



DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Rev. 09 - 10 Marzo 2024

(Dati aggiornati al 31/12/2023)



06/04/2024

Roberto Estrella

SOMMARIO

1	INTRODUZIONE	3
2	CAMPO DI APPLICAZIONE	4
3	OBBLIGHI DI CONFORMITÀ	5
4	DESCRIZIONE GENERALE DELL'AZIENDA	6
5	DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO (SQSA)	17
6	ANALISI E DATI GENERALI ASPETTI AMBIENTALI	19
7	IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE IMPATTI AMBIENTALI	36
8	OBIETTIVI E TRAGUARDI TRIENNALI	42
9	GLOSSARIO	44



06/04/2024

Roberto Estrova

1 INTRODUZIONE

SARCA-GMA, Azienda di proprietà della Società Capo-Gruppo Pulitori&Affini S.p.A., ha una filosofia aziendale che, fin dalla sua nascita, è stata improntata allo sviluppo ed alla promozione di Servizi di Ristorazione personalizzati, caratterizzati da un elevato know-how, dall'impiego di nuove tecnologie e dall'attenzione all'innovazione, unite ad un impianto organizzativo altamente professionalizzato, estremamente operativo, snello ed efficace.

La naturale evoluzione di questo spirito si è concretizzata in una attenta gestione delle risorse, al fine di perseguire due importanti obiettivi: ridurre il più possibile gli impatti delle attività sull'ambiente ed ottimizzare i costi di esercizio.

Con la presente Dichiarazione Ambientale, che rappresenta la naturale evoluzione del già rodato sistema di gestione secondo la norma UNI EN ISO 14001:2015, SARCA-GMA intende fornire alle parti interessate (interne ed esterne) i dati caratteristici del sistema di gestione ambientale, le informazioni sull'impatto, sulle prestazioni e sulle strategie di miglioramento continuo, in ottemperanza a quanto stabilito dal Regolamento EMAS vigente. Per l'Azienda, la registrazione EMAS ha una portata di tipo etico (monitorare e mitigare l'impatto ambientale delle proprie attività secondo il principio della responsabilità sociale), economico (ridurre l'impatto finanziario negativo di processi e/o attività scorretti dal punto di vista ambientale, come ad es. i consumi eccessivi di carburante ecc.) e commerciale (poter accedere a circuiti commerciali premianti la prestazione ambientale e/o il possesso della certificazione EMAS e migliorare l'immagine dell'Azienda sul mercato).

La presente Dichiarazione Ambientale contiene l'eventuale aggiornamento annuale dei dati e degli obiettivi (rispetto alla precedente Dichiarazione Ambientale) previsto dal Reg. UE 2026/2018, evidenziato nel testo con la colorazione blu ed aggiornato al 31.12.2023.



06/04/2024

Roberto Estrova

2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento (completo di tutti i suoi riferimenti, dati, indicatori ecc.) riguarda esclusivamente le attività svolte presso le seguenti Sedi permanenti (esemplificate nella cartina di cui sotto):

- Sede di Direzione e dell'Area Operativa Nord-Est - Via A. Grandi n.2 - Brescia - **3 Persone.**
- Sede Legale e Impianto - Via Travagliato n.16 - Torbole Casaglia (Bs) - **34 Persone.**
- Sede dell'Area Operativa Nord-Ovest e Impianto - Via N. Sauro n.12 - Arcore (Mb) - **11 Persone.** *Tale sede, dopo essere stata sospesa a gennaio 2023, è stata in seguito riattivata per necessità operative.*

Le così dette "unità locali" indicate nella visura della Camera di Commercio non sono soggette al controllo diretto dell'Azienda poiché si tratta di strutture temporanee (ossia dipendenti da dinamiche commerciali legate agli appalti pubblici, al comportamento dei competitors ecc.) di proprietà dei Clienti o comunque sulle quali l'Azienda stessa non ha alcun presidio completo né spazio di manovra e/o decisione. In ogni caso, in queste sedi risultano comunque pienamente applicate tutte le attività del SQSA, mediante la distribuzione al personale di idonee policy quali il codice di comportamento ambientale, le modalità di gestione dei rifiuti ecc.



06/04/2024

Roberto Estrova

3 OBBLIGHI DI CONFORMITÀ

Al fine di identificare, valutare, recepire, registrare e diffondere gli Obblighi di Conformità (norme, regolamenti e leggi cogenti oltre a capitolati, contratti ecc.) in ambito ambientale, SARCA-GMA ha definito una specifica procedura all'interno del proprio SQSA, la quale ha anche l'obiettivo di stabilire come gli Obblighi di Conformità identificati si applichino agli aspetti ambientali delle proprie attività.

In particolare, la procedura attribuisce la responsabilità del reperimento, selezione e distribuzione degli Obblighi di Conformità in ambito ambientale al Responsabile Ambiente, il quale si occupa di predisporre ed aggiornare periodicamente una raccolta organica degli stessi, interpretandoli, confrontandoli con la realtà aziendale (per valutarne lo stato di conformità) e comunicandoli al Responsabile Qualità ed alle funzioni destinatarie o comunque coinvolte nella loro implementazione.

Gli Obblighi di Conformità cogenti vengono registrati, a cura del Responsabile Qualità, in un apposito registro, ad evidenza del recepimento degli stessi e la dimostrazione del loro fattivo rispetto è possibile mediante l'esibizione delle relative evidenze documentali, archiviate in Azienda presso gli uffici competenti e a disposizione di chi ne faccia richiesta.

SARCA-GMA ha considerato, inoltre, il documento di riferimento sulla migliore pratica di gestione ambientale, sugli indicatori di prestazione ambientale settoriale e sugli esempi di eccellenza per il settore della produzione di prodotti alimentari e bevande a norma del regolamento CE n.1221/2009 (EMAS). Tuttavia, si precisa che il documento non fa riferimento al settore specifico dell'Azienda (ossia la ristorazione collettiva, codice NACE 56), bensì, come peraltro precisato dal documento stesso, al settore delle industrie alimentari (codice NACE 10) e della produzione di bevande (codice NACE 11). Dunque, molte delle indicazioni ivi contenute non sono facilmente traslabili nella realtà di SARCA-GMA, che ne ha comunque tenuto conto nella presente Dichiarazione Ambientale.



06/04/2024

Roberto Estrova

4 DESCRIZIONE GENERALE DELL'AZIENDA

4.1 DATI GENERALI DELL'AZIENDA

Ragione Sociale

Indirizzo Sede Legale e Impianto

Indirizzo Sede di Direzione e Area Nord-Est

Indirizzo Sede Area Nord-Ovest e Impianto

Telefono

Fax

E-mail

PEC

Sito web

Ultimo fatturato annuale registrato (2023)

Classificazione area ubicazione insediamenti

Anno di fondazione

Anno di acquisto da parte della Capo-Gruppo

Relazione con la Capo-Gruppo

Anno di insediamento nelle sedi attuali

Organico totale azienda

Orario di lavoro

Amministratori

Responsabile Operativo

Responsabile Qualità e Referente EMAS

Responsabile Ambiente

Gestione contatti con il pubblico

Codice EA

Codice NACE

SARCA-GMA S.r.L.

Via Travagliato n.16 - 25030 - Torbole Casaglia (Bs)

Via Achille Grandi n.2 - 25030 - Brescia

Via Nazario Sauro n.12 - 20862 - Arcore (Mb)

030.2686111

030.2686153

i.foresti@sarcacatering.it

sarcacatering_bs@legalmail.it

www.sarcacatering.it

18.000.000€

Zone e/o complessi industriali

1985

2001

Di proprietà per il 49%

Brescia 2003, Torbole C. 2007, Arcore 2010

Circa 265 Persone (dato FTE)

Variabile a seconda di mansione e servizio erogato

Giuliano Scotuzzi, Stefano Pisoni

Stefano Pisoni

Dott.ssa Irene Foresti

Ing. Claudio Quintieri

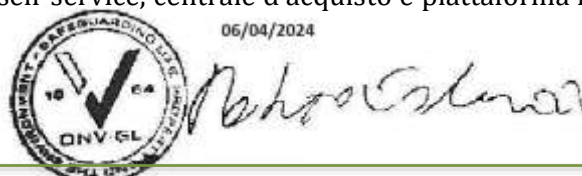
Dott.ssa Irene Foresti (i.foresti@sarcacatering.it)

30-31-35

56.29-52.10-81.21

Il numero di dipendenti dell'Azienda è suscettibile di variazioni, anche di cospicua portata, da un mese all'altro a seconda dell'andamento dell'attività commerciale, ossia in funzione della perdita o dell'acquisizione di nuovi Clienti; questi, infatti, sono rappresentati perlopiù da appalti pubblici (acquisibili mediante partecipazione a procedure di gara) e da aziende o enti privati (che possono disdettare il contratto in qualsiasi momento). Oltre l'80% dei dipendenti, inoltre, sono assunti con contratti part-time e/o subiscono sospensione estiva delle proprie attività a causa della natura intrinseca dei Servizi espletati da SARCA-GMA, i quali richiedono copertura solo in determinate fasce orarie (pranzo e cena) ed in determinati periodi dell'anno (ad es. solo d'inverno, come nel caso delle scuole). Dunque, nonostante l'azienda attualmente conti circa **265 dipendenti (dato FTE)**, le attività descritte e coperte dal Sistema Ambientale EMAS riguardano solo il numero di addetti indicati al Cap. 2, ossia quelli presenti nelle sole Sedi permanenti e poste direttamente sotto il controllo dell'Azienda.

L'attività espletata da SARCA-GMA, secondo quanto riportato nel certificato UNI EN ISO 14001:2015, è la seguente: "Progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione per la collettività: preparazione, distribuzione e consegna di pasti veicolati. Attività di Centro Cottura e self-service, centrale d'acquisto e piattaforma logistica



di distribuzione di prodotti alimentari destinati alla ristorazione collettiva. Progettazione ed erogazione di servizi di pulizia e disinfezione locali” (“Designing and supplying food services: preparing, cooking and delivering carried meals. Cooking center, self-service restaurant, central buying and logistics platform of food products for food services. Designing and supplying cleaning services”). Si precisa che l’attività di “centrale d’acquisto e piattaforma logistica di distribuzione” è condotta in via sporadica solo quando è necessario approvvigionare grossi quantitativi di merce da distribuire poi alle unità locali esterne (ad es. quando, nel periodo natalizio, vengono acquistati panettoni e pandori da regalare ai Clienti ed i Fornitori necessitano, per ragioni logistiche, di effettuare una sola consegna). Tali consegne straordinarie da parte dei Fornitori vengono comunque sempre effettuate contestualmente alle consegne ordinarie, di modo da non appesantire gli impatti ambientali dovuti alla logistica, che in tal caso si rivelano pressoché trascurabili.

4.2 DATI GENERALI DEL VERIFICATORE AMBIENTALE

Ragione Sociale

Indirizzo

Telefono

E-mail

N° registrazione accreditamento

Ambito accreditamento

Organismo accreditamento

Referente/i

DNV

Via Energy Park n.14 - 20871 - Vimercate (Mb)

039.6890029

info@dnv.it

009P Rev.05 - Codice EU n°IT-V-0003

Verificatore ambientale in accordo al regolamento EMAS

Accredia

Ing. Nunzia Miele (nunzia.miele@dnv.com)

4.3 PRESENTAZIONE DELL’AZIENDA

Il core business di SARCA-GMA è costituito dalla progettazione ed erogazione di Servizi di Ristorazione in ambito pubblico, privato e commerciale, sia di proprietà che in conto terzi, genericamente riassumibili nelle due attività principali di produzione pasti (preparazione, trasporto e distribuzione di pasti preparati secondo tutte le possibili tecnologie produttive e attività accessorie nelle prestazioni di Servizi di Ristorazione, come pulizie ecc.) e progettazione e gestione di Servizi di Ristorazione (destinati a segmenti di mercato collettivo, quali scuole pubbliche e private, ospedali ecc. e commerciale, quali self-service, ristoranti, snack-bar, pizzerie, buoni pasto e simili).

4.4 LA SEDE DI DIREZIONE E DELL’AREA OPERATIVA NORD-EST - BRESCIA

Questa Sede è fisicamente inserita all’interno dello stabile in cui si trova anche la Sede di Direzione della Capogruppo (Pulitori&Affini S.p.A), in un’area industriale-commerciale nelle immediate vicinanze del casello autostradale di Brescia Ovest (Autostrada A4), in via Achille Grandi n.2.

L’insediamento, costruito nel 2003 e di superficie totale di 18.000 mq, è composto da un fabbricato adibito ad uffici (strutturato su quattro piani ed un piano interrato, adibito a zona relax per il personale), un fabbricato adibito a magazzino (a piano unico) ed uno spazio interno all’aperto recintato adibito a parcheggio ed area verde. I locali adibiti ad ufficio sono perlopiù



esposti ad est e dispongono di ampie superfici vetrate dotate di tende di cotone e, sul lato sud dell'edificio, di pellicole atte a ridurre l'insolazione dei locali; tali accorgimenti consentono una diffusione omogenea della luce nei vari ambienti. I vari piani possono comunicare fra loro sia tramite le scale interne che tramite l'ascensore, installato nel 2003, mosso da impianto meccanico inserito direttamente nel corpo cabina e verificato con esito positivo secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Il complesso confina su due lati con altre attività commerciali-industriali e su due lati dà accesso diretto, rispettivamente, a via Guglielmo Ghislandi ed a via Achille Grandi.

A parte i terreni irrigui, con i quali l'insediamento confina, proprio perché collocato ai bordi esterni della zona industriale, nessun altro ecosistema naturale è individuabile nelle vicinanze né sono presenti corsi d'acqua o colture particolari, boschi o riserve naturali di sorta.

L'impianto di riscaldamento/condizionamento è costituito da un sistema di condizionamento VRV (Variable Refrigerant Flow) che conta 12 pompe di calore (potenza complessiva di 218 kWh per il raffresco e 246 kWh per il riscaldamento) funzionanti con gas non lesivo per lo strato di ozono (R410/R407C). L'impianto termico è costituito da caldaia di potenza nominale inferiore a 35 kW. Il ricircolo dell'aria è garantito da un sistema di ventilazione a recupero di calore e tutto lo stabile adibito a uffici è dotato di cappotto termico.

Tali impianti sono in regola con tutti i controlli e le manutenzioni previste dalla legge (prove fumi, controllo ed eventuale denuncia gas fluorurati ad effetto serra ecc.).

L'impianto idraulico-fognario (costituito da rubinetteria standard con frangi-getto, sciacquoni wc temporizzati ed autoclave da 200 L) è suddiviso in un impianto idrico sanitario (distribuisce l'acqua tramite tre linee separate, ossia acqua fredda per lavandini e docce, acqua fredda da utilizzo secondario per i WC e acqua calda, secondo uno schema del tipo ad albero, costituito da una dorsale principale, colonne montanti e collettori di piano) ed un impianto di raccolta e recapito in pubblica fognatura (ripartito in due parti, acque nere e acque meteoriche).

L'impianto di illuminazione artificiale, dotato di sistema di emergenza, è costituito da lampade sia al neon che a LED installate nel soffitto (potenza complessiva di 29.48 kW di cui 9.9 kW per la palazzina uffici, l'unica che interessa anche le attività di SARCA-GMA), disposte in numero e collocazione tale da non colpire direttamente gli occhi degli operatori e sufficiente a garantire un'agevole lettura al videoterminale e di testi stampati. Nei locali poco frequentati e a rischio di dimenticanza delle luci accese, le luci stesse sono dotate di timer per lo spegnimento automatico, che scatta dopo un periodo di tempo prefissato.

Non sono presenti attrezzature, apparecchi o altri strumenti funzionanti a gas.

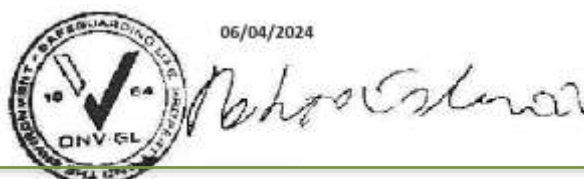
In tutti i locali dell'edificio vige il divieto assoluto di fumo e tutti i piani sono provvisti di servizi igienici dotati di acqua calda ed in numero sufficiente per tutto il personale presente.

Presso tale Sede, dove si effettuano esclusivamente attività d'ufficio e nessuna attività produttiva, sono presenti, per la sola parte relativa a SARCA-GMA ed in frequenza variabile a seconda delle diverse organizzazioni lavorative, **3 Persone (tutti impiegati)**.

I mezzi di trasporto e/o veicoli presenti in tale Sede sono:

N°	TIPOLOGIA	ALIMENTAZIONE	DISPONIBILITÀ
1	Auto aziendale	Diesel Euro 6	A noleggio

Oltre a queste, possono essere presenti, in numero e con frequenza variabile a seconda dei periodi in funzione delle attività e/o necessità dell'Azienda, Persone esterne quali consulenti, lavoratori interinali e/o di cooperative, rappresentanti dei Fornitori ecc., con le eventuali auto personali.

06/04/2024




Sede di Brescia - Gli uffici



Sede di Brescia - Gli esterni

4.5 LA SEDE LEGALE E IMPIANTO - TORBOLE CASAGLIA (BS)

L'insediamento di Torbole Casaglia (Bs), nonché Sede Legale di SARCA-GMA, è sito in via Travagliato n.16 ed è costituito da tre aree distinte (l'Ufficio Operativo, l'Impianto produttivo ed il self-service aperto al pubblico), distribuite su un piano unico e dotate di parcheggio interno, recintato ed all'aperto (destinato sia al personale che ai Clienti) ed uno spazio per lo stoccaggio dei rifiuti. L'insediamento occupa circa 950 mq con 1.300 mq di aree esterne. Tutti i locali e le aree esterne sono parte dello stabile di proprietà dell'azienda Fonderia di Torbole S.p.A., il quale a sua volta è collocato in un'area industriale-commerciale. Il complesso confina su tre lati con altre attività commerciali-industriali e su un lato dà accesso diretto a via Travagliato. I locali adibiti ad ufficio sono stati ricavati in un prefabbricato abitativo esposto a nord-est dotato di finestre e impianto di riscaldamento/condizionamento di tipo split.

Le aree produttive dell'Impianto sono invece strutturate e fra loro interconnesse secondo uno schema organizzato in: zona di ricevimento Fornitori, zone di stoccaggio generi alimentari, zone di stoccaggio materiali accessori alla produzione (tovagliette, bicchieri ecc.), zone di stoccaggio contenitori di trasporto, zona lavorazioni primarie, zona cucina/preparazione, zone confezionamento/spedizione dei pasti e zone destinate al personale (servizi igienici, spogliatoi ecc.).

I locali destinati al self-service sono parte dello stesso stabile in cui si trova l'Impianto e sono a locale unico dotato di linea di distribuzione, zona bar e area destinata ai commensali, accessibile direttamente dall'esterno.

Ad eccezione di alcuni terreni irrigui collocati dall'altro lato della strada provinciale sulle quale si affaccia tale Sede, non sono presenti ecosistemi, corsi d'acqua o colture particolari, boschi o riserve naturali di sorta nelle vicinanze.

L'impianto di riscaldamento è costituito da caldaia a metano (potenza termica nominale totale 106 kW) con funzionamento a condensazione, mentre quello di condizionamento è strutturato con un gruppo frigorifero che alimenta radiatori ad aria (caricati con 20kg di refrigerante non lesivo per lo strato di ozono, R407C). Non è presente isolamento termico.



06/0

Roberto Colaneri

L'impianto idraulico-fognario è suddiviso in una parte dedicata alle aree produttive ed una parte dedicata ai servizi igienici. La prima parte è strutturata con un sistema di convoglio delle acque reflue ad un degrassatore (periodicamente spurgato), il quale a sua volta conduce ad una vasca di decantazione ed in seguito alla rete fognaria pubblica; la seconda parte, invece, è costituita da una fossa biologica che conduce anch'essa alla rete fognaria pubblica.

L'impianto di illuminazione artificiale, dotato di sistema di emergenza, è costituito da lampade al neon, disposte in numero e collocazione tale da non colpire direttamente gli occhi degli operatori.

Sono presenti 4 cappe aspiranti con portata complessiva di 29.400 cm², 51 attrezzature elettriche con potenza complessiva di 208,95 kW e 14 attrezzature funzionanti a gas con potenza complessiva di 431,5 kW.

Tali impianti ed attrezzature sono in regola con tutti i controlli e le manutenzioni previste dalla legge (prove fumi, controllo ed eventuale denuncia gas fluorurati ad effetto serra ecc.).

Per tale Sede è stata effettuata comunicazione di attività a inquinamento "scarsamente rilevante" per l'esercizio dell'attività in deroga (Art. 272 del D.Lgs. 152/2006, DGR 29/10/2001 n.7/6631) al Comune di Torbole Casaglia in data 02/06/2017.

In tutti i locali dell'edificio vige il divieto assoluto di fumo e tutti i piani sono provvisti di servizi igienici dotati di acqua calda ed in numero sufficiente per tutto il personale presente.

Presso tale Sede sono presenti, mediamente in relazione alle necessità organizzativo-lavorative, **34 Persone**.

I mezzi di trasporto e/o veicoli presenti in tale Sede sono:

N°	TIPOLOGIA	ALIMENTAZIONE	DISPONIBILITÀ
7	Furgoni pasti	Diesel Euro 6B	Fornitore esterno
1	Furgoni pasti	Diesel Euro 6D	Fornitore esterno
1	Furgoni pasti	Diesel Euro 5 Ecol.	Fornitore esterno

Oltre a queste, possono essere presenti, in numero e con frequenza variabile a seconda dei periodi in funzione delle attività e/o necessità dell'Azienda, Persone esterne quali consulenti, lavoratori interinali e/o di cooperative, rappresentanti dei Fornitori ecc., con le eventuali auto personali.



Sede di Torbole Casaglia - Gli ambienti produttivi



Sede di Torbole Casaglia - Gli ambienti produttivi

06/04/2024



Sede di Torbole Casaglia - Gli esterni



Sede di Torbole Casaglia - Il self-service

4.6 LA SEDE DELL'AREA OPERATIVA NORD-OVEST E IMPIANTO - ARCORE (MB)

L'insediamento di Arcore è sito in via Nazario Sauro n.12 (accesso principale) ed è costituito da tre aree distinte (l'Ufficio Operativo, l'Impianto produttivo ed un self-service interaziendale) distribuite su un piano unico (primo piano) ed uno spazio per lo stoccaggio dei rifiuti. L'insediamento occupa circa 810 mq. Tutti i locali e le aree esterne sono parte dello stabile di proprietà dell'azienda Tecnogroup, società di servizi, il quale a sua volta è collocato in un'area industriale-commerciale, con la quale confina su tutti e 4 i lati. Sono presenti piccole porzioni di copertura ad amianto, ma non sono installate sui locali in cui si trovano i locali produttivi ed operativi dell'Azienda.

Le aree produttive dell'impianto sono invece strutturate e fra loro interconnesse secondo uno schema organizzato in: zona di ricevimento Fornitori, zone di stoccaggio generi alimentari e materiali accessori alla produzione (tovagliette, bicchieri ecc.), zone di stoccaggio contenitori di trasporto, zona lavorazioni primarie, zona cucina/preparazione, zone confezionamento/spedizione dei pasti e zone destinate al personale (servizi igienici, spogliatoi ecc.). Gli accessi a tutte queste zone sono possibili dalle aree esterne dello stabile, prevalentemente adibite a parcheggio. È inoltre presente un montacarichi utilizzato per le sole merci, ma non per il trasporto di persone.

I locali destinati al self-service sono parte dello stesso stabile in cui si trova l'Impianto e sono a locale unico dotato di linea di distribuzione ed area destinata ai commensali. I locali adibiti ad Ufficio Operativo sono ricavati di fianco alle zone di stoccaggio, sono rivolti a nord e dotati di impianto di illuminazione e riscaldamento e di finestre sufficienti.


Non sono presenti ecosistemi, corsi d'acqua o colture particolari, boschi o riserve naturali di sorta nelle vicinanze.

L'impianto di riscaldamento è alimentato da centrale termica alimentata a metano (categoria E2, anno 2005, potenza termica nominale al focolare 8.840 kW), mentre quello di condizionamento è tipo split (non soggetto a denuncia F-Gas) presso l'ufficio e centralizzato per tutto lo stabile per la sala mensa ed i locali produttivi (soggetto a denuncia F-Gas a carico della proprietà e di cui SARCA-GMA acquisisce evidenza). Tutti gli impianti sono di proprietà dell'azienda Tecnogroup e non è presente isolamento termico.

Nel corso del 2018 è stata effettuata una modifica delle modalità di erogazione e gestione del calore, ossia sono stati rimossi i termosifoni ed è stato installato un sistema di erogazione di aria calda, dunque non è stata effettuata nessuna modifica a livello impiantistico.

L'impianto idraulico-fognario è strutturato con un corpo ricettore relativo a tutto lo stabile che fa da sistema di convoglio alla rete fognaria pubblica (scarico situato a sud dello stabile stesso) per tutte le aziende ivi presenti. Per la cucina è presente un degrassatore, gestito interamente e direttamente dalla proprietà Tecnogroup, la quale è dun-



06/04/2024
 *Nelso Colaneri*

que intestataria del rifiuto ed imputa a SARCA-GMA solamente i costi della gestione stessa. Tutti gli scarichi sono civili, mentre per le acque meteoriche non è presente alcuna separazione o vasca di raccolta, poiché confluiscono nella rete fognaria e in pozzi perdenti presenti sui piazzali.

L'impianto di illuminazione artificiale, dotato di sistema di emergenza, è costituito da lampade al neon, disposte in numero e collocazione tale da non colpire direttamente gli occhi degli operatori. Sono presenti 5 cappe aspiranti con portata complessiva di 182.000 cm², 31 attrezzature elettriche con potenza complessiva di 158,7 kW e 2 attrezzature elettriche con potenza complessiva di 16.3 A e 7 attrezzature funzionanti a gas con potenza complessiva di 176 kW.

Tali impianti ed attrezzature sono in regola con tutti i controlli e le manutenzioni previste dalla legge (prove fumi, controllo ed eventuale denuncia gas fluorurati ad effetto serra ecc.), eseguiti dalla proprietà dei locali.

Per tale Sede è stata effettuata comunicazione di attività a inquinamento "scarsamente rilevante" per l'esercizio dell'attività in deroga (Art. 272 del D.Lgs. 152/2006, DGR 29/10/2001 n.7/6631) al Comune di Arcore.

In tutti i locali dell'edificio vige il divieto assoluto di fumo e tutti i piani sono provvisti di servizi igienici dotati di acqua calda ed in numero sufficiente per tutto il personale presente.

Presso tale Sede sono presenti, mediamente in relazione alle necessità organizzativo-lavorative, **11 Persone**.

I mezzi di trasporto e/o veicoli presenti in tale Sede sono:

N°	TIPOLOGIA	ALIMENTAZIONE	DISPONIBILITÀ
2	Furgoni pasti	Diesel Euro 6B	Fornitore esterno

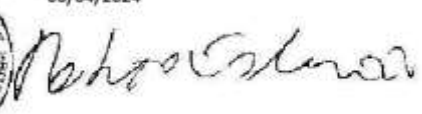

Oltre a queste, possono essere presenti, in numero e con frequenza variabile a seconda dei periodi in funzione delle attività e/o necessità dell'Azienda, Persone esterne quali consulenti, lavoratori interinali e/o di cooperative, rappresentanti dei Fornitori ecc., con le eventuali auto personali.



Sede di Arcore - Gli ambienti produttivi



Sede di Arcore - L'ambiente esterno

06/04/2024





Sede di Arcore - Il self-service



Sede di Arcore - Il self-service

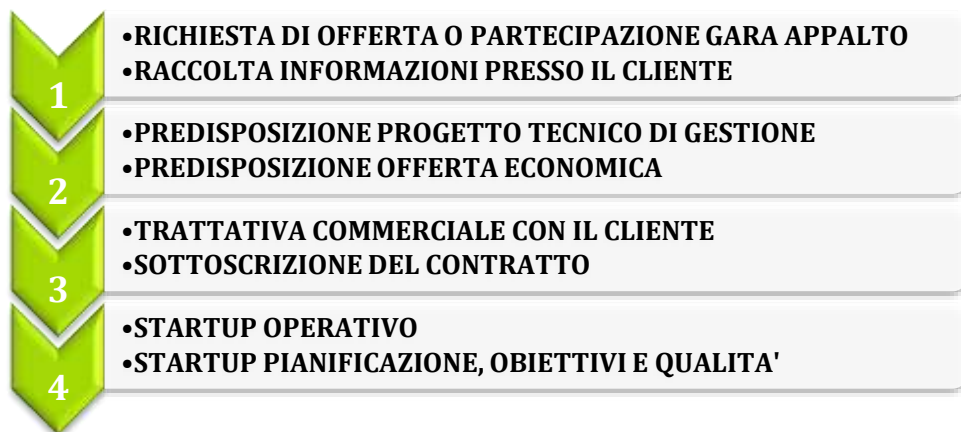
4.7 PROCESSI E ATTIVITÀ SVOLTE

Presso le Sedi sopra descritte vengono svolte attività d'ufficio e/o attività produttive, condotte dalle Persone secondo specifiche Istruzioni Operative, policy aziendali e/o Manuali di Autocontrollo HACCP, per i quali sono previste specifiche sessioni formative, addestramento sul campo, istruzione ed informazione.

Il Servizio di Ristorazione viene progettato (vedasi schema esemplificativo in figura) secondo un iter di adattamento e personalizzazione in funzione di una serie di elementi quali (elenco non esaustivo): richieste dei Clienti, vincoli previsti da Capitolati e/o Contratti, Obblighi di Conformità contenuti nella legislazione specifica di ambito territoriale (comunale, provinciale, regionale ecc.), necessità operative ed economiche, disponibilità sul mercato di determinate materie prime, stagionalità, vincoli logistici ecc.

L'erogazione standard del Servizio di Ristorazione può essere invece riassunta come esemplificato nel processo a lato. Il tutto è sempre seguito da una verifica della qualità percepita dal Cliente (mediante varie attività, quali indagini di customer satisfaction, visite di cortesia ecc.).

I processi qui descritti possono subire variazioni, sia nella scansione temporale delle varie fasi sia nella natura delle fasi stesse a seconda delle specifiche esigenze e/o necessità dei Clienti ed in funzione di eventuali vincoli legali (ricorsi in appalti pubblici ecc.).



06/04/2024

Roberto Estrova

4.8 FORNITORI

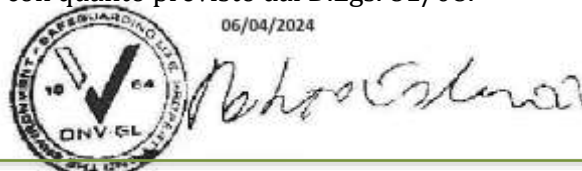
La scelta dei Fornitori è stata modulata, secondo quanto previsto dal SQSA, da diversi criteri tra i quali la storicità degli stessi, la correttezza ed il rispetto degli accordi sottoscritti, la cura dei prodotti alimentari, il tempo di risposta alle richieste, i controlli delle temperature di trasporto, la qualità dei prodotti e la professionalità dei servizi offerti. Tutti i Fornitori hanno presentato la certificazione di aver attuato un piano di analisi e di controllo dei punti critici e di essersi conformati a tutti gli Obblighi di Conformità. In ogni caso, ogni Fornitore è costantemente monitorato alla consegna delle forniture e ad ogni problematica riscontrata si procede secondo quanto previsto dal SQSA.

Di seguito, elenco dei principali Fornitori in uso presso le Sedi di Torbole Casaglia ed Arcore (presso la Sede di Brescia, essendoci solo uffici, non avviene alcuna consegna da parte dei Fornitori):

FORNITORE	PRODOTTI FORNITI	RECAPITI
AIA AGRICOLA	Carni e derivati, ovoprodotti	P.zza Veronesi - S. Martino B.A. (Vr)
ASSOCATERING	Materiale di consumo	Via campaldino - Ponte a poppi (Ar)
BIODIFFUSIONE	Ortofrutticoli	Via Bergandi - Mazzè (To)
CHEMSERVICE	Laboratorio di analisi	Via F.lli Beltrami - Novate M.se (Mi)
BIBO ITALIA	Materiale di consumo	Via E. De Nicola - Settimo T.se (To)
COSTAR	DPI	Via Volta - Gaggiano (Mi)
DAC	Prodotti freschi, secchi e gelo	Via G. Marconi - Flero (Bs)
FACCHINI AGRICOLA	Ortofrutticoli	Via Martiri d. Libertà - Poncarale (Bs)
GENERAL BEVERAGE	Bevande ed erogatori	Via Galleria del Corso - Milano
GENERAL FOOD	Prodotti surgelati e congelati	Via Cavour - Calcinato (Bs)
GRANAROLO	Lattiero caseari	Via Cadriano - Bologna
GRANDI SALUMIFICI	Carni e derivati	Strada Gherbella - Modena
IGROUP	Prodotti per pulizia	Via Donat Cattin - Voghera (Pv)
LA CASERA MARTINELLI	Lattiero caseari	P.zza Don Seghezzi - Almè (Bg)
MEDIACENTER	Pulizie, sanificazioni	Via Chiaravagna - Genova
MY BEVERAGES	Bevande	Via Bergamo - Capriate S.G. (Bg)
NEW CONSULT AMBIENTE	Servizio ritiro oli esausti	Via 8 marzo - Borgo S. Giacomo (Bs)
ORTOFOOD	Ortofrutticoli	Via Nova - Trecate (No)
PESSINA CARNI	Carni e derivati	Via C. Pisacane - Pero (Mi)
PRODA CARNI	Carni e derivati	Via Ronchi - Castelguelfo (Pr)
REDAELLI FRUTTA	Ortofrutticoli	Via U. Foscolo - Giussano (Mb)
SPREAFICO	Ortofrutticoli	Via Campagnola - Dolzago (Lc)

4.9 PREVENZIONE INCENDI

Tutte le Sedi contemplate dal presente documento sono in regola con gli Obblighi di Conformità e gli adempimenti previsti per la prevenzione incendi ed in generale con quanto previsto dal D.Lgs. 81/08.



In particolare, SARCA-GMA ha provveduto (per tutte le Sedi) a:

- Effettuare le prove di evacuazione previste o richiederne l'evidenza alla proprietà dei locali.
- Acquisire il CPI per le sedi di Brescia e Arcore (Brescia attività 75.1.A, 70.1.B, 49.1.A rinnovato ad ottobre 2023 e dunque con scadenza ottobre 2026; Arcore attività 74.1.A scadenza dicembre 2024) ed a presentare SCIA ai fini della sicurezza antincendio per la sede di Torbole Casaglia (attività 74.2.B, scadenza gennaio 2026, Prot. n.354 del 09/01/2023).
- Nominare il nuovo RSPP (Ing. Claudio Quintieri).
- Nominare e formare gli addetti alle attività antincendio.
- Designare gli incaricati dei controlli a carico dei presidi antincendio, sia fra il personale interno che fra i Fornitori (Farco per le Sedi di Brescia e Torbole Casaglia, TecnoGroup Impianti per la Sede di Arcore).
- Predisporre l'idonea segnaletica o richiederne la predisposizione alla proprietà dei locali.

L'Azienda si è inoltre dotata di un Piano di emergenza, che prevede tutte le procedure da mettere in atto in caso di incendio, sia da parte della squadra antincendio che da parte delle Persone.

4.10 INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Tutte le Sedi contemplate dal presente documento si trovano in aree occupate solo da realtà produttive, in cui non sono presenti abitazioni civili né corsi d'acqua superficiali limitrofi o ambienti di particolare rilevanza climatico-naturalistico.

La geomorfologia delle aree è fondamentalmente pianeggiante e non presenta particolarità di rilievo, mentre la meteorologia della zona è quella tipica della Pianura Padana, caratterizzata da inverni freddi e secchi ed estati calde e afose, con un elevato tasso di umidità. Le piogge sono concentrate nelle stagioni intermedie e rientrano nel range di piovosità media del nord-Italia.

Di seguito i dati specifici delle tre Sedi (rilevati da www.coordinate-gps.it e Google Maps Hearth).



LATITUDINE 45.52° E LONGITUDINE 10.17°



06/04/2024

Roberto Estrova



LATITUDINE 45.51° E LONGITUDINE 10.11°



LATITUDINE 45.62° E LONGITUDINE 9.33°

4.11 INDUSTRIE INSALUBRI

L'Azienda non rientra, per le attività svolte, tra le industrie insalubri così come classificate dal D.M. del 05.09.1994 "Elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 del testo unico delle leggi sanitarie".



06/04/2024

Roberto Estrova

5 DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO (SQSA)

SARCA-GMA è da anni dotata di un Sistema di gestione integrato Qualità, Sicurezza e Ambiente (SQSA) sviluppato, oltre che su EMAS, sulle seguenti certificazioni:

- UNI EN ISO 9001:2015 - "Sistemi di gestione per la qualità"
- UNI EN ISO 14001:2015 - "Sistemi di gestione ambientale".
- ISO 45001:2018 - "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro".
- ISO 22000:2018 - "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare".
- ISO 22005:2008 - "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari".
- SA8000:2014 - "Social accountability international standard".
- PRODUZIONI BIOLOGICHE - Disciplinare ICEA.
- PRODUZIONI SENZA GLUTINE - Disciplinare ICEA.

Il SQSA è strutturato con un Manuale della Qualità integrato, al quale fanno riferimento specifiche Procedure, Istruzioni Operative, GMP (Good Manufacturing Practices), modulistica e documentazione specifica.

Almeno annualmente, in occasione del Riesame di Direzione, l'Azienda provvede a definire un Piano di Miglioramento (con obiettivi trasversali a tutte le certificazioni ed assegnati alle rispettive funzioni aziendali, per quanto di competenza) ed a ridefinire o confermare la Politica per la Qualità Integrata.

SARCA-GMA si è inoltre dotata di un Modello Organizzativo ai sensi del D.Lgs. 231/01, volto alla messa in atto di tutte le strategie (controlli, formazione ecc.) utili alla prevenzione dei reati (anche in campo ambientale) mediante l'attività di un Organismo di Vigilanza (OdV) interno.

5.1 CONTESTO ORGANIZZATIVO E MAPPATURA DEL PROCESSO AMBIENTALE

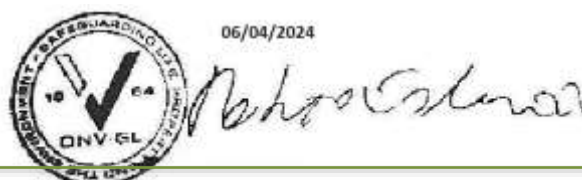
L'Azienda, in conformità alla norma UNI EN ISO 14001:2015 ed al Reg. UE 1505/2017 e s.m.i. ha provveduto ad inquadrare il Processo Ambientale, definendone il contesto organizzativo mediante mappatura delle parti interessate rilevanti (interne ed esterne) alle proprie prestazioni ambientali e dei fattori esterni ed interni (sia positivi che negativi) rilevanti per le proprie finalità ed indirizzi strategici e che possono influenzarne la capacità di raggiungere gli obiettivi prefissati. Per i dettagli si rimanda al Cap.6.

5.2 LA STRUTTURA DI GOVERNANCE SU CUI SI BASA IL SQSA

L'Azienda è basata su una struttura di governance a sistema ordinario, che vede un due amministratori ai quali fanno capo le funzioni operative, assistite da funzioni di supporto dipendenti dalla società Capo-Gruppo (Pulitori&Affini S.p.A.), compresa la Direzione Qualità, Sicurezza e Ambiente, strutturata con un unico ufficio che gestisce le quattro principali società del gruppo: Pulitori&Affini S.p.A, SARCA-GMA S.r.L., Italia Chef S.r.L. ed Ecopadana S.r.L. Le Persone di riferimento sono indicate al Par. 4.1.

Vista la molteplicità ed eterogeneità degli aspetti in gioco, tutte le attività del SQSA sono state affidate, per quanto di competenza, a team multidisciplinari (Quality Teams) composti da rappresentanti delle funzioni coinvolte, ossia:

- Food Safety Team (gruppo per la sicurezza alimentare).
- Environment Safety Team (gruppo per la salvaguardia dell'ambiente).
- Social Performance Team (gruppo per la performance sociale).



- Health&Safety Team (gruppo per la salute e sicurezza delle Persone).

L'Environment Safety Team (EST), di seguito esemplificato in forma grafica, è uno dei quattro Quality Teams che operano in Azienda ed è composto da:

- Responsabile Ambiente (acronimo "AMB") con il ruolo di Leader e coordinatore dell'intero gruppo (acronimo "ESTL").
- Responsabile Qualità (acronimo "RQSA").
- Inditore competente e responsabile per Sede o Area Operativa o Legale Rappresentante.



La Politica Integrata Qualità, Sicurezza e Ambiente è sempre disponibile nella versione più aggiornata sul sito dell'Azienda www.sarcacatering.it, mentre di seguito si presenta un estratto della stessa relativamente al tema ambientale:

- Progettare prodotti e servizi sostenibili mediante, quando operativamente ed economicamente possibile, un sistema integrato di azioni e procedure atte alla riduzione dell'impatto ambientale delle proprie attività.
- Attuare tutte le strategie comunicative utili (formazione e addestramento compresi) per fare in modo che la Politica diventi parte integrante della cultura e della responsabilità di tutte le persone che lavorano per SARCA-GMA.
- Addestrare i propri Direttori ed i propri Responsabili affinché orientino il proprio stile di lavoro e del proprio team alla Politica, nel rispetto delle procedure e delle norme ed impegnandosi per il miglioramento continuo.
- Destinare risorse alla ricerca e sviluppo di materie prime, prodotti, risorse umane, tecniche, tecnologie, strategie e partnership che consentano il miglioramento continuo della qualità sotto tutti i suoi aspetti e su tutti i fronti.
- Costruire un efficace sistema di collaborazione e comunicazione "di ritorno" con clienti, dipendenti e partner commerciali al fine della soddisfazione di tutti gli stakeholders coinvolti.
- Operare in conformità a quanto previsto dal Modello Organizzativo redatto ai sensi del D.Lgs. 231/2001.
- Impegnarsi a migliorare costantemente la propria prestazione ambientale e quella dei propri Fornitori.



06/04/2024

Roberto Estrova

6 ANALISI E DATI GENERALI ASPETTI AMBIENTALI

Si presenta, di seguito, analisi, definizione e quantificazione degli aspetti ambientali (diretti ed indiretti), che possono avere un impatto ambientale (positivo o negativo) presso le tre Sedi considerate, la cui significatività è stata valutata tenendo conto dei seguenti elementi: potenzialità dell’aspetto considerato di causare un danno ambientale, fragilità dell’ambiente (locale, regionale, globale ecc.), entità, numero, frequenza e reversibilità degli impatti ambientali conseguenti, Obblighi di Conformità derivanti da eventuali normative ambientali, importanza dell’aspetto considerato per le parti interessate.

Ove necessario e ove disponibili, sono stati inseriti i [dati aggiornati al 31.12.2023](#) che consentano di quantificare gli aspetti ambientali

Per ogni aspetto ambientale più oltre descritto, l’Azienda ha altresì effettuato mappatura delle parti interessate e dei fattori rilevanti, oltre a stimare rischi ed opportunità, informazioni che sono determinate, verificate e riesaminate annualmente (in occasione dell’aggiornamento della presente Dichiarazione Ambientale).

L’importanza delle parti interessate è definita, in accordo con il SQSA, come di seguito descritto:

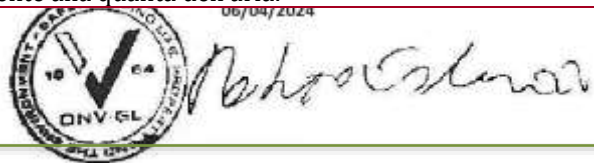
LIVELLI IMPORTANZA PARTI INTERESSATE RILEVANTI - Rev. del 01.08.17		
A	ALTA	Esigenze e aspettative sono Obblighi di Conformità
M	MEDIA	Esigenze e aspettative sono importanti ma non vincolanti
B	BASSA	Esigenze e aspettative sono buone pratiche

MAPPATURA PARTI INTERESSATE RILEVANTI

PARTE INTERESSATA	TIPOLOGIA	ESIGENZE/ASPETTATIVE	IMPORTANZA
Dipendenti	Interna	Lavoro in luoghi sicuri dal punto di vista ambientale	Alta
Clienti	Esterna	Utilizzo a scopo commerciale di servizio certificato EMAS	Media
Fornitori	Esterna	Creazione di partnership virtuose e collaborative in tema ambiente	Media
Istituzioni pubbliche	Esterna	Assenza di problematiche ambientali di rilevanza istituzionale	Alta
Collettività	Esterna	Assenza di problematiche ambientali a ricaduta collettiva	Alta
Residenti limitrofi	Esterna	Assenza di ricadute ambientali negative nella propria zona	Alta
Attività confinanti	Esterna	Assenza di ricadute ambientali negative nella propria zona	Alta

MAPPATURA FATTORI INTERNI ED ESTERNI RILEVANTI

FATTORE RILEVANTE	TIPOLOGIA	COMMENTO
Qualità dell’aria	Esterno	Le tre Sedi sono site in complessi prossimi a insediamenti abitativi, zone per le quali non sono mai stati segnalati problemi di rilievo relativamente alla qualità dell’aria.

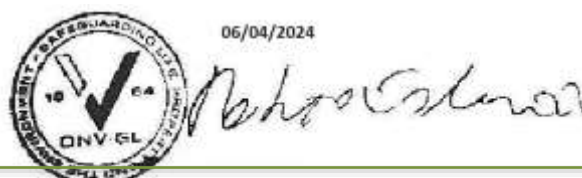


MAPPATURA FATTORI INTERNI ED ESTERNI RILEVANTI

FATTORE RILEVANTE	TIPOLOGIA	COMMENTO
Qualità dell'acqua	Esterno	Le tre Sedi hanno allaccio alla rete idrica pubblica e non usufruiscono di acqua proveniente da pozzi o altre fonti.
Disponibilità di risorse naturali	Esterno	Nei dintorni delle tre Sedi non si ravvisano particolari ecosistemi e le uniche risorse naturali utilizzate sono acqua, gas metano ed energia elettrica.
Cultura e formazione delle Persone	Interno	Le Persone sono state formate relativamente alle tematiche ambientali ed è in essere un programma di ulteriore formazione.
Quadro normativo	Esterno	L'Azienda ha chiaro il quadro normativo di riferimento e ad oggi non ha ricevuto alcuna sanzione relativa all'infrazione della normativa a tema ambientale.
Know-how	Interno	L'Azienda è dotata di buona capacità tecnico-operativa nella gestione delle tre Sedi.
Produzione rifiuti	Interno	L'Azienda produce solo rifiuti assimilabili agli urbani.
Aspetti logistici	Interno	I Clienti serviti sono dislocati entro distanze ragionevoli e tutte le Persone che si spostano per lavoro si organizzano con l'obiettivo di ridurre al minimo le distanze percorse.
Uso prodotti per la pulizia	Interno	Sono in uso prodotti per la pulizia autorizzati dal Ministero della Salute, per i quali è in atto un programma di controllo dei consumi ed ulteriore riduzione degli stessi, laddove possibile compatibilmente con le procedure di Autocontrollo Igienico.
Prestazioni dei Fornitori	Esterno	È in atto un programma di monitoraggio e miglioramento della prestazione ambientale dei Fornitori.
Consumatori/Clienti	Esterno	Nel 2018 è stato effettuato un programma di sensibilizzazione dei Clienti relativamente alle buone pratiche ambientali in mensa.

L'identificazione di rischi ed opportunità, condotta in accordo con quanto definito dal SQSA, si è concentrata in particolare su quelli più influenti nel raggiungere i risultati attesi, al fine di prevenire effetti o inconvenienti indesiderati e conseguire un costante miglioramento della prestazione ambientale aziendale. La valutazione del processo ambientale (opportunamente documentato nella Piattaforma Controllo Processi gestita dal RQSA) ha fatto emergere i seguenti rischi principali:

- Sforamento delle tempistiche di attuazione degli Obblighi di Conformità, mitigato con la definizione e l'attribuzione di precise responsabilità, già in atto.
- Gestione scorretta dei fluidi refrigeranti presenti nelle macchine termiche, mitigato con la pianificazione delle scadenze manutentive, già in atto.
- Emissioni nocive derivanti dai propri impianti, mitigato con la pianificazione delle scadenze manutentive, già in atto.
- Compilazione incompleta o errata di registri e formulari rifiuti, mitigato con l'informazione del personale, già in atto.
- Spreco di risorse naturali durante la produzione e/o le attività accessorie, mitigato con il monitoraggio dei consumi, già in atto.
- Consumo eccessivo di carburanti durante gli spostamenti di lavoro e/o per la consegna dei pasti, rimosso installando sistema satellitare sui mezzi e attuando il monitoraggio dei consumi, già in atto.
- Incendio, mitigato con la messa in atto di tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008.
- Sversamento accidentale sostanze pericolose, mitigato con stoccaggio idoneo e formazione del personale, già in atto.



- Attività scorrette o pericolose per l'ambiente messe in atto dal personale, mitigato con istruzione e controllo dello stesso, già in atto.
- Attività lesive per l'ambiente da parte dei Fornitori, trasferito agli stessi mediante specifici accordi, già in atto.
- Attività a ricaduta negativa per in ciclo di vita, mitigato con la messa in atto di specifici accorgimenti operativi, già in atto.
- Attività scorrette o pericolose per l'ambiente messe in atto dai Clienti, mitigato campagna informativa rivolta ai Clienti, già in atto.

Per quanto riguarda invece le opportunità, è emerso quanto segue:

- Mantenere stabile l'assenza di emergenze, incidenti o denunce, già in atto.
- Ridurre la quantità di rifiuti prodotta mediante monitoraggio ad hoc, già in atto per i rifiuti smaltiti tramite formulario.
- Aumentare la performance ambientale dei Fornitori ancora lacunosi, da sfruttare entro 2 anni.
- Creare una forma mentis orientata all'attenzione ambientale, da sfruttare entro 2 anni.
- Misurare e monitorare il ciclo di vita del proprio Servizio di Ristorazione, da sfruttare entro 3 anni.

6.1 OBBLIGHI DI CONFORMITÀ (ASPETTO DIRETTO)

L'Azienda ha recepito e si è conformata tutti gli Obblighi di Conformità applicabili alle proprie attività e si impegna a garantire gli stessi, oltre ad aver attuato una specifica procedura per il monitoraggio, analisi ed implementazione delle evoluzioni degli stessi, così come richiamato al Par.3.


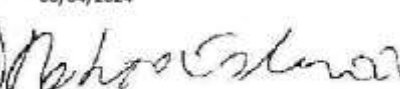
Ad oggi, SARCA-GMA non è stata oggetto di contestazioni e/o sanzioni ascrivibili al mancato rispetto degli Obblighi di Conformità in tema ambientale.

6.2 EMISSIONI IN ATMOSFERA (ASPETTO DIRETTO)

Le attività di SARCA-GMA che determinano emissioni in atmosfera sono identificabili in:

- **Caldaie per il riscaldamento e impianti di condizionamento**
Utilizzate per i soli periodi di tempo consentiti dalle autorità competenti e dalla normativa e sottoposte a regolare verifica dei fumi e manutenzione secondo le prescrizioni di legge.
- **Attrezzature termiche ad effetto frigorifero**
Le attrezzature frigorifere presenti presso le Sedi di Torbole Casaglia ed Arcore sono tutte di recente installazione o prossime alla sostituzione. Anch'esse sono sottoposte a manutenzione e controllo dei fluidi refrigeranti (con eventuale smaltimento conforme degli stessi, qualora esausti) secondo le prescrizioni di legge e da parte di Fornitori abilitati e qualificati.
- **Automezzi aziendali e di proprietà delle Persone**
Utilizzati per recarsi sui luoghi di lavoro e/o per gli spostamenti territoriali per motivi lavorativi, nonché per la consegna dei pasti.

Le principali sostanze inquinanti emesse possono essere dunque anidride carbonica, monossido di carbonio, ossidi di azoto e polveri sottili. Tutti i controlli e le manutenzioni effettuate su tali impianti e/o attrezzature vengono registrati come previsto dalle prescrizioni di legge.

06/04/2024



6.3 SCARICHI NELLE ACQUE, COMPRESI INFILTRAZIONI IN ACQUE SOTTERRANEE (ASPETTO DIRETTO)

Tutte e tre le Sedi presentano due tipologie di scarichi idrici: scarico delle acque nere (servizi igienici) e scarico delle acque bianche (acque meteoriche). Sulle aree di pertinenza esterna di tutte e tre le Sedi non si svolgono attività né sono presenti stoccaggi che possono generare una contaminazione delle acque meteoriche o infiltrazioni in acque sotterranee.

Le acque vengono convogliate in pubblica fognatura, come descritto per ognuna delle tre Sedi ai paragrafi precedenti, previa degrassatura ove necessario. Le acque meteoriche vengono raccolte in rete fognaria e, poiché le stesse non vengono in alcun modo contaminate, il loro scarico non necessita di specifica autorizzazione.

6.4 RIFIUTI (ASPETTO DIRETTO)

I materiali utilizzati per lo svolgimento del lavoro d'ufficio, in tutte e tre le Sedi, sono rappresentati da carta, nastri e cartucce/toner per stampanti, cancelleria ecc., mentre per la produzione dei pasti e l'erogazione dei Servizi di Ristorazione (nelle sole Sedi di Arcore e Torbole Casaglia) si utilizzano principalmente materie prime alimentari, prodotti per la pulizia e la sanificazione, accessori produttivi (stoviglie e contenitori in acciaio inox e/o in materie plastiche, pellicole alimentari ecc.) e attrezzature produttive. Tutti i materiali utilizzati sono privi di agenti cancerogeni o biologici e sono stati scelti previo ed attento vaglio e valutazione delle rispettive schede tecniche e di sicurezza, copia delle quali è conservata presso gli uffici aziendali competenti e nelle tre Sedi.



Particolare attenzione viene inoltre posta alla corretta raccolta di carta e cartone i quali, pur non essendo pericolosi per l'ambiente, se non correttamente riciclati comportano indirettamente uno spreco di risorse quali il legno (quindi le risorse boschive) e l'acqua.

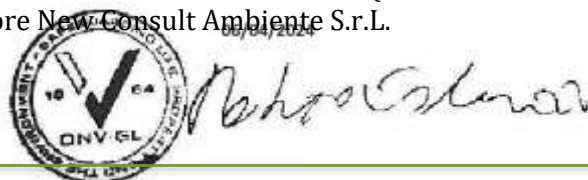
I rifiuti prodotti da tali attività sono dunque in genere assimilabili agli urbani e vengono accumulati, stoccati e smaltiti secondo i regolamenti comunali applicabili, salvo nei casi in cui si siano presi accordi con i Fornitori per la restituzione degli imballaggi (soprattutto con particolare riferimento ai contenitori di grossa capacità e/o ingombro).

Costituiscono eccezione gli oli alimentari ed i toner esausti, per i quali SARCA-GMA adotta adeguati sistemi e tempistiche di stoccaggio fino al momento dello smaltimento, avvalendosi di aziende specializzate per il ritiro e lo smaltimento stesso, con i relativi oneri documentali (gestione formulario, registro ecc.). Le aziende incaricate di tale attività sono New Consult Ambiente S.r.L. per il ritiro e smaltimento degli oli esausti (Sedi di Torbole Casaglia e Arcore), Se.Ge. Ecologia S.r.L. (Sede di Arcore) e Cauto A.r.L. (Sedi Brescia e di Torbole Casaglia) per il ritiro e smaltimento dei toner esausti.

Tutti i rifiuti prodotti vengono registrati, se previsto dalle norme, sul Registro di Carico e Scarico e per tutti i trasporti effettuati viene compilato il relativo Formulario di Identificazione Rifiuto. Inoltre, l'Ufficio Ambiente provvede a verificare le autorizzazioni in capo ai propri Fornitori di gestione del servizio ed a compilare il MUD annuale.

Nel caso in cui dalle attività svolte presso gli Impianti vengano generati rifiuti speciali da conferire a gestori autorizzati (rifiuti non assimilabili agli urbani), l'Impianto richiede l'invio della quarta copia del formulario, di cui procede a fare copia ed a rinviare l'originale alla sede legale del produttore.

Presso la Sede di Arcore e di Brescia, i rifiuti (esclusi oli e toner esausti) vengono raccolti dal relativo Comune mediante differenziazione tipologica, previo confino in idonei sacchi, bidoni o cassonetti nelle apposite zone. Presso la Sede di Torbole Casaglia si conferiscono invece tutti i rifiuti come urbani (raccolti dal relativo Comune), ad eccezione degli oli esausti, conferiti al Fornitore New Consult Ambiente S.r.L.



Di seguito, indicazione della quantità di oli esausti smaltiti nel triennio 2020-2022 e il [dato aggiornato al 31.12.2023](#):

SEDE	ANNO	OLI ESAUSTI SMALTITI (Kg)
BRESCIA	2020	0,00
	2021	0,00
	2022	0,00
	31.12.2023	0,00
ARCORE	2020	57,00
	2021	68,00
	2022	69,00
	31.12.2023	388
TORBOLE C.	2020	80,00
	2021	130,00
	2022	120,00
	31.12.2023	92

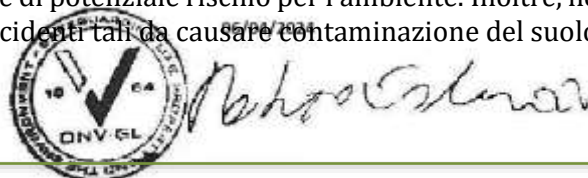
Per la Sede di Arcore il trend si presenta in sensibile aumento a causa dell'incremento del numero di pasti prodotti, della tipologia di menù e cotture adottati (maggiore utilizzo di frittore) e della necessità di un maggiore ricambio e sostituzione degli oli di frittura a causa di imposizioni normative (per le motivazioni specificate nel prossimo paragrafo), mentre per la Sede di Torbole Casaglia il trend è pressoché stabile.

Si specifica che SARCA-GMA non può fattivamente intervenire sulla quantità di oli alimentari esausti prodotta per motivi di sicurezza alimentare. Infatti, il D.Lgs. 2158/2017 ("Misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti") e la Circolare del Ministero della Salute 11.1.91 n.1 (la quale contiene "Indicazioni e prescrizioni relative al corretto impiego di oli e grassi utilizzati per friggere alimenti") hanno determinato la necessità di sostituire frequentemente gli stessi onde evitare che, con l'eccessivo prolungamento delle ore di cottura, si sviluppino fenomeni degenerati vi della matrice grassa (aumento dei composti polari ivi contenuti, ritenuti sostanze pericolose per la salute umana). Inoltre, il Ministero della Salute ha fissato un limite massimo di composti polari che può essere contenuto negli oli e grassi utilizzati in frittura e sta conducendo campionamenti e analisi volti a verificare il rispetto di tale parametro. Per questo, le cucine sono state sensibilizzate nel sostituire frequentemente gli oli di frittura, attività che potrebbe ridurre la capacità dell'Azienda di intervenire fattivamente su tale aspetto. Si precisa, comunque, che tali oli non sono a fine vita, poiché vengono ulteriormente reimpiegati, a seguito del ritiro, per usi non alimentari prima di essere smaltiti definitivamente come rifiuto.

Gli operatori ricevono specifica formazione/informazione relativa alla corretta gestione dei rifiuti prodotti e provvedono poi a gestire gli stessi secondo quanto definito.

6.5 USO E CONTAMINAZIONE DEL SUOLO (ASPETTO DIRETTO)

Il suolo esterno delle tre Sedi è utilizzato perlopiù quale parcheggio o area verde, con convoglio delle acque meteoriche in fognatura e, pertanto, non costituisce fonte di potenziale rischio per l'ambiente. Inoltre, non sono presenti serbatoi interrati e non si sono mai verificati incidenti tali da causare contaminazione del suolo.



Prima dell'acquisto dello stabile della Sede di Brescia, l'Azienda ha provveduto ad effettuare un'indagine ambientale al fine di escludere la presenza di inquinamenti ambientali precedenti (indagine che ha confermato l'assenza di contaminazione delle matrici ambientali presenti nell'area).

6.6 USO DI RISORSE NATURALI E DI MATERIE PRIME, ENERGIA COMPRESA (ASPETTO DIRETTO)

Le forme attraverso le quali l'Azienda approvvigiona energia per le proprie attività sono l'energia elettrica (per illuminazione, condizionamento/riscaldamento, attività d'ufficio e, nelle sedi di Torbole Casaglia ed Arcore, per il funzionamento di macchine produttive quali forni, celle, frigoriferi, lavastoviglie ecc.), il gas metano (per il riscaldamento e, nelle sedi di Torbole Casaglia ed Arcore, per il funzionamento di macchine produttive quali fuochi, forni ecc.) e l'acqua (per servizi igienici, lavabi, riscaldamento e presidi antincendio e, nelle sole Sedi di Torbole Casaglia ed Arcore, per attività produttive quali preparazione/lavorazione di alimenti, pulizia e lavaggio stoviglie e ambienti, uso di lavastoviglie e per il funzionamento di macchine produttive quali, forni, lavastoviglie, lavatrici ecc.).

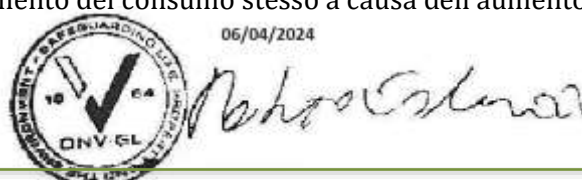
Per quanto riguarda l'approvvigionamento di acqua, energia elettrica e gas metano in tutte e tre le Sedi, l'Azienda è regolarmente allacciata alle reti di distribuzione locali/comunali.

Il monitoraggio dei consumi viene effettuato mediante lettura delle bollette, per le quali si indica di seguito il consumo nel triennio 2020-2022 e il [dato aggiornato al 31.12.2023](#):

SEDE	ANNO	CONSUMI		
		GAS METANO m ³ (TEP)	ENERGIA ELETTRICA kWh (TEP)	ACQUA (m ³)
BRESCIA	2020	-	24.675 (4,5)	231
	2021	-	21.074 (3,9)	203
	2022	-	21.938 (4,0)	169
	31.12.2023	-	19896 (3,7)	69
ARCORE	2020	13.192 (10,8)	133.877 (24,6)	4.919
	2021	11.813 (9,7)	153.466 (28,2)	3.819
	2022	12.393 (10,2)	213.882 (39,3)	4.965
	31.12.2023	11.857 (9,7)	204.756 (37,7)	5.469
TORBOLE C.	2020	38.698 (31,7)	204.992 (32,1)	6.248
	2021	39.944 (32,8)	197.077 (31,3)	6.369
	2022	50.362 (41,3)	225.726 (36,9)	4.277
	31.12.2023	50.567 (41,5)	266.832 (43,7)	3.890

Il trend dei consumi nel triennio 2020-2022 vede:

- **Gas metano:** aumento del consumo nel 2022 presso Torbole Casaglia a causa dell'aumento del numero di pasti prodotti, mentre per la sede di Arcore tutti e tre gli anni hanno registrato un consumo stabile.
- **Energia elettrica:** consumo stabile per tutti e tre gli anni per la Sede di Brescia, mentre per le Sedi di Torbole Casaglia ed Arcore si è registrato un aumento del consumo stesso a causa dell'aumento del nu-



mero di pasti prodotti, nel primo caso quale conseguenza delle strategie commerciali attuate e nel secondo caso a seguito della necessità di sopperire al fermo produttivo di altri impianti in via di dismissione (ma per i cui clienti era comunque necessario consegnare il pasto sino al termine del contratto) e/o alla riapertura di alcune mense precedentemente chiuse causa pandemia Covid-19. Nel 2022 si è registrato un aumento per la sede di Torbole Casaglia a causa del numero di pasti prodotti e del fatto che tale sede è stata tenuta aperta anche nei giorni di sabato e domenica per ragioni produttive.

- **Acqua:** per la sede di Brescia il consumo è stato stabile negli anni 2020 e 2021, mentre nel 2022 si è registrato un decremento poiché il numero di Persone presenti è fortemente diminuito a seguito del ridimensionamento degli uffici; per le Sedi di Torbole Casaglia e Arcore, invece, i consumi sono sovrapponibili per gli anni 2020 e 2021, mentre per il 2022 il dato risente di modifiche all’assetto organizzativo e produttivo.

Alla luce dei dati emersi per i consumi al 31.12.2023 si può affermare che gli stessi si dimostrano stabili, anche in considerazione della stabilità in riferimento al numero di pasti prodotti presso le Sedi di Arcore e Torbole Casaglia. Per quanto riguarda i consumi della sede di Arcore, si precisa che SARCA-GMA non è titolare di alcuna utenza, poiché le stesse sono intestate alla proprietà della struttura, la quale a sua volta rifattura i relativi costi e consumi, la cui rilevazione risulta dunque indiretta.

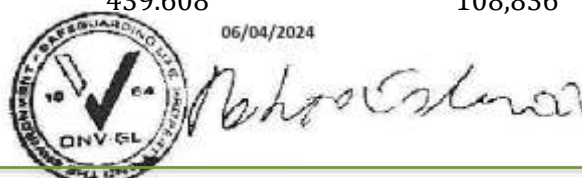
Si precisa che per la Sede di Brescia non sono stati indicati consumi di gas metano poiché lo stesso viene utilizzato solo per il riscaldamento dell’officina meccanica dell’Azienda proprietaria (Pulitori&Affini S.p.A.), non utilizzata dal personale SARCA-GMA. Tutti i consumi di tale Sede, inoltre, sono stati riparametrati a partire dai consumi dell’Azienda proprietaria (poiché non esiste un contatore dedicato solo a SARCA-GMA e gli uffici sono in condivisione fra il personale dell’una e dell’altra Azienda) in funzione del numero di Persone presenti, che è l’unico dato che consente una comparazione numerica ed oggettiva (su circa 65-70 Persone che frequentano lo stabile uffici, **solo 3 sono dipendenti SARCA-GMA**, dunque i consumi registrati per Pulitori&Affini S.p.A. sono stati conseguentemente ridotti del 90% circa).

Le attrezzature produttive installate presso le Sedi di Arcore e Torbole Casaglia sono classificabili come attrezzature industriali, per le quali non è prevista l’assegnazione di una classe energetica, ad eccezione degli armadi frigoriferi. L’obbligo di classe energetica è entrato in vigore nel 2016 e si applica dunque alle attrezzature prodotte e/o installate dopo questa data, casistica che non riguarda nessuna delle attrezzature delle due Sedi sopra citate, tutte precedenti il 2016.

SARCA-GMA utilizza esclusivamente materie prime di tipo alimentare (attinte solo da fauna e flora per le quali sia autorizzato il consumo/uso a scopo produttivo/edibile umano), che costituiscono la maggior parte del fatturato acquistato, quale caratteristica intrinseca dell’attività di produzione pasti.

Sulla base dei dati di cui sopra, di seguito si indicano le emissioni espresse in tonnellate di CO₂ equivalenti (tCO₂e) nel triennio 2020-2022 e il **dato aggiornato al 31.12.2023**:

RISORSA	ANNO	CONSUMO	EMISSIONI tCO ₂ e
GAS METANO (m³)	2020	51.890	106,167
	2021	51.757	105,895
	2022	62.755	128,397
	31.12.2023	62.424	127,720
ENERGIA ELETTRICA (kWh)	2020	338.869	83,896
	2021	350.543	86,786
	2022	439.608	108,836



RISORSA	ANNO	CONSUMO	EMISSIONI tCO ₂ e
ENERGIA ELETTRICA (kWh)	31.12.2023	471.588	116,754
DATO COMPLESSIVO EMISSIONI tCO₂e DA RISORSE	2020		190,063
	2021		192,681
	2022		237,233
	31.12.2023		244,474

Le stesse sono state quantificate a partire da fonti quali fatture d'acquisto e registri aziendali (quantità, generata o utilizzata, che descrive l'attività) e considerando i corrispondenti fattori di emissione (EF, trasformano la quantità nella conseguente emissione di GHG, espressa in CO₂ emessa per unità di dato attività) ed il coefficiente GWP (Global Warming Potential) di trasformazione in CO₂, secondo la formula dato attività x EF x GWP.

Per i GWP si è prediletto l'utilizzo di quelli più recenti dell'IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) e più in generale è stata utilizzata la seguente bibliografia: norma UNI EN ISO 14064-1:2019, IV rapporto dell'IPCC, Inventario Nazionale UNFCCC (fonte Ispra, 2021), www.ipcc.ch, www.ghgprotocol.org, DEFRA UK, Tabella parametri standard nazionali disponibili sul sito del MITE per il fattore di conversione del gas metano (www.mite.gov.it), Pubblicazione ISPRA n.343 per il fattore di conversione dell'energia elettrica (www.isprambiente.gov.it), dati emissivi riportati nel progetto europeo Climfoot per il fattore di conversione del diesel (www.climfoot-project.eu)

Al 31.12.2023 i dati si presentano stabili rispetto ai dati del 2022, anche in considerazione del numero di pasti prodotti, della naturale evoluzione dell'azienda verso un maggior fatturato e del fatto che durante il 2020 ed il 2021 la produzione ha risentito di una forte contrazione a causa della Pandemia Covid 2019 (che ha determinato la chiusura di alcune strutture dei clienti, con la diretta conseguenza del calo numero dei pasti prodotti presso le sedi di Arcore e Torbole Casaglia).

6.7 USO DI ADDITIVI, COADIUVANTI E SEMILAVORATI (ASPETTO DIRETTO)

SARCA-GMA non impiega né additivi né coadiuvanti per le proprie attività.

6.8 QUESTIONI LOCALI (ASPETTO DIRETTO)

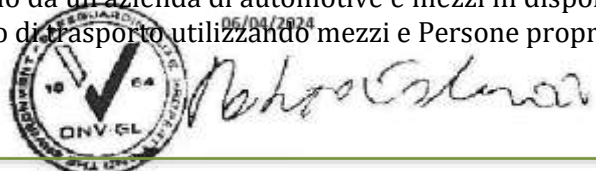
Le attività espletate da SARCA-GMA, presso tutte e tre le Sedi, non sono tali da provocare inquinamento acustico, ossia rumori e vibrazioni interni e/o esterni che possano arrecare fastidio o disturbo, pericoli per la salute umana, deterioramento di ecosistemi, beni materiali, monumenti ecc. I Comuni di tutte e tre le Sedi interessate hanno provveduto all'elaborazione ed approvazione della Zonizzazione Acustica Comunale.

L'inquinamento olfattivo deriva in genere dai fumi generati dalla cottura dei cibi, inconveniente al quale si ovvia con l'installazione di cappe aspiranti dotate di idonei filtri sottoposti a regolare manutenzione.

L'impatto visivo generato dalle tre Sedi SARCA-GMA è molto attenuato e tale comunque da non inserirsi con effetti particolarmente invasivi in seno allo stesso insediamento e/o all'ambiente circostante.

6.9 ASPETTI LEGATI AI TRASPORTO DI MATERIE PRIME E PASTI E VIAGGI DI LAVORO (ASPETTO DIRETTO)

Come già elencato nei paragrafi descrittivi delle tre Sedi, SARCA-GMA impiega (per il trasporto dei pasti e quali auto aziendali) mezzi di proprietà, mezzi presi a noleggio da un'azienda di automotive e mezzi in disponibilità a Fornitori esterni che si occupano, appunto, del servizio di trasporto utilizzando mezzi e Persone propri.


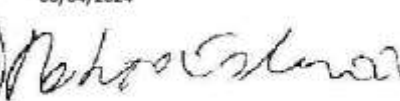


Si riporta il consumo dei mezzi di trasporto e/o veicoli per il triennio 2020-2022 e il [dato aggiornato al 31.12.2023](#) (dove non diversamente indicato, i mezzi di trasporto e/o veicoli sono da intendersi in disponibilità di SARCA-GMA a noleggio e/o di proprietà) e le relative emissioni espresse in tonnellate di CO₂ equivalenti (tCO₂e, quantificate come già descritto al Par.7.6 e secondo la medesima bibliografia):

MEZZI	CONSUMI			
	2020	2021	2022	31.12.2023
Mezzi a gasolio	2.647 L	16.760 L	7.308 L	8.540 L
Mezzi a metano	2.925 Kg	1.980 Kg	-	-
Mezzi a GPL	480 L	-	-	-
Mezzi a benzina	817 L	360 L	-	-
Mezzi a gasolio Fornitore Torbole C.	13.430 L	6.550 L	7.634 L	15.550 L
Mezzi a gasolio Fornitore Arcore	10.640 L	5.358 L	6.280 L	6.830 L
CONSUMO TOTALE GASOLIO	26.717 L	28.668 L	21.222 L	30.920 L
CONSUMO TOTALE METANO	3.765 Kg (6.400 L)	4.620 Kg (7.854 L)	3.381 Kg (5.748 L)	-
CONSUMO TOTALE BENZINA	817 L	360 L	0 L	-
CONSUMO TOTALE GPL	480 L	0 L	0 L	-
EMISSIONI tCO₂e	77,786	81,893	59,970	83,655

Il trend dei consumi nel triennio 2020-2022 vede:

- **Mezzi a gasolio aziendali:** nel 2020 il consumo è stato molto contenuto a causa della contrazione della produzione dei pasti e la riduzione della mobilità lavorativa a causa della Pandemia Covid-19, è aumentato nel 2021 con la ripresa delle attività ed è ulteriormente diminuito nel 2022 a seguito della riorganizzazione della gestione operativa delle aree e dell'assegnazione di diverse competenze alle stesse figure (ad es. alcuni operativi hanno anche funzioni commerciali ecc.), oltre al ridimensionamento dell'organico.
- **Mezzi a metano aziendali:** nel 2020 e 2021 il consumo è stato stabile, mentre per il 2022 non ci sono dati poiché con il rinnovo della flotta non sono stati confermati mezzi con questa alimentazione.
- **Mezzi a GPL aziendali:** utilizzati solo nel 2020 e poi dismessi a causa delle difficoltà di effettuare facilmente rifornimento sul territorio nazionale per le Persone con forte mobilità operativa.
- **Mezzi a benzina aziendali:** tra il 2020 e 2021 il consumo si è ridotto per poi azzerarsi completamente nel 2022 a seguito della loro completa dismissione.
- **Mezzi dei Fornitori di trasporto pasti di Torbole Casaglia e Arcore:** per tutte le tipologie di carburante il 2020 ha registrato il dato più alto nei consumi a causa della chiusura di alcune altre cucine per la Pandemia Covid-19 e dunque della necessità di produrre e veicolare i pasti (con aumento dei giri di consegna e dei relativi Km) da queste due Sedi per sopperire alle chiusure stesse; nel 2021 e 2022 i consumi


 06/04/2024


si sono poi stabilizzati, tranne che per il consumo di gas metano che si è dimezzato a seguito della decisione del Fornitore di riorganizzare la propria Flotta.

Per il 2023 il trend del consumo di gasolio si mostra in sensibile aumento, verosimilmente in considerazione dell'ampliamento del parco clienti serviti dalla Sede di Torbole Casaglia, la quale ha avuto effetto diretto sul consumo dei mezzi utilizzati dal fornitore esterno che si occupa della veicolazione dei pasti (aumento chilometri effettuati e aumento dei giri di consegna).

Gli automezzi in uso (di proprietà e/o a noleggio) sono sottoposti ai controlli di emissione previsti dalla legge ed alla manutenzione programmata stabilita dalla casa costruttrice, nonché sostituiti in genere entro breve tempo (2-4 anni).

Al fine di tenere sotto controllo i mezzi utilizzati dai Fornitori, l'Azienda richiede agli stessi evidenza periodica dei libretti di circolazione. L'elenco delle targhe autorizzate viene poi comunicato alle Sedi di Arcore e Torbole Casaglia, unitamente alle istruzioni per la loro verifica e controllo.

Negli ultimi anni, nella scelta degli automezzi da noleggiare o acquistare SARCA-GMA ha privilegiato costruttori e modelli dotati di ADAS (Advanced Driver Assistance Systems o dispositivi di assistenza alla guida), i quali contribuiscono a ridurre i consumi di carburante e/o il deperimento precoce del mezzo, quali ad esempio: sistema stop&start, dispositivi e/o additivi per la riduzione selettiva catalitica dei motori diesel (AD Blue® e simili), sensori per il monitoraggio costante della pressione degli pneumatici, reostato per lo spegnimento automatico delle luci (fari ecc.), cambio automatico, GSI (Gear Shift Indicator o indicatore della necessità di cambiare marcia) ecc.

6.10 CONDIZIONI ANORMALI E DI EMERGENZA (ASPETTO DIRETTO)

Le condizioni di emergenza che possono avere rilevanza ambientale, nell'ambito operativo di SARCA-GMA sono i fumi provocati da incendio e lo spargimento di sostanze inquinanti (derivanti da prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione), problematiche prevenute tramite le normali attività antincendio previste dal D.Lgs. 81/08 e dalla normale operatività quotidiana, con particolare riferimento all'utilizzo di contenitori resistenti agli urti e di ridotta capacità, che consentono di minimizzare al massimo tale rischio, come infatti dimostra l'assenza di questo tipo di incidenti in tutte e tre le Sedi (dove non si è mai verificata nessuna eventualità del genere nel corso degli ultimi 10 anni).

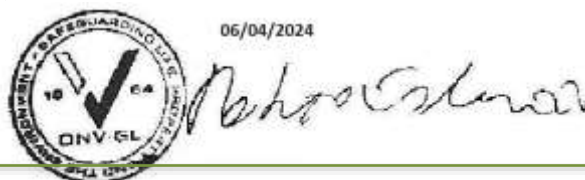
In ogni caso, per fare in modo che i responsabili delle Sedi di Arcore e di Torbole Casaglia siano in grado di intervenire qualora si dovessero manifestare emergenze di tipo ambientale, gli stessi sono stati edotti relativamente alla necessità di attivarsi immediatamente allertando l'Ufficio Ambiente, il quale fornisce opportune indicazioni di intervento. Per la Sede di Brescia tale comunicazione non è necessaria poiché è presente il Responsabile dell'Ufficio Ambiente, che può intervenire direttamente.

Non si sono registrati, in nessuna delle tre Sedi, incidenti o emergenze ambientali né nel triennio 2020-2022 né negli anni precedenti e né al 31.12.2023.

6.11 EFFETTI SULLA BIODIVERSITÀ (ASPETTO DIRETTO)

Le attività di SARCA-GMA non hanno alcun effetto sulla biodiversità, poiché non sono tali da introdurre nell'ambiente esterno contaminanti o agenti di sorta in grado di alterare tale aspetto dell'ecosistema.

Infatti, tutte e tre le Sedi contemplate occupano superfici ridotte (Sede di Brescia 18.000 mq, Sede di Arcore 810 mq e Sede di Torbole Casaglia 950 mq con 1.300 mq di aree esterne) e sono inserite in zone o complessi industriali siti in ambienti dove non sono presenti ecosistemi di particolare rilievo o necessitosi di tutela specifica. Le uniche aree naturali site nelle vicinanze delle tre sedi sono aree verdi di arredo urbano (aiole da parcheggio) ed un numero ridotto di campi irrigui (collocati, peraltro, fra le zone industriali e la viabilità urbana ed extraurbana).



Si precisa, tuttavia, che le strutture non sono di proprietà di SARCA-GMA.

6.12 SOSTANZE PERICOLOSE (ASPETTO DIRETTO)

Presso la Sede di Brescia non vengono utilizzate sostanze pericolose, mentre presso le Sedi di Torbole Casaglia ed Arcore sono presenti perlopiù prodotti per la pulizia e sanificazione. Al fine di prevenirne gli impatti ambientali, tali prodotti sono stoccati in locali sprovvisti di tombini o scarichi non controllabili, smaltiti non tramite la rete fognaria e scelti in base alle quantità di utilizzo previste ed operativamente attuabili ed alla valutazione delle schede tecniche e di sicurezza, opportunamente conservate.

Inoltre, al momento della consegna di una eventuale sostanza pericolosa alle Persone, si provvede alla contestuale consegna della relativa documentazione tecnica e di sicurezza e di tutti i DPI eventualmente necessari. Di seguito schema riassuntivo delle indicazioni ambientali per i prodotti per la pulizia e la sanificazione (detergenti, disincrostanti, disinfettanti) utilizzati presso le Sedi di Torbole Casaglia ed Arcore (informazioni desunte dalle schede di sicurezza):

- Altamente tossico per gli organismi acquatici.
- Evitare il deflusso diretto in fogna, nelle acque di superficie ed in quelle di falda.
- Evitare il deflusso sul terreno.
- Diluire abbondantemente con acqua.
- Informare le autorità responsabili nel caso il prodotto puro raggiunga le fognature, le acque di superficie o di falda o il terreno.
- Asciugare con materiali inerti, con materiale assorbente (es. panno, strofinaccio) o con materiale liquido-assorbente (sabbia, diatomite, segatura).
- Smaltire il prodotto/recipiente in un impianto di eliminazione autorizzato.
- Evitare che il materiale si infiltri nelle canalizzazioni o nei corsi d'acqua.
- Non scaricare il liquido di lavaggio nelle acque libere.
- Nocivo per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata.
- Conservare in contenitori adatti e chiusi per lo smaltimento.

Come si può notare, alcune delle sostanze impiegate possono avere effetto negativo sull'ecosistema acquatico, stante la loro natura precipua di sostanze disinfettanti, necessaria ed imprescindibile nel settore alimentare per poter garantire precisi parametri microbiologici relativamente alla pulizia di superfici, utensili e attrezzature di lavoro che vanno a contatto con gli alimenti. Dunque, non potendo eliminare tali sostanze dalle proprie attività, SARCA-GMA ne limita l'impiego e la dispersione formando le Persone sul loro utilizzo e controllandone i consumi mediante un continuo monitoraggio dei quantitativi ordinati (di modo da poter intervenire prontamente qualora si rilevino situazioni anomale ed eccessive).

Non si presentano dati numerici poiché gli stessi non sarebbero sovrapponibili (da un anno all'altro, per singolo prodotto e da una sede all'altra) né realmente rappresentativi a causa di vari fattori non controllabili né modificabili, fra cui i frequenti cambi di Fornitore dei prodotti e la compresenza di Fornitori e prodotti diversi, l'acquisto di stock elevati (per creare giacenza in fase di avvio appalto o per ragioni di acquisto conveniente), le differenti modalità di acquisto e consuntivazione (alcuni prodotti vengono ordinati a Kg, mentre altri a L o a pezzi/confezioni) e soprattutto la differenza nei consumi dovuta alle peculiarità strutturali, alle prescrizioni da parte degli organi di controllo, alle differenze nei piani di sanificazione adottati ed ai volumi produttivi.



06/04/2024

Roberto Estrova

6.13 COMPORAMENTI E ATTIVITÀ DEL PERSONALE (ASPETTO DIRETTO)

Nelle attività espletate da SARCA-GMA, la componente umana ha un peso molto importante, poiché la maggior parte del lavoro viene svolto o progettato dalle Persone, con un limitato intervento e/o utilizzo di macchine e/o computer completamente autonomi.

Per tale motivo, risulta necessario sensibilizzare le Persone ad adottare idonei comportamenti dal punto di vista ambientale mediante la consegna di un documento specifico all'atto dell'assunzione (la GMP 07.01 "Codice di comportamento ambientale"), il cui rispetto viene poi verificato nel corso delle Verifiche Ispettive condotte dal Responsabile Qualità e dal personale operativo.

In particolare, le Persone vengono esortate a:

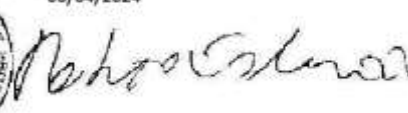



- Rispettare tutte le regole di raccolta differenziata.
- Stoccare correttamente i toner e gli oli di frittura esausti, facendo attenzione a non disperderli nell'ambiente.
- Rispettare sempre le diluizioni e le concentrazioni d'uso riportate sulle etichette dei prodotti per pulizia e sanificazione e non eccedere nel loro consumo.
- Ottimizzare gli ordini in funzione della conservabilità dei prodotti, senza accumulare merce che rischierebbe di scadere e di dover essere buttata.
- Gestire lo stoccaggio secondo la logica FIFO (acronimo di First In First Out, ossia il primo prodotto che viene stoccato deve essere il primo ad essere usato, onde evitare che scada).
- Rispettare le grammature previste per ogni portata, onde evitare che i Clienti non consumino integralmente il pasto.
- Utilizzare fogli in carta riciclata da stampe precedenti per la stampa di fax, e-mail, prenotazioni ecc. e, più in generale, ridurre al minimo l'utilizzo di carta e inchiostro prediligendo l'utilizzo della posta elettronica e dei supporti informatici per le comunicazioni interne ed esterne e stampando solo se strettamente necessario e fronte-retro.
- Spegnerne completamente (ossia senza lasciare acceso il led di stand-by) tutte le attrezzature elettriche ed elettroniche degli uffici, le luci e gli impianti di condizionamento, quando non utilizzati.
- Spegnerne le luci quando non sono necessarie, anche all'interno delle celle frigorifere.
- Durante le pause o quando ci si assenta dall'ufficio per lungo tempo, spegnere luci, PC e apparecchiature elettroniche.
- Evitare lo spreco di acqua derivante da rubinetti lasciati aperti quando non necessario.
- Non tenere aperte le porte degli uffici quando l'impianto di condizionamento/riscaldamento è in funzione.
- Non tenere aperte le porte di celle e frigoriferi e altre attrezzature similari quando non necessario.
- Informare immediatamente l'Azienda di qualunque spreco anomalo, anche se solo potenziale (ad es. rubinetti che perdono ecc.).

Risulta anche necessario organizzare le attività del personale operativo in funzione della riduzione delle emissioni, oltre che di un'ottimizzazione dei tempi e delle modalità di lavoro. Queste Persone, infatti, hanno una duplice attività, essendo sia attivi sul territorio (all'interno del quale si spostano mediante mezzi di trasporto) che impegnati in attività di ufficio presso una o più delle tre Sedi. A tale scopo, SARCA-GMA ha messo in atto una serie di strategie organizzative delle attività di tali Persone, che consistono principalmente in:

- **Autonomia organizzativa**

Ogni Persona è libera di organizzare le proprie attività operative e d'ufficio, purché tenga conto la necessità di ridurre al minimo i Km effettuati e che ne dia opportuna informazione al proprio responsabile.

06/04/2024



▪ **Dotazione informatica**

Ogni Persona è dotata di PC portatile o ha la possibilità usufruire di un PC fisso presso gli Impianti siti sul territorio, di modo che possa evitare di doversi recare presso gli uffici di una delle tre Sedi e dunque ridurre al minimo i Km effettuati.

6.14 GESTIONE DEI FORNITORI (ASPETTO INDIRETTO)

Tutti i Fornitori di SARCA-GMA vengono scelti tenendo conto anche degli aspetti ambientali, la cui tipologia e rilevanza ai fini della selezione stessa vengono definite dall'Ufficio Acquisti (in accordo con la Direzione, l'Ufficio Qualità e l'Ufficio Ambiente) in funzione del tipo di prodotto/servizio che il Fornitore eroga, del volume acquistato (dunque della ricaduta potenziale sull'ambiente), della durata della fornitura e degli eventuali requisiti ascrivibili agli Obblighi di Conformità.

Al fine di coinvolgere attivamente i propri Fornitori nel miglioramento della performance ambientale, SARCA-GMA adotta le seguenti strategie:

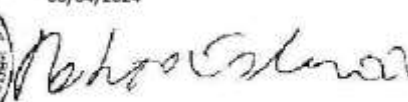

- Invio ai Fornitori della propria Politica Integrata per la Qualità, la Sicurezza e l'Ambiente (PIQSA), oltre ad eventuali policy, regolamenti, Istruzioni Operative e procedure aggiuntive.
- Richiesta di dichiarazione attestante il rispetto di tutti gli Obblighi di Conformità in tema ambientale (compreso il rispetto della normativa relativa agli scarichi idrici) ed inserimento degli obblighi ambientali nel contratto di fornitura sottoscritto.
- Acquisizione, da parte dei Fornitori, di informazioni sul ciclo di vita dei prodotti e/o servizi forniti.
- Acquisizione dell'evidenza del possesso di eventuali certificazioni (EMAS, BIO, ISO 14001 ecc.).
- Somministrazione di un questionario volto a mappare l'impegno ambientale del Fornitore nelle seguenti aree: impiego di mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale (a GPL, metano, elettrici, ibridi o comunque di recente acquisto), pianificazione logistica delle consegne che tenga conto (compatibilmente con le necessità operative) dell'impatto ambientale dovuto ai trasporti (viaggi a pieno carico, riduzione dei chilometri, del numero di mezzi impiegati ed altri accorgimenti di efficienza logistico-ambientale), attuazione di strategie di efficienza energetica nelle strutture produttive e/o di stoccaggio (ad es. pannelli solari, installazione di impianti di nuova generazione ecc.), attuazione di strategie di riduzione dei rifiuti (recupero imballaggi, ricariche prodotti ecc.) ed ogni altro miglioramento e/o buona pratica attuato in tema ambiente.



A seguito della somministrazione dei questionari ambientali ai principali Fornitori, attività iniziata dal 2017 e mantenuta costante man mano che ne vengono inseriti di nuovi, SARCA-GMA ne ha analizzato le informazioni ottenute ed ha provveduto a determinare la prestazione ambientale relativa ad ognuno tenendo conto della prestazione ambientale in diverse aree tematiche quali il ciclo di vita, il possesso di certificazioni a tema ambientale, la tipologia di mezzi di trasporto utilizzati, la logistica, l'efficienza energetica e le strategie di riduzione rifiuti.

6.15 CICLO DI VITA (ASPETTO INDIRETTO)

Il ciclo di vita dei prodotti, ossia i pasti, erogati da SARCA-GMA è da considerarsi estremamente breve per quanto concerne le sole fasi che rimangono sotto la responsabilità ed il controllo dell'Azienda stessa (ossia le

06/04/2024



lavorazioni di cucina, l'eventuale trasporto e la distribuzione agli utenti), poiché si tratta di prodotti estremamente deperibili che vengono cucinati e consumati entro la giornata ed il cui consumo produce un volume di rifiuti ridotto o comunque che può essere per la maggior parte riciclato, recuperato e/o smaltito come rifiuto domestico. Le fasi precedenti l'approvvigionamento delle materie prime e la produzione dei pasti non sono invece sotto il controllo di SARCA-GMA (poiché gestite dai Fornitori) ed hanno un ciclo di vita estremamente variabile a seconda del tipo di prodotto e della filiera nella quale risulta inserito (pasta, riso, sale, carne, olio ecc.). Sia presso la Sede di Arcore che quella di Torbole Casaglia (le uniche coinvolte da attività produttive), al fine di ridurre il ciclo di vita dei propri pasti e di renderne maggiormente efficienti le relative fasi, SARCA-GMA:

- Impiega per movimentare le merci in ingresso dai Fornitori piattaforme mobili a rendere, come roll metallici e/o bancali in plastica o legno che vengono ritirati contestualmente alle consegne successive.
- Non impiega stoviglie usa e getta, salvo nel caso in cui si verificano guasti alle attrezzature di lavaggio delle stoviglie stesse (occasioni temporanee in genere limitate ad un paio di giorni) e/o vi siano imposizioni da parte della normativa alimentare.
- Non eroga condimenti monouso, se non espressamente richiesto dai Clienti, i quali possono servirsi degli stessi mediante appositi tavoli comuni dove sono alloggiati bottiglie e contenitori di medie capacità.
- Impiega contenitori per il trasporto dei pasti che siano lavabili, sanificabili e dunque riutilizzabili, ossia contenitori plurirazione Gastronorm (teglie) in acciaio inox e scatole termiche di polistirolo o in plastica con coibentazione termica, limitando l'uso dei contenitori in plastica solo qualora vi sia un'espressa richiesta dei Clienti e/o un'imposizione da parte della normativa alimentare.
- Attua una pianificazione dei volumi produttivi sulla base di un dato previsionale medio, il quale viene poi adeguato ad eventuali picchi di lavoro al momento del servizio stesso da parte dei cuochi, nelle cucine attigue ai due self-service, onde evitare inutile spreco di risorse per la produzione in eccesso di pasti.
- Ha effettuato analisi di conservabilità a carico di semilavorati (prodotti alimentari cotti e non immediatamente utilizzati, come ad es. ragù, sughi ecc.) e materie prime aperte e non consumate entro la giornata produttiva, al fine di evitare lo spreco di prodotto alimentare ancora utilizzabile.
- Effettua gli ordini delle materie prime in modo controllato e pianificato, al fine di mantenere le giacenze al minimo possibile e far ruotare correttamente i prodotti secondo la scadenza progressiva, onde evitare che gli stessi rischino di scadere debbano dunque essere smaltiti come rifiuto.
- Pianifica i menù da proporre ai Clienti in modo da non generare sprechi di risorse e materie prime alimentari, ma creando sinergie ed ottimizzazioni delle stesse, ad es. facendo funzionare le attrezzature a pieno carico (forni e abbattitori non usati solo per poche teglie ecc.), riutilizzando i semilavorati ancora utili (ad es. quando in menù è presente il bollito sarà presente anche un primo piatto in brodo, di modo da poter utilizzare quest'ultimo, dunque senza la necessità di doverlo smaltire) ecc.
- Conduce controlli frequenti delle condizioni di conservazione dei prodotti, soprattutto quelli freschi e freschissimi, al fine di evitarne il deterioramento e dunque la necessità di doverli smaltire come rifiuto.
- Effettua verifiche periodiche della corretta tenuta delle guarnizioni di celle, frigoriferi ed attrezzature analoghe, onde evitare perdita di temperatura degli stessi che, oltre ad essere un rischio per la sicurezza alimentare, costituisce anche uno spreco di energia.
- Posiziona, nei locali mensa, di erogatori di tovaglioli e tovagliette che erogano un solo tovagliolo/tovaglietta alla volta.
- Propone ai Clienti di adottare modalità di prenotazione dei pasti, di modo da poter programmare la produzione in modo mirato, evitando sovrapproduzioni.



06/04/2024

Roberto Estrova

Presso la sola Sede di Arcore, inoltre, è attivo un sistema di erogazione bevande “a distributore” (ossia alla spina), allacciato alla rete idrica pubblica, senza che sia necessario impiegare acqua e/o bevande in bottiglia, attivato mediante il Fornitore General Beverage.

Si esemplifica, di seguito, il ciclo di vita del Servizio di Ristorazione SARCA-GMA, presso le Sedi di Arcore e Torbole Casaglia, comprensivo di tutte le fasi accessorie che coinvolgono anche gli Uffici della Sede di Brescia:

FASE DI PROCESSO	DESCRIZIONE	COINVOLTI	RISORSE O MATERIE PRIME NECESSARIE	DURATA	RIFIUTI O IMPATTI
Progettazione del servizio	Definizione menù, ricette, turni di lavoro e altre attività organizzative della produzione	Uffici di tutte e tre le Sedi	- Energia elettrica - Gas metano - Acqua - Carta - Cancelleria - Risorse informatiche	Variabile a seconda dei volumi di lavoro (pasti prenotati ecc.)	- Carta - Plastica - Informatici
Approvvigionamenti	Ordini ai Fornitori e attività di acquisto	Uffici di tutte e tre le Sedi	- Energia elettrica - Gas metano - Acqua - Carta - Cancelleria - Risorse informatiche	Variabile a seconda dei volumi di lavoro	- Carta - Plastica - Informatici
Produzione materie prime	Trasformazione di prodotti agricoli, zootecnici ed alimentari in genere per ottenere materie prime quali pasta, riso, carne ecc.	Fornitori	- Energia elettrica - Gas metano - Acqua - Risorse primarie agricolo-zootecniche	Variabile a seconda del tipo di materia prima	Variabile a seconda del tipo di materia prima
Trasporto materie prime	Veicolazione delle materie prime dagli stabilimenti produttivi alle Sedi SARCA-GMA, previo eventuale passaggio presso le sedi dei Fornitori distributori	Fornitori	- Carburanti - Carta - Cartone - Plastica - Legno - Metalli	Variabile a seconda del tipo di materia prima	- Carta - Cartone - Plastica - Emissioni - Refrigeranti esausti
Stoccaggio materie prime	Conservazione materie prime alimentari presso le Sedi SARCA-GMA	Sedi di Arcore e Torbole C.	- Energia elettrica - Acqua	2 settimane (freschi) 1 mese (secchi)	- Emissioni - Refrigeranti esausti



06/04/2024

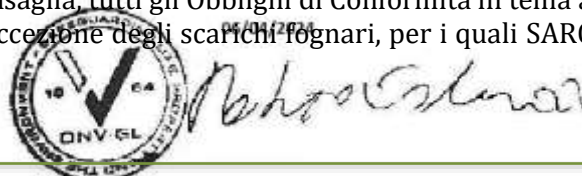
Roberto Colaneri

FASE DI PROCESSO	DESCRIZIONE	COINVOLTI	RISORSE O MATERIE PRIME NECESSARIE	DURATA	RIFIUTI O IMPATTI
Produzione pasti	Trasformazione materie prime alimentari in pasti finiti	Sedi di Arcore e Torbole C.	- Energia elettrica - Gas metano - Acqua - Materie prime alimentari	4-5 ore	- Carta - Cartone - Plastica - Umido - Vetro - Banda stagnata - Emissioni
Confezionamento pasti	Imballaggio pasti in idonei contenitori termici, protettivi e di trasporto	Sedi di Arcore e Torbole C.	- Energia elettrica - Plastica	1-2 ore	- Emissioni - Plastica
Trasporto pasti	Veicolazione pasti ai clienti (se prevista dal contratto o richiesto da Cliente)	Sedi di Arcore e Torbole C., Fornitori	- Carburanti - Carta - Cartone - Plastica	1-2 ore	- Emissioni - Plastica
Distribuzione pasti	Erogazione pasti ai clienti e consumo da parte degli stessi	Sedi di Arcore e Torbole C.	- Energia elettrica - Acqua - Gas metano	1-2 ore	- Carta - Plastica - Umido - Emissioni - Fluidi refrigeranti
Ritiro vuoti	Ritiro contenitori di trasporto vuoti (solo per i Clienti con pasto veicolato)	Sedi di Arcore e Torbole C.	- Carburanti	1-2 ore	- Emissioni - Plastica
Pulizia e sanificazione	Lavaggio, pulizia e sanificazione locali, attrezzature e ambienti	Sedi di Arcore e Torbole C.	- Energia elettrica - Acqua - Gas metano - Prodotti pulizia	1-2 ore	- Plastica - Residui detergenti
Attività accessorie	Attività connesse alla gestione del Servizio (visite al cliente, preparazione documenti ecc.)	Uffici di tutte e tre le Sedi	- Energia elettrica - Acqua - Carta - Cancelleria - Risorse informatiche - Carburanti	Variabile a seconda dei volumi di lavoro	- Carta - Plastica - Informatici - Emissioni

6.16 UTILIZZO DI IMMOBILI IN AFFITTO (ASPETTO INDIRETTO)

Per l'espletamento delle proprie attività nelle Sedi di Torbole Casaglia e di Arcore, SARCA-GMA dispone di alcuni locali siti in immobili di altra proprietà.

In particolare, per quanto riguarda la Sede di Torbole Casaglia, tutti gli Obblighi di Conformità in tema ambientale e tutte le utenze sono a carico di SARCA-GMA, ad eccezione degli scarichi fognari, per i quali SARCA-GMA



stessa richiede, alla proprietà dell'immobile, debita evidenza del rispetto degli adempimenti previsti. Inoltre, il locatore, per il tipo di attività espletate (trattasi di una fonderia), è sottoposto ad Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA), ricevendo dunque specifici e ciclici controlli da parte della provincia di Brescia relativamente al rispetto di tutti gli Obblighi di Conformità previsti. Di conseguenza, alla luce di quanto sopra e del fatto che tutti gli aspetti ambientali sono fattivamente a carico di SARCA-GMA, non si è ritenuto necessario prevedere particolari controlli a carico del locatore.

Per quanto riguarda, invece, la Sede di Arcore, l'Azienda corrisponde alla proprietà dell'immobile un canone di affitto e contribuisce al pagamento della propria parte di utenze (debitamente consuntivate e rifatturate da parte della proprietà stessa), ma non ha la piena gestione di tutti gli aspetti ambientali legati all'immobile ed ai locali (gestione della caldaia ecc.). Per questo, al fine di tenere sotto controllo gli aspetti ambientali derivanti dalla gestione degli immobili da parte del locatore, SARCA-GMA ha somministrato allo stesso (ed in seguito valutato) un questionario relativo al rispetto degli Obblighi di Conformità ed alla corretta gestione di caldaie per il riscaldamento ed impianti di condizionamento (emissioni in atmosfera), scarichi nelle acque ed adempimenti di sicurezza (D. Lgs. 81/08).



06/04/2024

Roberto Estrova

7 IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE IMPATTI AMBIENTALI

Gli aspetti ambientali considerati alla sezione precedente sono stati valutati in relazione al loro impatto tenendo conto degli obblighi di conformità, delle informazioni in possesso dell’Azienda relativamente allo stato dell’ambiente (fragilità ecc.), dei dati disponibili rispetto allo storico aziendale (relativamente a consumi, eventi di emergenza/incidenti ecc.), dei pareri delle eventuali parti interessate, del ciclo di vita considerato, dei danni o vantaggi potenziali per l’ambiente (compresa la biodiversità), della tipologia specifica dell’aspetto ambientale considerato (entità, numero, frequenza e reversibilità), delle attività che comportano costi e/o benefici ambientali più significativi ecc.

7.1 CRITERI E METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELLA SIGNIFICATIVITÀ DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

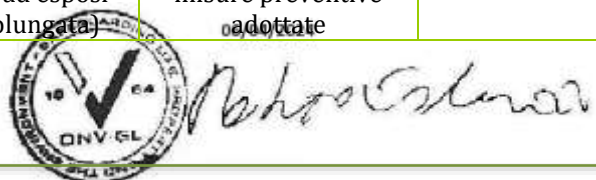
Dopo aver identificato gli aspetti ed i relativi impatti ambientali, è necessario misurarne la significatività (o rilevanza) per stabilire quali di essi esercitano un impatto ambientale significativo nella prospettiva del ciclo di vita.

La valutazione della significatività di ogni aspetto ambientale è condotta con i seguenti criteri (esaustivi, verificabili da un controllo indipendente e riproducibili) e tiene conto dell’impatto e delle sue conseguenze, attribuendo ad ognuno di essi un IS, in funzione dei seguenti fattori di criticità:

FATTORE DI CRITICITÀ	SIGNIFICATO
Vastità impatto	V Quanta parte dell’ambiente può essere interessata dall’impatto
Severità impatto	S Gravità dell’eventuale danno sull’ambiente e delle sue conseguenze
Frequenza di accadimento	F Frequenza di accadimento dell’impatto nel tempo
Durata dell’impatto	D Durata nel tempo delle conseguenze dell’impatto sull’ambiente

Ad ogni fattore di criticità può essere associato un coefficiente numerico, secondo la tabella seguente, in funzione dei rilievi effettuati sul campo (IS = V + S + F +D):

LIVELLO CRITICITÀ E COEFFICIENTE		FATTORE V	FATTORE S	FATTORE F	FATTORE D
Non critico	0	Le conseguenze interessano zone estremamente limitate	Le conseguenze sull’ambiente sono assenti	L’impatto non si è mai verificato ed è improbabile	L’impatto si manifesta per un lasso di tempo irrilevante
Parzialmente critico	1	Le conseguenze interessano solo un’area interna	Le conseguenze sull’ambiente sono limitate e/o circoscritte	L’impatto non si è mai verificato ma è abbastanza probabile	L’impatto si manifesta per un lasso di tempo limitato (<1h)
Critico	2	Le conseguenze interessano tutto l’insediamento	Le conseguenze sull’ambiente sono evidenti, con effetti “fastidiosi” (ai sensi) o “potenzialmente nocivi” per uomo o natura (se ad esposizione prolungata)	L’impatto è già stato registrato in passato, anche se non in Azienda, pertanto è possibile che accada ancora, nonostante le misure preventive adottate	L’impatto si manifesta per un lasso di tempo attenzionabile (>1h)



LIVELLO CRITICITÀ E COEFFICIENTE		FATTORE V	FATTORE S	FATTORE F	FATTORE D
Molto critico	3	Le conseguenze interessano anche aree esterne	Le conseguenze sull'ambiente sono gravi, con effetti tossici e/o nocivi per la salute pubblica o nei confronti dell'ambiente	L'impatto si verifica con cadenza periodica, nonostante le misure preventive adottate	L'impatto si manifesta per un lasso di tempo esteso (giornata intera o tempi superiori)

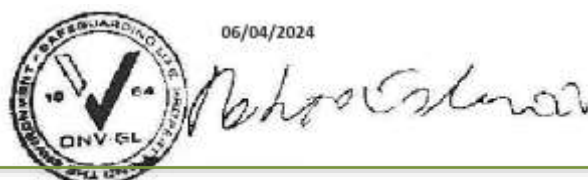
Le classi di valutazione della significatività di ogni singolo aspetto sono riferibili ai seguenti limiti di accettabilità e valutazione:

VALORE IS	LIVELLO DI CRITICITÀ	OPERATIVITÀ
IS 0-4	Aspetto sotto controllo	Verosimile assenza di problematiche connesse alla gestione dell'aspetto specifico
IS 5-8	Aspetto entro i limiti di tolleranza	Monitoraggio periodico senza particolare allarmismi
IS 9-12	Aspetto da monitorare con attenzione	Apportare interventi correttivi laddove i valori si avvicinino al limite superiore della classe (ossia 12)

7.2 REGISTRI AMBIENTALI DELLE SEDI CONSIDERATE

Quanto di seguito descritto è emerso dalla valutazione di ciascun processo considerato in condizioni normali di funzionamento, in condizioni di startup e cessazione ed ipotizzando inoltre situazioni anomale ragionevolmente prevedibili, quali malfunzionamenti, guasti ed emergenze, che possono avere influenza sull'ambiente, con riferimento agli aspetti ambientali, diretti ed indiretti, precedentemente descritti (quelli risultati come significativi sono di seguito evidenziati in rosso) ed alle attività passate, presenti e programmate.

REGISTRO IMPATTI AMBIENTALI RITENUTI SIGNIFICATIVI						
ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI	FATTORI DI CRITICITÀ				IS	LIVELLO CRITICITÀ
	V	S	F	D		
	Vastità	Severità	Frequenza	Durata		
Obblighi di Conformità	0	0	1	0	1	Sotto controllo
Emissioni in atmosfera	3	1	0	0	4	Sotto controllo
Scarichi nelle acque	3	1	0	0	4	Sotto controllo
Rifiuti	1	1	0	1	3	Sotto controllo
Uso/contaminazione suolo	3	1	0	0	4	Sotto controllo
Uso risorse (utenze)	3	2	2	3	10	Monitorare con attenzione
Uso additivi, coadiuvanti	0	2	0	0	2	Sotto controllo



REGISTRO IMPATTI AMBIENTALI RITENUTI SIGNIFICATIVI

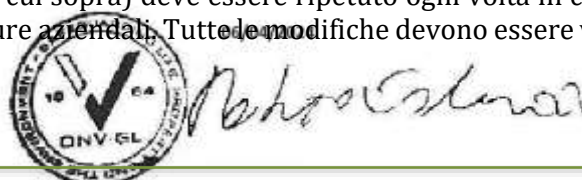
ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI	FATTORI DI CRITICITÀ				IS	LIVELLO CRITICITÀ
	V	S	F	D		
	Vastità	Severità	Frequenza	Durata		
Questioni locali	2	2	0	0	4	Sotto controllo
Aspetti legati a trasporti	3	2	1	3	9	Monitorare con attenzione
Condizioni emergenza	1	1	1	1	4	Sotto controllo
Effetti sulla biodiversità	0	1	0	0	3	Sotto controllo
Sostanze pericolose	1	1	1	1	4	Sotto controllo
Comportamenti personale	1	1	1	2	5	Entro i limiti di tolleranza
Gestione Fornitori	3	2	1	3	9	Monitorare con attenzione
Ciclo di vita	1	1	1	1	4	Sotto controllo
Utilizzo immobili in affitto	1	1	0	2	4	Sotto controllo

Dall'esame degli standard medi di settore non emergono altri margini di miglioramento efficace, al di là di quelli precedentemente indicati, ma è praticabile un continuo controllo di carattere tecnico-organizzativo. Di seguito, indicazione delle modalità di monitoraggio e/o di tenuta sotto controllo degli impatti ambientali identificati:

MONITORAGGIO E TENUTA SOTTO CONTROLLO DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

IMPATTI AMBIENTALI E RELATIVA SIGNIFICATIVITÀ	MODALITÀ DI MONITORAGGIO E/O DI TENUTA SOTTO CONTROLLO
Obblighi di Conformità	Non significativo Check periodico nuovi obblighi introdotti
Emissioni in atmosfera	Non significativo Manutenzione e controllo preventivi come da obblighi di legge
Scarichi nelle acque	Non significativo Check periodico validità autorizzazioni
Rifiuti	Non significativo Da introdurre in caso di variazione della situazione attuale
Uso/contaminazione suolo	Non significativo Da introdurre in caso di variazione della situazione attuale
Uso risorse (utenze)	Significativo Check annuale trend consumi risorse
Uso additivi, coadiuvanti	Non significativo Da introdurre in caso di variazione della situazione attuale
Questioni locali	Non significativo Da introdurre in caso di variazione della situazione attuale
Aspetti legati a trasporti	Significativo Check annuale trend consumi carburanti
Condizioni emergenza	Non significativo Check annuale numero emergenze registrate
Effetti sulla biodiversità	Non significativo Da introdurre in caso di variazione della situazione attuale
Sostanze pericolose	Non significativo Da introdurre in caso di variazione della situazione attuale
Comportamenti personale	Significativo Verifica comportamenti personale
Gestione Fornitori	Significativo Mappatura aspetti ambientali e definizione miglioramenti
Ciclo di vita	Non significativo Definizione obiettivi ulteriori annuali di miglioramento
Utilizzo immobili in affitto	Non significativo Da introdurre in caso di variazione della situazione attuale

Tutto ciò premesso, si rileva come non esistano vistose problematiche ambientali. L'iter di definizione dei Registri Ambientali specifici (di cui sopra) deve essere ripetuto ogni volta in cui siano introdotte modifiche significative alle attività e/o strutture aziendali. Tutte le modifiche devono essere valutate



previo esame della documentazione necessaria per verificare l'eventuale presenza di criticità dal punto di vista ambientale. Sulla base dei risultati ottenuti dalla valutazione degli impatti ambientali effettuata, si provvede poi ad introdurre nel SQSA le modifiche necessarie al fine di tenere sotto controllo i nuovi impatti ambientali generati.

7.3 INDICATORI AMBIENTALI

L'utilità degli Indicatori Ambientali si inserisce nell'ottica del miglioramento continuo. A tale scopo, gli Indicatori scelti sono obiettivi, dimostrabili, documentabili, quantificabili, comprensibili, comunicabili senza ambiguità, comparabili a livello spazio-temporale ed interaziendale e scelti in coerenza con gli aspetti/impatti.

L'ambito di applicazione di ogni indicatore è esplicitato dalle righe in verde nella tabella successiva e SARCA-GMA garantisce di mantenere stabile il tipo di dato B utilizzato rispetto alle Dichiarazioni Ambientali precedenti e nelle Dichiarazioni Ambientali future o, qualora fosse necessario modificarlo, spiegandone il motivo nel documento stesso e ricalcolando gli indicatori degli anni precedenti al fine di garantire la confrontabilità dei dati per almeno 3 anni.

Si precisa che la fonte di energia rinnovabile è l'impianto fotovoltaico (di proprietà della Società Capo-Gruppo Pulitori&Affini S.p.A.) installato sul tetto della Sede di Brescia e che i dati riportati sono stati riparametrati a partire dai consumi dell'Azienda proprietaria (poiché gli uffici sono in condivisione fra il personale dell'una e dell'altra Azienda) in funzione del numero di Persone presenti, che è l'unico dato che consente una comparazione numerica ed oggettiva (su circa 65-70 Persone che frequentano lo stabile uffici, solo 6 sono dipendenti SARCA-GMA, dunque i consumi registrati per Pulitori&Affini S.p.A. sono stati conseguentemente ridotti del 90% circa). Presso le Sedi di Torbole C. ed Arcore non sono presenti impianti fotovoltaici.

Per il 2021 e 2022 è stato possibile estrapolare il dato relativo a questi consumi poiché, a differenza del 2020, le Persone hanno lavorato in presenza anziché in smartworking.

Di seguito, valutazione degli Indicatori Ambientali per il triennio 2020-2022 e il [dato aggiornato al 31.12.2023](#):

INDICATORI AMBIENTALI	UM	Consumo (A)			Fatturato € o N° pasti (B)			Indicatore % (A/B)		
		2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022
SARCA-GMA										
Consumo totale diretto di energia	KWh	915.130	896.578	1.101.671	10.182.000 €	14.000.000 €	14.000.000 €	8,99	6,40	7,87
Consumo totale energia rinnovabile	KWh	0,00	12.357	9.723				0,00	0,09	0,07
Consumo totale gas metano	m ³	51.890	51.757	62.754				0,51	0,37	0,45
Emissioni tCO ₂ e	tCO ₂ e	267,849	274,574	297,203				0,00	0,00	0,00
TORBOLE CASAGLIA										
Consumo idrico totale annuo	m ³	6.248	6.369	4.277	1.554.000 €	1.758.000 €	2.300.000 €	0,40	0,36	0,31
Rifiuti	Kg	80	130	120				0,01	0,01	0,01
ARCORE										
Consumo idrico totale annuo	m ³	4.919	3.818	4.965	1.239.000 €	1.115.000 €	1.400.000 €	0,40	0,34	0,22
Rifiuti	Kg	57	68	69				0,00	0,01	0,00



Roberto Colaneri

INDICATORI AMBIENTALI	UM	Consumo (A)	Fatturato € o N° pasti (B)	Indicatore % (A/B)
		31.12.2023	31.12.2023	31.12.2023
SARCA-GMA				
Consumo totale diretto di energia	KWh	1.130.161	18.000.000 €	6,28
Consumo totale energia rinnovabile	KWh	11.040		0,06
Emissioni tCO ₂ e	tCO ₂ e	328,129		0,00
TORBOLE CASAGLIA				
Consumo idrico totale annuo	m ³	3.890	3.000.000 €	0,30
Rifiuti	Kg	92		0,01
ARCORE				
Consumo idrico totale annuo	m ³	5.469	1.300.000 €	0,18
Rifiuti	Kg	388		0,01

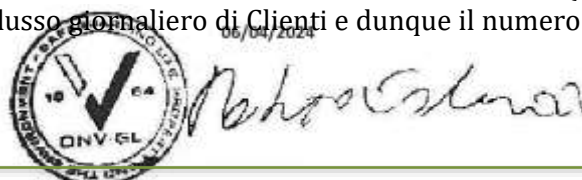
Le oscillazioni degli indicatori, per il triennio 2020-2022, non mostrano particolari sbalzi nonostante il calo di produzione dei pasti dovuto alla Pandemia Covid-19, ciò a causa del fatto che le attrezzature e le infrastrutture devono essere attivate al 100% anche per produrre meno pasti e di conseguenza le utenze non si riducono in maniera tale da ridurre evidentemente gli indicatori (ad es. un forno deve essere acceso ad una certa temperatura per un certo tempo sia che si debbano cuocere 10 porzioni di un piatto piuttosto che 100, dunque consuma allo stesso modo).

Altresì, si specifica che le bollette delle utenze della Sede di Brescia sono intestate alla Capo-Gruppo stessa e che quelle della Sede di Arcore sono intestate alla proprietà della struttura (la quale effettua una semplice ri-fatturazione).

Il dato relativo al consumo di energia rinnovabile, alla luce della composizione del mix energetico nazionale e del mix di approvvigionamento del fornitore dell'energia elettrica (Axpo Italia), vede una presenza di energia proveniente da fonti rinnovabili pari al 10,7% (fonte bolletta di novembre 2022), dato che nell'indicatore è stato aggiunto al consumo derivante dall'impianto fotovoltaico. La discrepanza fra il 2021 ed il 2022 è dovuta al fatto che l'impianto fotovoltaico della sede di Brescia è stato fermo per un guasto per circa 2 mesi nell'ultimo anno. Il consumo totale diretto di energia è stato espresso in kWh, anziché in MWh, per poter esprimere un dato apprezzabile e che non sia prossimo allo zero per ragioni di approssimazione.

Nel corso del 2023, il nuovo fornitore di energia elettrica è diventato Power Energia, il quale eroga la stessa con una presenza di energia proveniente da fonti rinnovabili pari al 31,4%, dato che nell'indicatore è stato aggiunto al consumo derivante dall'impianto fotovoltaico. Al 31.12.2023 il trend si mostra in linea con gli anni precedenti. SARCA-GMA non ha compreso fra gli indicatori richiesti da EMAS i seguenti:

- **Materiali:** l'attività implica la sola gestione di materie prime alimentari, le quali vengono consumate a scopo edibile per loro stessa natura o, qualora non interamente consumate, recuperate mediante sistemi di riutilizzo/ridistribuzione sociale o destinate a rifiuto umido/compostaggio (a ridotto impatto ambientale). Inoltre, il consumo di materie prime alimentari è influenzato da variabili non controllabili (come ad es. l'impossibilità di prevedere con precisione l'afflusso giornaliero di Clienti e dunque il numero di pasti



da erogare) e/o da Obblighi di Conformità che non consentirebbero a SARCA-GMA di intervenire per una sua fattiva riduzione (come ad es. lo smaltimento obbligatorio di materie prime sottoposte ad allerta sanitaria o non conformi dal punto di vista igienico-sanitario), vincoli contrattuali che precisano determinate grammature minime da garantire ecc.). Infine, l'Azienda ha attivato da anni un sistema di controllo degli ordinativi e di riduzione al minimo delle giacenze di magazzino che garantisce una bassa incidenza degli sprechi (monitorata dal punto di vista economico con un budget acquisti massimo consentito per ogni ordine).

- Uso del suolo in relazione alla biodiversità: poiché gli insediamenti in cui si effettuano le attività non incidono in modo significativo su tale aspetto (essendo di estensione esigua, come dettagliato al Par. 6.11) e per la maggior parte non sono di proprietà SARCA-GMA. Inoltre, trattandosi di insediamenti non destinati nel medio-lungo periodo ad ampliamenti o modifiche che possano incidere negativamente sulle forme di uso del suolo né per i quali sia possibile un ridimensionamento significativo, tale indicatore resterebbe pressoché invariato e SARCA-GMA non avrebbe alcuna possibilità di intervento.
- Emissioni: non trattandosi di attività localizzate, standardizzabili e di stampo industriale e poiché l'Azienda rientra (come da normativa in vigore) fra le fattispecie delle attività che producono le emissioni c.d. "scarsamente rilevanti ai fini dell'inquinamento atmosferico", risulta molto difficile riferire su questo indicatore adottando una metodologia consolidata che restituisca un dato oggettivo ed effettivamente rappresentativo della reale situazione. Tuttavia, l'indicatore è stato comunque preso in considerazione per quanto riguarda le emissioni di CO₂ (espressa in tCO₂e) al fine di monitorare che non vi siano nel corso degli anni oscillazioni allarmanti, situazione che ad oggi non si configura visto il valore dell'indicatore stesso che nel triennio considerato è rimasto sempre prossimo allo 0,00%.



06/04/2024

Roberto Estrova

8 OBIETTIVI E TRAGUARDI AMBIENTALI TRIENNALI


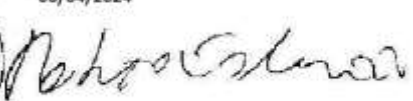
Al fine di rendere efficaci tutte le attività di gestione ambientale (con particolare riferimento al monitoraggio della propria prestazione) messe in atto nel corso degli ultimi anni, SARCA-GMA si prefigge, con cadenza triennale, degli obiettivi e traguardi da raggiungere per migliorare continuamente la propria performance ambientale.



8.1 OBIETTIVI E TRAGUARDI PER IL TRIENNIO 2023-2025

In relazione agli aspetti e impatti ambientali (sia significativi che non), per il triennio 2023-2025 si indicano di seguito le azioni ambientali programmate per migliorare la propria prestazione ambientale, conseguire gli obiettivi, raggiungere i traguardi definiti e garantire la rispondenza agli obblighi di conformità relativi all'ambiente, secondo gli step e le tempistiche previsti dal cronoprogramma inserito al termine del paragrafo, il tutto corredato dallo stato di fatto al [31.12.2023](#):

AZIONI AMBIENTALI 2023-2025	
Azione Ambientale n. 1	ISTITUZIONE DELLA FIGURA DEL MANAGER PER LA SOSTENIBILITÀ, CHE INGLOBERÀ LA GIÀ ESISTENTE FIGURA DEL GREEN MANAGER NELL'OTTICA DI INSERIRE ULTERIORI AZIONI SOSTENIBILI NEI PROGETTI DI BUSINESS DEL GRUPPO CONSOLI
<u>RESPONSABILE AZIONE</u>	Direzione
<u>IMPATTI AMBIENTALI SU CUI AGIRE</u>	Tutti
<u>OBIETTIVO</u>	Definire obiettivi e progetti in aderenza ai goals previsti dall'Agenda Europea 2030
<u>TEMPISTICA PREVISTA</u>	Gennaio 2023-In poi
<u>COSTO STIMATO</u>	1.500€
<u>STATO DI AVANZAMENTO:</u> la presente azione ambientale è stata messa in atto secondo i tempi previsti ed il costo è stato nullo poiché la persona che ricopre l'incarico del Manager per la Sostenibilità è stata individuata fra l'organico già in essere e le relative attività sono state inglobate dalla mansione già esercitata.	
Azione Ambientale n. 2	INTERVENTI PER PROMUOVERE LA MOBILITÀ SOSTENIBILE DEI DIPENDENTI (CAR-POOLING, CAR-SHARING, LAVORO A DISTANZA ECC.) CHE PER RAGIONI DI SERVIZIO PERCORRONO GLI STESSI TRAGITTI E/O CONDIVIDONO GLI STESSI ORARI LAVORATIVI
<u>RESPONSABILE AZIONE</u>	HR
<u>IMPATTI AMBIENTALI SU CUI AGIRE</u>	Emissioni, aspetti legati ai trasporti, comportamenti del personale
<u>OBIETTIVO</u>	Definire obiettivi e progetti in aderenza ai goals previsti dall'Agenda Europea 2030
<u>TEMPISTICA PREVISTA</u>	Marzo 2023-In poi
<u>COSTO STIMATO</u>	1.500€
<u>STATO DI AVANZAMENTO:</u> la presente azione ambientale è stata messa in atto secondo i tempi previsti, inviando una mail a tutti i dipendenti della Sede di Brescia per concordare attività di car pooling (con riconoscimento per chi aderisce) e promuovendo il lavoro agile per il 25% del personale della Sede di Brescia..	
Azione Ambientale n. 3	APPROFONDIMENTI FORMATIVI DESTINATI ALL'UFFICIO ACQUISTI IN RELAZIONE ALLA SIGNIFICATIVITÀ DEGLI IMPATTI AMBIENTALI RELATIVI ALLE VARIE FILIERE DI APPROVVIGIONAMENTO
<u>RESPONSABILE AZIONE</u>	Manager per la Sostenibilità
<u>IMPATTI AMBIENTALI SU CUI AGIRE</u>	Rifiuti, uso di risorse, trasporti, gestione fornitori, ciclo di vita


06/04/2024


9 GLOSSARIO

Gastronorm	Teglie di acciaio inox di varie dimensioni utilizzate per la preparazione, cottura, conservazione e veicolazione dei pasti e dei prodotti alimentari.
Obbligo di conformità	Qualunque norma (anche di carattere volontario), disposizione giuridica o obbligo normativo di cui l'Azienda deve tenere conto per garantire la conformità.
Operativo	Personale che, oltre al lavoro d'ufficio, opera sul territorio e nei siti produttivi con funzione di controllo, direzione, supervisione ecc.
Impianto	Struttura (Cucina in Loco o Centro Cottura) destinata alla produzione di pasti da distribuirsi in loco o da veicolare verso terminali di distribuzione.
Persona	Lavoratore o dipendente dell'Azienda, così definito secondo le terminologie in uso alla nuova norma UNI EN ISO 9001:2015.
Parti interessate	Parti interessate, interne e/o esterne all'Azienda, le quali hanno interesse alle condizioni ed all'andamento dell'attività della stessa.
Sanificazione	Detergenza e disinfezione effettuate a carico di superfici e attrezzature al fine di eliminare residui organici ed abbattere la carica batterica.
SQSA	Sistema Qualità, Sicurezza e Ambiente, ossia attività e processi utili a erogare servizi conformi a standard e/o obiettivi definiti.
Sostanza pericolosa	Composto chimico che, da solo o in associazione con altri, può causare un impatto dannoso per l'ambiente esterno e gli ecosistemi.
TEP	Tonnellate Equivalenti di Petrolio. 1 TEP equivale a 10.000.000 kcal, ossia l'energia ottenuta dalla combustione di 1T di petrolio.



06/04/2024

Roberto Estrova

Il presente documento è stato redatto dal Responsabile Qualità (Dott.ssa Irene Foresti, persona di riferimento per eventuali informazioni sulla presente Dichiarazione Ambientale ai seguenti recapiti: i.foresti@sarcacatering.it, mob. 335.1705192) e di SARCA-GMA ed approvato dagli Amministratori (Giuliano Scotuzzi e Stefano Pisoni).

La presente Dichiarazione Ambientale è stata verificata e convalidata da DNV (IT-V-0003) ai sensi del Regolamento CE 1221/2009 e secondo un processo composto da step successivi e propedeutici (richiesta di certificazione, audit e verifica della Dichiarazione Ambientale, chiusura di eventuali NC o prescrizioni e convalida). In previsione degli adempimenti previsti dal Regolamento EMAS, SARCA-GMA si impegna a predisporre gli aggiornamenti annuali dei dati contenuti nella Dichiarazione Ambientale, nonché alla sua revisione completa ogni 3 anni.

SARCA-GMA S.r.L.

La Direzione
Stefano Pisoni

Convalida da parte di DNV

SARCA CATERING SRL
A SOCIO UNICO
Via Travagliato, 16
25030 Torbole Casaglia
Tel. 030.2151204 F. 030.2157984
O.F. P.IVA 03588030175



06/04/2024

Stefano Pisoni