

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

SEZIONE COORDINAMENTO DEI SERVIZI TERRITORIALI

Spett.le **COOKING SOLUTION APS**
COOKINGSOLUTIONFORMAZIONE@PEC.IT

E, p.c. al **Direttore**
Unione Regionale Camere di Commercio di Puglia
unioncamerepuglia@legalmail.it

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”. Contratto e consegna del servizio.

Vista la D.G.R. n. 1974 del 07/12/2020 recante nuovo modello Organizzativo regionale “MAIA 2.0” e conseguente Decreto del Presidente della Giunta regionale n. 22 del 22/01/2021 recante adozione dell’Atto di alta organizzazione MAIA 2.0;

Vista la 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”;

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 **D.D.S. n. 76 del 26/05/2026**, con cui:

- si approva 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;
- si affida 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;
- si dà atto che restano in carico alla sopracitata società le eventuali procedure e autorizzazioni finalizzate al rispetto della normativa in materia sanitaria, di sicurezza sul lavoro e/o adeguamento DUVRI;

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

SEZIONE COORDINAMENTO DEI SERVIZI TERRITORIALI

Visto l'art. 18 del D.Lgs. 36/2023 secondo cui in caso di procedura negoziata oppure per gli affidamenti diretti, il contratto può essere stipulato 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 del regolamento UE n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2014;

Si da atto che il progetto, inizialmente programmato per la giornata del 11 giugno 2026, sarà realizzato nella giornata del 22 luglio 2026, come da comunicazione dell'operatore economico acquisita al prot_n_0346682_2026.

Attività servizio:

si rimandano i dettagli al progetto, di cui alla TD n. 6283504, allegato e parte integrante del presente contratto.

Con la presente, si stipula il contratto e si consegna il servizio di realizzazione delle attività promozionali di cui sopra, approvate con D.D.S. n. 76 del 26/05/2026, per un importo totale pari a € 4.800,00 oltre IVA.

Le attività svolte dovranno essere rendicontate entro un mese dalla conclusione del servizio (previsto per il 22 luglio 2026), intendendo quindi come data di scadenza del contratto il 23 agosto 2026.

Obblighi verso il personale

1. L'appaltatore 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). L'appaltatore 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. L'appaltatore 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. L'appaltatore 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. L'appaltatore 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.

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.

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

SEZIONE COORDINAMENTO DEI SERVIZI TERRITORIALI

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, il fornitore 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 dal fornitore o, se insufficienti, sul deposito cauzionale prestato.

4. Il Fornitore 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.

A tal riguardo l'Operatore fornisce Polizza Assicurativa n. 2026/07/6351171 rilasciata da Italiana Assicurazioni S.p.A.

6. Il Fornitore 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.

Clausola anti-Pantouflage

1. L'appaltatore non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né aver attribuito incarichi a ex dipendenti regionali che si trovino nella condizione di limitazione temporale alla libertà negoziale. Tale limitazione riguarda i dipendenti che, avendo esercitato, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione regionale, non possono svolgere nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri.

2. È nullo il contratto concluso in violazione di quanto previsto al comma 1.

3. È fatto divieto ai soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione, che abbiano concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o abbiano attribuito incarichi a ex dipendenti pubblici che si trovino nella suddetta condizione di limitazione temporale della libertà negoziale, di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

SEZIONE COORDINAMENTO DEI SERVIZI TERRITORIALI

Liquidazione e pagamento

Codesta società, ai fini della liquidazione, dovrà inviare, in duplice copia indirizzata a REGIONE PUGLIA (promozione.agroalimentare.regione@pec.rupar.puglia.it) e UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO (unioncamerepuglia@legalmail.it) la **Rendicontazione del servizio prestato**.

Successivamente, su autorizzazione di UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO, l'impresa dovrà emettere e trasmettere:

1. Fattura o documento equivalente, intestata a UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO PUGLIA – Via Emanuele Mola 19 – 70121 Bari – P.I. 04474350727 Codice Univoco Ufficio: UFDP7F;
2. Inserire nella Fattura elettronica CIG e CUP indicato nella nota di approvazione;
3. Apporre sulla Fattura la dicitura: “scissione dei pagamenti”;
4. Copia del presente incarico;
5. Coordinate bancarie.

per accettazione, contrattualizzazione e consegna del servizio

Il RUP

Dott. Vincenzo Piragina

Dirigente di Sezione

Dott.ssa Rosella Anna Maria Giorgio

per accettazione, contrattualizzazione e consegna del servizio

l'Operatore Economico

COOKING SOLUTION APS (P.IVA 08982420724)

PAT IN FESTA – Progetto di valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi

Premessa

Il progetto “PAT IN FESTA” si svolgerà l’11 giugno 2026 presso Casale San Nicola Banqueting & Resort di Bisceglie – BT. L’obiettivo dell’iniziativa, sostenuta dalla Camera di Commercio di Bari e dai produttori locali 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.

I PAT, riconosciuti e tutelati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, rappresentano un patrimonio culturale e produttivo che racconta l’identità dei territori attraverso saperi, pratiche e tradizioni tramandate nel tempo. La loro valorizzazione costituisce un potente attrattore per il turismo enogastronomico, in quanto consente di offrire ai visitatori esperienze autentiche, legate alla stagionalità, alla tipicità delle materie prime e al contatto diretto con le comunità locali. In questo contesto, i PAT diventano veicolo di narrazione territoriale, capaci di integrare gastronomia, cultura e paesaggio in un’offerta turistica distintiva e competitiva.

Parallelamente, la promozione dei PAT contribuisce in modo significativo al rafforzamento delle microfilieri agroalimentari e al sostegno dei piccoli produttori. La visibilità generata da eventi dedicati favorisce la creazione di reti tra produttori, ristoratori e operatori turistici, incentivando modelli di economia locale basati sulla qualità, sulla sostenibilità e sulla filiera corta. Questo processo non solo tutela la biodiversità agroalimentare e le tecniche produttive tradizionali, ma crea anche opportunità economiche concrete per le realtà produttive di piccola scala, contrastando lo spopolamento delle aree rurali e promuovendo uno sviluppo equilibrato del territorio.

In tale prospettiva si inserisce l’impegno dell’associazione Cooking Solution, che opera attivamente nella promozione dei PAT attraverso attività di divulgazione,

formazione e organizzazione di eventi enogastronomici. L'associazione si propone come ponte tra produttori e pubblico, favorendo la conoscenza delle eccellenze locali e promuovendo una cultura del cibo consapevole e legata al territorio. Attraverso il progetto "PAT IN FESTA", Cooking Solution intende rafforzare il proprio ruolo di soggetto promotore di iniziative volte alla valorizzazione delle produzioni tradizionali, contribuendo alla costruzione di un sistema turistico integrato che metta al centro identità, qualità e sostenibilità.

L'evento prevede l'allestimento di stand espositivi gestiti da produttori locali e l'organizzazione di una cena tematica con un menù interamente basato su prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi. L'obiettivo è offrire ai partecipanti un'esperienza autentica e immersiva che, oltre alla degustazione, favorisca l'incontro diretto con i produttori e la scoperta delle storie e delle tradizioni che rendono unici i PAT del territorio.

Obiettivi del progetto

Obiettivo generale:

Valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi come leva per la promozione turistica del territorio e per il sostegno delle imprese locali.

Obiettivi specifici:

- Promuovere le eccellenze agroalimentari tradizionali presso un pubblico turistico e professionale.
- Favorire la commercializzazione e la visibilità delle aziende produttrici locali.
- Incentivare il turismo enogastronomico.
- Diffondere la cultura del cibo tradizionale e delle filiere locali.
- Creare occasioni di networking tra produttori e operatori del settore.

Descrizione dell'evento

L'evento si svolgerà l'11 giugno 2026 presso Casale San Nicola Banqueting & Resort di Bisceglie, location idonea ad accogliere pubblico e operatori e sarà articolato in due momenti principali:

Area espositiva – Stand dei produttori e cooking show

L'area espositiva prevede l'allestimento di stand 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.

Cena tematica con i PAT pugliesi

La serata prevede una cena degustazione a 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 cena è previsto un talk interventi delle istituzioni presenti, dei produttori e la presentazione dei piatti.

Preparazione della cena degustazione

La cena sarà preparata dagli **Ambasciatori della Cucina Autentica**, titolo conferito dall'APS **Cooking Solution**, professionisti selezionati per la loro competenza nella valorizzazione delle tradizioni gastronomiche territoriali. Il loro coinvolgimento garantisce un elevato standard qualitativo e una proposta culinaria coerente con l'identità del progetto, fondata sull'utilizzo esclusivo di prodotti agroalimentari tradizionali. La cena non rappresenta soltanto un momento conviviale, ma un'esperienza culturale e narrativa attraverso cui raccontare il territorio, le tecniche di preparazione e la storia delle materie prime, trasformando la degustazione in uno strumento di promozione turistica e di educazione al patrimonio enogastronomico locale.

**Presenza di giornalisti pugliesi e nazionali
Piano di Coinvolgimento della Stampa Regionale e Nazionale
Strategia di Comunicazione e Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali
(PAT)**

Nell'ambito del progetto "PAT IN FESTA", in programma l'11 giugno 2026 presso Casale San Nicola Banqueting & Resort di Bisceglie (BT), è prevista un'azione strutturata di coinvolgimento della stampa regionale e nazionale, finalizzata alla valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Puglia quale strumento di promozione territoriale, turistica e di sviluppo locale sostenibile.

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 microfiliere locali.

1. Finalità dell'Azione

L'azione di coinvolgimento dei media persegue le seguenti finalità:

- Promuovere i PAT pugliesi come espressione identitaria del territorio e patrimonio culturale materiale e immateriale;
- Rafforzare il posizionamento della Puglia quale destinazione enogastronomica di qualità;
- Favorire la diffusione di contenuti informativi e divulgativi su testate regionali e nazionali;
- Stimolare processi di narrazione autentica delle microfiliere produttive;
- Generare ricadute positive in termini di reputazione, attrattività turistica e opportunità commerciali per le aziende coinvolte.

2. Target e Profilazione dei Media

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.

La selezione dei partecipanti sarà effettuata sulla base della coerenza editoriale con le tematiche oggetto dell'evento e della capacità di generare diffusione qualificata dei contenuti.

3. Modalità Operative di Coinvolgimento

La partecipazione della stampa si articolerà nelle seguenti attività:

3.1 Visita agli spazi espositivi

I giornalisti saranno coinvolti in un percorso guidato tra gli stand delle aziende produttrici, con possibilità di:

- Interviste dirette ai produttori;
- Approfondimenti sui processi produttivi tradizionali;
- Raccolta di materiali informativi e documentazione tecnica;
- Acquisizione di contenuti audiovisivi.

Tale attività è finalizzata a favorire la produzione di contenuti editoriali fondati su esperienze dirette e su testimonianze qualificate.

3.2 Partecipazione alla Cena Degustazione

La cena, realizzata esclusivamente con prodotti agroalimentari tradizionali del territorio, costituirà momento centrale dell'esperienza narrativa.

Durante la degustazione sono previsti:

- Presentazione istituzionale dell'iniziativa;

- Illustrazione dei piatti e dei prodotti PAT utilizzati;
- Interventi dei produttori e degli operatori del settore;
- Approfondimenti sul valore storico, culturale e identitario delle produzioni.

La partecipazione dei giornalisti alla cena consentirà un'esperienza immersiva e diretta, funzionale alla produzione di contenuti editoriali qualificati.

4. Output Attesi

Dall'azione di coinvolgimento media si prevede la produzione dei seguenti output:

- Articoli di approfondimento su testate regionali e nazionali;
- Reportage e servizi giornalistici dedicati all'evento;
- Interviste ai produttori e agli organizzatori;
- Pubblicazioni su blog tematici e portali di settore;
- Contenuti digitali e social media (post, video, stories, reel);
- Eventuali servizi radio-televisivi.

Tali output contribuiranno alla diffusione capillare del messaggio progettuale e alla valorizzazione sistemica dei PAT pugliesi.

5. Impatti Attesi

L'azione è orientata a generare i seguenti impatti:

- Incremento della visibilità mediatica dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali pugliesi;
- Rafforzamento dell'immagine del territorio quale destinazione enogastronomica;
- Consolidamento della reputazione delle aziende coinvolte;
- Stimolo alla domanda turistica legata all'esperienza gastronomica;
- Attivazione di nuove relazioni commerciali e professionali per le imprese partecipanti.

Piano di comunicazione

Campagna social e promozione online, realizzazione di materiale grafico, comunicati stampa, collaborazione con operatori turistici e promozione tramite canali istituzionali.

Destinatari

Turisti italiani e stranieri, operatori del settore turistico ed enogastronomico, buyer, ristoratori e cittadini appassionati di enogastronomia.

Risultati attesi

Aumento della visibilità dei prodotti tradizionali, rafforzamento dell'immagine turistica del territorio, incremento delle opportunità commerciali per i produttori e maggiore affluenza di pubblico.

Organizzazione e gestione

Il progetto sarà coordinato da un team organizzativo responsabile della selezione dei produttori, dell'allestimento degli spazi, della gestione logistica e della comunicazione.

Conduzione dell'evento

L'evento sarà condotto da **Barbara Politi giornalista e conduttrice RAI**, professionista della comunicazione con consolidata esperienza nella conduzione di eventi e nella divulgazione culturale. La sua presenza garantirà una gestione dinamica e professionale dei momenti istituzionali e conviviali della manifestazione, favorendo l'interazione tra pubblico, produttori e operatori del settore. La conduzione rappresenta un elemento qualificante dell'iniziativa, contribuendo a valorizzare i contenuti dell'evento e a rendere l'esperienza coinvolgente e accessibile a un pubblico eterogeneo.

Sostenibilità e impatto sul territorio

Promozione di pratiche sostenibili, filiere corte e riduzione degli sprechi, con ricadute positive sullo sviluppo economico locale.

Conclusioni

Il progetto rappresenta un'opportunità concreta per promuovere il patrimonio agroalimentare tradizionale e rafforzare l'attrattività turistica del territorio, generando benefici duraturi per le imprese locali.

La data ed il luogo potrebbero subire variazioni in base all'attività organizzativa e saranno tempestivamente comunicate.

Il costo di previsione dell'iniziativa è di 15.000,00 €

Piano finanziario richiesto alla regione puglia per la copertura dei seguenti servizi:

- Promozione Agroalimentare nell'ambito dei Cooking Show
- conduzione ed organizzazione del press tour indoor
- talk apertura cena degustazione
- Attività di comunicazione

TOTALE RICHIESTO 4.800,00 €