



cimas
ristorazione

Piattaforma di Senigallia

DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS

Documento rev.4 del 03/06/22

Con dati al 31/03/2022

In conformità alla norma

Regolamento EMAS CE 1505/2017

i dati contenuti nella dichiarazione ambientale sono attendibili ed esatte e soddisfano le prescrizioni del Regolamento

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



IT-V-006

BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 12/07/2022

FIRMA: 1



CIMAS s.r.l.

Sede legale:

Piazzale del Verano n.21
00185 ROMA

Sede amministrativa:

Via Roma, 71/F-71/I
Cap: 61049 Località: Urbania (PU)
Tel. +39 0722317271
Fax +39 0722318728
cimas@cimasristorazione.it

Sede operativa:

Strada corinaldese, 98
Cap: 60019 Località: Senigallia (AN),
tel. 0717913088
cimas@cimasristorazione.it

Consulenza SGA EMAS

Esalex srl (www.esalex.eu)

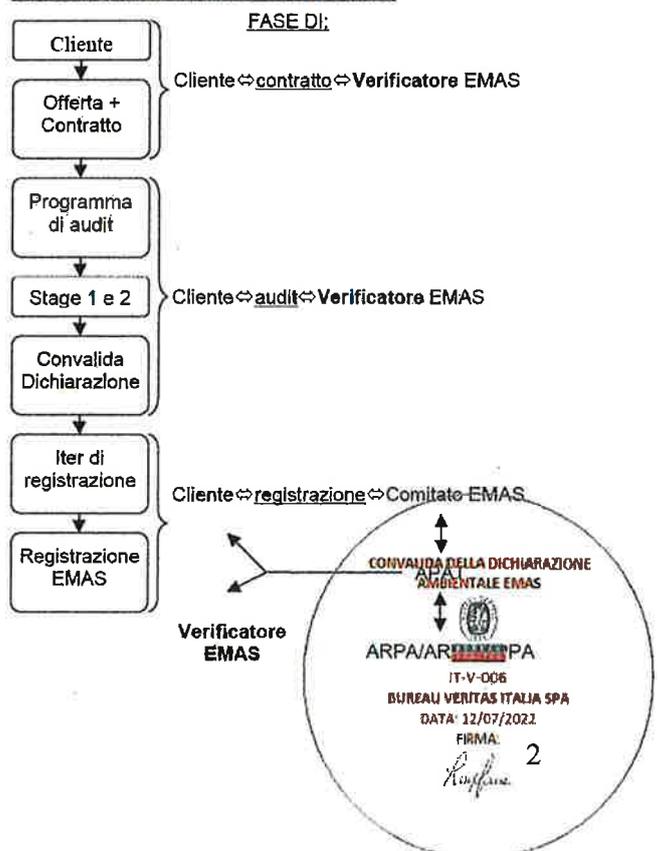
IL VERIFICATORE AMBIENTALE

Il Verificatore Ambientale accreditato che ha convalidato il presente documento ai sensi del Regolamento CE 1505/2017 è Bureau Veritas IT-V-0006. La prossima Dichiarazione Ambientale sarà redatta entro Maggio 2025. Nel frattempo, con cadenza annuale, sarà redatto e reso pubblico un aggiornamento dei dati contenuti nella presente Dichiarazione Ambientale.

Per informazioni e per ottenere copia del presente documento rivolgersi a:
Gabriele Sansuini
Via Via Roma, 71/F – Urbania (PU)
Tel. 0722318728
E-mail cimas@cimasristorazione.it

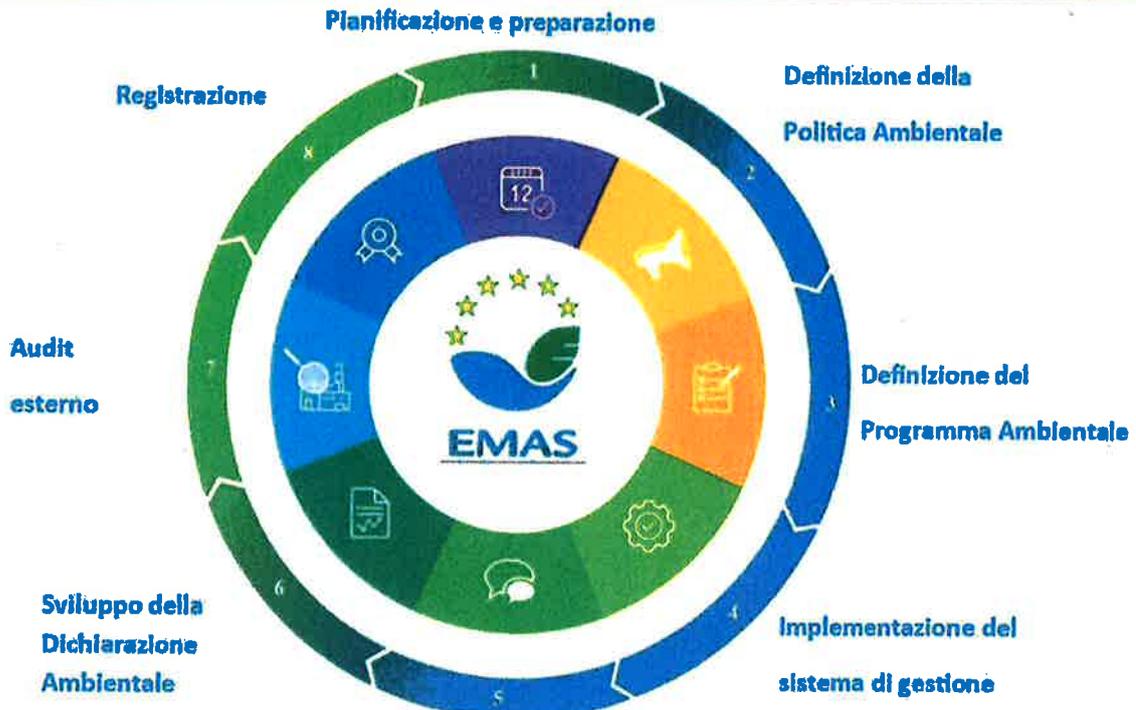
In alternativa la Dichiarazione è scaricabile dai siti:
<https://www.cimasristorazione.com/>

L'iter di registrazione è come segue:



COME FUNZIONA IL REGOLAMENTO EMAS (SISTEMA DI GESTIONE ED AUDIT AMBIENTALE)

LE FASI PREVISTE DAL REGOLAMENTO EMAS



Sommario

1. INTRODUZIONE
2. CARATTERISTICHE GENERALI DELL'AZIENDA
 - 2.1 DATI ANAGRAFICI DEI SITI
 - 2.2 RISORSE UMANE E DISTRIBUZIONE ANNUALE DEL LAVORO
 - 2.3 Descrizione dei principali fattori di contesto e di riferimento per il Ciclo di Vita
3. Flusso di processo attività delle sedi di Urbania e di Senigallia
4. Le responsabilità
5. ATTIVITÀ OPERATIVE
 - 5.1 GESTIONE DELLE SEDI
 - 5.2 ACQUISTI DI PRODOTTI ALIMENTARI E NON
 - 5.3 TRASPORTI
 - 5.4 SPORZIONAMENTO
6. POLITICA AMBIENTALE
7. ASPETTI/IMPATTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI
8. OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO DELLA INTERA ORGANIZZAZIONE



1 INTRODUZIONE

Fondata nel 1984, Cimas S.r.l. si è subito introdotta nel mercato muovendo i primi passi nel settore della ristorazione. Coprendo inizialmente gran parte del comparto aziendale nella provincia di Pesaro e Urbino, le nuove commesse gli consentono già dopo qualche anno di inserirsi nel campo della refezione scolastica e dei servizi nei comparti ferroviari inducendo l'azienda ad ampliare il numero degli addetti ed a revisionare la propria offerta. In pochi anni la società incrementa la propria presenza sul territorio e si aggiudica importanti commesse nel campo ospedaliero. Dal 1991 al 1995 Cimas Srl. si consolida nella regione di appartenenza, ovvero le Marche, e nella regione adiacente, l'Umbria, acquisendo nuovi servizi nei vari settori della ristorazione e inaugurando Self-Service nella provincia di Pesaro e Urbino.

Cimas oggi è una realtà che vanta una media di 15000 pasti serviti al giorno e con oltre 350 dipendenti che operano in tutte le regioni del centro Italia in grado di offrire diverse tipologie di servizi coprendo tutti i comparti della ristorazione ed opera in sei regioni: Marche, Umbria, Abruzzo, Lazio, Toscana ed Emilia Romagna. Le nostre mense sono di qualità, sicure, attente ai vostri bisogni alimentari, a "misura d'uomo". Il nostro sviluppo non ha distolto l'attenzione verso le esigenze e i bisogni dei clienti. Il nostro mantra ha spinto l'azienda sia verso la continua ricerca e la continua formazione di personale altamente qualificato e sia verso lo sviluppo della nostra offerta rendendo la nostra ristorazione ancora più eccellente.

Con oltre 50 mense sparse in tutto il centro Italia, Cimas è un punto di riferimento sia nel catering che nella ristorazione aziendale, così come nella refezione per mense e strutture pubbliche: tra i nostri clienti contiamo infatti numerose scuole, università, mense per strutture pubbliche e ristorazioni commerciali.

L'innovazione, la tradizione, la passione per la nostra terra e la capacità di lavorare bene i prodotti tipici locali si sono fuse con l'esperienza maturata nel corso degli anni portando Cimas ad un'accurata scelta delle materie prime migliori e ad una consapevolezza tale da poter offrire la migliore esperienza possibile in ogni settore del mercato legato alla ristorazione senza snaturare la qualità e in rispetto del proprio cliente.



2. CARATTERISTICHE GENERALI DELL'AZIENDA

L'azienda CIMAS srl si occupa di preparare pasti in diverse sedi in tutta Italia.

Il Sistema di Gestione Ambientale (SGA) EMAS è applicato alla sede di Senigallia (piattaforma con magazzino e cucina) mentre a Urbania è collocata la sede amministrativa.

1. Sede amministrativa, Urbania (PU)
2. Sede operativa, Senigallia (AN)

Nome azienda:	CIMAS s.r.l.
Sede legale:	Piazzale del Verano n.21 – 00185 ROMA
Codice NACE:	56.29.10
Codice EA:	30
Certificazioni dell'azienda (comprende sia quelle delle 2 sedi a cui fa riferimento la presente AAI, sia quelle dell'azienda nel suo insieme)	UNI EN ISO 14001 UNI EN ISO 9001 UNI EN ISO 22000:2018 UNI EN ISO 11381:2010 UNI EN ISO 22005:2008 UNI EN ISO SA8000:2014 UNI EN ISO37001:2016 CERT. CORT. BIOLOGICO N. 11-09338

2.1 Dati anagrafici dei siti

1. Sede amministrativa Urbania (PU)

Indirizzo:	Via Roma, 71/F
Telefono:	+39 0722317271
Fax:	+39 0722318728
Email:	cimas@cimasristorazione.it

2. Sede operativa Senigallia (AN)

Indirizzo	Strada Corinaldese, 98
Telefono	0717913088
Fax	/
Email	cimas@cimasristorazione.it

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



IT-V-006
BUREAU VERITAS ITALIA SPA
DATA: 12/07/2022
FIRMA:

Raffaele

2.2 Risorse umane e distribuzione annuale del lavoro

Sede amministrativa **Urbania (PU):**

Numero dipendenti diretti:	8
Tipico orario di lavoro:	Tempo pieno e part-time
Giorni a settimana:	5
Ore mensili medie:	291
Giorni lavorativi all'anno	246
Responsabile ambientale:	Sansuini Gabriele

Sede operativa **Senigallia (AN):**

Numero dipendenti diretti:	7
Tipico orario di lavoro:	Tempo pieno e part-time
Giorni a settimana:	5
Ore mensili medie:	36 per persona (241 totali)
Giorni lavorativi all'anno	241
Responsabile ambientale:	Gabriele Sansuini

2.3 Descrizione dei principali fattori di contesto e di riferimento per il Ciclo di Vita

Tra i principali **fattori di contesto** che interessano l'organizzazione CIMAS, si ricordano:

1. la sensibilità/attenzione delle PA nell'affidare il servizio a soggetti capaci di garantire il rispetto dell'Ambiente e dei requisiti sostenibili di legge e di contratto;
2. la possibilità di approvvigionarsi di prodotti nelle aree geografiche vicine alle necessità.

Per le questioni importanti per il **ciclo di vita** ci sono diversi aspetti importanti per il prodotto CIMAS:

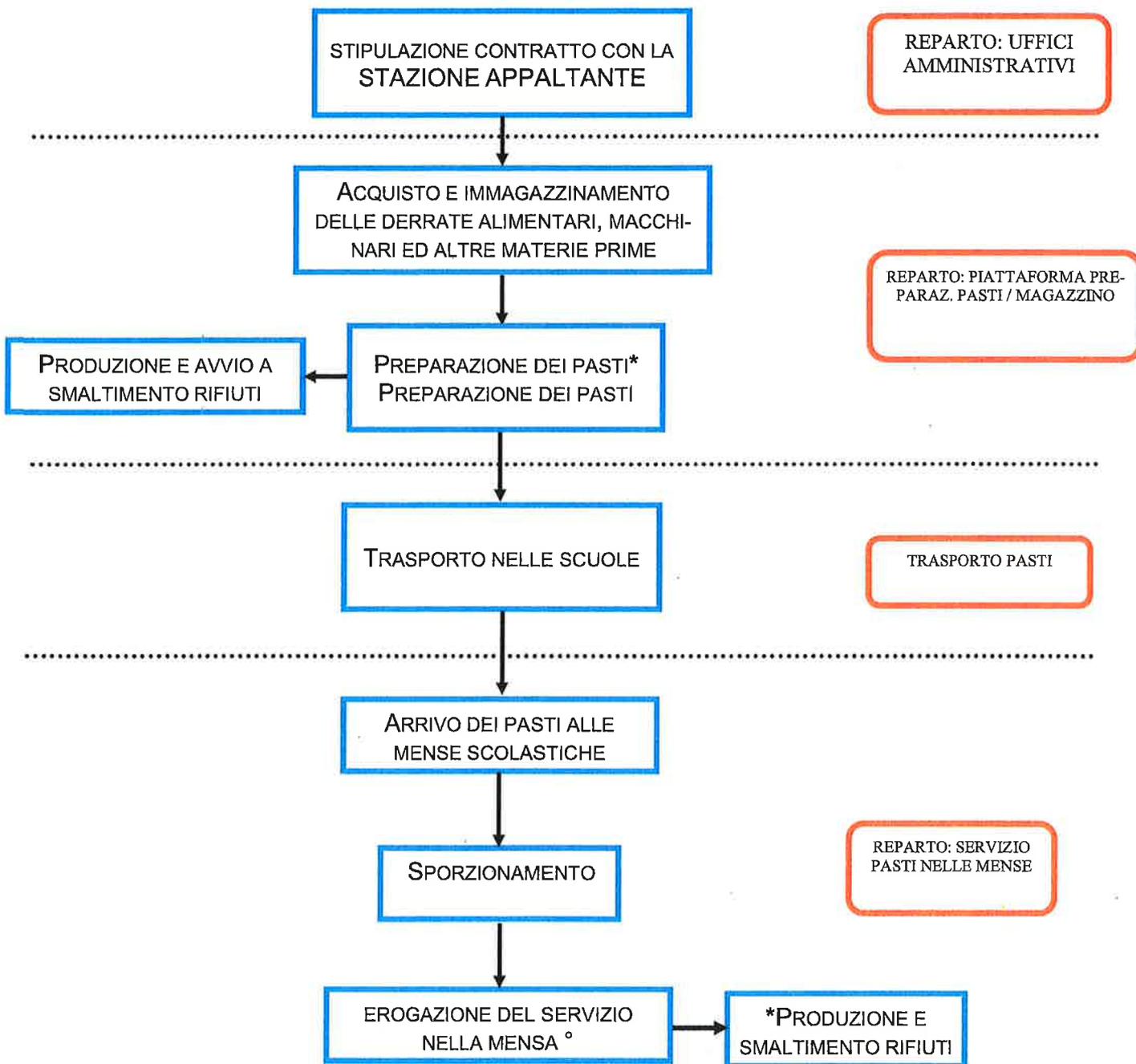
1. prevenire la produzione di surplus di cibi che determinano la produzione di rifiuti organici (FORSU);
2. contenere l'uso degli imballi e preferire soluzioni che consentano il riuso dei materiali e diminuire il consumo di plastica;
3. gestire con attenzione il consumo del carburante per il trasporto.



3. Flusso di processo attività delle sedi di Urbania e di Senigallia

FLUSSO DI PROCESSO:

MACRO AREE INDIVIDUATE:

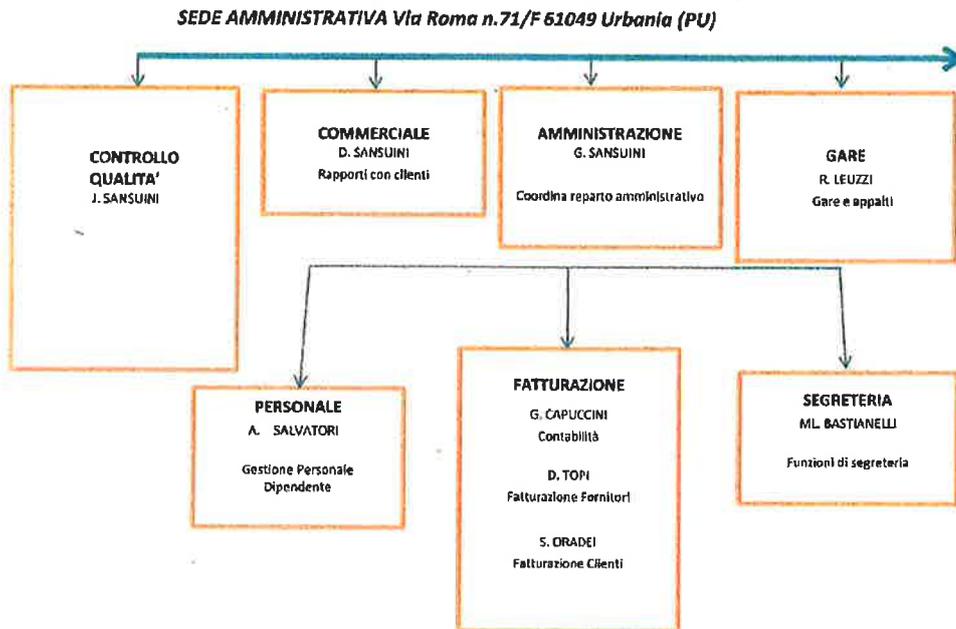


* = Attività svolta da dipendenti del Comune di Senigallia
 ° = Attività svolta da dipendenti di ditta fornitrice di servizio

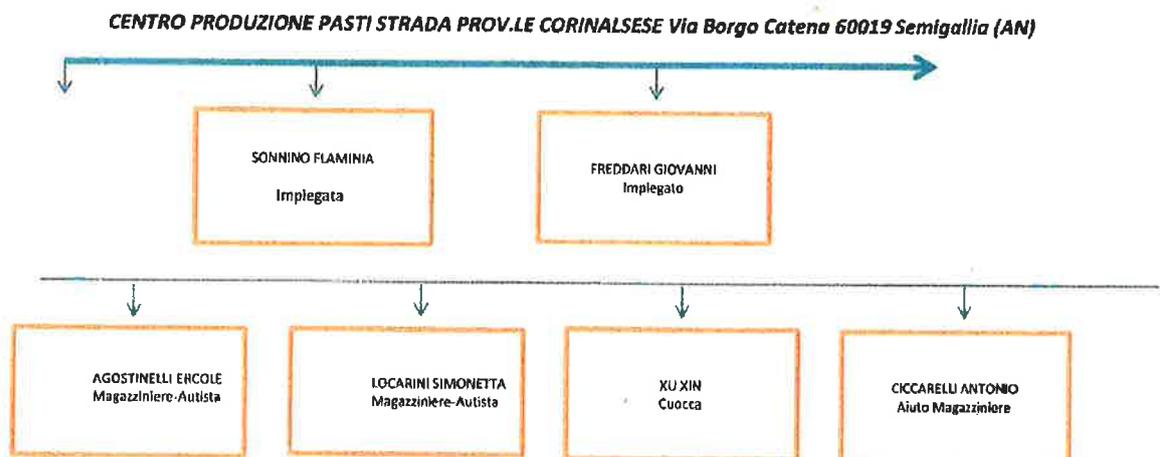


4. LE RESPONSABILITA'

Organigramma della sede di Urbania:



Organigramma della sede di Senigallia:



5. Attività operative

Prima di approfondire la valutazione sugli aspetti-impatti ambientali, in partenza si preferisce focalizzare l'attenzione sulle macro-attività svolte:

5.1 gestione delle sedi (amministrativa ed operativa);

5.2 gestione degli approvvigionamenti per la preparazione dei pasti;

5.3 gestione dei trasporti;

5.4 gestione del servizio mensa / sporzionamento.



5.1 Le sedi operative

5.1.1 Uffici amministrativi (Sede di Urbania):

qui si svolgono le funzioni amministrative dell'azienda; sono archiviate e conservate le schede tecniche e relative informazioni delle diverse materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti della sede di Senigallia.



Gli uffici si trovano in area commerciale e non hanno una area verde.

- Il consumo di carta negli uffici è stato 871,40 Kg nel 2021 mentre è 192 Kg nel trim.1 2022;
- Il consumo di energia elettrica è di 19.218 KWh nel 2021 (= 3,6 TEP) mentre è 6.780 KWh nel trim.1 2022 (= 1,3 TEP) – non c'è allaccio alla rete di gas-metano.

Focus EMAS-oggi nell'area degli UFFICI della SEDE DI URBANIA (PU)

Aspetti-impatti significativi

comportamento fornitori (indiretto)

Indicatore chiave EMAS

consumo di carta e biodiversità

1. **Obiettivo di miglioramento: diminuire consumo di carta del 10% (totale consumo)**

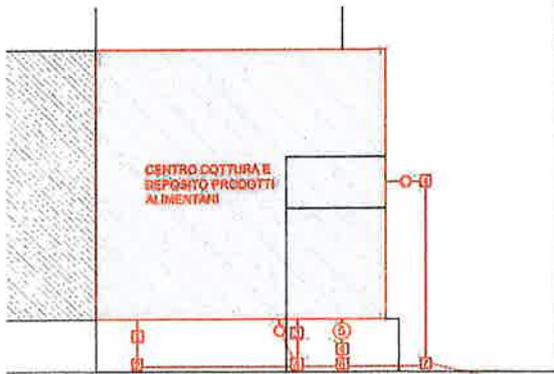
- Resp.: RSGA
- budget: 2.000 euro
- azione1: sensibilizzare dipendenti a uso razionale della carta per stampante/fax - entro 2022
- azione2: informatizzazione SGA EMAS – entro 2022
- azione3: informatizzazione altre procedure sistemi di gestione - progetto di dettaglio entro 2023



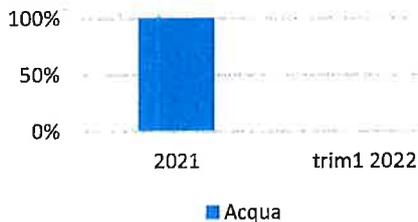
5.1.2 - Piattaforma (Sede di Senigallia):

La piattaforma (superficie di 1.123 mq complessivi e privi di area verde) è composta di

- A) un'area di magazzino, per lo stoccaggio delle derrate alimentari e dei materiali utilizzati per la preparazione dei pasti; la gestione del magazzino è in capo a CIMAS.
- B) un'area di cucina per la preparazione dei pasti: si preparano pasti sia crudi sia precotti. La proprietà dell'area di preparazione dei pasti è di CIMAS, mentre la gestione della cucina è affidata al Comune di Senigallia.



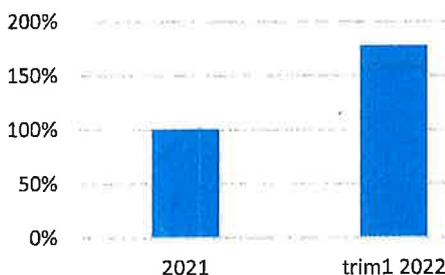
andamento efficienza ACQUA
(mc/piatto prodotto vs anno 2021)



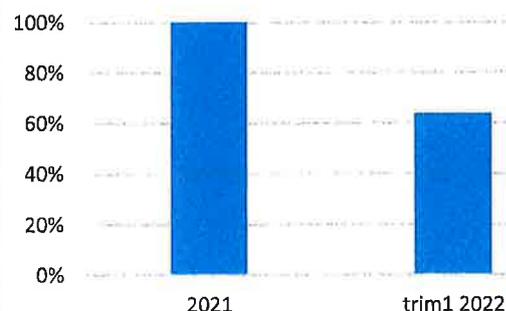
cimas
ristorazione

Piattaforma di Senigallia

andamento efficienza METANO
(mc/piatto prodotto vs anno 2021)



andamento efficienza ENERGIA ELETTRICA
(kwh/piatto prodotto vs anno 2021)



- L'efficienza dei **consumi idrici** del I° trim.2022 non sono stati ancora consegnati;
- gli andamenti delle efficienze energetiche di **energia elettrica** (migliorativa) e di **metano** (peggiorativa) appaiono diversi ma la applicazione del SGA EMAS risulta di troppo poco tempo per poter esprimere valutazioni certe al momento;
- assenti impianti per l'**autoproduzione di energia** mentre risulta essere del 35% nel 2020 la percentuale di energia da fonte rinnovabile fornita dall'attuale fornitore.

La produzione dei rifiuti speciali prodotti è gestita in conformità al Regolamento dei Rifiuti Urbani del Comune di Senigallia e in parte tramite ditte private autorizzate.



Nel 2021 sono stati smaltiti come rifiuti speciali circa 5.000 Kg di rifiuti da espurgo fosse imhoff (CER 20.03.04).

Negli anni precedenti sono stati oggetto di smaltimento anche i toner esausti (CER 08.03.18 nel 2019).

Inoltre sono stati predisposti contratti per il sistematico smaltimento di neon e di RAEE (p.es.: vecchi PC o stampanti).

Le emissioni in atmosfera della mensa è scarsamente significativa (D.Lgs.152/06, art.272 c.1)

Le attività di CIMAS srl sono esentate dalla valutazione di impatto acustico per D.P.R. 227/2011-ALLEGATO B.

Per l'antincendio, CIMAS ha presentato una SCIA (pratica SUAP n.33133 per attività 74.1.A del 13/09/2013 e poi rinnovata nel 8/10/2018)

Caldaie per riscaldamento e i frigoriferi sono correttamente verificati e manutenzionati.

Nota Bene:

1. il 2020, causa COVID e chiusura delle scuole, è stato molto anomalo e assolutamente non paragonabile con gli altri anni e per questo i dati relativi al 2020 non sono stati valutati;
2. nella mensa di Senigallia operano sia operatori del Comune di Senigallia (per preparare i pasti ai propri clienti/utenti), pari a circa 87% mentre il resto è preparato da Cimas per i propri Clienti/utenti – questa situazione rimarrà valida fino a Settembre 2022;
3. da Settembre 2022 gli operatori della cucina saranno solo operatori CIMAS.

Focus EMAS-oggi nell'area PIATTAFORMA DI SENIGALLIA

Aspetti-impatti significativi

comportamento fornitori (indiretto)

gestione frigoriferi (con consumo di energia ed effetto serra)



cimas
ristorazione

Piattaforma di Senigallia

Indicatore chiave EMAS

Energia, acqua, rifiuti, biodiversità ed emissioni (non significative)

2. Obiettivo di miglioramento: migliorare efficienza energetica del 5% (kwh/piatto)

- Resp.: RSGA
- budget: 20.000 euro
- azione1: effettuare relamping - entro 2022
- azione2: valutare modalità di migliore gestione frigoriferi (attenzione in fase di uso e manutenzione) – entro 2022
- azione3: effettuare diagnosi energetica per sito su dati anno 2021 - entro 2023
- azione4: valutazione sostituzione caldaie – entro anno 2023

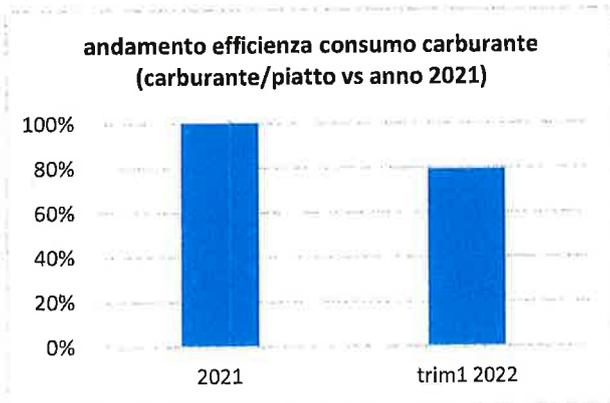
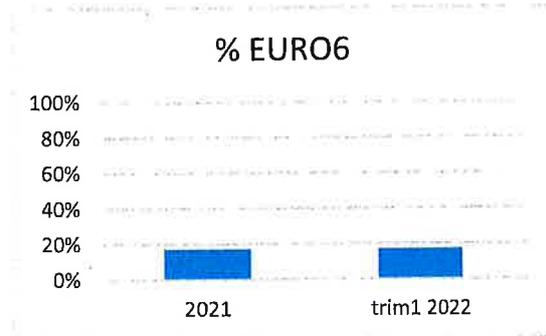
3. Obiettivo di miglioramento: diminuire consumo di acqua del 5% (mc/piatto-vs-2021)

- Resp.: RSGA
- budget: risorse interne
- azione1: sensibilizzare dipendenti a uso razionale della risorsa - entro 2022



5.3 Trasporti

La percentuale degli automezzi CIMAS con EURO6 al momento è inferiore al 20%:



Il consumo del carburante viene qui indicato

Sia all'interno dell'ambiente di lavoro (cucina) che al termine di ogni viaggio, viene effettuata una periodica sanificazione per garantire al consumatore finale del pasto una corretta igiene.

Focus EMAS-oggi sul TRASPORTO dei PASTI

Aspetti-impatti significativi

Acquisto/noleggio di automezzi in osservanza ai CAM

Obiettivi di miglioramento (indicazione generale)

migliorare la media delle classi EURO degli automezzi

Indicatore chiave EMAS

Energia ed emissioni (non significative)



4. **Obiettivo di miglioramento: migliorare efficienza automezzi fino al 100% di EURO6 entro 2022 e migliorare i consumi di carburante (gasolio/benzina) del 20% rispetto al 2021 (carburante/piatto vs 2021)**

- Resp.: DIR
- budget: 100.000 euro
- azione1: incremento automezzi classe EURO6 - entro 2022



5.2 Approvvigionamento materie prime (prodotti alimentari e non)

CIMAS è attenta all'approvvigionamento delle materie prime, come indicato nei CAM, come ad esempio la preferenza del biologico, quando possibile, il quale ha minor impatto ambientale, la preferenza della filiera corta, in modo da evitare le emissioni di trasporto. La gestione delle eccedenze alimentari invece è responsabilità del Comune.

Nel 2021:

1. i prodotti alimentari acquistati hanno seguito le specifiche del Cliente per le certificazioni biologico, filiera corta e OGM;
2. i prodotti non alimentari (prodotti per pulizie, tovaglie e tovaglioli) acquistati non avevano certificazioni ambientali.



cimas
 ristorazione
 Piattaforma di Senigallia



Il "nostro" piatto medio 2021 (e i requisiti ambientali previsti):

		Anno 2021		Anno 2022 trim1
		Requisiti minimi	Qualità acquistata	
FRUTTA	gr./piatto	57,1	MINIMO 50% BIO + N°1 LOTTA	65,5
ORTAGGI	gr./piatto	46,3	MINIMO 50 % BIO	45,0
LEGUMI	gr./piatto	5,8	MINIMO 50 % BIO	5,6
CEREALI	gr./piatto	6,0	MINIMO 50 % BIO	6,7
UOVA BIO	gr./piatto	5,3	100% BIO	5,4
CARNE BOVINA BIO	gr./piatto	1,5	50 % BIO + E 10% QV	1,2
CARNI SUINA	gr./piatto	1,3	10 % BIO	1,5
CARNE AVICOLA	gr./piatto	5,0	20 % BIO 80 % ANTIBIOTIC FREE/RURALE IN LIBERTA'/RURALE ALL'APERTO	5,9
CARNE CUNICOLA	gr./piatto	2,5	20 % BIO 80 % ANTIBIOTIC FREE/RURALE IN LIBERTA'/RURALE ALL'APERTO	3,1
PRODOTTI ITTICI CONG.	gr./piatto	5,8	FAO 37 O 27	6,9
SALUMI	gr./piatto	2,5	30 % BIO O DOP O IGP	2,6
FORMAGGI	gr./piatto	7,1	30% BIO O DOP O IGP	7,1
LATTE	gr./piatto	3,8	100% BIO	3,3
YOGURT 100 GR. BIO	gr./piatto	6,2	100% BIO	7,6
OLIO D'OLIVA	gr./piatto	3,5	40% BIO	3,4
PELATI, POLPA E PASTATA DI POMODORO	gr./piatto	17,2	40% BIO	19,8
SUCCHI DI FRUTTA BIO	gr./piatto	0,1	100% BIO	0
Peso totale	gr./piatto	177,3		190,5

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS



IT-V-006

BUREAU VERITAS ITALIA SPA
 DATA: 12/07/2022

Per quanto riguarda prodotti no-food acquistati, non avendo requisiti di CAM da capitolato, gli acquisti di prodotti/materiali no-food con valenza ambientale nel 2021 hanno riguardato i seguenti articoli:

PRODOTTI	U.M.	QUANTITÀ Anno 2021	QUANTITÀ Anno 2022 trim.1
BOBINA SYSTEM PURA ECOLABEL 800 STR CONF X2	CONF.	28	5,5
CUCCHIAINI IN CPLA COMPOSTABILI CONF 50 PZ.	CONF.	12	
BICCHIERE COMPOSTABILE 200 CC CONF. 100	CONF.	6	3
BIS POSATE CPLA + TOVAGLIOLO	PZ.	2900	200
COLTELLI CPLA CONF. 50 PZ.	CONF.	1	
CUCCHIAI CPLA CONF. 50 PZ.	CONF.	4	
PIATTO PIANO COMPOSTABILE 22,5 CM CONF. 50 PZ.	CONF.	20	12
PIATTO PIANO COMPOSTABILE 23 CM CONF. 50 PZ.	CONF.	14	
PIATTO FONDO COMPOSTABILE CONF. 50 PZ.	CONF.	39	10
SHOPPER BIO EUROPA MAXI 30+18X60 CT. 500 PZ.	CT		1
BOBINA SYSTEM PURA ECOLABEL 800 STR CONF X2	Conf.		6,5

Focus EMAS sull'APPROVVIGIONAMENTO di PRODOTTI ALIMENTARI e NON

Aspetti-impatti significativi

Sensibilizzazione di operatori, dipendenti e fornitori
 Acquisto prodotti alimentari in osservanza ai CAM
 Acquisto prodotti non alimentari in osservanza ai CAM

Indicatore chiave EMAS

Materiali acquistati


Cimas
 ristorazione

Piattaforma di Senigallia

5. **Obiettivo di miglioramento:** migliorare la qualità ambientale dei prodotti finora acquistati (vedi criteri richiamati dal CAM e dai capitolati d'appalto), distinguendo tra prodotti alimentari, non alimentari (tovaglioli e tovaglie) e per i prodotti a compendio

- Resp.: RSGA
- budget: 2.000 euro (rientra nel budget definito da DIR)
- azione1: Rispetto dei CAM dei prodotti alimentari - entro 2022
- azione2: Rispetto dei CAM dei prodotti pulizia - entro 2022
- azione3: Rispetto CAM di tovaglie e tovaglioli - entro 2022
- azione4: Sensibilizzazione fornitori sui temi CAM - entro 2022

 CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
 AMBIENTALE EMAS


IT-V-006

BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 12/07/2022

FIRMA:



5.4 Consegna pasti e sporzionamento

Erogazione del pasto (Sede di Senigallia): CIMAS è responsabile, oltre che alla consegna, anche dello sporzionamento del cibo agli alunni delle scuole interessate dall'appalto. Le attività si svolgono in strutture di proprietà del Comune di Senigallia e pertanto gli aspetti ambientali di CIMAS non sono significativi.

Focus EMAS sulla CONSEGNA DEL PASTO e SPORZIONAMENTO

Aspetti-impatti significativi

Sensibilizzazione delle utenze

Indicatore chiave EMAS

Assenti



CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



IT-V-006

BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 12/07/2022

FIRMA:



6. Politica Ambientale

Fondata nel 1984, Cimas S.r.l. è un'azienda leader divenuta nel corso degli anni un punto di riferimento nel settore della ristorazione e dei vari servizi annessi quali catering e mense.

La Direzione, durante lo svolgimento di tutte le proprie attività, s'impegna a:

- mantenere la conformità con tutte le leggi e i regolamenti vigenti e applicabili in campo ambientale nel proprio settore, oltre che conformarsi alle prescrizioni autorizzative degli enti locali;
- prevenire ogni inquinamento ambientale possibile derivante dalle proprie attività;
- perseguire il miglioramento continuo teso alla riduzione delle incidenze ambientali con applicazioni economicamente praticabili e con le migliori tecnologie disponibili.

A tale scopo CIMAS, dopo aver condotto un'attenta Analisi Ambientale Iniziale delle attività produttive svolte nei propri siti di Urbania e Senigallia, ha individuato delle aree prioritarie di intervento e si pone i seguenti obiettivi:

- implementare un Sistema di Gestione Ambientale soddisfacendo tutti i requisiti contenuti nel regolamento EMAS UE 1505/2017
- assicurare la cooperazione con le autorità locali attivando un dialogo aperto per prevenire impatti ambientali negativi rilevanti
- promuovere la responsabilità individuale di chi opera all'interno dell'azienda alla protezione dell'ambiente;
- realizzare programmi di informazione e formazione del personale e perseguire ove possibile la riduzione degli impatti ambientali derivanti dalla propria attività;
- gestire con scrupolosa attenzione i rifiuti derivanti dalla propria attività e quelli prodotti dagli uffici, applicando ove possibile la raccolta differenziata per il recupero e il corretto smaltimento degli stessi;
- garantire la corretta gestione delle forniture delle materie prime, ponendo particolare attenzione alla riduzione degli impatti ambientali correlati all'approvvigionamento
- valutare l'adozione di misure di riduzione degli impatti ambientali connessi all'utilizzo dei veicoli di CIMAS.

Urbania, 16/03/2022



7. NORME AMBIENTALI APPLICABILI

Il SGA EMAS ha tra gli obiettivi prioritari quello di garantire il pieno rispetto delle normative ambientali applicabili: il quadro di riferimento sintetico è riportato nella successiva tabella.

Quadro di riferimento delle norme ambientali applicabili

Famiglia di norme	Gestione sedi	Gestione approvvigionamenti	trasporti	sporzionamento
1. Consumo acqua assenti pozzi	X			
2. Scarico acqua in fognatura comunale: bagni e mensa - DGR1278 17	X			
3. Consumo energia No impianto con autoconsumo; Si controllo caldaie DPR74/2013	X		X	
4. Emissioni atmosfera D.Lgs. 152/06 art.272 c.1			X	
5. Antincendio DPR 151/2011 e DPCM 8/3/2008	X			
6. Gestione Rifiuti Deposito temporaneo e autorizzazioni fornitori	X			
7. Rumore esterno L.447/1995	X			
8. Gestione sostanze effetto serra DPR 146/2018	X			
9. CAM ristorazione DM 10/03/2020 - CAM ristorazione collettiva		X	X	

L'azienda assicura il corretto rispetto delle norme ambientali applicabili.



8. ASPETTI/IMPATTI SIGNIFICATIVI

Gli aspetti / impatti significativi sono individuati sulla base di due requisiti:

- il rischio di infrangere norme e/o prescrizioni di legge applicabili ai propri aspetti ambientali;
- la rilevanza economica dell'aspetto/impatto

Ad oggi, il risultato della valutazione è il seguente:

Tabella Aspetti/Impatti significativi (S)

FASE	Aspetto e condizione	impatto	Grado (S)
1) gestione edifici			
Comportamento fornitori	Indiretto – Normale	Sensibilizzazione fornitori	alto
comportamento fornitori smaltimento rifiuti	Indiretto – Normale	Sensibilizzazione fornitori	alto
Gestione frigoriferi	diretto – Normale	Consumo energia + effetto serra	alto
2) gestione approvvigionamenti per i pasti			
Formazione interna	diretto – Normale	Sensibilizzazione fornitori	alto
Comportamento fornitori	Indiretto – Normale	Sensibilizzazione fornitori	alto
Acquisto prodotti alimentari	diretto – Normale	Biodiversità (OGM) – effetto serra (trasporti) – inquinamento falde (prodotti bio): vedi CAM	alto
Acquisto prodotti non alimentari	diretto – Normale	Valenza ambientale: vedi CAM	alto
3) trasporti			
Scelta/Acquisto mezzi	diretto – Normale	Consumo energia + effetto serra: vedi CAM	alto
4) sporzionamento			
Comportamento utenze	Indiretto – Normale	Sensibilizzazione utenze	medio

Non ci sono buone pratiche di gestione ambientale EMAS (BEMP) da applicare a questo settore.



8. Altri obiettivi di miglioramento

6. Obiettivo di miglioramento: migliorare la impronta di carbonio (CFP)

- Resp.: DIR
- budget: da definire
- azione1: CFP del piatto preparato (CFP di prodotto – ISO 14067) - entro 2025
- azione2: CFP della azienda in tot (CFP di organizzazione – ISO 14064-1) - entro 2025



7. Obiettivo di miglioramento: estensione della registrazione EMAS

- Resp.: DIR
- budget: da definire
- azione1: estensione del SGA EMAS alla gestione di un altro sito - entro fine 2023
- azione2: estensione del SGA EMAS alla gestione di tutti i centri pasto - entro 2024

