



**DPF DIPARTIMENTO SANITA' PESCARA
DPF023 SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE E VETERINARIA
DPF023004 UFFICIO SANITÀ ANIMALE**

DGR n. 428 del 13/07/2026

OGGETTO: APPROVAZIONE NUOVE "LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA REGIONE ABRUZZO REV. 2026" E PRESA D'ATTO DEL DOCUMENTO TECNICO DENOMINATO "PROGETTO "#IOMANGIOASCUOLA" - "MODALITÀ DI TRASFORMAZIONI INNOVATIVE PER MIGLIORARE IL CONTENUTO DI SOSTANZE SALUTISTICHE E L'IMPATTO NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICO DELLE PIETANZE" PER LA PROMOZIONE DELLA SALUTE PUBBLICA, L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.



DPA DIPARTIMENTO PRESIDENZA PROGRAMMAZIONE TURISMO

DPA016 Servizio Assistenza Atti del Presidente e della Giunta Regionale

Riunione di Giunta del: 13/07/2026

Presidente: MARCO MARSILIO

Componenti della Giunta:	EMANUELE IMPRUDENTE	PRESENTE
	MARCO MARSILIO	PRESENTE
	MARIO QUAGLIERI	PRESENTE
	NICOLETTA VERÌ	PRESENTE
	ROBERTO SANTANGELO	PRESENTE
	TIZIANA MAGNACCA	PRESENTE
	UMBERTO D'ANNUNTIIS	PRESENTE



DPF DIPARTIMENTO SANITA' PESCARA
DPF023 SERVIZIO Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Veterinaria
DPF023004 Ufficio Sanità Animale

OGGETTO: Approvazione nuove “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della regione Abruzzo rev. 2026” e presa d’atto del Documento Tecnico denominato “Progetto “#iomangioascuola” - “Modalità di trasformazioni innovative per migliorare il contenuto di sostanze salutistiche e l’impatto nutrizionale ed organolettico delle pietanze” per la promozione della Salute Pubblica, l’educazione alimentare e la sostenibilità ambientale.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il D. Lgs. 2 febbraio 2021 n. 27 “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117”;

VISTO il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il regolamento (CE) n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il regolamento (CE) n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190, recante «Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare»;

VISTO il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, recante «Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore» e, in particolare l’art. 2 che definisce le autorità competenti ai fini dell’applicazione dei predetti regolamenti;

VISTO il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/ CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

DATO ATTO che, nello specifico, come riportato, tra l’altro, dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 dell’11 giugno 2010, l’attività delle ASL, nello specifico dei SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), si esplica in:

- sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate
- attività di vigilanza e controllo in conformità con le normative vigenti
- controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico-sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza, dati storici, non conformità pregresse), ecc.
- educazione alimentare;

VISTO il Regolamento (CE) 13-12-2013 n. 1337/2013 “Regolamento di esecuzione della Commissione che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili”;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 febbraio 2014, n. 59, recante il «Regolamento di organizzazione del Ministero della salute» e, in particolare, l'art. 10, concernente le competenze della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione;

CONSIDERATO che occorre recepire l'intesa, ai sensi dell'art. 10, della legge 19 agosto 2016, n. 166, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano e gli enti locali sul documento recante: “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” (Rep. Atti n. 49/CU – (GU n. 253 del 30.10.2018), al fine di intraprendere interventi concreti ed effettivamente realizzabili, per proseguire la riduzione dello spreco di cibo;

VISTO il regolamento (UE) n. 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;

PRESO ATTO che la Presidenza del Consiglio dei Ministri in Conferenza Unificata, in data 19 aprile 2018 ha sancito l'intesa, ai sensi dell'art. 10, della legge 19 agosto 2016, n. 166, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano e gli enti locali sul documento recante: “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” (Rep. Atti n. 49/CU – (GU n. 253 del 30.10.2018);

VISTO il decreto 10 marzo 2020, con il quale il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare ha adottato i criteri ambientali minimi del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;

RICHIAMATO il decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021 avente ad oggetto: Definizione ed aggiornamento delle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*” con il quale il Ministero della Salute, di concerto con il Ministero della Transizione Ecologica e con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ha definito ed aggiornato le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione, ospedaliera, assistenziale e scolastica, secondo lo schema allegato al decreto in argomento, al fine di favorire l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e per la prevenzione delle patologie cronico-degenerative di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio, sottolineando il ruolo sanitario della ristorazione collettiva che, pur dovendo rispettare i gusti e le aspettative degli utenti, ha come scopo primario il miglioramento dello stato della salute della popolazione;

CONSIDERATO che:

- nelle mense scolastiche, la maggior parte delle richieste di regimi dietetici particolari sono legate alla presenza di allergie ed intolleranze alimentari nonché ad altre patologie che necessitano di alimentazione controllata e dedicata;
- le diete di esclusione (in cui siano assenti singoli alimenti o interi gruppi alimentari) devono essere fatte unicamente sulla base di indicazione specifiche ed a seguito di un percorso diagnostico ad hoc, validato e documentato da prescrizione medica;
- la somministrazione di diete per patologia va attenzionata per verificare che all'alunno siano effettivamente proposti piatti contrassegnati per la sua identificazione;

CONSIDERATO, altresì, che la prescrizione medica non si riferisce alle diete per fini etici/culturali/religiosi;

PRESO ATTO che nel corso degli ultimi anni sempre più persone hanno scelto di adottare un regime alimentare di tipo vegetariano/vegano ma che tali scelte alimentari devono consentire in ogni caso la corretta crescita fisiologica dei bambini;

RITENUTO, pertanto, necessario disciplinare nuove linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo anche a causa dei nuovi regimi alimentari fornendo le necessarie indicazioni per la corretta crescita fisiologica dei bambini;

DATO ATTO che a seguito di incontri tenutisi presso il Dipartimento Sanità della regione Abruzzo, si è svolta l'attività delle ASL, nello specifico dei SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), che ha portato alla redazione delle **“Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della regione Abruzzo rev. 2026”**;

PRESO ATTO che la ristorazione scolastica rappresenta un elemento strategico per la promozione della salute pubblica, l'educazione alimentare e la sostenibilità ambientale e che in un contesto globale caratterizzato da emergenti crisi sanitarie, cambiamenti climatici e disuguaglianze economiche, il ruolo della ristorazione scolastica si è progressivamente ampliato, assumendo una funzione non solo nutrizionale, ma anche educativa e sociale volta a privilegiare le qualità nutrizionali e organolettiche dei pasti;

CONSIDERATO che le scuole non si limitano a fornire pasti bilanciati, ma diventano veri e propri laboratori di apprendimento, dove si sviluppano consapevolezza alimentare e abitudini sane, che possono influenzare le scelte future delle nuove generazioni;

CONSIDERATO altresì che, un sistema evoluto di ristorazione si pone più obiettivi trasversali, che, se implementati in modo armonico, possono rappresentare delle potenzialità anche per la sostenibilità dell'impresa e sinteticamente questi obiettivi possono essere riassunti nei seguenti punti:

- promozione di abitudini alimentari corrette
- sicurezza e conformità alle norme
- appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale
- rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità
- congruo rapporto tra qualità e prezzo
- soddisfazione dell'utenza
- gestione degli sprechi alimentari

PRESO ATTO che al fine di ridurre lo spreco alimentare e, contemporaneamente, tutelare lo stato di nutrizione dei diversi utenti, risulta particolarmente importante la condivisione dei processi operativi che dall'approvvigionamento alla somministrazione dei pasti, coinvolga a vario titolo, sia il personale addetto al servizio di ristorazione che quello sanitario deputato alla gestione clinico-nutrizionale;

DATO ATTO che con deliberazione di Giunta Regionale n. 748 del 12.12.2022 ad oggetto: “Legge regionale n. 22 del 2021 L. r. 26 novembre 2021, n. 22 Riconoscimento della valenza strategica per

l'Abruzzo del PROGETTO" Campus Ricerca e Alta Formazione Niko Romito. "Approvazione schema di Protocollo di Intesa", con la quale nell'approvare il summenzionato Protocollo di Intesa, all'art. 2, comma 2.2, lett. A), si stabilisce che "...*Niko Romito, il suo staff interno di ricerca ed i consulenti che ne sono parte integrante, collaboreranno con la regione Abruzzo, in particolare con il Dipartimento Sanità della regione Abruzzo e le ASL abruzzesi, per la revisione delle "Linee di indirizzo della regione Abruzzo per la ristorazione scolastica"*";

PRESO ATTO che la Legge regionale n. 22, del 26 novembre 2021, finanziata dalla Regione Abruzzo vede coinvolti il Dipartimento Sanità, ASL abruzzesi, lo Chef Niko Romito e il suo team di collaboratori e il Comitato Regionale delle Università Abruzzesi (C.C.R.U.A.)

CONSIDERATO che:

- il progetto di revisione delle linee guida per la ristorazione scolastica, disciplinato dalla Legge Regionale 22/2021 e dalla successiva delibera di indirizzo, si fonda su una visione strategica precisa: capitalizzare un'iniziativa di ricerca e sviluppo (R&S) d'eccellenza, co-finanziata dalla Regione Abruzzo, per generare un beneficio pubblico tangibile;
- l'obiettivo trascende la mera revisione procedurale, mirando a elevare in modo sostanziale gli standard nutrizionali e qualitativi dei pasti serviti nelle mense scolastiche regionali, con tecniche di cottura innovative;
- l'intento è creare una sinergia virtuosa tra gli imperativi di salute pubblica e l'innovazione del settore privato, trasformando un investimento in sviluppo economico in un progresso concreto per il benessere dei bambini;

PRESO ATTO che il mandato conferito dalle autorità regionali articola una collaborazione sinergica tra Aziende Sanitarie Locali (ASL) e il Campus Niko Romito, con ruoli e aspettative chiaramente definiti:

- **Regione Abruzzo:** in qualità di promotore e co-finanziatore, ha l'obiettivo di tradurre i risultati di un investimento in ricerca in un bene pubblico, applicando l'innovazione scientifica a un servizio essenziale per la comunità;
- **Campus Niko Romito:** agisce come partner di ricerca, il cui compito è fornire metodi innovativi, evidenze scientifiche e principi tecnici derivanti da anni di studio nelle tecniche di cottura e conservazione dei cibi. Il contributo è inteso come fonte di "ispirazione" e input tecnico-scientifico per l'aggiornamento delle linee guida;
- **ASL (Aziende Sanitarie Locali):** funge da partner tecnico, con la sola responsabilità di collaborare per revisionare le attuali linee guida nel contesto operativo delle mense scolastiche abruzzesi;

CONSIDERATO che il progetto denominato "*#iomangioascuola*" nasce grazie alla Legge Regionale 26 novembre 2021, n. 22, che ha stabilito un quadro normativo per il miglioramento della ristorazione collettiva e scolastica in Abruzzo e ha definito le priorità strategiche per la ristorazione, con un focus sulla sostenibilità, la qualità alimentare, e l'innovazione nelle tecniche di preparazione e distribuzione dei pasti;

DATO ATTO che in tale contesto, il Campus di Ricerca e Alta Formazione Niko Romito rappresenta una delle principali iniziative per sviluppare un modello di ristorazione che coniughi salute, benessere, e tecnologie avanzate e lo stesso si articola su tre principali obiettivi:

- l'integrazione delle linee guida per la ristorazione pubblica e scolastica in Abruzzo
- la formazione di studenti e professionisti
- l'integrazione della ricerca scientifica nel miglioramento delle pratiche culinarie applicate al settore della ristorazione;

DATO ATTO che il progetto si concentra, in particolare, sullo **studio dell'effetto della trasformazione degli alimenti sulle proprietà organolettiche e nutrizionali di un pasto**, al fine di definire e

standardizzare tecniche e tecnologie di trasformazione e cottura innovative, che garantiscano un alto valore nutrizionale e un'elevata qualità organolettica per gli alimenti, insieme alla sostenibilità economica;

CONSIDERATO che la collaborazione con il (C.C.R.U.A.) ha dato ulteriore rigore scientifico all'iniziativa, con un'importante ricerca sull'effetto dei metodi di trasformazione sull'indice glicemico dei pasti, l'attività antiossidante ed antinfiammatoria e la verifica dell'induzione dell'espressione genica di pattern di geni coinvolti in processi fisiologici antiossidanti ed antinfiammatori;

DATO ATTO delle risultanze emerse dallo studio condotto dallo Staff di Niko Romito relative ai metodi innovativi, evidenze scientifiche e principi tecnici nelle tecniche di cottura e conservazione in favore del miglioramento della ristorazione collettiva e scolastica abruzzese;

RICHIAMATA la deliberazione di Giunta regionale n. 530 del 30.08.2023, ad oggetto: “Nuove linee di indirizzo per la ristorazione scolastica delle Regione Abruzzo e recepimento delle Linee di indirizzo rivolte agli Enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”;

RICHIAMATA altresì la DGR n. 460 del 15.07.2025 avente ad oggetto: “Legge regionale n. 22 del 26.11.2021, ex art. 3, c. 2, lett. a). Riconoscimento della valenza strategica per l'Abruzzo del Progetto Campus Ricerca e Alfa Formazione Niko Romito, per la revisione delle linee di indirizzo della regione Abruzzo per la ristorazione scolastica. Attuazione adempimenti”, con la quale la Giunta regionale ha disposto di affidare al Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza degli Alimenti del Dipartimento Sanità, il coordinamento delle attività previste dalla citata legge regionale n. 22/2021, da svolgersi in collaborazione con il “Campus Ricerca e Alta Formazione Niko Romito” e le Asl abruzzesi, ai fini della predisposizione di un documento tecnico e/o di linee guida operative per la ristorazione scolastica;

VISTA E RICHIAMATA la determinazione dirigenziale AREACOM n.159 del 02.09.2025 ad oggetto “Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata alla stipula di un accordo quadro per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica destinato agli enti locali della Regione Abruzzo. Provvedimento di aggiudicazione”;

RILEVATO che con la suddetta determinazione si è disposta l'aggiudicazione della gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata alla stipula di un accordo quadro per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica destinato agli enti locali della regione Abruzzo indetta con precedente determinazione n.151/2024;

CONSIDERATO che gli Accordi Quadro stipulati con gli operatori economici hanno durata di 36 mesi a decorrere dalla data di sottoscrizione con la precisazione che entro tale periodo gli Enti contraenti possono emettere singoli Contratti Attuativi o Contratti di concessione per una durata di 60 mesi, decorrenti dalla data di stipula degli stessi;

PRECISATO che gli Enti contraenti potranno individuare di volta in volta l'Operatore Economico con cui stipulare il proprio Contratto Attuativo o Contratto di Concessione sulla base della configurazione del servizio proposta che più risponde alle specifiche esigenze dell'Ente ovviamente e che potranno stipulare Contratti con gli Operatori Economici Aggiudicatari per ciascun lotto per un importo massimo calcolato sulla base delle percentuali massime di esecuzione assegnate a ciascuno di essi, variabili a seconda del numero di Aggiudicatari parti dell'Accordo Quadro e della graduatoria finale di gara;

RILEVATO che ad oggi hanno aderito all'iniziativa centralizzata n.22 enti locali e che gli atti di gara sono stati elaborati nel rispetto delle “Nuove Linee di Indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Abruzzo e recepimento delle Linee di indirizzo rivolte agli Enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione di alimenti” approvate con Delibera della Giunta Regionale n. 530 del 30.08.2023;

PRECISATO al riguardo che:

- il servizio in argomento è rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie della Regione Abruzzo;
- lo stesso è improntato a criteri di qualità, efficacia concorre alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio, oltreché ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica;
- nell'ambito del servizio sono perseguiti, inoltre, obiettivi di educazione alimentare e sanitaria al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali, stili di vita salutari e di prevenzione;
- nello svolgimento dell'appalto, il Fornitore è tenuto altresì al rispetto dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari come individuate dal Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 – Allegato 1 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

CONSIDERATO pertanto, che si rende necessario approvare l'allegato “A”, avente ad oggetto “**Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della regione Abruzzo rev. 2026**” facente parte integrale e sostanziale della presente proposta di deliberazione;

CONSIDERATO altresì, che si rende necessario adottare l'allegato “B”, avente ad oggetto “**Progetto “#iomangiascuola” “Modalità di trasformazioni innovative per migliorare il contenuto di sostanze salutistiche e l'impatto nutrizionale ed organolettico delle pietanze**”, facente parte integrale e sostanziale della presente proposta di deliberazione;

CONSIDERATO altresì che dall'approvazione della presente proposta di deliberazione, non derivano nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio della regione Abruzzo e che le amministrazioni interessate provvedono all'attuazione delle indicazioni contenute nel documento facente parte integrante e sostanziale della presente proposta di deliberazione, con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente;

VISTA la L.R. 14 settembre 1999, n. 77 e s.m.i.;

DOPO puntuale istruttoria favorevole da parte della struttura proponente;

VISTO l'art. 5 della L.R. del 14 settembre 1999 n. 77 recante “Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro della Regione Abruzzo” e successive modifiche ed integrazioni;

DATO ATTO che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio regionale;

DATO ATTO CHE:

1. Il Dirigente del Servizio Prevenzione Sicurezza Alimentare e Veterinaria, risulta vacante;
2. il Direttore del Dipartimento Sanità, apponendo la sua firma sul presente provvedimento, attesta che lo stesso è conforme agli indirizzi, funzioni ed obiettivi assegnati al Dipartimento medesimo;

con i voti espressi nelle forme di legge

D E L I B E R A

per le motivazioni specificate in premessa, che qui si intendono integralmente trascritte e approvate

1. di approvare l'allegato “A”, avente ad oggetto **Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della regione Abruzzo rev. 2026** facente parte integrale e sostanziale della presente proposta di deliberazione;
2. di prendere atto del Documento Tecnico Allegato “B” avente ad oggetto **Progetto “#iomangiascuola” “Modalità di trasformazioni innovative per migliorare il contenuto di**

sostanze salutistiche e l'impatto nutrizionale ed organolettico delle pietanze" facente parte integrale e sostanziale della presente proposta di deliberazione;

3. **di delegare** all'Agenzia regionale dell'Abruzzo per la Committenza la notifica del presente provvedimento e relativi allegati agli enti locali della Regione Abruzzo e agli operatori economici affidatari del servizio di refezione scolastica aggiudicato con determinazione dirigenziale n.159/2025;
4. **di precisare** che la notifica di cui sopra ha lo scopo di consentire il recepimento degli Allegati A e B di cui al presente provvedimento nei singoli ordinativi di fornitura già emessi ovvero da emettere in adesione agli accordi quadro stipulati dall'Agenzia quale soggetto aggregatore regionale di riferimento;
5. **di precisare**, altresì, che, in caso di mancata adesione all'iniziativa centralizzata, le linee guida e il Progetto "*#iomangioascuola*" di cui al presente provvedimento dovranno comunque essere previsti nell'ambito delle gare autonome da espletarsi a cura degli Enti in argomento;
6. di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio regionale;
7. di pubblicare il presente provvedimento sul B.U.R.A.



**DPF DIPARTIMENTO SANITA' PESCARA
DPF023 SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE E VETERINARIA
DPF023004 UFFICIO SANITÀ ANIMALE**

RIEPILOGO FIRME PROPOSTA DI DELIBERA

ESTENSORE
Roberta Torlone
(Firmato elettronicamente)

RESPONSABILE UFFICIO
Roberta Torlone
(Firmato elettronicamente)

DIRETTORE
DPF DIPARTIMENTO SANITA' PESCARA
Camillo Odio
(Firmato digitalmente)

ASSESSORE
A05 Salute; Famiglia e Pari Opportunità.
Nicoletta Veri
(Firmato digitalmente)



RIEPILOGO ALLEGATI PARTE INTEGRANTE

Nome allegato: ALLEGATO A.pdf
Impronta DFD93388992D42FAD8E8B6364D71B4F66194D10BECEC2B7CF017DB1AA08D41BD
Nome allegato: ALLEGATO B.pdf
Impronta 334C96FF405E135A4B1A42FE71552D7D5C8C8D23FFCB3FC186CAD3E8156ACC96



RIEPILOGO FIRME DELIBERA

**DPF DIPARTIMENTO SANITA' PESCARA
DPF023 SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE E VETERINARIA
DPF023004 UFFICIO SANITÀ ANIMALE**

(Firmato digitalmente da)

MARCO MARSILIO

PRESIDENTE

Data: 13/07/2026 16:44:27

Nr. di serie certificato: 86021729925138792345670003011584838031

(Firmato digitalmente da)

MARCO DE SANTIS

SEGRETARIO

Data: 13/07/2026 17:07:21

Nr. di serie certificato: 34886817878834751223301030909287079135