



Spett.le Consorzio Taste&Tour in masseria
tasteetour@pec.it

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

CIG: BB831F7072 - 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 "PUGLIA DOP & IGP EXPERIENCE: dalla vetrina internazionale al territorio" e affidamento per la realizzazione del servizio di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità.

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. 68 del 05/05/2026**, con cui:

- si approva il progetto "PUGLIA DOP & IGP EXPERIENCE: dalla vetrina internazionale al territorio", finalizzato a promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari DOP e IGP pugliesi attraverso un'azione integrata tra promozione internazionale e territorio, in particolare presso la fiera TuttoFood dall'11 al 14 maggio 2026, e in Puglia (principalmente ad Altamura e zone limitrofe) il 29 e 30 maggio 2026, dell'operatore economico Consorzio Taste&tour in masseria (P.IVA 07746940720), pervenuta sul Mepa con Trattativa Diretta n. 6287113, ai sensi della lett. A3 e 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 Consorzio Taste&tour in masseria (P.IVA 07746940720) la realizzazione del suddetto servizio per la somma pari a € 35.000,00 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;

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

SEZIONE COORDINAMENTO DEI SERVIZI TERRITORIALI

- 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;

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;

Attività servizio:

- Promozione Internazionale (Milano, TuttoFood)

L'attività presso la fiera TuttoFood non è solo una vetrina espositiva, ma un vero e proprio hub esperienziale volto a posizionare l'agroalimentare pugliese sui mercati globali.

Showcooking Narrativi: Ogni giorno verranno organizzati eventi culinari dal vivo che non si limitano alla preparazione dei piatti, ma raccontano la storia e il legame con il territorio dei prodotti DOP e IGP.

Target e Numeri: Le degustazioni giornaliere sono progettate per accogliere un ampio pubblico, puntando a buyer, giornalisti e operatori del settore.

Focus sulla Qualità: L'obiettivo centrale è spiegare il valore aggiunto delle certificazioni di origine, differenziando i prodotti pugliesi dalla concorrenza internazionale.

- Evento Istituzionale e Convegno (Altamura)

Il 29 maggio, Altamura diventerà il centro del dibattito nazionale sulle politiche di tutela agroalimentare.

Sinergia tra Consorzi: Il convegno vedrà la partecipazione attiva dell'associazione Origin Italia e dei principali consorzi di tutela italiani, favorendo uno scambio di best practice.

Confronto Politico: La presenza di rappresentanti del Masaf (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) permetterà di discutere le future strategie di valorizzazione dei regimi di qualità.

Strategia Territoriale: L'evento serve a consolidare il ruolo della Puglia come regione leader nella produzione certificata e nella capacità di fare rete a livello istituzionale.

- Itinerari Esperienziali e Divulgativi

Il 30 maggio il progetto si sposta "sul campo", trasformando il territorio in un museo a cielo aperto dell'enogastronomia.

I Luoghi Simbolo: I tour toccheranno siti iconici come le Saline di Margherita di Savoia e i paesaggi agricoli intorno a Castel del Monte.

Conoscenza Diretta: I partecipanti potranno visitare i campi di coltivazione della Lenticchia di Altamura IGP, comprendendo i metodi di produzione sostenibili e le caratteristiche organolettiche che rendono unici questi prodotti.

Modello "Taste & Tour": L'approccio combina la degustazione tecnica con il turismo lento, promuovendo non solo il cibo, ma l'intero ecosistema rurale e culturale pugliese.

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

SEZIONE COORDINAMENTO DEI SERVIZI TERRITORIALI

Con la presente, si stipula il contratto e si consegna il servizio di realizzazione delle attività promozionali sopra indicate e dettagliate nel progetto di cui alla TD n. 6287113, approvate con D.D.S. n. 68 del 05/05/2026, per un importo totale pari a € 35.000,00 oltre IVA.

Le attività svolte dovranno essere rendicontate entro un mese dalla conclusione del servizio (30 maggio 2026), intendendo quindi come data di scadenza del contratto il 30 giugno 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.

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:

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

SEZIONE COORDINAMENTO DEI SERVIZI TERRITORIALI

- 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. 116826540 rilasciata da Groupama 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.

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.

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

SEZIONE COORDINAMENTO DEI SERVIZI TERRITORIALI

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

Consorzio Taste&Tour in masseria (P.IVA 07746940720)