



GESTIONE
AMBIENTALE
VERIFICATA
Reg. n IT-002190



cimas
ristorazione

siti di Senigallia e Falconara Marittima (AN)

Aggiornamento alla DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS

Documento rev. 6 del 02/10/23

Con dati al 31/03/2023

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



CIMAS s.r.l. società benefit

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

Sedi operative:

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

Via della Tecnica, 8
Cap: 60015 Località: Falconara Marittima (AN),
tel. 071/5906494
cimas@cimasristorazione.it

Consulenza SGA EMAS

Esalex srl (www.esalex.eu)

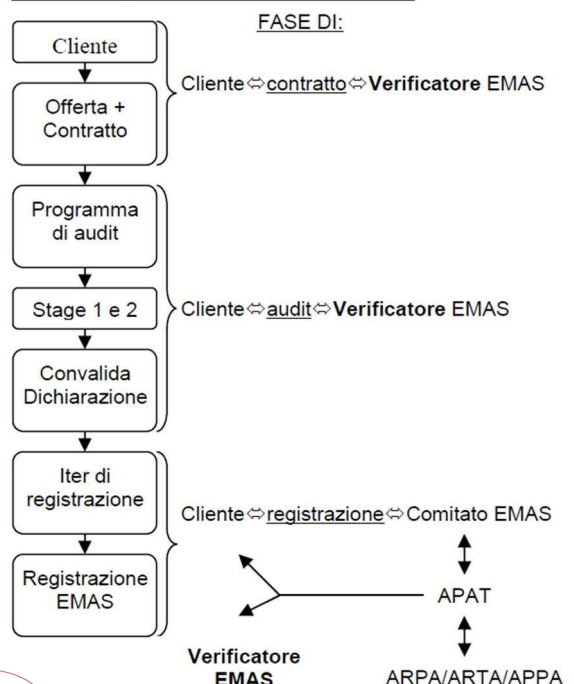
IL VERIFICATORE AMBIENTALE

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.

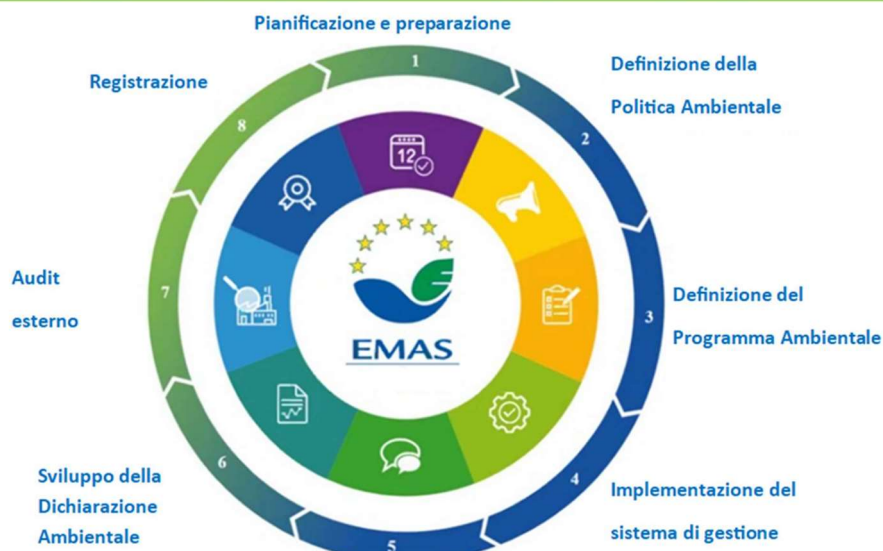
Per informazioni e per ottenere copia del presente documento rivolgersi a:
Gabriele Sansuini
Via Via Roma, 71/F – Urbania (PU)
Tel. 0722318728
E-mail cimas@cimasristorazione.it

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

L'iter di registrazione è come segue:



LE FASI PREVISTE DAL REGOLAMENTO EMAS



Sommario

1. Premessa
2. Introduzione
3. Caratteristiche generali dell'azienda
4. Il sistema di gestione ambientale EMAS
5. Risorse umane e distribuzione annuale del lavoro
6. Flusso di processo delle attività
7. Le responsabilità
8. Attività operative
 - 8.1 Gestione delle sedi
 - 8.2 Approvvigionamento materie prime
 - 8.3 Trasporti
 - 8.4 Consegna pasti, servizio mensa e sporzionamento
9. Gestione ambientale (SGA)
 - 9.1 SGA delle sedi
 - 9.2 SGA dell'approvvigionamento delle MP
 - 9.3 SGA trasporti
 - 9.4 SGA servizio mensa
 - 9.5 Altri obiettivi di miglioramento ambientale
- 1.1 POLITICA AMBIENTALE
10. Politica ambientale
11. Principali norme ambientali applicabili
12. Aspetti-impatti ambientali significativi
13. Descrizione dei principali fattori di contesto e di riferimento per il Ciclo di Vita

1 Premessa

Questo documento rappresenta l'aggiornamento annuale alla DA EMAS convalidata lo scorso anno.

Ci sono alcune particolari novità rispetto al passato che sono:

1. la società ha cambiato la ragione sociale diventando "società benefit";
2. il SGA EMAS è stato esteso anche al sito di Falconara Marittima (AN).

2. 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.

3. CARATTERISTICHE GENERALI DELL'AZIENDA

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

L'azienda CIMAS srl si occupa di preparare pasti in diverse sedi in tutta Italia (nelle regioni Marche, Lazio, Abruzzo e Toscana).



4. II SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE (SGA) EMAS

Il SGA EMAS è applicato a:

- Sede amministrativa, Urbania (PU)**
Via Roma, 71/F
Tel.: +39 0722317271; Fax: +39 0722318728; E-mail: cimas@cimasristorazione.it
- Sede operativa, Senigallia (AN)**
Strada Corinaldese, 98
Tel.: +39 0717913088
- Sede operativa, Falconara M. (AN)**
Via della Tecnica, 8
Tel.: +39 0715906494

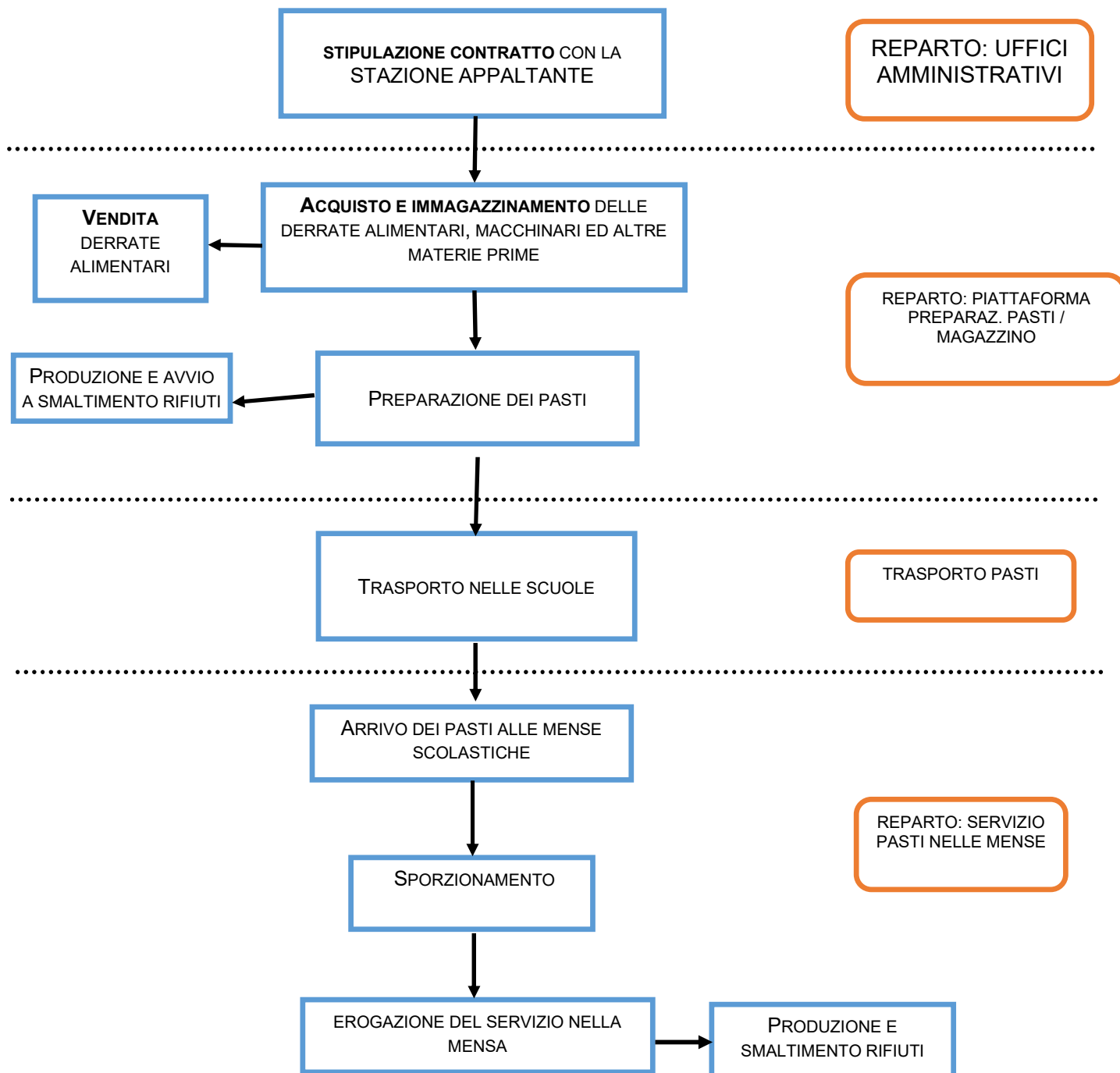
5. Risorse umane e distribuzione annuale del lavoro

	Urbania	Senigallia	Falconara
Numero dipendenti diretti:	8	12	15
Tipico orario di lavoro:	Tempo pieno e part-time	Tempo pieno e part-time	Tempo pieno e part-time
Giorni a settimana:	5	5	5
Ore mensili medie:	291	36 per persona (241 totali)	36 per persona (241 totali)
Giorni lavorativi all'anno	246	241	241
Responsabile ambientale:	Chiara Ceccarini	Chiara Ceccarini	Chiara Ceccarini

6. Flusso di processo attività delle sedi di Urbania, Senigallia e Falconara

FLUSSO DI PROCESSO:

MACRO AREE INDIVIDUATE:

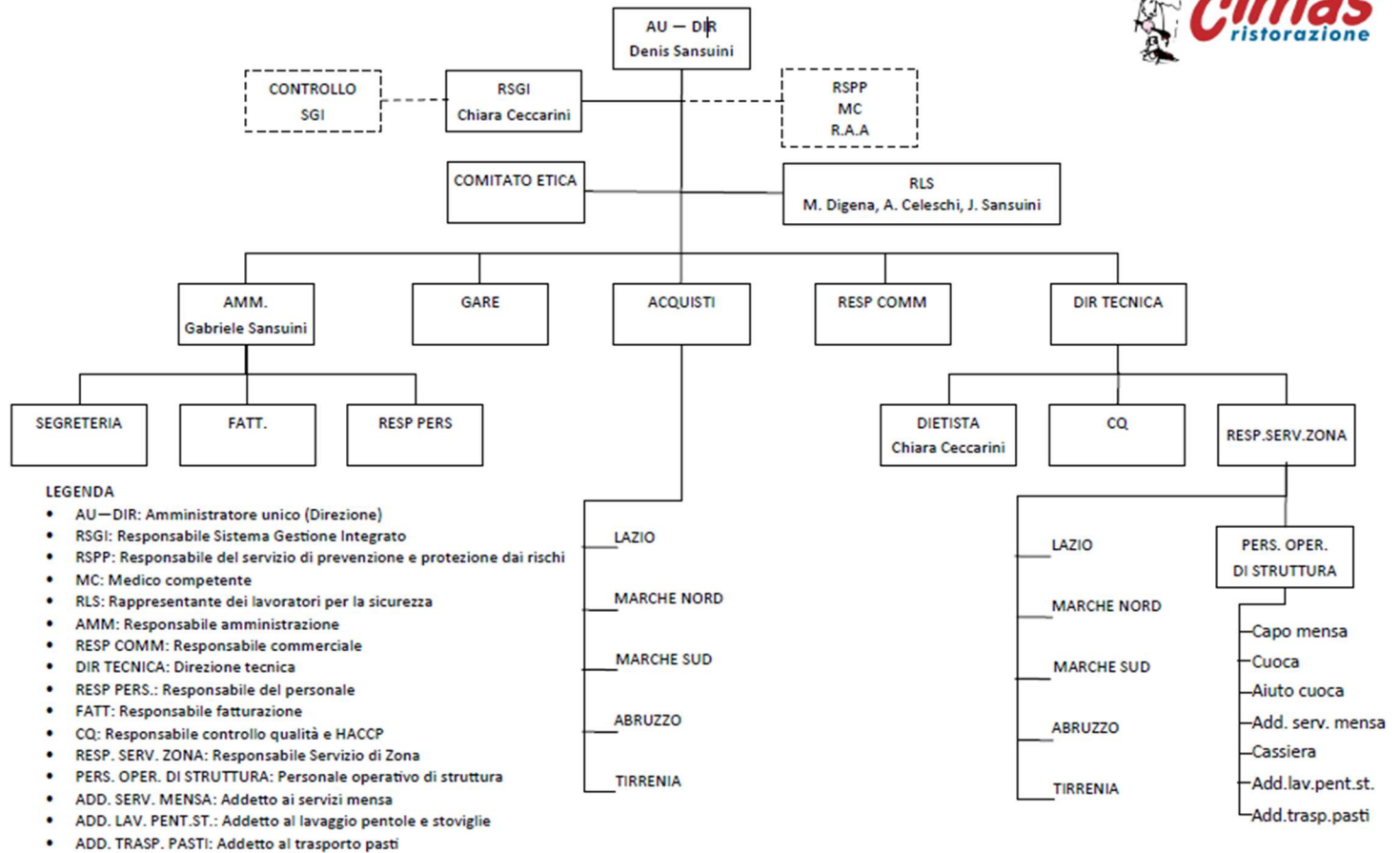


7. LE RESPONSABILITA'

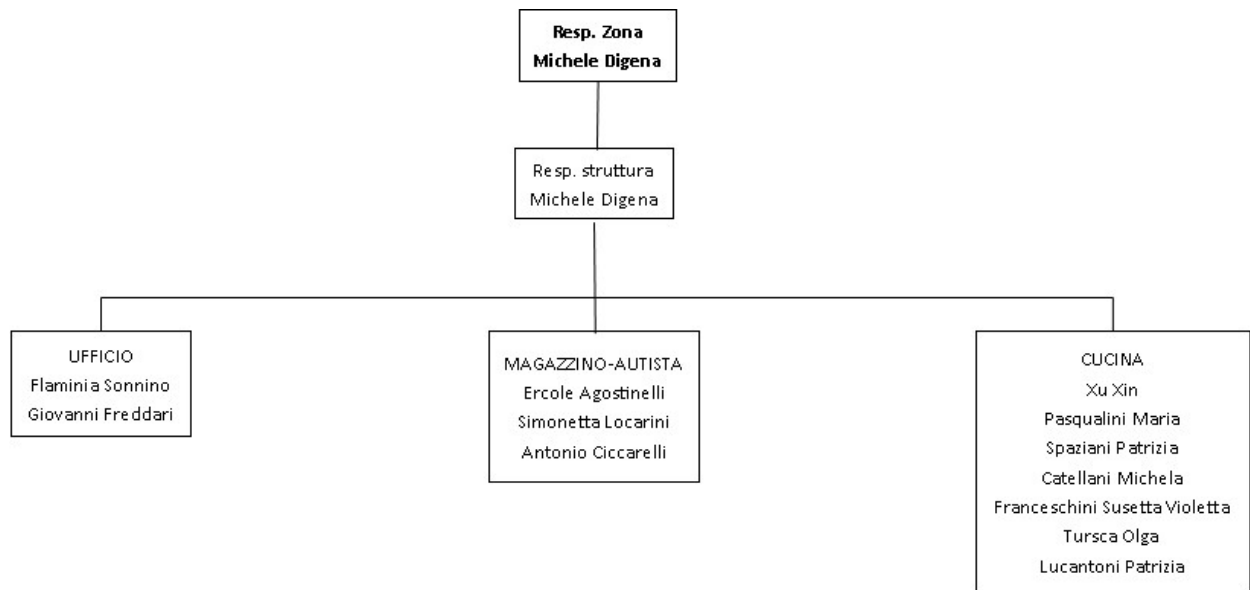
Organigramma della sede di Urbania (sede amministrativa):

Data: 21/02/2023

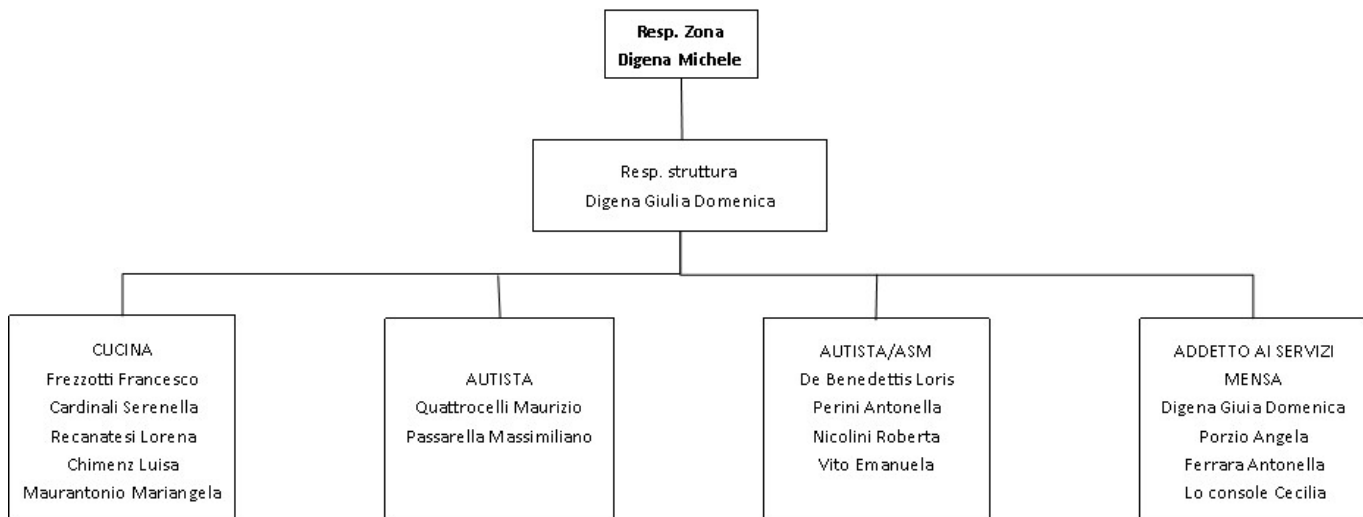
ORGANIGRAMMA NOMINATIVO



Organigramma della sede di Senigallia (piattaforma e sede operativa/mensa):



Organigramma della sede di Falconara (sede operativa/mensa):



9 Gestione ambientale

9.1 Gestione ambientale delle sedi (amministrativa e operative)

9.1.1 Uffici amministrativi (Sede di Urbania)

A) Aspetti generali

Qui si svolgono le funzioni amministrative dell'azienda e si definiscono i contratti con i fornitori selezionati; sono archiviate e conservate le schede tecniche e le informazioni relative alle diverse materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti delle sedi di Senigallia e Falconara.



B) Consumi

Gli uffici si trovano in area commerciale, occupano una area di 250 mq e non hanno area verde.

- Il consumo di carta negli uffici è stato 871,40 Kg nel 2021 mentre è 552,19 Kg nel 2022;
- Il consumo di energia elettrica è di 17.396 kWh nel 2022 e 19.218 kWh nel 2021 con un risparmio del 9,5%. Nel primo trimestre 2023 il consumo di energia elettrica è di 6150,2 kWh. Non c'è allaccio alla rete di gas-metano.

RIFIUTI

Tipologia di rifiuto	CODICE CER	Quantità (kg)
Apparecchiature fuori uso contenenti componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci 16.02.09 e 16.02.012	*16.02.13	40
Apparecchiature fuori uso, diverse da quelli di cui alle voci 16.02.09 e 16.02.012	16.02.14	60
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso diversi da quelli di cui alla voce 16.02.15	16.02.16	25
Toner per stampa esauriti, diversi a quelli di cui alla voce 08.03.13	08.03.18	10

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

Aspetti-impatti significativi

comportamento fornitori (indiretto), tramite definizione dei contratti

Indicatore chiave EMAS

consumo di carta e biodiversità (inteso come superficie occupata da cemento/verde)

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

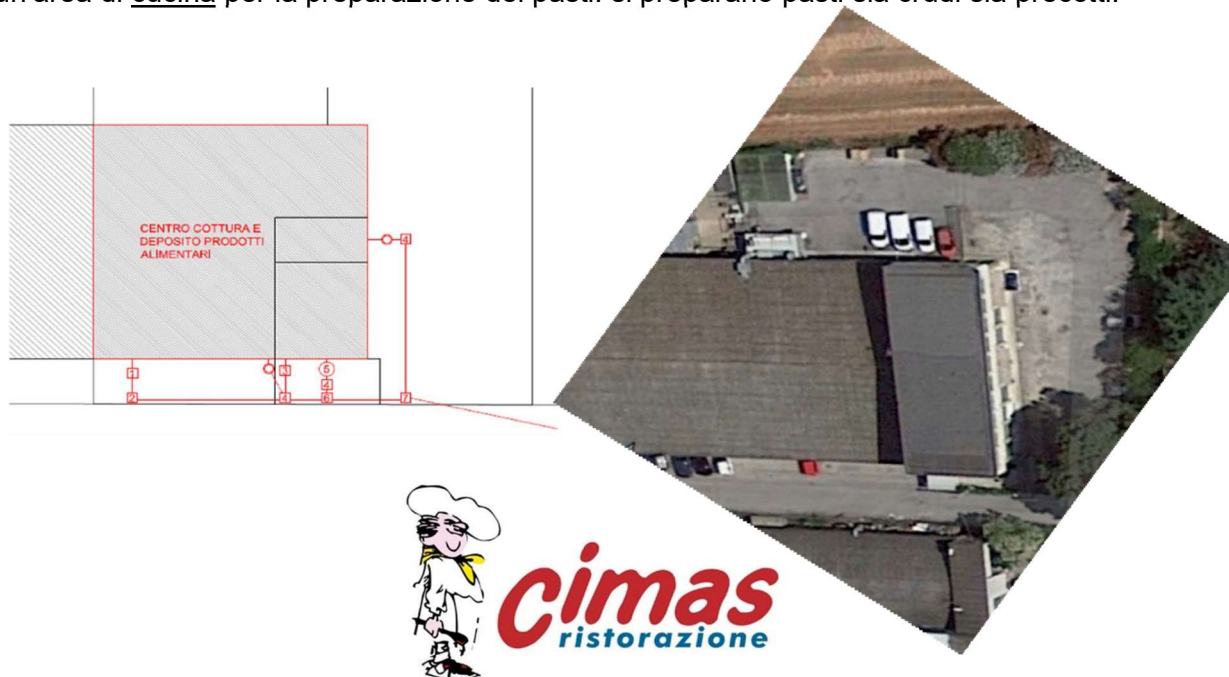
- Resp.: RSGA
- budget: 2.000 euro
- azione1: sensibilizzare dipendenti a uso razionale della carta per stampante/fax - entro 2022
- azione2: informatizzazione SGA EMAS – entro 2022
- azione3: informatizzazione altre procedure sistemi di gestione - progetto di dettaglio entro 2023
- azione4: informatizzazione altre procedure sistemi di gestione – attuazione progetto entro 2024

9.1.2- Piattaforma (Sede di Senigallia)

A) Aspetti generali

La piattaforma della sede di Senigallia ha una superficie di 1.123 mq complessivi, è priva di area verde ed è composta di

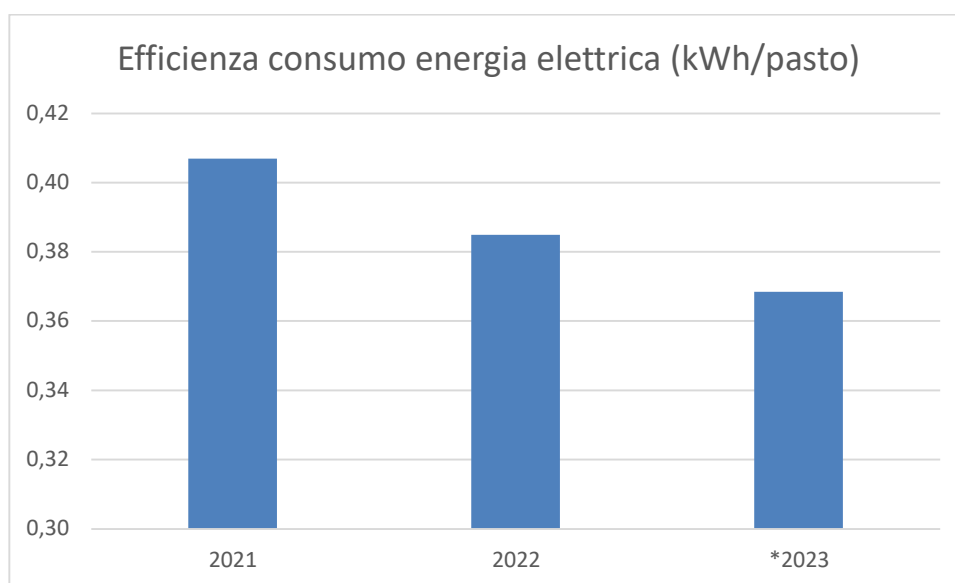
- un'area di magazzino, per lo stoccaggio delle derrate alimentari e dei materiali utilizzati per la preparazione dei pasti; la gestione del magazzino è in capo a CIMAS.
- un'area di cucina per la preparazione dei pasti: si preparano pasti sia crudi sia precotti.



Piattaforma di Senigallia

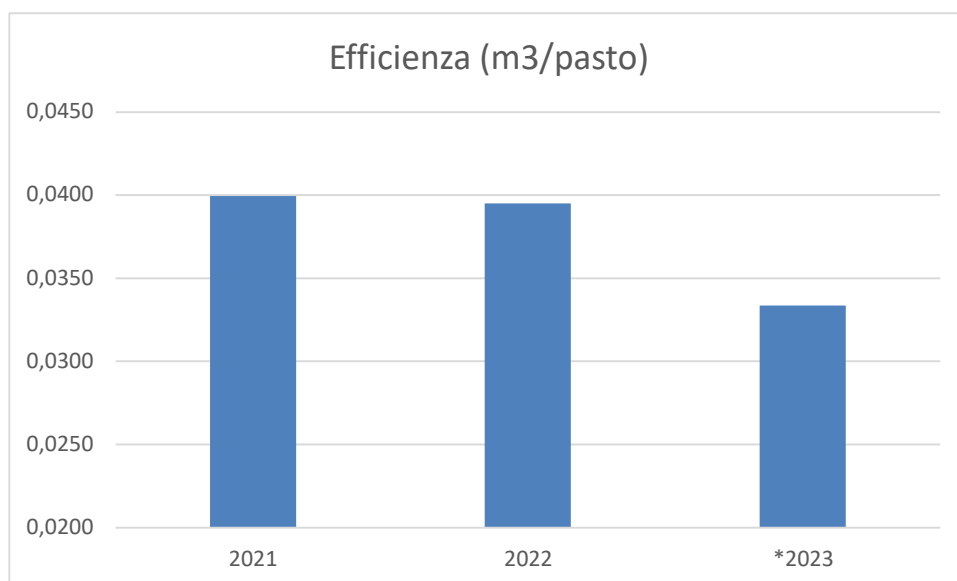
Nota Bene: da Settembre 2022 gli operatori della cucina sono solo operatori CIMAS.

B) Consumi **ENERGIA ELETTRICA**



*I dati 2023 sono relativi al primo trimestre.

METANO

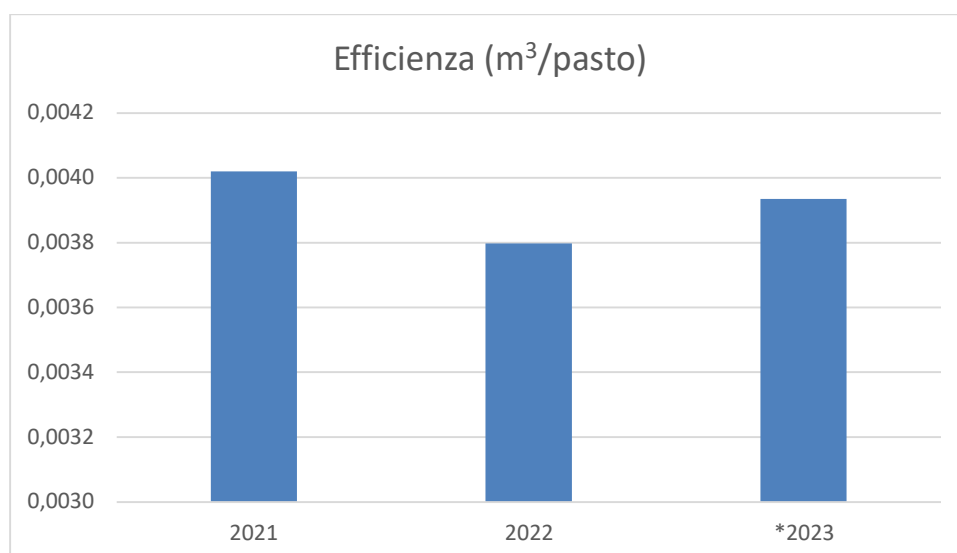


*I dati 2023 sono riferiti al primo trimestre.

- gli andamenti delle efficienze energetiche di **energia elettrica** e di **metano** (migliorativi) 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**

ACQUA

- L'efficienza dei **consumi idrici** del 2021 rispetto al 2022 è rimasta sostanzialmente invariata;



*I dati del 2023 sono riferiti al solo primo trimestre.

RIFIUTI

- I rifiuti quali FORSU, imballi in plastica/carta/cartone/legno sono smaltiti mediante la municipalizzata, come da Regolamento comunale rifiuti.
- I rifiuti speciali includono: fosse settiche e toner e, solo talvolta, RAEE (PC e stampanti)

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

Tipologia di rifiuto	CODICE CER	Quantità (kg) 2022	Quantità (kg) Primo trimestre 2023
Fanghi delle fosse settiche	20.03.04	0	3600
RAEE		0	0
Toner per stampa esauriti, diversi a quelli di cui alla voce 08.03.13	08.03.18	10	0

EMISSIONI IN ATMOSFERA e RUMORE

- Le emissioni in atmosfera della mensa sono 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, ma si è ritenuto opportuno redigere una relazione di valutazione di impatto acustico in cui emerge che lo stabilimento CIMAS ubicato a Senigallia (AN) rispetta i valori di immissione emissione, di immissione assoluti e differenziale.

ANTINCENDIO

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

La manutenzione antincendio è stata effettuata a gennaio 2022 e a luglio e gennaio 2021 da ANTINCENDIO CPM.

Il secondo CPI non è necessario in quanto la seconda cucina non è mai entrata in funzione.

CALDAIE e FRIGORIFERI

Caldaie per riscaldamento e i frigoriferi sono correttamente verificati e la manutenzione è adeguata.

AMIANTO

Per quanto riguarda l'amianto presente sul tetto è stata fatta una valutazione dello stato di conservazione dalla quale è emerso che lo stato è MEDIO e che va controllato ogni anno.

Focus EMAS-oggi nell'area PIATTAFORMA DI SENIGALLIA

Aspetti-impatti significativi

comportamento fornitori (indiretto)
gestione frigoriferi (con consumo di energia ed effetto serra)
controllo amianto sul tetto

Indicatore chiave EMAS

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



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

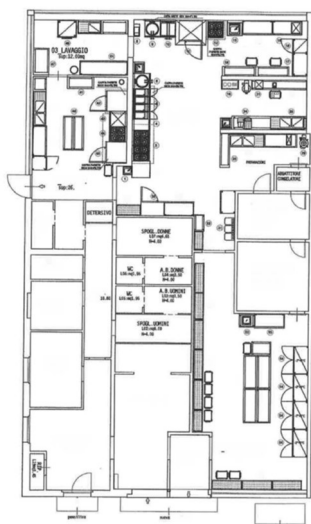
- Resp.: RSGA
- budget: 20.000 euro
- azione1: effettuare relamping - entro 2024
- azione2: valutare modalità di migliore gestione frigoriferi (attenzione in fase di uso e manutenzione) – entro 2023
- azione3: effettuare diagnosi energetica per sito su dati anno 2021 - entro 2023
- azione4: valutazione 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

9.1.3 Piattaforma (Sede di Falconara Marittima):

A) Aspetti generali

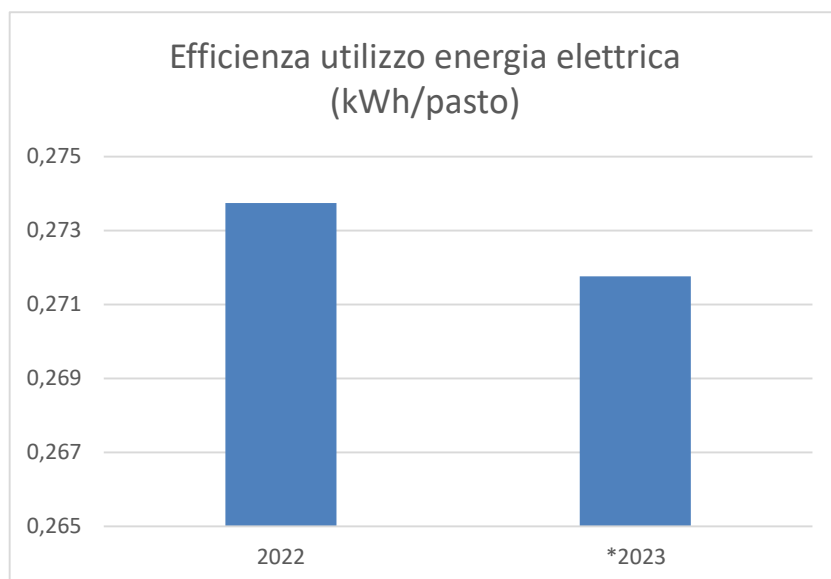


La piattaforma di Falconara Marittima è estesa 312 mq interni e 196 mq esterni ed è dotata di:

- Area cucina: si preparano pasti sia crudi che precotti.
- Automezzi e logistica: sono presenti 6 autoveicoli. I pasti prodotti nella cucina vengono consegnati con gli automezzi di proprietà di CIMAS. 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.
- CIMAS è responsabile, oltre che alla consegna, anche dell'erogazione del pasto.

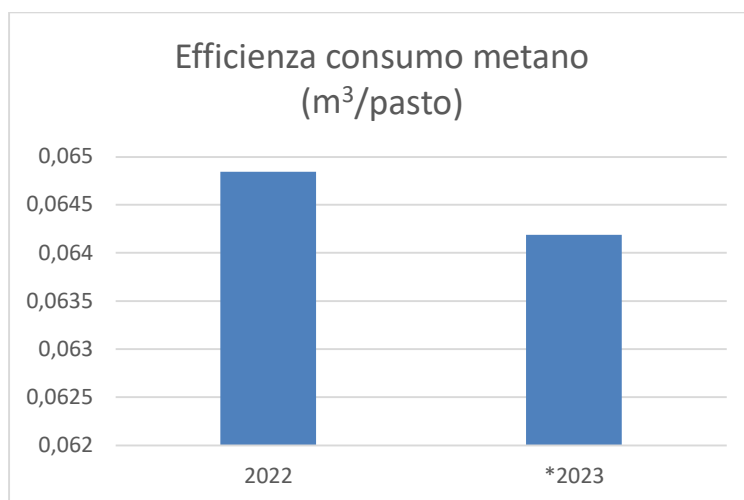
B) Consumi

ENERGIA ELETTRICA



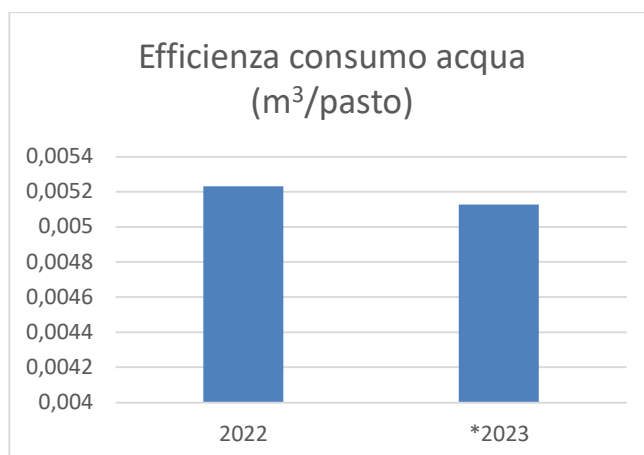
*I dati del 2023 sono dati relativi al solo primo trimestre.

METANO



*I dati del 2023 sono riferiti al solo primo trimestre.

ACQUA



*I dati del 2023 sono riferiti al solo primo trimestre.

RIFIUTI

- I rifiuti quali FORSU, imballi in plastica/carta/cartone/legno sono smaltiti mediante la municipalizzata, come da Regolamento comunale rifiuti.
- I rifiuti speciali includono: fosse settiche e toner e, solo talvolta, RAEE (PC e stampanti)
- Nel 2023 è stato effettuato un controllo delle fosse settiche e non è stato necessario aspirare nulla.

Tipologia di rifiuto	CODICE CER	Quantità (kg) 2022	Quantità (kg) Primo trimestre 2023
Fanghi delle fosse settiche	20.03.04	3.970	0
RAEE		0	0
Toner per stampa esauriti, diversi a quelli di cui alla voce 08.03.13	08.03.18	0	0

EMISSIONI IN ATMOSFERA e RUMORE

Sono state installate degli barriere di isolamento acustico sui motori delle celle frigorifere situati all'esterno dello stabilimento al fine di rendere conforme il valore assoluto di emissione sonora: tale isolamento acustico è costituito da uno schermo acustico realizzato con pannelli in lamiera coibentata con materiale isolante in fibra minerale, dello spessore di 8 cm; la barriera deve avere un andamento planimetrico a "C" con un'altezza pari a 2 m; internamente la lamiera sarà del tipo a "microfori" per un adeguato assorbimento acustico.

ANTINCENDIO

Per l'antincendio è stata presentata SCIA per il rinnovo del CPI a maggio 2023.

CALDAIE e FRIGORIFERI

Sono stati fatti i controlli previsti.

AMIANTO

L'amianto è incapsulato e deve essere ricontrollato nel 2024

9.2 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 2022:

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



cimas
ristorazione

Piattaforma di Senigallia



Il “nostro” piatto medio 2022 (e i requisiti ambientali previsti):

		Anno 2022		
		Peso per piatto	Requisiti minimi	Qualità acquistata
FRUTTA	gr./piatto	68,39	MINIMO 50% BIO + N°1 LOTTA	96 % BIO E 2,6% LOTTA
ORTAGGI	gr./piatto	51,86	MINIMO 50 % BIO	98% BIO
LEGUMI	gr./piatto	2,21	MINIMO 50 % BIO	100% BIOLOGICO
CEREALI	gr./piatto	58,37	MINIMO 50 % BIO	82% BIOLOGICO
UOVA BIO	nr./piatto	0,10	100% BIO	100% BIO
CARNE BOVINA BIO	gr./piatto	1,61	50 % BIO + E 10% QV	98% BIO
CARNI SUINA	gr./piatto	1,62	10 % BIO	27% BIO
CARNE AVICOLA	gr./piatto	4,41	20 % BIO 80 % ANTIBIOTIC FREE/RURALE IN LIBERTA'/ RURALE ALL'APERTO	33% ANTIBIOTIC FREE e 4% BIO
CARNE CUNICOLA	gr./piatto	2,72	FREE/RURALE IN LIBERTA'/ RURALE ALL'APERTO	ITALIANA
PRODOTTI ITTICI	gr./piatto	7,11	FAO 37 O 27	9%
SALUMI	gr./piatto	2,86	30 % BIO O DOP O IGP	28% IGP/DOP, 69% NAZ.
FORMAGGI	gr./piatto	6,86	30% BIO O DOP O IGP	11% BIO, 40% DOP
LATTE	gr./piatto	4,65	100% BIO	52% BIO
YOGURT BIO	PZ/piatto	0,06	100% BIO	100% BIO
OLIO D'OLIVA	gr./piatto	0,00	40% BIO	100% BIO ITALIA
PELATI, POLPA E PAS-SATA DI POMODORO	gr./piatto	17,47	40% BIO	52% BIO
SUCCHI DI FRUTTA BIO	l/piatto	0,00	100% BIO	100% BIO
Peso totale	gr./piatto	230,14		

Rispetto al 2021 il peso del piatto è aumentato in quanto CIMAS ha partecipato a programmi per l'inserimento nelle scuole di frutta e prodotti ittici.

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 2022 hanno riguardato i seguenti articoli per il centro cottura di Senigallia:

<u>PRODOTTI</u>	<u>U.M.</u>	<u>QUANTITÀ</u> <u>01/01/2022-</u> <u>31/08/2022</u>	<u>QUANTITÀ</u> <u>01/09/2022-</u> <u>31/12/2022</u>	<u>QUANTITÀ</u> <u>TOTALE</u>
ALLUMINIO C/DISPENSER	NR.		3	3
ALCOL I L	NR.		3	3
ARGONIT SGRASSATORE LT. 0,75 X 12 PZ.	NR.	21	23	44
BICCHIERE BIO 200 CC	NR.		2	2
BIS POSATE BIO CPLA + TOVAGLIOLO	NR.		1530	1530
BOBINA SYSTEM PURA ECOLABEL 800 STR CONF X2	NR.	4,5		4,5
BOBINA MAXI MILLE 2V. PC GOFF. 2RT	NR.	1,5	21	22,5
CARTAFORNO PERGAMIN 40X60 SERAM	kg		10	10
CARTAFORNO ROTOLO MT. 50	NR.		17	17
CONTENITORE OVALE C/COP G250 OPS	NR.	950	1600	2550
CONTENITORE C/COP G500 OPS SERAM	NR.	200	1000	1200
CONTENITORE OVALE C/COP G550 OPS	NR.		1900	1900
CONTENITORE OVALE OPS J500 BIEMME	NR.	1050	1200	2250
CUCCHIAI CPLA	NR.		6	6
CUCCHIAINI IN CPLA	NR.	12	14	26
DETERSIVO FORN UP KG. 6	NR.	3		3
DETERSIVO LAVASTOVIGLIE PERLA MATIC 25 KG.	NR.	2	2	4
DETERSIVO LAVASTOVIGLIE PERLA MATIC 6 KG.	NR.		3	3
DETERSIVO PERLA CLOR. LAVELL.PROFU. LT.2	NR.	16	33	49
DETERSIVO PERLA DRY BRILLANT 5 KG.	NR.	2	2	4
DETERSIVO PERLA PAVIMENTI KG. 5	NR.	9	6	15
DETERSIVO PIATTI KG. 5 (PERLA PIATTI)	NR.	13	13	26
DETERSIVO SOAK 5 KG	NR.		5	5
DETERSIVO TAXAN LIGHT 750 ML.	NR.	17	8	25
GUANTO MONOUSO 100 PZ. SERAM	PZ		12	12
MANICO LEGNO	NR.		6	6
NETSAN IGIENIZZANTE 12X750	NR.	3	11	14
PANNO SPUGNA 10 PZ.	NR.	8		8
PANNO WETTEX 10 PZ.	NR.	10		10
PANNO SPUGNA MAXI 10 PZ.	NR.	10		10
PANNO MICROFIBRA PVA 38X35	NR.	10	18	28
PELLICOLA DA BANCO H300M	NR.		5	5
PIATTO FONDO TONDO BIO	NR.		2	2
PIATTO PIANO BIO 22,5 CM	NR.		2	2
SACCHI NERI 90 X 120 10 ROTOLI DA 10 PZ.	NR.	12	17	29
SACCHI MATER-BIO 80X120 15 ROT. X 10 PZ	NR.		1	1
SCOPA IN PLASTICA ELEN NERA	NR.		4	4
SERAM DISINCROSTANTE 6 KG	NR.		1	1
SHOPPER BIO EUROPA MAXI 30+18X60 500 PZ	CT		1	1
SPINGIACQUA PLSTICA BLU	PZ		2	2

SPUGNA ACCOPPIATO VERDE 10 PZ.	PZ	26	10	36
TOVAGLIOLI 33X33 1V 3600 PZ	NR.		4350	4350

La misura del “peso-del-piatto” non è stato esteso nel 2023 (dunque né su Senigallia né su Falconara) per motivi di oggettiva difficoltà a effettuare il conteggio con lo strumento oggi disponibile. E’ però partito a fine 2022 l’applicazione di un nuovo software per la gestione dei materiali acquistati grazie al quale, già dal prossimo anno, sarà possibile riprendere tale calcolo ma con maggiore efficacia ed utilità.

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



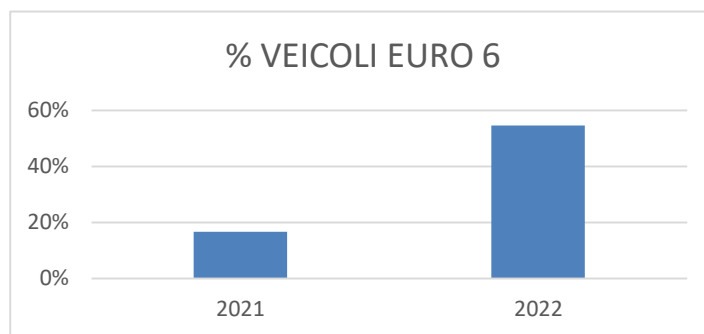
Piattaforma di Senigallia

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

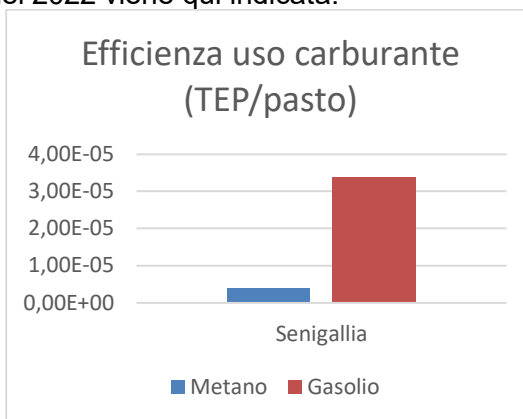
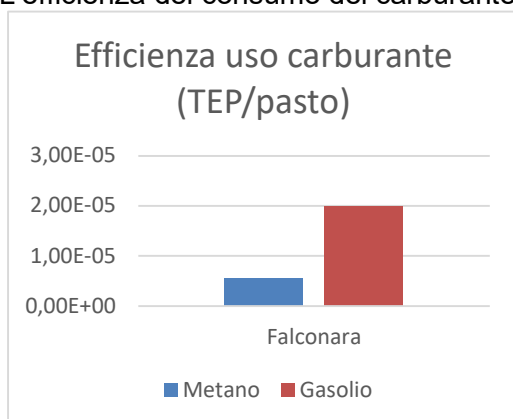
- Resp.: RSGA
- budget: 2.000 euro (rientra nel budget definito da DIR)
- azione1: Rispetto dei CAM dei prodotti alimentari - entro 2022
- azione2: Rispetto dei CAM dei prodotti pulizia - entro 2022
- azione3: Rispetto CAM di tovaglie e tovaglioli - entro 2022
- azione4: Sensibilizzazione fornitori sui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

9.3 Trasporti

La percentuale degli automezzi CIMAS con EURO 6 considerando le sedi sia di Falconara che di Senigallia è del 55% nel 2022, mentre nel 2021, quando era stata considerata solo la sede di Senigallia era inferiore al 20%.



L'efficienza del consumo del carburante nel 2022 viene qui indicata:



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

9.4 Consegna pasti, servizio mensa e sporzionamento

Erogazione del pasto (Sede di Falconara): 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



9.5. 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 (Falconara) - entro fine 2023
- azione2: estensione del SGA EMAS alla gestione di tutti i centri pasto - entro 2024



10. 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

11. 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	
10. Amianto DM 6/9/1994	X			

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

12. 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	sede
1) gestione edifici			
Comportamento fornitori	Indiretto – Normale	Sensibilizzazione fornitori riguardo clima e rifiuti	Senigallia e Falconara
Comportamento fornitori smaltimento rifiuti	Indiretto – Normale	Sensibilizzazione fornitori nella gestione dei rifiuti	Senigallia e Falconara
Gestione frigoriferi	diretto – Normale	Consumo energia + effetto serra	Senigallia e Falconara
Sorveglianza amianto	diretto – emergenza	Dispersione fibre amianto	Senigallia e Falconara
2) gestione approvvigionamenti e preparazione pasti			
Formazione interna	diretto – Normale	Sensibilizzazione dipendenti sulla sicurezza	Senigallia e Falconara
Comportamento fornitori	Indiretto – Normale	Sensibilizzazione fornitori	Senigallia e Falconara
Acquisto prodotti alimentari	diretto – Normale e anomalia	Biodiversità (OGM) – effetto serra (trasporti) – inquinamento falde (prodotti bio): vedi CAM	Senigallia e Falconara
Acquisto prodotti non alimentari	diretto – Normale	Valenza ambientale: vedi CAM	Senigallia e Falconara
Scarichi idrici	Diretto – Normale ed emergenza	Inquinamento idrico	Senigallia e Falconara
Gestione delle apparecchiature elettriche ed elettroniche	Diretto - normale	Consumo energia elettrica + effetto serra	Senigallia e Falconara
Gestione delle macchine frigo esterne	Diretto – normale e anomalia	Rumore	Senigallia e Falconara
3) trasporti			
Scelta/Acquisto mezzi	diretto – Normale	Consumo energia + effetto serra: vedi CAM	Senigallia e Falconara
4) sporzionamento			
Comportamento utenze	Indiretto – Normale	Sensibilizzazione utenze	Falconara

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

13. 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.

In ottica di **ciclo di vita**, ci sono diversi aspetti importanti per il **prodotto CIMAS**:

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