitato, mediante piattaforma Mepa, con trattativa diretta n. 6283504, l'operatore economico Cooking Solution APS con P.IVA 08982420724, in relazione al progetto "PAT IN FESTA", 11 giugno 2026 presso Casale San Nicola Banqueting & Resort di Bisceglie – BAT, finalizzato a promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi attraverso la realizzazione di



un evento esperienziale rivolto a giornalisti, istituzioni, turisti, operatori del settore e comunità locale;

Acquisito attraverso la piattaforma MePa – Sezione ANACFORM il seguente C.I.G.: BB96F60FD3;

Preso atto dell'offerta economica complessiva pari a € 4.800,00 oltre Iva, all'uopo pervenuta, entro il termine fissato nelle ore 18.00 del 07/05/2026;

Dato atto che il Responsabile EQ ha provveduto alla verifica della documentazione trasmessa, ad accertarne la completezza e ad avviare le verifiche sul FVOE;

Preso atto delle indicazioni del Responsabile EQ:

- di approvare il progetto "PAT IN FESTA", finalizzato a promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) pugliesi attraverso la realizzazione di un evento esperienziale rivolto a giornalisti, istituzioni, turisti, operatori del settore e comunità locale, dell'operatore economico Cooking Solution APS con P.IVA 08982420724, pervenuta sul Mepa con Trattativa Diretta n. 6283504, ai sensi della lett. B1, art. 3 del sopracitato Allegato 1 alla D.G.R. n. 53 del 05/02/2024 e successive modifiche D.G.R. n. 1254 del 09/09/2024, D.G.R. n. 687 del 29/05/2025, D.G.R. n. 1432 del 07/10/2025;
- di affidare all'operatore economico Cooking Solution APS con P.IVA 08982420724 la realizzazione del suddetto servizio per la somma pari a € 4.800,00 oltre IVA, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D.Lgs. n. 36/2023, e gestito secondo le modalità definite nell'accordo Regione Puglia/UnionCamere Puglia (art. 15 L. 241/90), approvato con DGR. n. 177/2024;
- di dare atto che restano in carico alla sopracitata impresa le eventuali procedure e autorizzazioni finalizzate al rispetto della normativa in materia sanitaria e di sicurezza sul lavoro;
- di provvedere alla stipula del contratto mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale, consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o sistemi elettronici di recapito certificato qualificato, ai sensi dell'art. 18, comma 1 del D.Lgs. 36/2023;

Considerato che

**il Direttore del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale**

vista la proposta del Responsabile EQ della Sezione Coordinamento Servizi Territoriali;

atteso che la D.G.R. n. 53 del 05/02/2024 e successive modifiche D.G.R. n. 1254 del 09/09/2024, D.G.R. n. 687 del 29/05/2025, D.G.R. n. 1432 del 07/10/2025, approva il "Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed educazione alimentare. Triennio 2024-2026" e, alla lett. B1 - art. 3, prevede il sostegno ad azioni di incoming tematici rivolti a buyer, stakeholder e giornalisti da realizzarsi sul territorio regionale; percorsi enogastronomici sul territorio regionali rivolti a pubblico di appassionati, organizzati per tema, che rivestono particolare importanza per le attività di turismo enogastronomico e oleoturismo; manifestazioni e/o attività aventi come finalità la promozione del territorio regionale ed, in particolare, dei prodotti



agroalimentari regionali a marchio “Prodotti di Qualità” e comunque aderenti ad un regime di qualità DOP, IGP, al sistema di certificazione del biologico, e i prodotti inseriti nell’“Elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali” (PAT); workshop, prodotti editoriali, convegni, laboratori, attività ed eventi formativi/informativi aventi come finalità alimentazione e dieta mediterranea, tematiche sociali, etiche, formazione, parità di genere, lavoro e sicurezza sul lavoro, riguardanti il comparto agricolo e agroalimentare; preso atto del progetto “PAT IN FESTA”, 11 giugno 2026 presso Casale San Nicola Banqueting & Resort di Bisceglie – BAT, finalizzato a promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi attraverso la realizzazione di un evento esperienziale rivolto a giornalisti, istituzioni, turisti, operatori del settore e comunità locale, dell’operatore economico Cooking Solution APS con P.IVA 08982420724; alla luce del programma di promozione precitato e delle Linee di Mandato 2026-2030, di cui al Verbale seduta Consiglio regionale del 02/02/2026 (approvato il 24/02/2026) prot\_n\_0232704\_2026, che prevedono, nelle linee di azione, misure per rendere la filiera agricola e agroalimentare pugliese più cooperativa, innovativa e sostenibile;

### **approva**

il progetto “PAT IN FESTA”, 11 giugno 2026 presso Casale San Nicola Banqueting & Resort di Bisceglie – BAT, finalizzato a promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi attraverso la realizzazione di un evento esperienziale rivolto a giornalisti, istituzioni, turisti, operatori del settore e comunità locale, dell’operatore economico Cooking Solution APS con P.IVA 08982420724, per le motivazioni di pubblico interesse citate in premessa, ai sensi della lett. B1, art. 3 del sopracitato Allegato 1 alla D.G.R. n. 53 del 05/02/2024 e successive modifiche D.G.R. n. 1254 del 09/09/2024, D.G.R. n. 687 del 29/05/2025, D.G.R. n. 1432 del 07/10/2025;

### **Garanzie di riservatezza D.Lgs. 196/2003**

La pubblicazione dell’atto sul BURP, nonché la pubblicazione all’Albo pretorio on-line 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., come modificato dal d.lgs. 101/2018 e dal vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile.

Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del Regolamento UE innanzi richiamato; qualora detti dati fossero essenziali per l’adozione dell’atto, essi sono trasferiti in documenti separati esplicitamente richiamati.

Esiti valutazione di impatto di genere: positivo.

### **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 approvare il progetto "PAT IN FESTA", finalizzato a promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) pugliesi attraverso la realizzazione di un evento esperienziale rivolto a giornalisti, istituzioni, turisti, operatori del settore e comunità locale, dell'operatore economico Cooking Solution APS con P.IVA 08982420724, pervenuta sul Mepa con Trattativa Diretta n. 6283504, ai sensi della lett. B1, art. 3 del sopracitato Allegato 1 alla D.G.R. n. 53 del 05/02/2024 e successive modifiche D.G.R. n. 1254 del 09/09/2024, D.G.R. n. 687 del 29/05/2025, D.G.R. n. 1432 del 07/10/2025;
- di affidare all'operatore economico Cooking Solution APS con P.IVA 08982420724 la realizzazione del suddetto servizio per la somma pari a € 4.800,00 oltre IVA, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D.Lgs. n. 36/2023, e gestito secondo le modalità definite nell'accordo Regione Puglia/UnionCamere Puglia (art. 15 L. 241/90), approvato con DGR. n. 177/2024;
- di dare atto che restano in carico alla sopracitata impresa le eventuali procedure e autorizzazioni finalizzate al rispetto della normativa in materia sanitaria e di sicurezza sul lavoro;
- di provvedere alla stipula del contratto mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale, consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o sistemi elettronici di recapito certificato qualificato, ai sensi dell'art. 18, comma 1 del D.Lgs. 36/2023;
- di assolvere agli obblighi di pubblicazione dei dati richiesti ai sensi degli artt. 23 e 37 co. 1 D. Lgs. n. 33/2013, dall'art. 1, co. 32, L. 190/2012, attraverso la pubblicazione della presente determina sul sito internet dell'ente, sezione Amministrazione Trasparente, sottosezione Provvedimenti, nel rispetto dei principi applicabili al trattamento dei dati personali di cui all'art. 5 del REG. (UE) 2016/676, nonché , secondo le disposizioni di cui alla delibera adottata, ai sensi dell'art. 23 del Codice dei Contratti, dall'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 263 del 20 giugno 2023, mediante trasmissione alla BDNCP, da effettuarsi attraverso la piattaforma certificata Consip/MePa, che ne garantisce l'accesso e la disponibilità attraverso il collegamento ipertestuale;
- di dare atto che gli effetti giuridici del presente provvedimento decorrono dalla data di adozione del medesimo e contestuale pubblicazione sul sito istituzionale e sulla



**REGIONE  
PUGLIA**

Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale  
Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali

Banca Dati Nazionale Contratti Pubblici (BDNCP) secondo le modalità suindicate.

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Come Proposta: Codice Cifra 180/DIR/2026/00090

Sottoscrittori Proposta:

- Funzionario Amministrativo  
Vincenzo Piragina
- Il Direttore del Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale  
Gianluca Nardone

Firmato digitalmente da:

Funzionario Amministrativo  
Vincenzo Piragina

Il Direttore del Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale  
Gianluca Nardone

Il Dirigente della Sezione Coordinamento Servizi Territoriali  
Rosella Anna Maria Giorgio