

Imprese e istituzioni **insieme** per il **futuro** del **territorio**

Il futuro del settore agroalimentare siamo noi

16 aprile 2025

MANGIARE LOCALE, VIVERE MEGLIO

Cloè Dalla Costa

*Direttore SC Nutrizione Clinica e Disturbi del Comportamento Alimentare
Ospedale «Michele e Pietro Ferrero», ASL CN2*

**CIBO
FILIERE
SVILUPPO LOCALE**

Biodiversità agroalimentare e filiere corte:
azioni possibili per coniugare
salute, ambiente, economia



Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

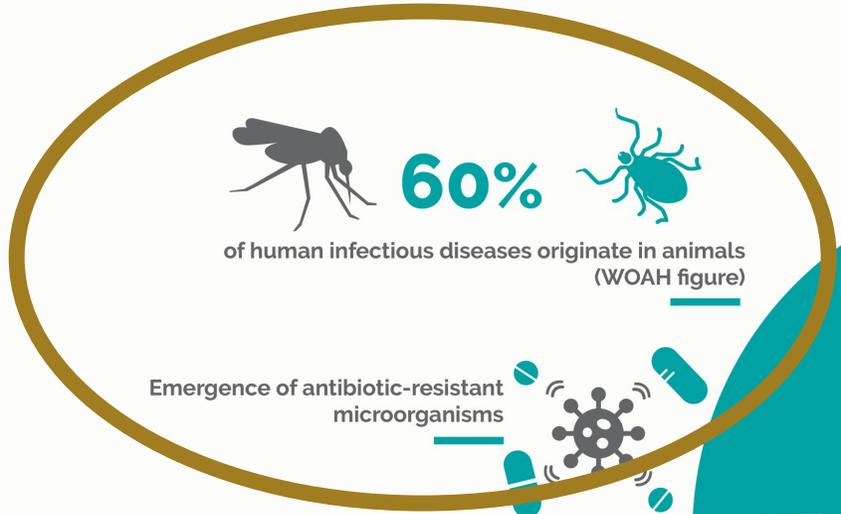
Si ringrazia



SALUTE

La salute è definita dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) come uno *"stato di totale benessere fisico, mentale e sociale e non semplicemente assenza di malattie o infermità"*.

Questa definizione sottolinea l'importanza di un APPROCCIO OLISTICO alla salute, che va oltre il trattamento delle malattie per abbracciare il benessere complessivo della persona. La salute, dunque, include fattori come l'equilibrio emotivo, la qualità delle relazioni sociali, uno stile di vita attivo e una buona alimentazione.



60%
of human infectious diseases originate in animals
(WOAH figure)

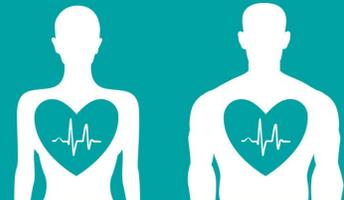
Emergence of antibiotic-resistant microorganisms



Environmental health and diets impact human health



Human activities lead to contamination of the environment by toxic substances



Human health



20%
of global animal production losses are due to animal diseases
(WOAH figure)

Diseases and pests are estimated to cause up to

40% 

of global crop losses
(FAO figure)



Animal health



One health

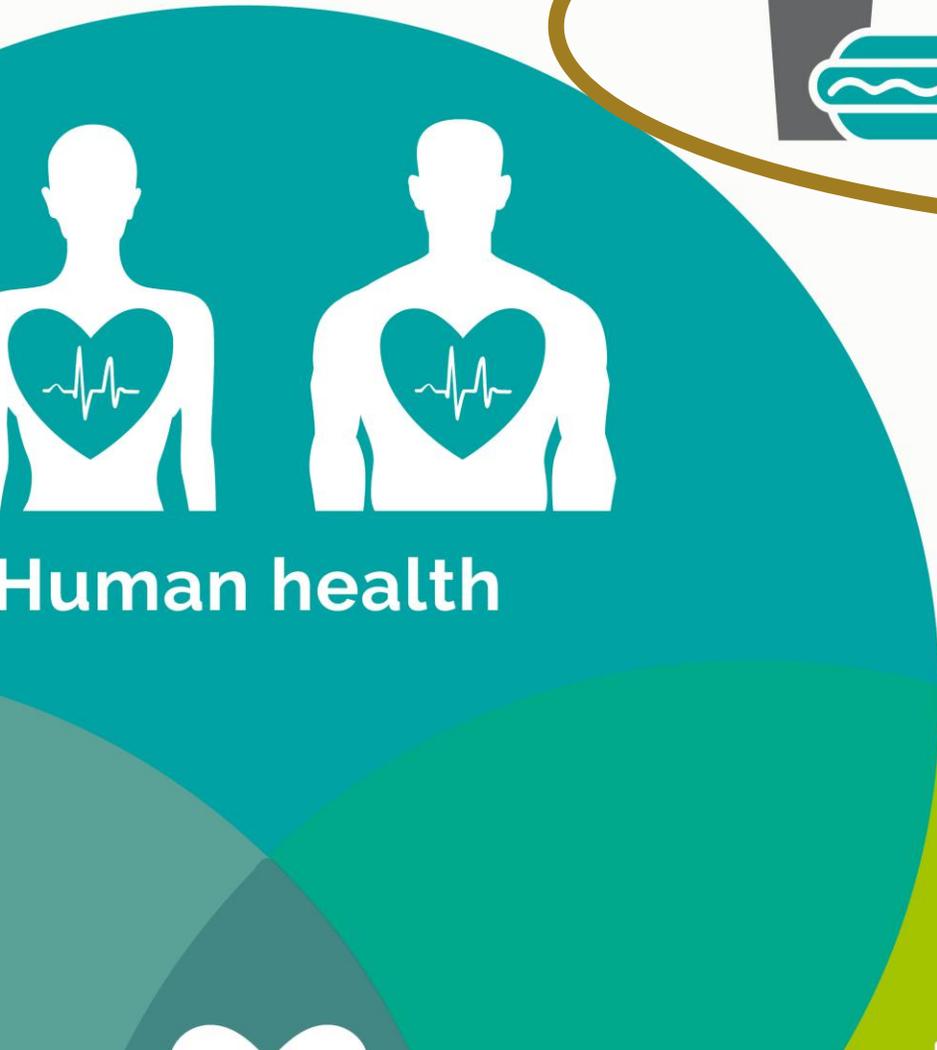
Environmental health



75%
of cultivated plant species need to be pollinated (WOAH figure)

Deforestation increases the risk of exposure of humans and livestock to new pathogens

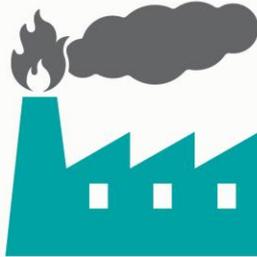


Human health



Environmental health and diets impact human health



Human activities lead to contamination of the environment by toxic substances

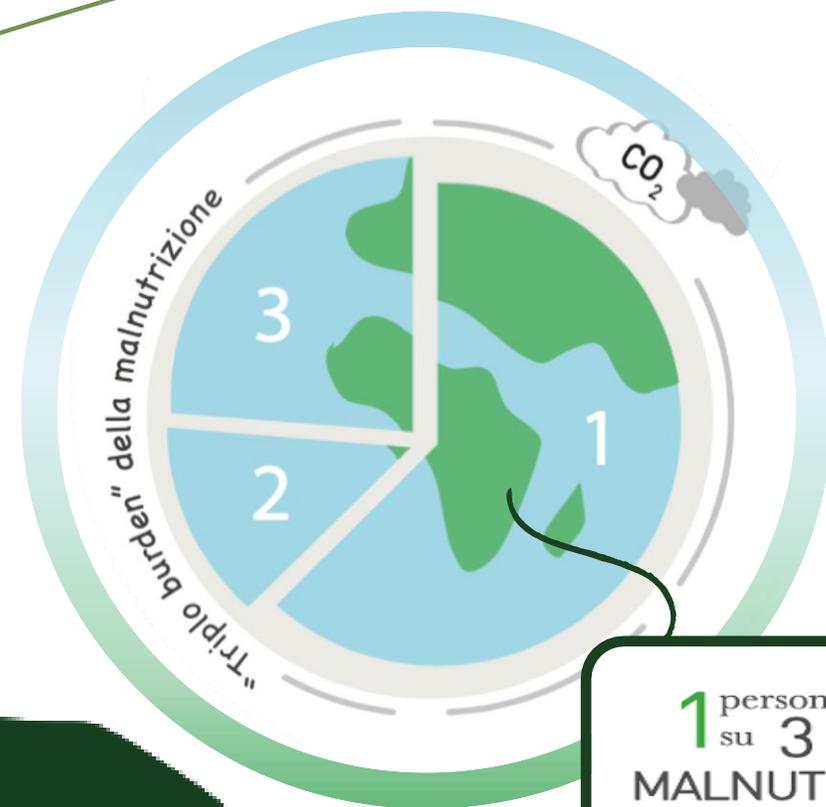
Diseases and pests are estimated to cause up to

40%



Il Prezzo per l'Uomo: triplo burden

Le **tre diverse forme** di malnutrizione possono coesistere all'interno dello stesso Paese, all'interno della medesima famiglia e persino nel corso della vita della stessa persona; inoltre, possono essere trasmesse da una generazione all'altra attraverso un meccanismo epigenetico.



1

MALNUTRIZIONE PER ECCESSO⁽⁹⁾

>670 milioni di adulti

>120 milioni di giovani tra i 5 e i 19 anni

 sono **OBESI**

40 milioni di bambini sono in **SOVRAPPESO**

2

MALNUTRIZIONE PER DIFETTO⁽⁹⁾

>800 milioni di persone

 soffrono la **FAME**

149 milioni di bambini sotto i 5 anni soffrono di **RACHITISMO**

49 milioni di bambini sono **DEPERITI**

3

MALNUTRIZIONE PER CARENZA DI MICRONUTRIENTI

(tra cui ferro, iodio, vit.A, Vit.B12 e zinco)



Le patologie obesità-correlate incidono sui budget sanitari in tutto il mondo per:

2000 miliardi di ⁽⁹⁾ dollari l'anno



02/ Malnutrizione per eccesso



03/ Malnutrizione per carenza di micronutrienti



DEFINIZIONE DI “DIETE SOSTENIBILI” - (FAO 2010)

Diete a **basso impatto ambientale** che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché ad una vita sana per le generazioni presenti e future.



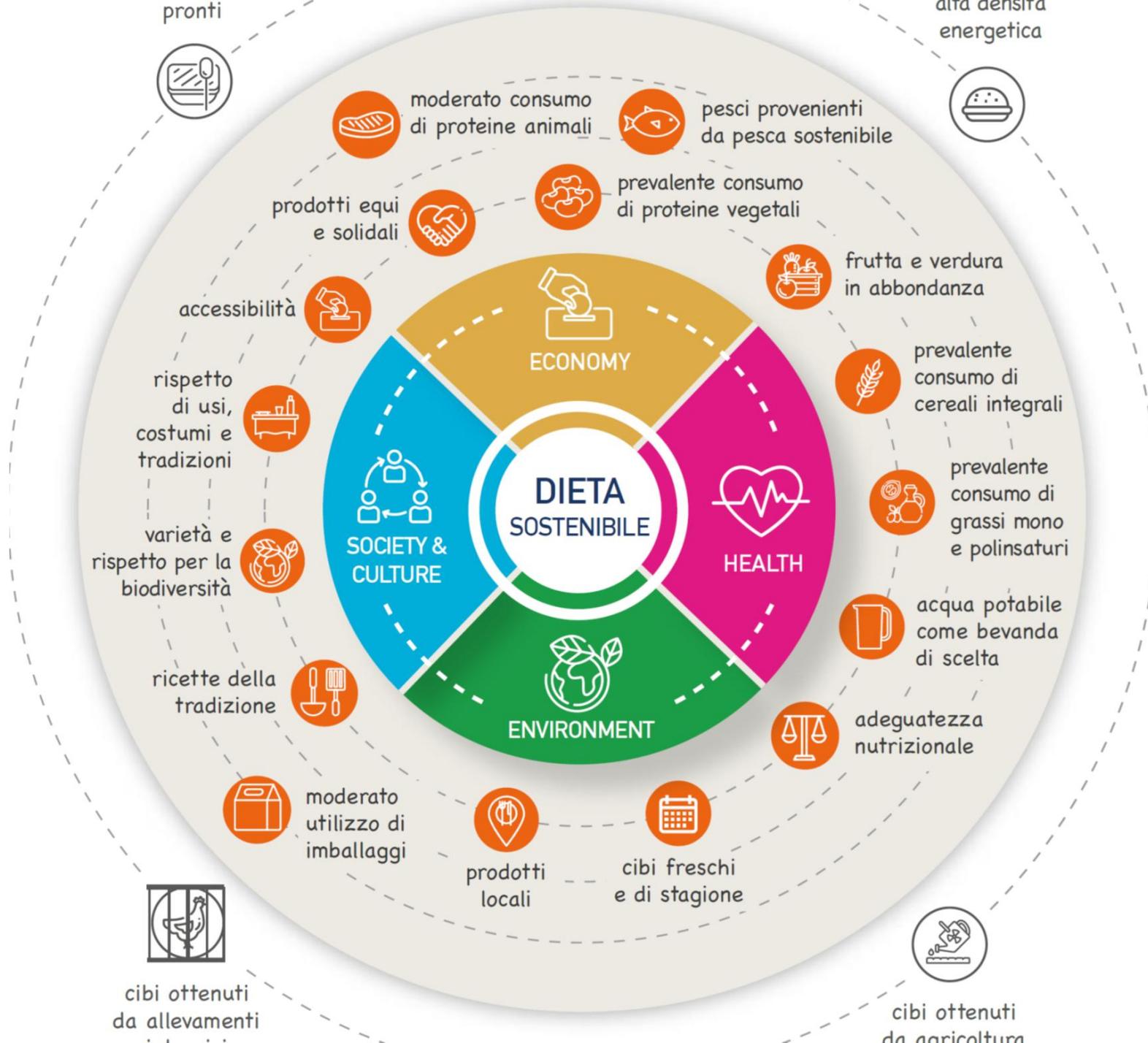
Le diete **sostenibili** concorrono alla protezione e al rispetto della **biodiversità** e degli **ecosistemi**, sono **accettabili culturalmente, economicamente, eque e accessibili, adeguate, sicure e sane** sotto il profilo nutrizionale e contemporaneamente, **ottimizzano le risorse naturali e umane**.





MODELLI DI DIETE SANE E SOSTENIBILI A PARTIRE DALLE DIETE TRADIZIONALI

PROGETTO CCM - AZIONE CENTRALE 2019 DEL MINISTERO DELLA SALUTE
(Segretariato generale)



ECONOMY

DIETA
SOSTENIBILE

ENVIRONMENT



HEALTH



frutta e verdura
in abbondanza



prevalente
consumo di
cereali integrali



prevalente
consumo di
grassi mono
e polinsaturi



acqua potabile
come bevanda
di scelta



adeguatezza
nutrizionale

DIETA SOSTENIBILE

SOCIETY & CULTURE

HEALTH

ENVIRONMENT

tradizioni
varietà e
rispetto per la
biodiversità



ricette della
tradizione



moderato
utilizzo di
imballaggi



prodotti
locali



cibi freschi
e di stagione



cibi ottenuti
da allevamenti



cibi ottenuti
da coltivazione



prevalente
consumo di
grassi mono
e polinsatur

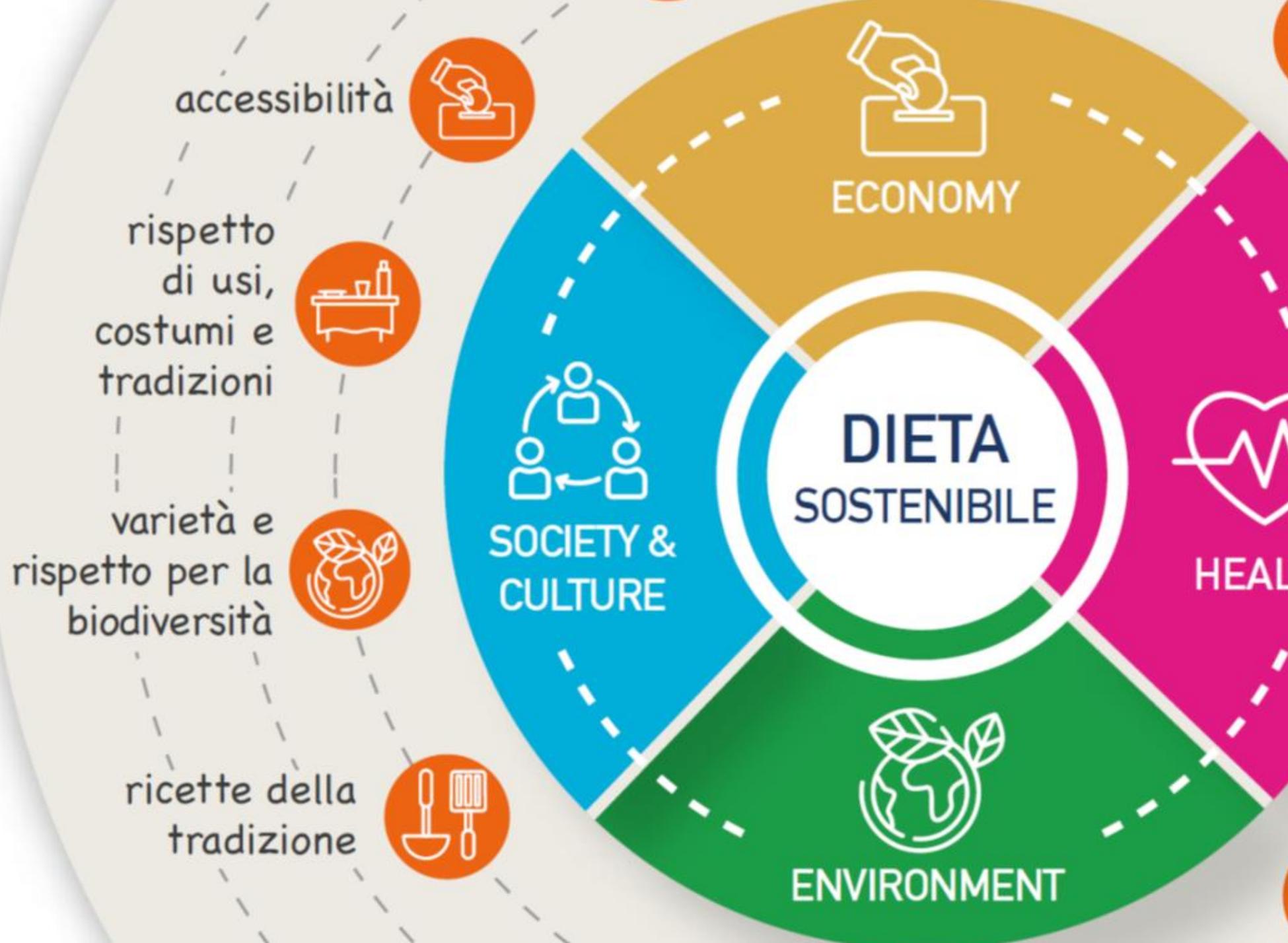


acqua potabile
come bevanda
di scelta



adeguatezza
nutrizionale





ECONOMY

DIETA
SOSTENIBILE

SOCIETY &
CULTURE

ENVIRONMENT

HEALTH

accessibilità

rispetto
di usi,
costumi e
tradizioni

varietà e
rispetto per la
biodiversità

ricette della
tradizione

pronti



alta de
energ



moderato consumo
di proteine animali



pesci provenienti
da pesca sostenibile

prodotti equi
e solidali



prevalente consumo
di proteine vegetali



frutta e verdure
in abbondanza

accessibilità

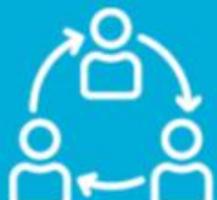


ECONOMY

prevalen
consumo
cereali in



rispetto
di usi,
costumi e
tradizioni

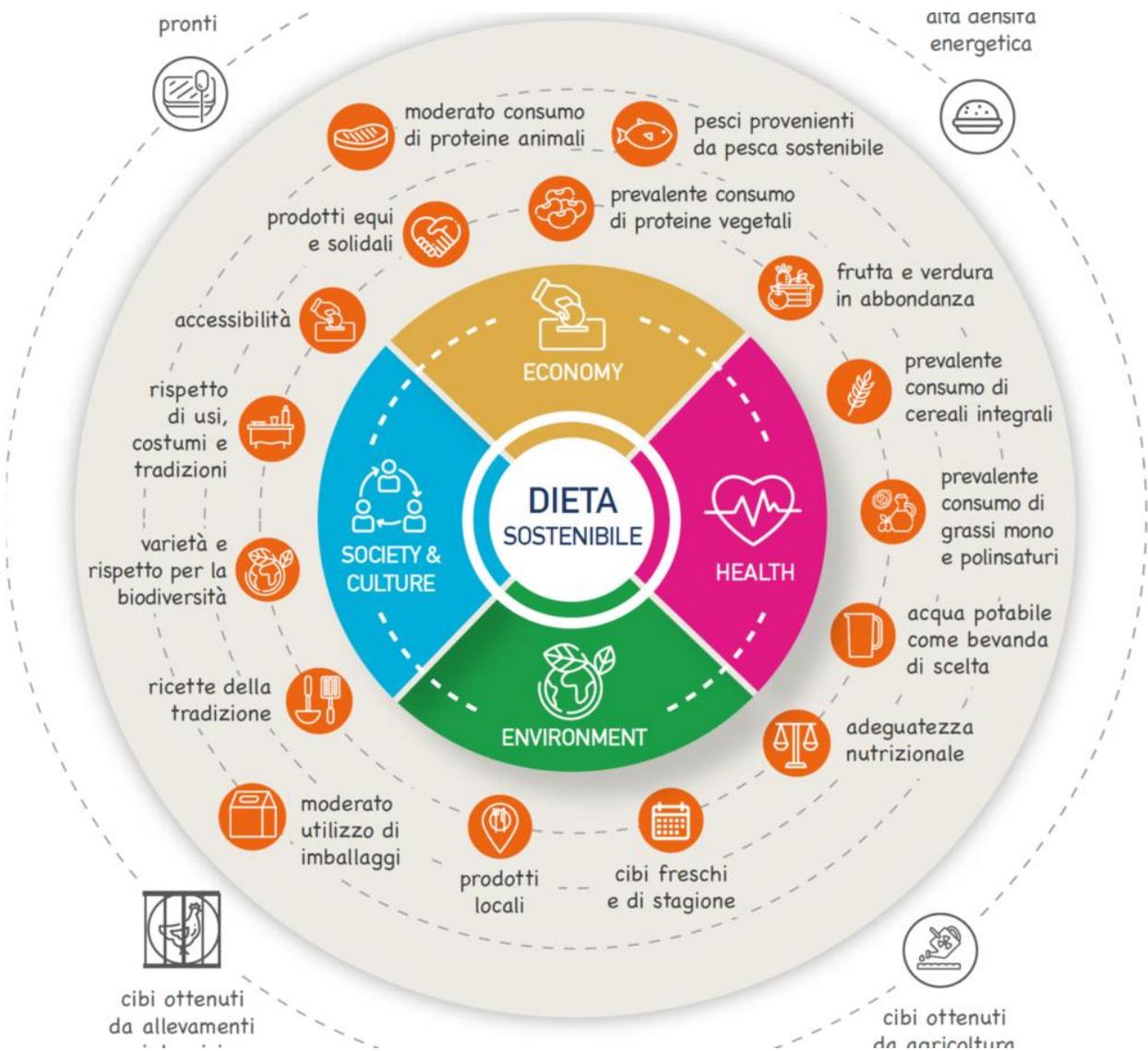


DIETA
SOSTENIBILE



preve
consu
cresc





- 1 Previene ogni forma di malnutrizione
- 2 È amica dell'ambiente e del pianeta
- 3 Si adatta al contesto socio-culturale
- 4 Contribuisce al sostentamento dei produttori locali e previene le spese sanitarie necessarie per la cura delle malattie croniche non trasmissibili



IL RUOLO DELLE ISTITUZIONI

Per favorire l'adozione di diete sane e sostenibili ad un numero sempre più elevato di persone è fondamentale il supporto delle Istituzioni, le quali dovrebbero⁹⁾:

- consentire ai consumatori di fare scelte alimentari più consapevoli attraverso l'utilizzo di campagne di sensibilizzazione, programmi di educazione alimentare sostenibile a partire dalla prima infanzia e iniziative presso le comunità;
- realizzare e implementare politiche e programmi sensibili alla nutrizione, in linea con le linee guida nazionali;
- implementare e migliorare le norme per il marketing alimentare, l'etichettatura e la pubblicità tramite accordi volontari con le Associazioni dei Produttori, di cui alcuni sono già in atto.



IL RUOLO DEI CONSUMATORI

Per adottare una dieta sana e sostenibile i consumatori dovrebbero raggiungere una maggiore consapevolezza delle ricadute che le proprie scelte alimentari possono avere sulla salute e sull'ambiente, mirando a⁹⁾:

- aumentare il consumo di cereali integrali, frutta, verdura, legumi, e frutta oleosa;
- limitare il consumo di proteine animali, la cui produzione richiede un uso eccessivo di risorse naturali;
- limitare il consumo di alimenti e bevande ricchi di zuccheri, grassi saturi e/o sale;
- scegliere alimenti diversificati e tradizionali, per sostenere la biodiversità locale;
- riscoprire gli alimenti locali e di stagione, i loro valori nutrizionali e le tecniche di cottura e conservazione;
- ridurre gli sprechi alimentari attraverso, ad esempio, un'attenta programmazione della lista della spesa, l'acquisto, se possibile, da produttori locali, l'utilizzo degli avanzi nella "cucina del recupero" e il consumo di porzioni moderate.

IL PATTERN ALIMENTARE MEDITERRANEO

Frutta 1-2p/ortaggi ≥ 2p
varietà di colori e di consistenza (cotto/crudo)
acqua, fibra, vitamine, minerali, antiossidanti, zuccheri semplici

Cereali e derivati 1-2p
Preferibilmente integrali
carboidrati complessi, vit. B, minerali, fibra (cereali integrali)

Olio d'oliva 1-2p
grassi mono e polinsaturi, vit. E, polifenoli

Olive, noci, semi 1-2p
grassi mono e polinsaturi, proteine, vitamine, minerali, antiossidanti, fibra

Erbe, spezie, aglio, cipolle
(meno sale aggiunto) varietà di sapori
vitamine, minerali, antiossidanti

Latticini 2p
Preferibilmente a basso contenuto di grassi
proteine, grassi saturi, zuccheri semplici, calcio, vit. A e B

Pesce/frutti di mare ≥ 2p
proteine, grassi saturi e insaturi, EPA e DHA, vit. A, D e B, ferro

Legumi ≥ 2p
proteine, carboidrati, fibra, vit. B, ferro, zinco

Carni bianche 2p
proteine, grassi saturi e insaturi, vit. B, ferro, zinco

Uova 2-4p
proteine, grassi saturi, colesterolo, vit. A e B, ferro

Patate ≤ 3p
carboidrati complessi ad alto indice glicemico

Carni rosse < 2p
proteine, grassi saturi, vit. B, ferro, zinco

Carni lavorate ≤ 1p
proteine, grassi saturi, vit. B, ferro, zinco, sale

Dolci ≤ 2p
zuccheri semplici, grassi saturi e insaturi

PASTO PRINCIPALE

OGNI GIORNO

SETTIMANALMENTE

RUOLO DELLA STAGIONALITÀ

Seguire la stagionalità e variare la tipologia di alimenti vegetali di diverso colore è una scelta imprescindibile se si vuole beneficiare al massimo di tutte le sostanze fitochimiche ad azione antiossidante. Gli organismi vegetali, infatti, se coltivati nella corretta stagione di maturazione e nelle condizioni ambientali e atmosferiche naturali, si trovano nelle condizioni migliori per produrre queste sostanze.

RUOLO DELLA FIBRA

La fibra svolge importanti funzioni: aiuta a moderare l'apporto calorico grazie all'elevato potere saziante; rallenta l'assorbimento degli zuccheri e riduce l'assorbimento dei grassi; svolge un ruolo meccanico a livello intestinale ed un ruolo metabolico sul microbiota, aiutando nel complesso a prevenire alcune malattie croniche⁽⁵³⁾.

RUOLO DELLA FERMENTAZIONE

La fermentazione è un'antica tecnica utilizzata per la conservazione del cibo. Essa conferisce una migliore digeribilità agli alimenti, dovuta alla parziale digestione di alcuni nutrienti ad opera dei batteri fermentanti; determina inoltre un migliore profilo nutrizionale, grazie all'abbattimento di sostanze che ostacolano l'assorbimento di alcuni micronutrienti ed, infine, conferisce un potenziale benefico sul microbiota intestinale⁽⁵⁴⁾.

stagionalità e biodiversità

prodotti locali, tradizionali ed ecologici

acqua e tisane

attività gastronomiche

attività fisica e adeguato riposo

convivialità

vino con moderazione e secondo le abitudini sociali

porzioni frugali e secondo le abitudini locali

Tratto e modificato a partire da: *Pyramide Alimentare Mediterranea: uno stile di vita quotidiano* - Edizione 2010 - Fundación Dieta Mediterránea⁽⁵²⁾

GLI ENTI PUBBLICI: 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

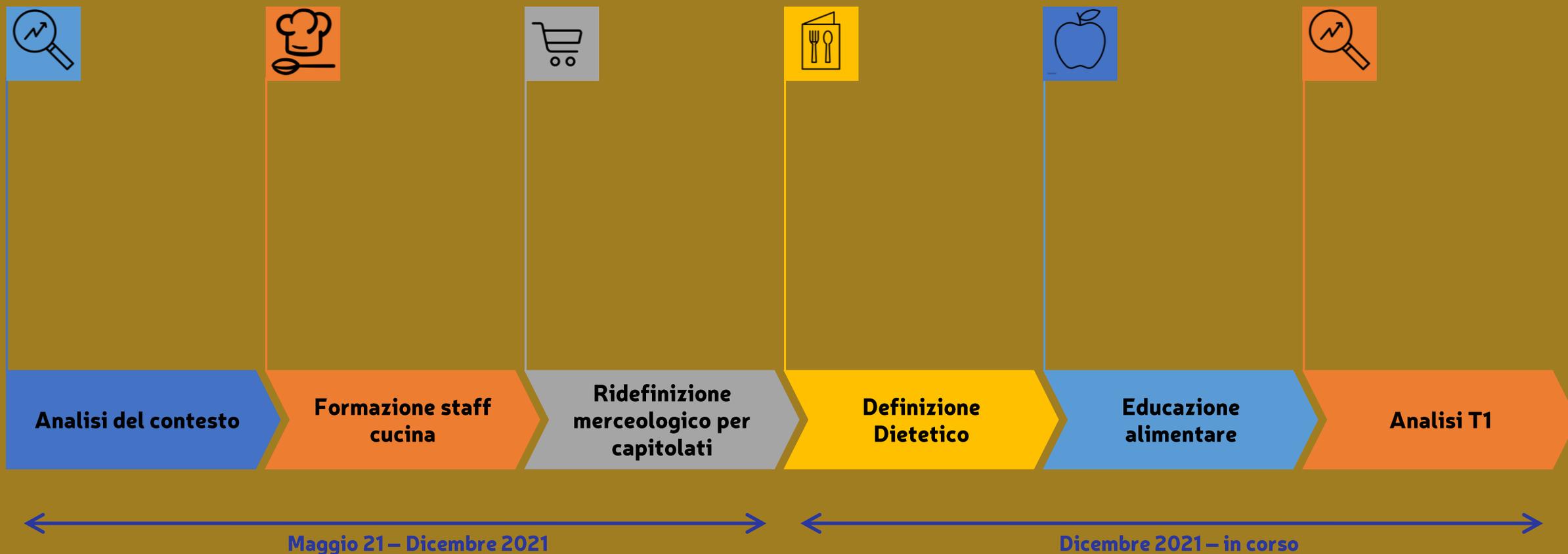
Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



ABCibi - Cibo e Salute in Ospedale

Roadmap del progetto



Dove mangerai oggi?

IN MENSA

Per medici, operatori, personale e ospiti.



IN REPARTO

Per pazienti, medici e operatori di reparto.

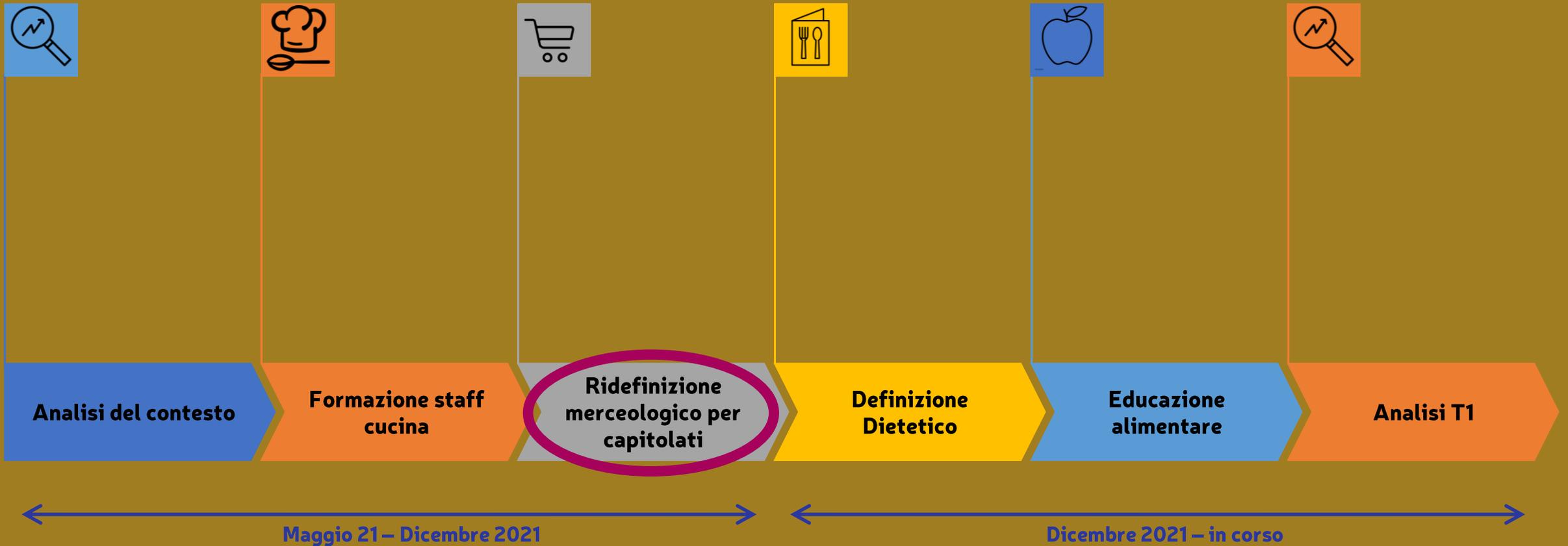
CARBOIDRATI	VERDURE	PROTEINE	FRUTTA&DESSERT
Polenta al ragù di fassona	Passato di verdure	Pollo arrosto	Frutta fresca
Riso all'olio	Cavolo cappuccio brasato	Polpette di ceci e cavolfiore alla mediterranea	Yogurt
Riso nero al naturale	Verdura cotta al naturale	Zuppa di fagioli	
Purè di patate	Insalata verde e rossa	Lenticchie al naturale	
Pane integrale *	Carote alla julienne	Ricotta	
Grissini	Verdure crude		



PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA&DESSERT
<p>PRANZO:</p> <p>Polenta al ragù di fassona</p> <p>Passato di verdura</p> <p>Minestrina in brodo di carne</p> <p>Riso all'olio</p> <hr/> <p>Pane integrale</p> <p>Pane bianco morbido</p> <p>Grissini</p>	<p>PRANZO:</p> <p>Pollo arrosto</p> <p>Polpette di ceci e cavolfiori alla mediterranea</p> <p>Flan di spinaci con crema di parmigiano</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Formaggio morbido</p>	<p>PRANZO:</p> <p>Cavolo cappuccio brasato</p> <p>Purè di patate</p> <p>Insalata verde e rossa</p>	<p>PRANZO:</p> <p>Frutta cruda</p> <p>Frutta cotta</p> <p>Bunet</p> <p>Panna cotta</p>
<p>CENA:</p> <p>Gnocchi di patate al pomodoro e basilico</p>	<p>CENA:</p> <p>Arrosto di tacchino</p>	<p>CENA:</p> <p>Insalata calda di verdure cotte</p>	<p>CENA:</p> <p>Frutta cruda</p>

ABCibi - Cibo e Salute in Ospedale

Roadmap del progetto



		QUANTITA (MESI 12)
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

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



		<u>QUANTITA (MESI 12)</u>	<u>PREZZO al kg (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

Un progetto di Finanziato nell'ambito di



		QUANTITA (MESI 12)	PREZZO al kg (presunto)
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

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



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..."

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



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](#)

Un progetto di

Finanziato nell’ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



**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

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

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

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Cloè Dalla Costa
cdallacosta@aslcn2.it

**CIBO
FILIERE
SVILUPPO LOCALE**

Biodiversità agroalimentare e filiere corte:
azioni possibili per coniugare
salute, ambiente, economia



Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia

