

L'ORTOFRUTTICOLTURA BIOLOGICA:

l'innovazione e la sfida della produttività, il mercato e la competitività

Organizzato da:



MARTEDÌ 1 LUGLIO 2025

Centro sperimentale frutticolo - Fondazione Agrion - Via Falicetto n. 24 - 12030 Manta (CN)

Esperienza nella ristorazione Ospedaliera

Cloè Dalla Costa

Direttore SC Nutrizione Clinica e Disturbi del Comportamento

Alimentare

Ospedale «Michele e Pietro Ferrero», ASL CN2

Il valore economico della ristorazione collettiva italiana

RICAVI IN CRESCITA, MA CON PROGRESSIVA EROSIONE DEI MARGINI



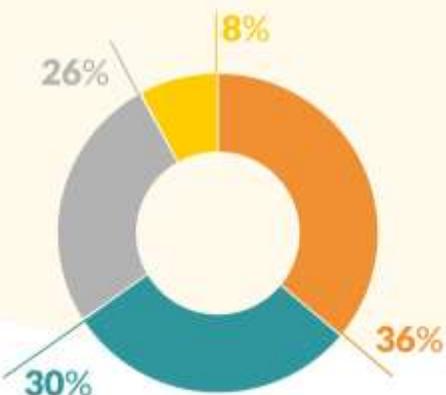
I ricavi sono aumentati del 17% rispetto ai livelli pre pandemia (3,8 miliardi nel 2018)

Ma si evidenzia un'importante **erosione degli utili** dovuta ad un più che proporzionale aumento dei costi di materie prime.

RIPARTIZIONE DEI RICAVI DELLE VENDITE PER SEGMENTO DI ATTIVITÀ

(2023, valori percentuali)

Il 50% dei ricavi deriva da appalti pubblici



Ristorazione scolastica (36%):
1,62 miliardi di euro

Ristorazione sociosanitaria (30%):
1,35 miliardi di euro

Ristorazione aziendale (26%):
1,17 miliardi di euro

Ristorazione per altre collettività (8%):
360 milioni di euro

PREZZI UNITARI MEDI DEI PASTI

(Anno 2023, Valori in euro)

5,3
euro

5,9
euro

6,7
euro

4,7
euro

5,7€
Prezzo medio
di un pasto

Nomisma

ORICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE



GLI ENTI PUBBLICI: VECCHIE O NUOVE OPPORTUNITÀ?



ABCIBI

la ricetta della salute

Cibo e Salute in Ospedale
Michele e Pietro Ferrero - Verduno
Innovazione, Qualità e Territorio

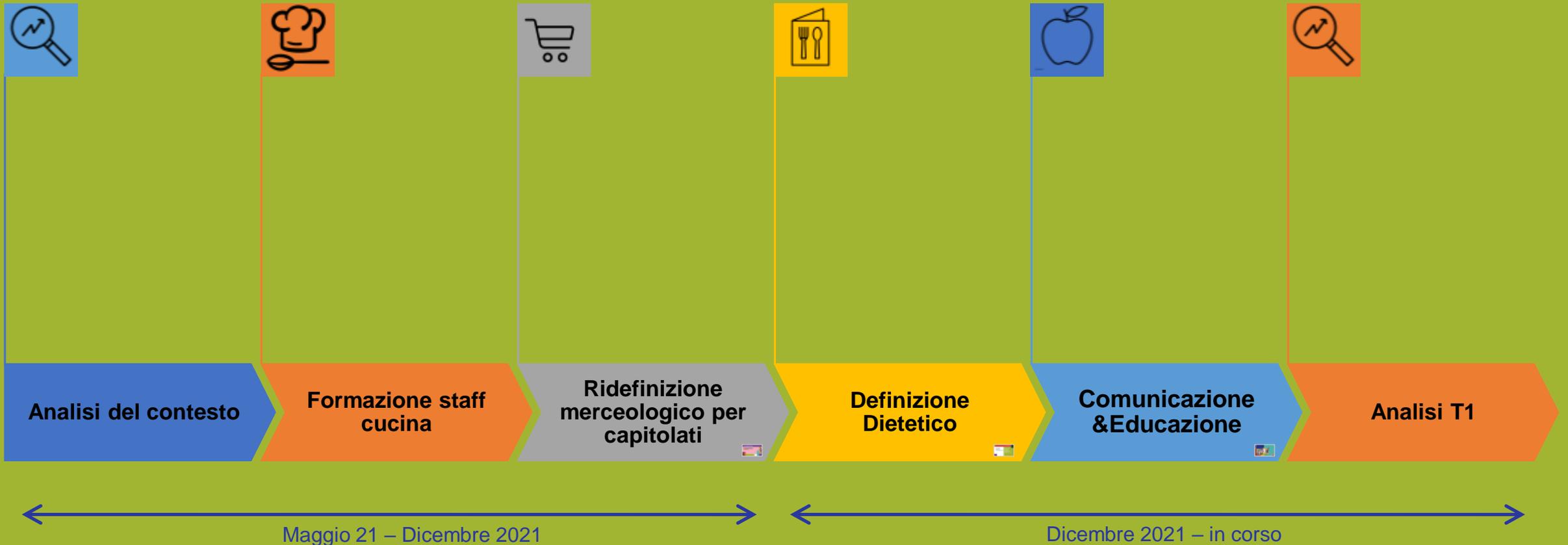
Il territorio di Alba,
Bra, Langhe e Roero,
da sempre a vocazione
enogastronomica
d'eccellenza, lancia
una nuova sfida in
ambito ospedaliero.

Saporiti
Sani
Semplici
Stagionali

Un progetto di innovazione
del servizio di ristorazione ospedaliera
e cultura alimentare dal 2022

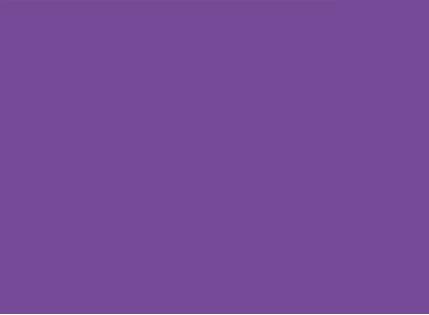
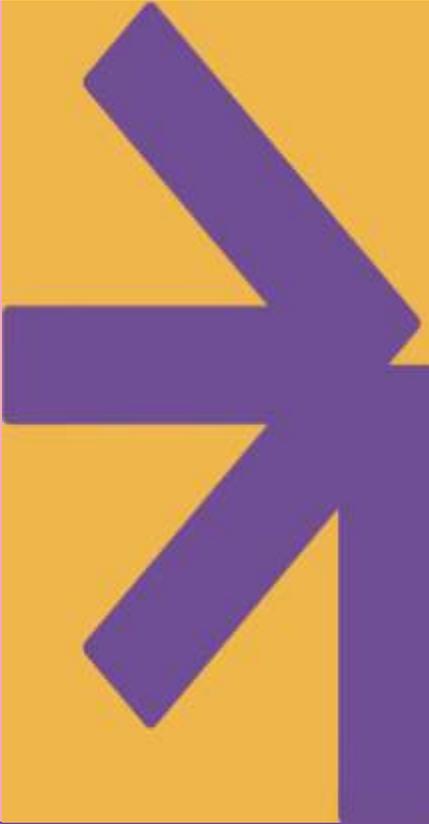
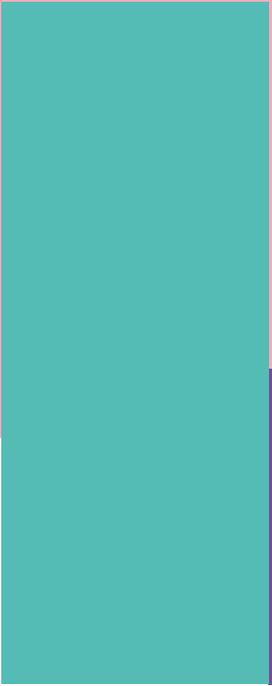
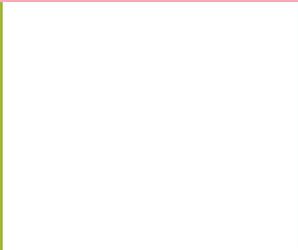
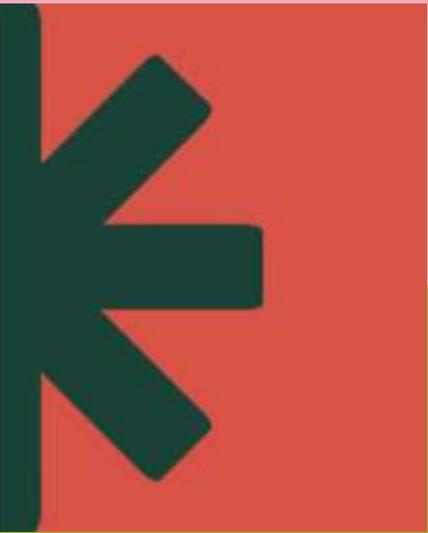
ABCibi - Cibo e Salute in Ospedale

Roadmap del progetto



Nuovi capitolati di gara

Prodotti di qualità superiore
Attenzione ai criteri ambientali
Nuovi prodotti



		<u>QUANTITA (MESI</u> <u>12)</u>
ALBICOCCHIE	KG	1550
ALLORO	KG	25
ANGURIA	KG	600
ARANCE	KG	3250
BANANE	KG	4870
CACHI	KG	650
CILIEGIE	KG	95
CLEMENTINE	KG	1610
INSALATA	KG	20
KIWI	KG	1700
LIMONI	KG	110
MELE	KG	17860
MELONI	KG	825
MENTA	KG	7
PERE	KG	4350
PESCHE	KG	4100
POMODORI	KG	2050
PREZZEMOLO	KG	110
ROSMARINO	KG	35
SALVIA	KG	50
SUSINE	KG	2310
UVA	KG	870

LA FRUTTA

		<u>QUANTITA (MESI 12)</u>	<u>PREZZO al kg</u> <u>(presunto)</u>
BARBABIETOLA COTTA SOTTOVUOTO	KG	95	1,20€
BROCCOLI A ROSETTE	KG	605	3,80€
CAROTE CUBI 10X10	KG	1080	1,50€
CAROTE CUBI 20X20	KG	335	1,50€
CAROTE RONDELLE	KG	6170	1,50€
CAROTE SCOLLETTATE INTERE	KG	11210	1,50€
CAVOLFIORI A ROSETTE	KG	3940	3,70€
CAVOLI PER CUOCERE	KG	2600	2,50€
CAVOLO NERO	KG	30	3,60€
CIPOLLE PELATE	KG	1440	2,20€
CIPOLLE TAGLIATE	KG	2880	2,20€
COSTE - COSTINE	KG	2420	2,70€
FINOCCHI A FETTE PER INSALATA	KG	3335	3,20€
FINOCCHI FETTE DA CUOCERE	KG	1055	3,20€
INSALATA MISTA	KG	2570	2,60€
INSALATA RADICCHIO LUNGO	KG	50	5,30€

LA QUARTA GAMMA-1

		<u>QUANTITA</u> (<u>MESI</u> <u>12</u>)	<u>PREZZO</u> al kg (<u>presunto</u>)
INSALATA ROSSA JULIENNE	KG	145	2,80€
INSALATA ROSSA TAGLIATA	KG	70	2,80€
MELANZANE CUBI 20X20	KG	3745	3,70€
PATATE CUBI 10X10	KG	1970	1,40€
PATATE CUBI 20X20	KG	6575	1,40€
PATATE INTERE SBUCCIATE	KG	28105	1,40€
PEPERONI A CUBI	KG	1800	4.45€
PORRI A RONDELLE	KG	1515	4,30€
RAPA A CUBI 20X20	KG	100	2,50€
RAPA A FETTE	KG	100	2,50€
RAPA INTERA E SBUCCIATA	KG	100	2,50€
RUCOLA	KG	30	6,20€
SEDANO	KG	1895	2,30€
ZUCCA CUBI 10X10	KG	860	2,15€
ZUCCA CUBI 20X20	KG	860	2,15€
ZUCCA PELATA E TAGLIATA	KG	50	2,60€
ZUCCHINE CUBI 10X10	KG	2450	3,50€
ZUCCHINE CUBI 20X20	KG	430	3,50€
ZUCCHINE RONDELLE	KG	5160	3,30€

LA QUARTA GAMMA-2

OGGETTO:

**FORNITURA DI LATTE INTERO UHT OCCORRENTE ALLA CUCINA
DELL'ASL CN2, PER UN PERIODO DI 36 MESI, AI SENSI DELL'ART. 50
COMMA 1 LETTERA b) DEL D.LGS 36/2023.**

**AFFIDAMENTO DIRETTO.
TRATTATIVA DIRETTA N. 4627386**

Art. 1. OGGETTO

Oggetto della presente comunicazione è l'affidamento della fornitura di Latte intero UHT occorrente alla cucina dell'Asl Cn2 Alba-Bra, per un periodo di mesi 36 nelle modalità e nel quantitativo come di seguito descritto:

confezioni tetrapack da 1lt e bag in box da 5 oppure 10lt;

quantitativo annuo stimato: 25.000 lt suddivisi nei due formati;

importo al litro a base d'asta: 1,19 €.

Art. 4. REQUISITI SPECIFICI

La fornitura del Latte UHT oggetto della trattativa dovrà rispettare i requisiti e le condizioni indicate nel Decreto Ministeriale n. 65 del 10/03/2020 che ha approvato i nuovi CAM (criteri ambientali minimi) e più precisamente dovrà essere:

- **a Chilometro zero** (art. 2, comma 1, lettera a) legge 61/2022) ovvero prodotto "a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di consumo..."
- **a Filiera corta** (art. 2 lettera b) legge 61/2022) ovvero "...i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale..."

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA, SUDDIVISA IN LOTTI, DI PASTA, RISO, SEMOLA, COUS COUS E FARINE, PER LA RISOTRAZIONE OSPEDALIERA, PER UN PERIODO DI 24 MESI.

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 50 DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. GARA N. 4307948. CIG lotto 1 B17E403954 lotto 2 B17E402881.

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTA FRESCA OCCORRENTE ALLA CUCINA DELL'ASLCN2 PER UN PERIODO DI 24 MESI.

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 50 DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. CIG B1D6D2911E

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA PER LA FORNITURA DI SALUMI E CARNE DI MAIALE OCCORRENTE ALLE CUCINE DELL'ASL CN2 ALBA BRA, AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA MEPA, AI SENSI DELL'ART. 36 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I. E DEL REGOLAMENTO PER L'ACQUISIZIONE IN ECONOMIA DI LAVORI, BENI E SERVIZI DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. DURATA 36 MESI, RDO N 2772463, GARA N 8094001 CIG. N 8683801348.

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI, PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, PER UN PERIODO DI MESI 12.

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 50 DEL D.LGS 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. [RDO 3979379](#) [CIG B011CA8984](#)

AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI CARNE BOVINA FRESCA OCCORRENTE ALLA CUCINA DELL'ASLCN2 PER UN PERIODO DI 24 MESI.

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 50 DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.

RDO 4590756 CIG B2D2A32E8A

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA A LOTTO UNICO DI PRODOTTI AVICUNICOLI PER UN PERIODO DI MESI 12, ACQUISIZIONE MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 50 DEL D.LGS 36/2023 E S.M.I. E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. CIG B00B37E0CA. RDO N. 3963958

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI CASEARI OCCORRENTE ALLE CUCINE DELL'ASL CN2 ALBA-BRA, PER UN PERIODO DI 12 MESI, PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 DEL D.LGS 50/2016 E S.M.I. E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. RDO N. 3204597.

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI OLIO DI OLIVA PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA DELL’ASLCN2, PER UN PERIODO DI 12 MESI.
PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL’ART. 50 DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L’ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. RDO N. 4308185 CIG B1D6ADFD85**

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI VARI OCCORRENTE ALLA CUCINA DELL’ASLCN2, PER UN PERIODO DI 12 MESI.
ACQUISIZIONE MEDIANTE RDO SUL PORTALE MEPA AI SENSI DELL’ART. 50 DEL D.LGS 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L’ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.
RDO N. 4228147 – CIG N. B11B8486D1**

**FORNITURA DI FARINE BIOLOGICHE PER LA PANIFICAZIONE OCCORRENTI ALLA CUCINA DELL’ASLCN2, PER UN PERIODO DI 24 MESI, AI SENSI DEL’ART. 50 COMMA 1 LETTERA b) DEL D.LGS 36/2023 E TRAMITE TRATTATIVA DIRETTA SU PIATTAFORMA CERTIFICATA - AFFIDAMENTO DIRETTO.
TRATTATIVA DIRETTA N. 4741953**

IL NUOVO DIETETICO

VITTO per PAZIENTI

- Piatti gustosi e tradizionali
- Piatto morbido ad ogni pasto
- Pane a fette fatto in casa e pane integrale
- Colazione e merenda: yogurt, biscotti, fette biscottate.

MENU MENSA: I dipendenti

- Carne due volte a settimana
- Pesce povero due volte a settimana
- Pane integrale tutti i giorni
- Cereali integrali tutti i giorni
- Verdure crude e cotte (non condite) tutti i giorni
- Formaggio magro tre volte a settimana
- Assenza di insaccati/carni lavorate
- Legumi tutti i giorni
- Per ogni portata una scelta gustosa e tradizionale

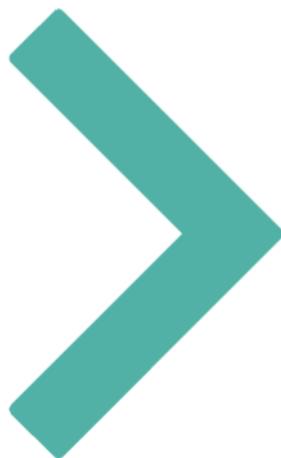






IL SITO AZIENDALE

www.abcibi.it



Dove mangerai oggi?

IN MENSA

Per medici, operatori, personale e ospiti.



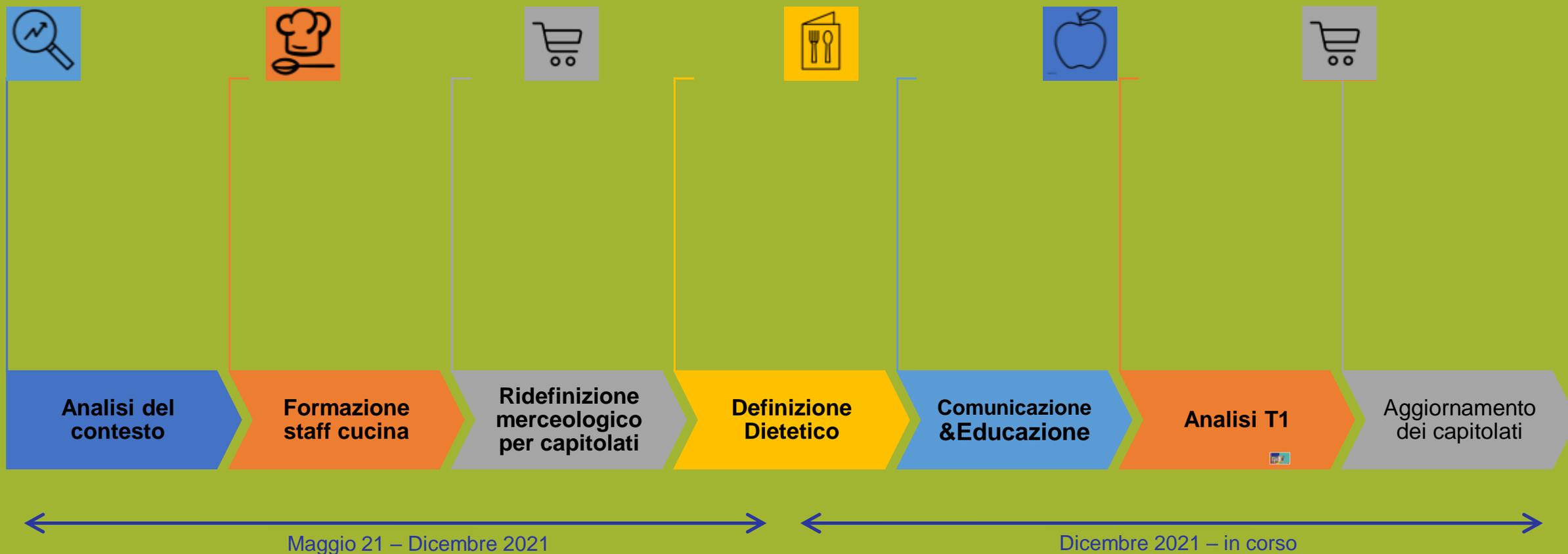
IN REPARTO

Per pazienti, medici e operatori di reparto.



ABCibi - Cibo e Salute in Ospedale

Roadmap del progetto



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Cloè Dalla Costa
cdallacosta@aslcn2.it

L'ORTOFRUTTICOLTURA BIOLOGICA:

l'innovazione e la sfida della produttività, il mercato e la competitività

Organizzato da:

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

 **FEDERBIO**
SERVIZI

 **ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI
BIOLOGICI**
Terramica

agri^{on}
Coltiviamo il futuro:
Ricerca e Innovazione