



DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Redatta secondo il Regolamento (CE) n. 1221/2009 e in conformità:

- *agli allegati I, II, III del Regolamento (UE) n. 2017/1505*
- *all'allegato IV del Regolamento (UE) n. 2018/2026*

INDICE

INTRODUZIONE	4
1. TERMINI E DEFINIZIONI	5
2. PRESENTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE	7
L'AZIENDA	7
SCHEDE RIEPILOGATIVE DATI AZIENDA.....	8
SETTORI OPERATIVI.....	8
CERTIFICAZIONI POSSEDUTE / ATTESTAZIONI	9
3. CAMPO DI APPLICAZIONE	10
OBBLIGHI NORMATIVI APPLICABILI	12
4. SEDE OPERATIVA CENTRO COTTURA "ZIPPITELLI"	14
ANAMNESI DEL SITO PRODUTTIVO.....	14
INQUADRAMENTO TERRITORIALE	16
INQUADRAMENTO DEI SISTEMI AMBIENTALI	17
CARATTERISTICHE SISMOTETTONICHE E STABILITÀ' DEI VERSANTI.....	21
ELEMENTI CLIMATICI E PRECIPITAZIONI	22
CONFORMITÀ' LEGISLATIVA DEL SITO	24
DESCRIZIONE ATTIVITÀ' SVOLTA.....	24
DATI CARATTERISTICI DELL'ATTIVITÀ'	26
5. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO (SGIAE)	27
STRUTTURA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E ENERGIA.....	27
STRUTTURA ORGANIZZATIVA COINVOLTA NELLA GESTIONE AMBIENTALE.....	28
FORMAZIONE	29
POLITICA INTEGRATA AMBIENTE E ENERGIA.....	29
INQUADRAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO SVOLTO PRESSO IL CENTRO COTTURA RISPETTO L'AMBIENTE	32
6. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI E DEGLI IMPATTI AMBIENTALI	35
IDENTIFICAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI.....	35
VALUTAZIONE DELLA SIGNIFICATIVITÀ' DEGLI ASPETTI E DEGLI IMPATTI AMBIENTALI	35
SELEZIONE E SCELTA DEI FORNITORI	38

RICERCA NUOVI PRODOTTI E/O SERVIZI DA PROPORRE AI CLIENTI	39
OBBLIGHI DI CONFORMITA'	40
7. INDICATORI E PRESTAZIONI AMBIENTALI	41
USO DELLE RISORSE ENERGETICHE (GAS, ENERGIA ELETTRICA, CARBURANTE)	43
USO DELLA RISORSA ACQUA POTABILE	48
EMISSIONI IN ATMOSFERA - INQUINAMENTO ATMOSFERICO.....	49
SCARICHI IDRICI - INQUINAMENTO IDRICO	54
CONTAMINAZIONE DEL SUOLO, SOTTOSUOLO E FALDA.....	55
PRODUZIONE RIFIUTI	55
SOSTANZE PERICOLOSE – INQUINAMENTO DEL SUOLO	57
UTILIZZO DEL TERRENO – EFFETTI SULLA BIODIVERSITA'	60
8. OBIETTIVE TRAGUARDI NEL TRIENNIO 2021 - 2024	62
10. CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE DA PARTE DEL VERIFICATORE ACCREDITATO .	68



INTRODUZIONE

Con l'adesione volontaria al Regolamento (CE) n. 1221/2009, aggiornato al Regolamento (UE) n. 2018/2026, la **Cooperativa di lavoro Solidarietà e Lavoro Soc. Coop. a. r. l.** intende sempre più esplicitare il proprio impegno verso l'ambiente, grazie ad un accurato programma che, volto al risparmio delle risorse energetiche ed al contenimento degli impatti ambientali dovuti alla propria attività, consenta il miglioramento continuo della qualità ambientale nel territorio in cui la Cooperativa opera.

Il presente documento di Dichiarazione Ambientale rappresenta il punto di arrivo di un percorso virtuoso iniziato alcuni anni fa con il conseguimento della certificazione ambientale secondo la norma volontaria ISO 14001 - "Sistemi di Gestione Ambientale", proseguito nel 2017 con l'ottenimento della certificazione energetica secondo la norma volontaria 50001 - "Sistema di Gestione dell'Energia".

Oggi la Cooperativa ha unificato i due sistemi precedentemente indicati predisponendo un "*Sistema di Gestione Integrato*" conforme alle due norme volontarie, grazie al quale può valutare in tempo reale le performances realizzate nel totale rispetto della normativa vigente, volgendo nel contempo l'attenzione verso il miglioramento continuo nell'ottica della salvaguardia dell'ambiente e del risparmio delle risorse energetiche impiegate nell'attività.

La comunicazione trasparente dei risultati conseguiti, verso tutte le parti interessate in modo diretto e indiretto (quali le istituzioni, gli organi di controllo, i clienti, i cittadini residenti nelle zone in cui viene svolta l'attività, etc.) attraverso la pubblicazione periodica del documento di "*Dichiarazione Ambientale*", consente di far apprezzare l'impegno dell'Azienda in un'ottica costruttiva e utile, magari per una collaborazione con le stesse parti, per attuare azioni mirate alla salvaguardia dell'ambiente già oggi ma con un prospettiva volta al futuro.

Forte dell'appoggio incondizionato dell'Alta Direzione dell'Azienda, il Comitato di Gestione Ambiente e Energia (CGAE), che presiede le attività del Sistema di Gestione Integrato Ambiente ed Energia finalizzate al raggiungimento del miglioramento delle prestazioni, ha deciso all'unanimità di aderire convintamente al Regolamento (CE) 1221/2009 aggiornato al Regolamento (UE) n. 2018/2026 "EMAS".

Nel presente documento si riportano i dati aggiornati fino al 31/05/2022.

1. TERMINI E DEFINIZIONI

Per le definizioni si vedano le norme UNI EN ISO 14001:2015 e UNI EN ISO 50001:2018.

Di seguito si riporta i principali termini estratti dalle suddette Norme.

SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO	La parte del sistema di gestione generale che comprende la struttura organizzativa, le attività di pianificazione, le responsabilità, le prassi, le procedure, i processi, le risorse da elaborare, mettere in atto, conseguire, riesaminare e mantenere attiva la politica ambientale ed energetica
POLITICA INTEGRATA AMBIENTE ED ENERGIA	Dichiarazione fatta da un'organizzazione delle sue intenzioni e dei suoi principi in relazione alla sua globale prestazione ambientale ed energetica, che fornisce uno schema di riferimento per l'attività e per la definizione degli obiettivi e dei traguardi in campo ambientale ed energetico
ORGANIZZAZIONE	Persona o gruppo di persone, avente funzioni proprie con responsabilità, autorità e interrelazioni per conseguire i propri obiettivi
ALTA DIREZIONE	Persona o gruppo di persone che dirige e controlla un'organizzazione di massimo livello
PARTE INTERESSATA	Individuo o gruppo coinvolto o influenzato dalla prestazione ambientale ed energetica di un'organizzazione
AMBIENTE	Contesto nel quale l'Organizzazione opera, comprendente l'aria, l'acqua, il terreno, le risorse naturali, la flora, la fauna, gli esseri umani e le loro interrelazioni
ASPETTO AMBIENTALE	Elemento di attività, prodotti o servizi di una Organizzazione che interagisce o può interagire con l'ambiente
IMPATTO AMBIENTALE	Modificazione dell'ambiente, negativa o benefica, causata totalmente o parzialmente dagli aspetti ambientali di una Organizzazione
OBIETTIVO AMBIENTALE	Obiiettivo deciso dall'organizzazione coerente con la sua politica ambientale
PREVENZIONE DELL'INQUINAMENTO	Utilizzo di processi, prassi, tecniche, materiali, prodotti, servizi o fonti di energia per evitare, ridurre o tenere sotto controllo (separatamente o in combinazione) la produzione, l'emissione o lo scarico di qualsiasi tipo di inquinante o rifiuto, al fine di ridurre gli impatti ambientali negativi
REQUISITO	Esigenza o aspettativa che può essere esplicita, generalmente implicita, oppure obbligatoria
OBBLIGHI DI CONFORMITA'	I requisiti legali che un'organizzazione deve soddisfare e altri requisiti che un'organizzazione deve o ha scelto di soddisfare
RISCHIO	Effetto dell'incertezza (scostamento da quanto atteso positivo o negativo)
COMPETENZA	Capacità di applicare conoscenze ed abilità per conseguire gli esiti attesi
INFORMAZIONI DOCUMENTATE	Informazioni che devono essere tenute sotto controllo e mantenute da parte di un'organizzazione ed il mezzo che le contiene
CICLO DI VITA	Fasi consecutive e interconnesse di un sistema di prodotti (o servizi), dall'acquisizione delle materie prime o dalla generazione delle risorse naturali fino allo smaltimento finale
PROCESSO	Insieme di attività correlate o interagenti che trasformano input in output
CONFORMITA'	Soddisfacimento di un requisito
NON CONFORMITA'	Mancato soddisfacimento di un requisito
AZIONE CORRETTIVA	Azione per eliminare la causa di una non conformità e per prevenirne la ripetizione
CORREZIONE	Azione tesa ad eliminare una non conformità rilevata

MIGLIORAMENTO CONTINUO	Attività ricorrente per accrescere le prestazioni; Processo di accrescimento del SGIAE per ottenere miglioramenti della prestazione ambientale complessiva e dell'efficienza energetica in accordo con la Politica ambientale ed energetica dell'Organizzazione
INDICATORE	Rappresentazione misurabile della condizione o stato delle operazioni, della gestione o delle condizioni
MONITORAGGIO	Determinazione dello stato di un sistema, di un processo o di una attività
MISURAZIONE	Processo per determinare un valore
PRESTAZIONI	Risultati misurabili
PRESTAZIONE AMBIENTALE	Prestazione relativa alla gestione degli aspetti ambientali
RISCHI E OPPORTUNITA'	Potenziali effetti negativi (minacce) e potenziali effetti positivi (opportunità)
COMITATO DI GESTIONE AMBIENTE ED ENERGIA	Persona(e) responsabile(i) per l'effettiva implementazione delle attività del Sistema di Gestione Integrato Ambiente ed Energia e per il raggiungimento del miglioramento delle prestazioni. Nota La dimensione e la natura dell'organizzazione, e le risorse disponibili, determineranno la dimensione del gruppo. Il gruppo può essere costituito da una persona, per esempio il rappresentante della direzione (RDD).
PARTE INTERESSATA	Individuo o gruppo coinvolto o influenzato dalla prestazione ambientale ed energetica di un'organizzazione
PROCEDURA	Modalità specifica per intraprendere un'attività o un processo
REGISTRAZIONE	Documento che riporta i risultati conseguiti o che fornisce evidenza delle attività realizzate
CONSAPEVOLEZZA	Essere coscienti di qualche cosa, in relazione a comportamenti negativi ad esempio per un impatto ambientale e/o per l'efficienza energetica.

2. PRESENTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE

L'AZIENDA

La Cooperativa di Lavoro "Solidarietà e Lavoro" è nata a Roma negli anni '80 e fino ad una decina di anni fa ha rappresentato una piccola realtà nel settore della **ristorazione collettiva**, in particolare del segmento **ristorazione scolastica** nel **Lazio**.

Negli ultimi anni la Cooperativa, pur continuando ad avere come propria peculiarità una forte presenza sul territorio regionale, ha sviluppato geograficamente la propria attività di servizi nel **sud** e **nord Italia**, principalmente nel segmento della ristorazione scolastica (che continua ad essere il *core business* aziendale) e, in maniera minore, della **ristorazione sanitaria ed aziendale**.

La Cooperativa svolge oggi **servizi di ristorazione** per oltre 40 milioni di euro l'anno.

Uno dei fattori fondamentali che può essere oggetto di distinzione nel panorama nazionale è sicuramente la capacità di offrire una gamma di servizi sempre più ampia alla **Pubblica**

Amministrazione, il cui interesse è sempre più orientato verso l'affidamento ad un unico operatore dei servizi richiesti (**ristorazione, pulizie, manutenzione, ecc.**).

Pertanto, mediante una propria controllata, l'Azienda ha sviluppato la propria attività anche nel settore del **global service** (**Pulizie, Ausiliario e portierato, Servizi Aeroportuali, Manutenzione aree verdi, Facchinaggio**) con



oltre 15 milioni di euro di fatturato annui.

SCHEDA RIEPILOGATIVA DATI AZIENDA

Ragione Sociale	Cooperativa di Lavoro Solidarietà e Lavoro SCARL
P. IVA	01953711007
C.F.	08080950580
Indirizzo Sede Legale e Amministrativa	Via Caduti Strage di Bologna, 5 – 70125 Bari (BA)
Telefono	(+39) 080.9905341/51
Fax	(+39) 080.9905649
E-mail	qualita@lacascina.it
PEC	solidarietaelavoroscarl@pec.it
Sito web	www.solidarieta-lavoro.it
Ultimo fatturato annuale registrato (2020)	33 mln
Numero dipendenti totali (2020)	1034
Codice EA	30 (alberghi / ristoranti / bar)
Codice N.A.C.E. (ATECO 2007)	56.29.1 – Mense

SETTORI OPERATIVI

Il ventaglio dei servizi offerti dalla Cooperativa di lavoro “Solidarietà e Lavoro” SCARL è ampio e diversificato, in grado di far fronte alle esigenze più particolareggiate.

- Gestione diretta di **ristoranti aziendali, interaziendali e free-flow**
- Gestione completa dei servizi di **ristorazione per scuole** di ogni ordine e grado.
- Gestione completa dei **servizi ristorativi per ospedali, cliniche, case di cura, case di riposo.**
- Gestione di **alberghi** e di **residenze universitarie.**
- Gestione di **attività commerciali.**

CERTIFICAZIONI POSSEDUTE / ATTESTAZIONI

SA 8000:2014	Sistema di Responsabilità Sociale
UNI EN ISO 14001:2015	Sistema di Gestione Ambientale
UNI CEI EN ISO 50001:2018	Sistema di Gestione dell'Energia
BS OHSAS 18001:2007	Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro
UNI EN ISO 9001:2015	Sistema di Gestione per la Qualità
UNI EN ISO 22000:2005	Sistema di Gestione per la sicurezza Alimentare
UNI 10854:1999	Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP
UNI EN ISO 22005:2008	Sistema di Tracciabilità nelle Filiere Agroalimentari
REG. CEE 2092/91	Sistema di ricevimento e stoccaggio di derrate di origine Biologica
UNI 11584:2015	Progettazione di menù per la ristorazione collettiva

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento riguarda le attività svolte esclusivamente presso **la sede operativa di proprietà** della Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL:

Sede operativa	Centro Cottura "Zippitelli"
Indirizzo Sede operativa	Via Zippitelli, 28 - Bari (BA)
CAP	70123
Anno di fondazione	Dicembre 2013
Telefono	(+39) 080.5053046
Fax	(+39)
Numero medio addetti (2021)	40*
Orario di lavoro / Orario apertura centro	07,00 – 17,00
Numero turni di lavoro	2
Giorni lavorativi / settimana	7
Giorni lavorativi / anno	365
Superficie coperta del Centro	Circa 1.500 m ²

** Il numero delle unità lavorative presso il centro cottura è indicativo in quanto suscettibile di variazione in funzione dell'acquisizione di nuovi clienti e/o perdita di commesse; il personale in forza richiamato in tabella ha differenti inquadramenti orari.*

In merito alle così dette "unità locali" gestite dalla Cooperativa (indicate nella visura della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bari), si specifica che **si è valutato di non contemplarle nel documento di Dichiarazione Ambientale**, in quanto non sottoposte al suo controllo diretto; dette unità infatti:

- vengono gestite temporaneamente in funzione dei contratti stipulati (ovvero dipendenti dalle dinamiche commerciali legate alle gare di appalto pubbliche e/o trattative private);
- le strutture in cui viene svolto il servizio di ristorazione sono di proprietà del Cliente e pertanto non è possibile predisporre in modo autonomo adeguate iniziative e/o prendere specifiche decisioni.

In ogni caso, nei vari siti operativi in cui opera la Cooperativa, sia in essere che di nuova acquisizione, Vivenda vengono predisposte ed attuate tutte le attività applicabili previste nel proprio Sistema di Gestione Integrato Ambiente e Energia (SGIAE), provvedendo comunque alla distribuzione capillare della Politica aziendale a tutto il personale in forza ed alle parti interessate.

Per quanto riguarda la Sede legale e amministrativa, si specifica che **la Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL** è all'interno di uno stabile la cui conduzione e gestione, in merito a tutti i servizi accessori tipici degli uffici, è curata direttamente da altra società (Medihospes Cooperativa Sociale Honlus).

Pertanto, le attività all'interno dell'Ufficio sono limitate:

- alla verifica degli opportuni adempimenti legislativi di pertinenza per il palazzo denominato **“Uffici Direzionali”**;
- alla diffusione / comunicazione del documento della **“Politica”**, relativo al proprio Sistema di Gestione Integrato Ambiente e Energia, agli utenti affittuari negli uffici all'interno del palazzo;
- al suggerimento, nei limiti del consentito e nel rispetto delle altrui volontà, delle possibili azioni / interventi volti alla riduzione dei consumi energetici ed al contenimento degli impatti ambientali (es. raccolta differenziata dei rifiuti, smaltimento dei toner, etc.).

Il campo di applicazione del Sistema di Gestione Integrato Ambiente e Energia (SGIAE) conforme alla norma ISO 14001:2015, riportato sul Certificato rilasciato dall'Ente accreditato è:

“Produzione e trasporto di pasti confezionati a legume fresco/caldo e legume refrigerato”

OBBLIGHI NORMATIVI APPLICABILI

ARGOMENTO	RIFERIMENTO NORMATIVO	TITOLO
SICUREZZA E SALUTE SUI LUOGHI DI LAVORO	D.Lgs n. 81/08 e smi	Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro.
INQUINAMENTO ELETTROMAGNETICO	D. Lgs n. 80 del 18/05/2016	Modifiche al D. Lgs n. 194 del 06/11/2007, di attuazione della Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26/02/2014. concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica (rifusione).
ADEMPIMENTI NEL CAMPO EDILIZIO	DPR n. 380 del 06/06/2001. Aggiornamento legge n. 214/2011	Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia.
SOSTANZE PERICOLOSE	Reg. CE n. 1907/2006 e smi REG. 1272/2008 e smi Reg. CE 2019/521/UE	Reach " .. relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele – Modifiche del Reg. CE 2019/521/UE.
APPROVVIGIONAMENTO ACQUA	D.Lgs. 31/2001 e smi D.Lgs. 27/2002	Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano. Modifiche ed integrazioni al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, recante attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
ACQUE REFLUE	D.Lgs. 152/2006 e smi – parte III	Norme in materia ambientale.
EFFICIENZA ENERGETICA	D. Lgs. 102/2014 UNI CEI EN 16247-1 del 09/2012	Attuazione della direttiva 2012/27/UE sull'efficienza energetica, che modifica le direttive 2009/125/CE e 2010/30/UE e abroga le direttive 2004/8/CE e 2006/32/CE. (14G00113). Diagnosi energetiche.
EMISSIONI IN ATMOSFERA (ESCLUSI AUTOVEICOLI)	D.Lgs. 152/2006 e smi – parte IV DM 10/02/2014	Norme in materia ambientale. Modelli di libretto di impianto per la climatizzazione e di rapporto di efficienza energetica di cui al DPR 74/13.
EMISSIONI IN ATMOSFERA AUTOVEICOLI	D. Lgs. N. 5 del 09/02/2012 in vigore dal 10/02/2012	"Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e di sviluppo"
IMPIANTI TERMICI	DPR n. 74 del 16/04/2013	"Regolamento recante definizione dei criteri generali in materia di esercizio, conduzione, controllo, manutenzione e ispezione degli impianti termici per la climatizzazione invernale ed estiva degli edifici e per la preparazione dell'acqua calda per usi igienici sanitari, a norma dell'Art. 4, comma 1, lettera a) e c) del D. Lgs n. 192 del 19 agosto 2005".

ARGOMENTO	RIFERIMENTO NORMATIVO	TITOLO
DETTENZIONE DI SOSTANZE CHE RIDUCONO LO STRATO DI OZONO	DPR 146/2018 del 16/11/2018 (in vigore dal 24/01/2019)	"... attuazione del Reg. CE 517/2014 sui Gas fluorurati ad effetto serra e che abroga il Reg. CE 842/2006
	Reg. CE 517/2014 del 16/04/2014 (in vigore dal 10/01//2015)	".. sui gas clorurati ad effetto serra" Il Regolamento si applica ai gas fluorurati e abroga il Reg. CE n. 842/2006 del 17/05/2006.
INQUINAMENTO ACUSTICO	D.Lgs. 194/2005	Attuazione della direttiva 2002/49/CE relativa alla determinazione e alla gestione del rumore ambientale.
	Delibera Giunta C.C. n. 12 del 29/01/2004	Classificazione e gestione acustica del territorio di Roma
PREVENZIONE INCENDI	DPR n. 151/2011 del 1/08/2011	Determinazione delle aziende e lavorazioni soggette, ai fini della prevenzione degli incendi, al controllo del Comando del Corpo dei VVF.
OLI ESAUSTI	D.Lgs. 152/2006 per gli oli vegetali	Norme in materia ambientale.
RIFIUTI	Direttiva 2008/98/CE (direttiva quadro sui rifiuti) Regolamento UE 2017/997 dell'8/06/2017 (entrato in vigore il 05/07/2018)	"... riguardo la nuova classificazione dei rifiuti pericolosi"
DANNO AMBIENTALE	D.Lgs. 152/2006 – parte IV	Norme in materia ambientale.
REATI AMBIENTALI	D. Lgs. 231 del 08/06/2001	Adozione (facoltativa) di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001
EMAS	Reg. UE 1221/2009	Adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema di ecogestione e audit (EMAS)
	Re. UE 1505/2017	Modifica degli allegati I, II e III del Reg. UE 1221/2009
	Reg. UE 2026/2018	Modifica all'allegato IV del Reg. UE 1221/2009

Ai fini della presente Dichiarazione Ambientale si specifica che la Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL ha tenuto conto del "Documento di riferimento settoriale EMAS sulle migliori pratiche di gestione ambientale" elaborato a norma dell'art. 46 del regolamento CE 1221/2009, così come modificato dal Regolamento (UE) 2026/2018 All. IV, al fine recepire gli indicatori di prestazione ambientale settoriali per il settore di riferimento (codice NACE 56.10 – Servizio di ristorazione cucine di ristoranti e alberghi).

Tuttavia si specifica che, pur tenendone conto di alcune indicazioni contenute nel Documento sopra richiamato, non è stato possibile realizzare una traslazione completa in quanto il settore di riferimento della Cooperativa è quello della ristorazione collettiva e non alberghiera.

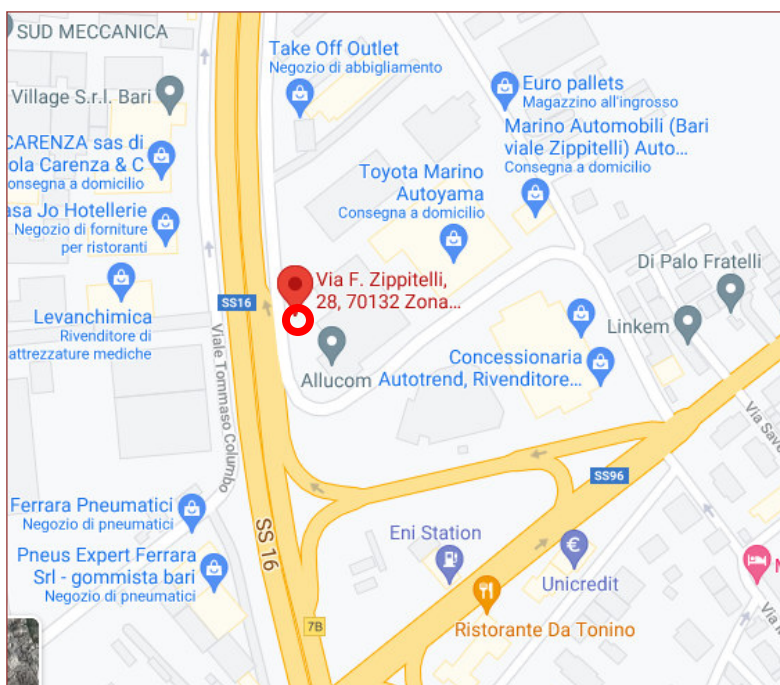
4. SEDE OPERATIVA CENTRO COTTURA “ZIPPITELLI”

ANAMNESI DEL SITO PRODUTTIVO

Il Centro Cottura “Zippitelli” è realizzato all’interno di un capannone industriale ubicato in Via Zippitelli n. 28, nella Zona industriale di Bari (Zona ASI).

La Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL ha stipulato un regolare contratto di affitto dei locali.

Il centro cottura è identificato catastalmente al foglio 22 particella 266, sub. 6 realizzato con CIL del 04.03.13 con destinazione d’uso “opificio” ed è dotato di dichiarazione di agibilità del 23.12.2013 a firma



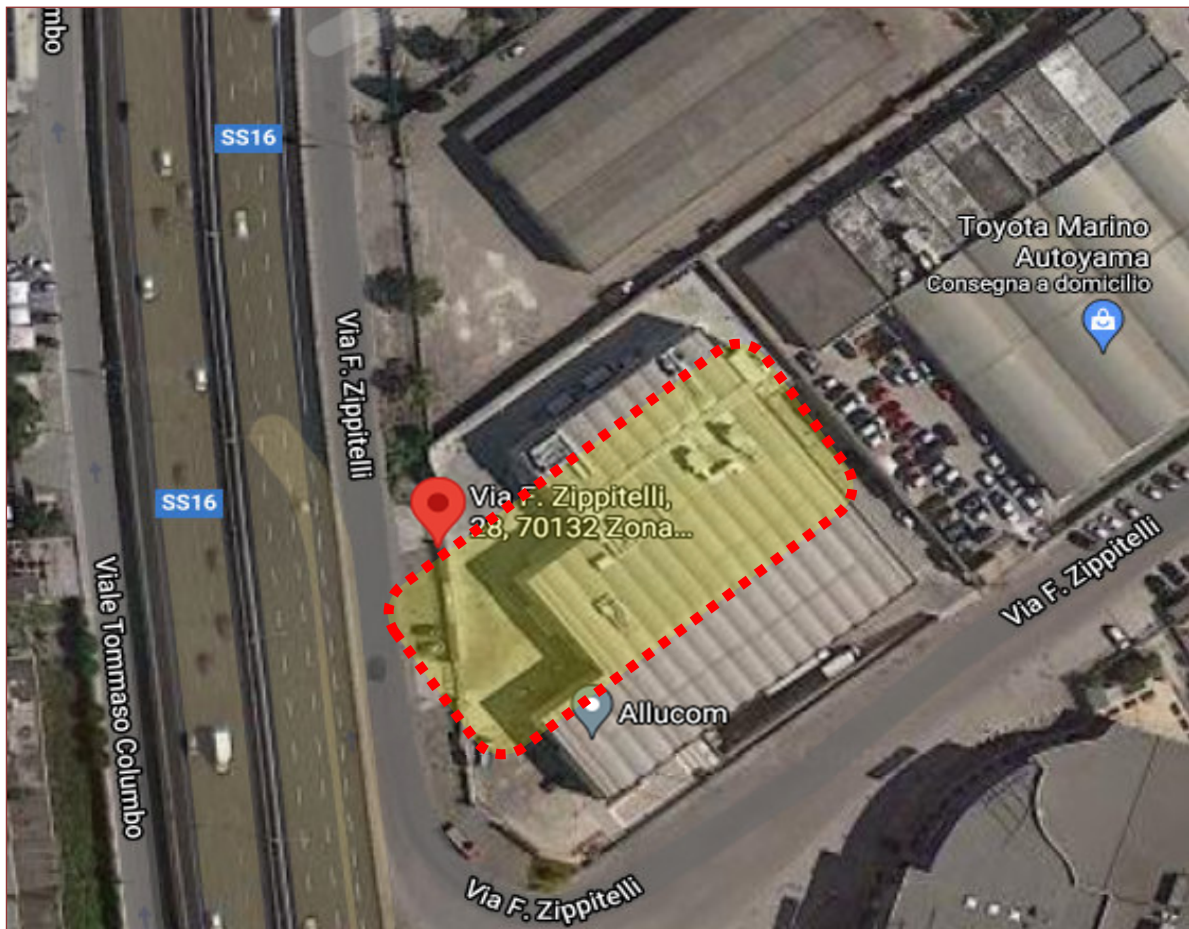
dell’ing. Pannofino ai sensi dell’art. 30, comma 1, lettera h, della Legge n. 98/2013.

Trattasi di un capannone composto da un piano terra ad uso magazzino, attività lavorativa, ufficio di produzione e servizi personale (spogliatoi e servizi igienici).

La struttura portante dell’edificio è in cemento armato. La copertura del fabbricato, è in pannelli prefabbricati di cemento a volta a semplice disegno. Le tamponature del corpo sono in pannelli prefabbricati di cemento.



L'edificio è stato sottoposto a lavori di ristrutturazione per la realizzazione degli spazi necessari allo svolgimento dell'attività di Centro Cottura, conclusi nel dicembre 2013.

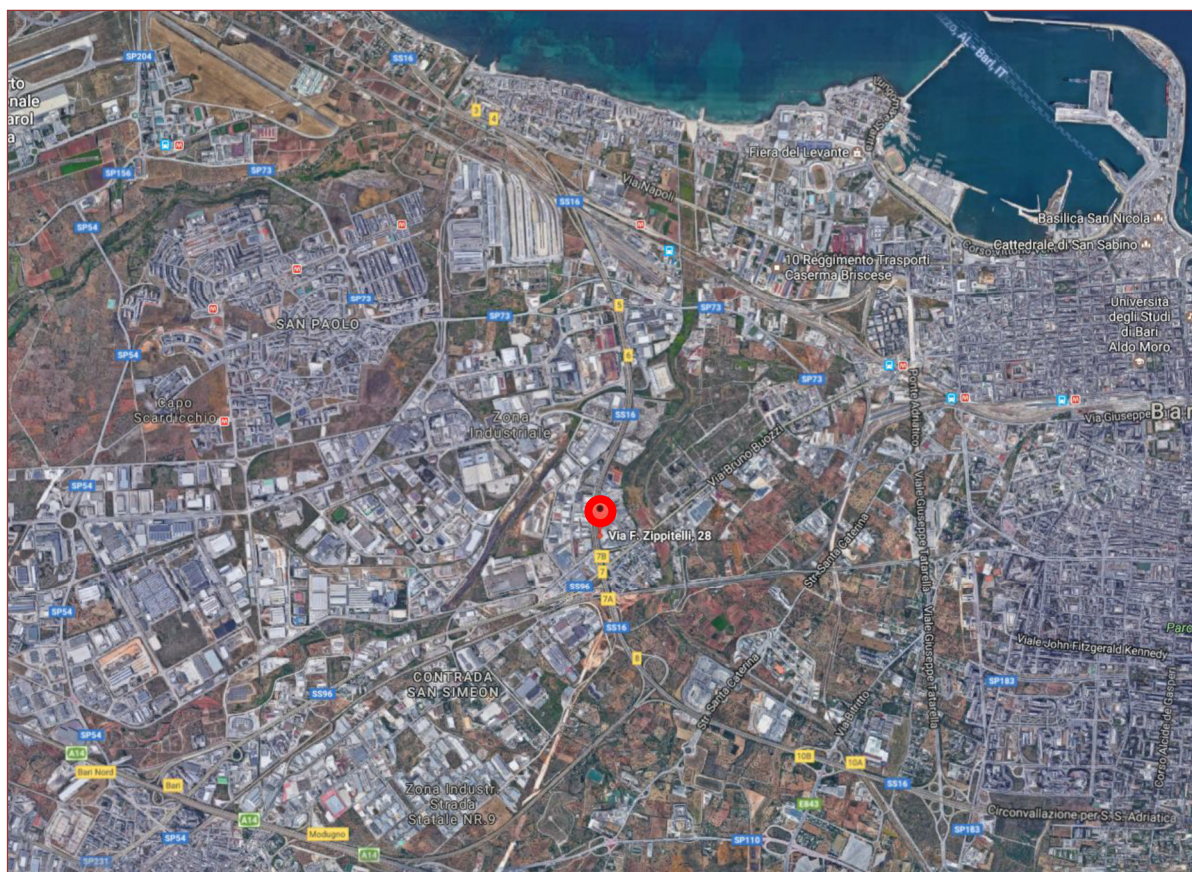


INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il fabbricato che ospita il **Centro Cottura** è ubicato sulla Via Zippitelli, 28 nel Comune di Bari.

Da un punto di vista morfologico l'area si presenta inserita in un contesto altamente industriale posta su una zona pianeggiante.

16



L'attività della Società Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL interagisce in prima istanza con il territorio che la circonda, il quale si contraddistingue per delle peculiarità urbanistiche e ambientali.

Il comprensorio urbanistico che ospita l'areale su cui insiste tale attività è classificato nel Piano Regolatore Generale del Comune di Bari come Zona per attività secondarie di tipo A.

Le zone per attività secondarie di tipo A sono destinate, in prevalenza, alle attività produttive industriali di tipo non nocivo e relativi servizi, quali mense, attrezzature ricreative, sportive, assistenziali e sanitarie, sedi sindacali e associazioni di categorie, uffici, abitazioni di custodia e direzione. L'intervento in dette zone è subordinato all'approvazione di un piano particolareggiato o piano particolareggiato - quadro e successive lottizzazioni, il tutto conforme alle prescrizioni riportate

dal PRG comunale. Come si evince dalla classificazione del territorio comunale e dalla cartografia sommariamente riportata, l'area non ospita attività particolarmente impattanti da un punto di vista ambientale. In effetti si possono riscontrare attività antropiche di diversa natura per lo più di tipo commerciale e artigianale, oltre ovviamente ad insediamenti industriali. In particolare l'attività commerciale è presente in maniera significativa dove è possibile individuare numerosi capannoni industriali, alcuni dei quali adibiti a industria meccaniche. Il centro è inoltre collocato a ridosso della direzione tangenziale che collega Bari a Foggia (SS16). A nord della zona è presente la zona portuale. L'intero comprensorio, data anche la natura urbana, è immerso in una fitta rete di viabilità. Sempre nelle vicinanze del sito, è presente un'ansa del canale deviatore denominato Lamasinata che sfocia a mare a nord della città. La sua progettazione risale agli inizi del XX secolo ed è stato ideato per scongiurare il rischio di alluvioni. Ad oggi la sua funzione principale è quella di raccogliere e convogliare le acque meteoriche e assicurarne il deflusso verso il mare.

INQUADRAMENTO DEI SISTEMI AMBIENTALI

Per la descrizione dei sistemi ambientali da un punto di vista geologico, geomorfologico e idrogeologico è possibile fare delle considerazioni omogenee per tutta l'area interessata dal presente elaborato. Per classificarla ci si rifà alla relazione generale del Piano Direttore a stralcio del piano di tutela delle acque redatta dalla SOGESUD S.p.A. per la Regione Puglia. In particolare, il l'area su cui insiste il Centro Cottura "Zippitelli" è localizzato nell'areale del territorio delle Murge. Questo altopiano è il nucleo centrale della Puglia tra il Tavoliere e il Salento. Roccioso nella parte elevata, in quella più bassa è coperto di terra fertile e verde, coltivata a orti e giardini, comprende le province di Bari, parte del Tarantino e Brindisi. Il comprensorio è percorso in ogni senso da ottime strade e sulla dorsale è attraversato dalla superstrada che dalla circonvallazione di Bari raggiunge Brindisi e prosegue sino a Lecce e alla penisola Salentina. I terreni ricadenti nell'area delle Murge, sia dal punto di vista geologico che da quello morfologico, costituiscono un'unità omogenea: l'intera area risulta infatti formata da rocce della stessa natura ed è stata interessata dalla medesima evoluzione tettonico-sedimentaria. La Murgia è costituita da rocce carbonatiche del Mesozoico, sedimentatesi in ambiente di piattaforma, formanti il Gruppo dei Calcari delle Murge. Ai suoi bordi si rinvengono in trasgressione depositi clastici plio-pleistocenici, che in piccoli lembi residuali occupano anche talune aree interne. Il Gruppo dei Calcari delle Murge, costituito dal Calcare di Bari (Barremiano-Turoniano) e dal Calcare di Altamura (Coniaciano-Maastrichtiano), è rappresentato da una successione spessa oltre 3.000 m, appartenente al dominio della "Piattaforma carbonatica apula". Il carattere peculiare della formazione "calcare di Bari", nelle Murge nord occidentali, è quello di essere formati di solito da una sequenza di calcari compatti e ben stratificati, spesso a grana fine o microcristallina, che nella

parte più alta della successione si presentano lastriformi (calcarei a chiancarelle). Nei ristretti dintorni di Mola (definito anche Calcarea di Mola) tale deposito è costituito da calcari detritici. Nelle Murge sud-orientali (Calcarea di Fasano) si presenta ben stratificato, formato prevalentemente da calcari finemente detritici e da calcari sub-cristallini a luoghi dolomitizzati.

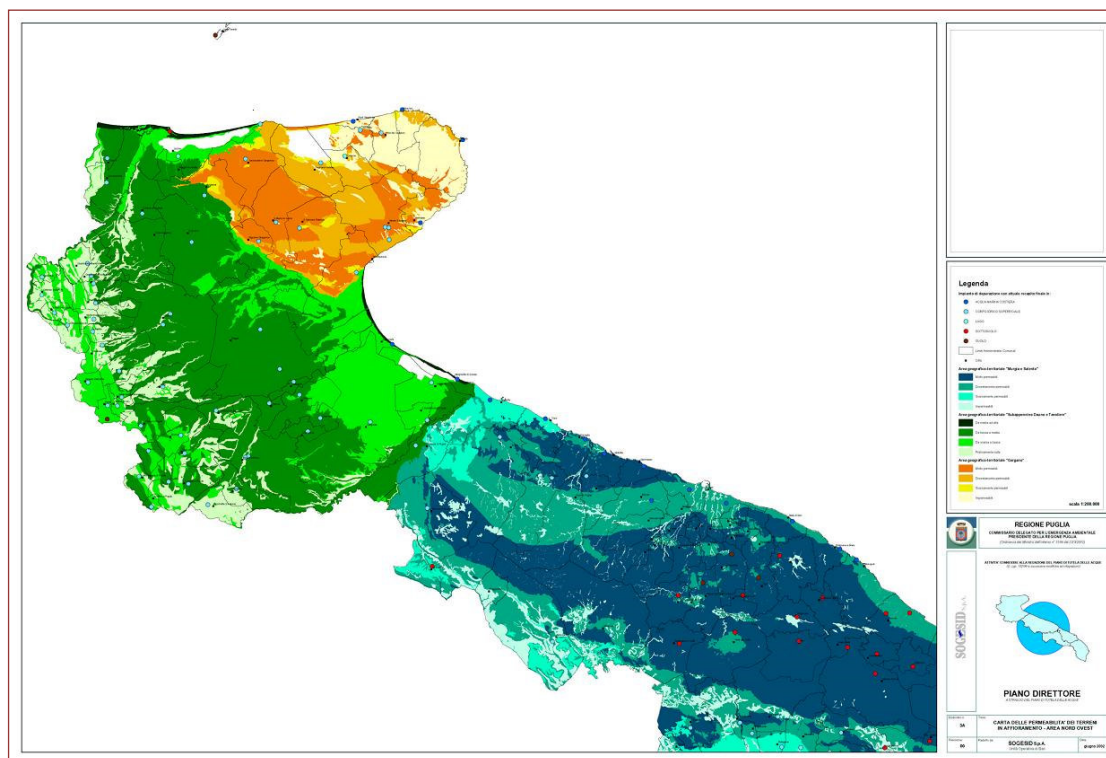


Figura 8. Carta della permeabilità dei terreni in affioramento - Fonte Regione Puglia

Nelle zone interne e sul versante adriatico la sedimentazione plio-pleistocenica, principalmente carbonatica e subordinatamente carbonatico-terrigena, ha dato luogo a depositi prevalentemente calcarenitici e calcarenitico-argillosi (Tufi delle Murge), ritenuti via via più recenti partendo dall'interno verso la costa attuale. I cosiddetti "Tufi delle Murge", sono costituiti da calcari arenacei o arenaceo-argillosi più o meno cementati di colore bianco, giallastro o rossastro, con stratificazione indistinta e ricchi di resti fossili. L'altipiano murgiano, avente la forma di un quadrilatero allungato e delimitato da netti cigli, presenta due differenti aspetti che sono caratteristici da un lato delle Murge Alte, aride e denudate dalle acque di ruscellamento superficiale, e dall'altro delle Murge Basse, fertili e ricoperte da una coltre di terreno colluviale ("terre rosse"). Le due aree sono separate da una scarpata a luoghi piuttosto ripida e a luoghi poco acclivi. Un chiaro rapporto di dipendenza lega gli elementi morfologici a quelli strutturali: le scarpate coincidono quasi sempre con i gradini di faglia talora più o meno

elaborati dal mare, i dossi con le strutture positive e le depressioni vallive con le sinclinali. Le cime collinari, per lo più arrotondate (le quote massime si riscontrano a Torre Disperata (686 m) e a M. Caccia (680 m), si alternano con ampie depressioni (fossa carsica di Castellana, bacino carsico di Gurio Lamanna, canale di Pirro, ecc.), mentre sui pianori della parte centro-meridionale del rilievo si sviluppano le doline. L'attività carsica non ha ovunque la stessa intensità: ad aree interessate da un macrocarsismo (Grotte di Castellana) si affiancano aree manifestanti un microcarsismo. Non mancano zone dove il fenomeno carsico è pressochè assente. L'idrografia murgiana risulta essere caratterizzata: nel versante adriatico da una serie cospicua di bacini stretti e di modesto sviluppo che quasi mai riescono a riversare acqua nel mare; nel versante ionico da un tessuto fluviale gerarchizzato sempre modesto ma sensibilmente più marcato.

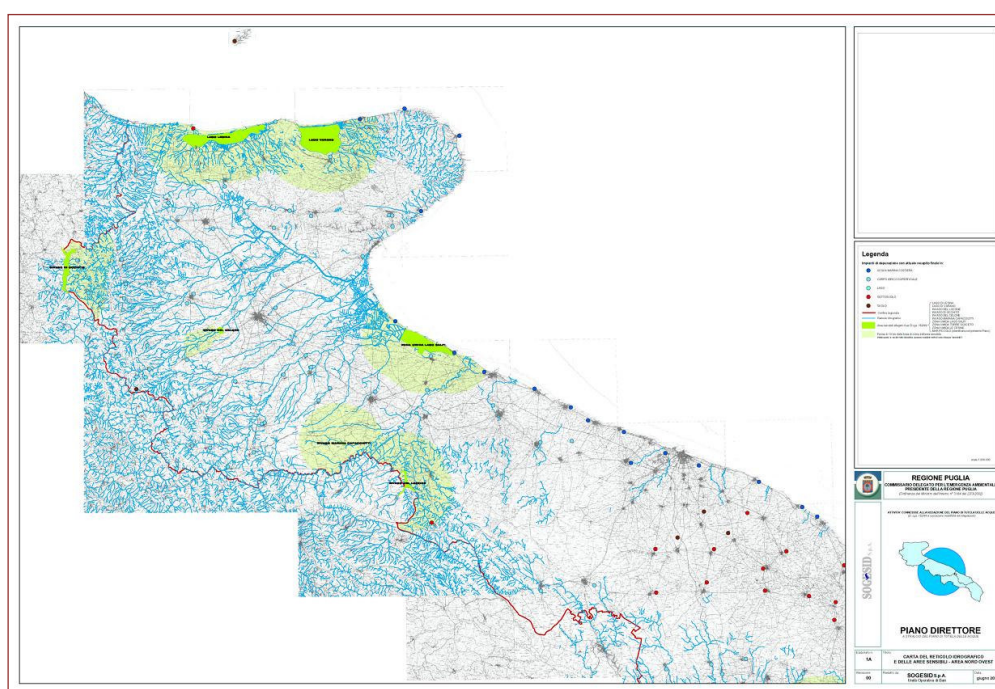
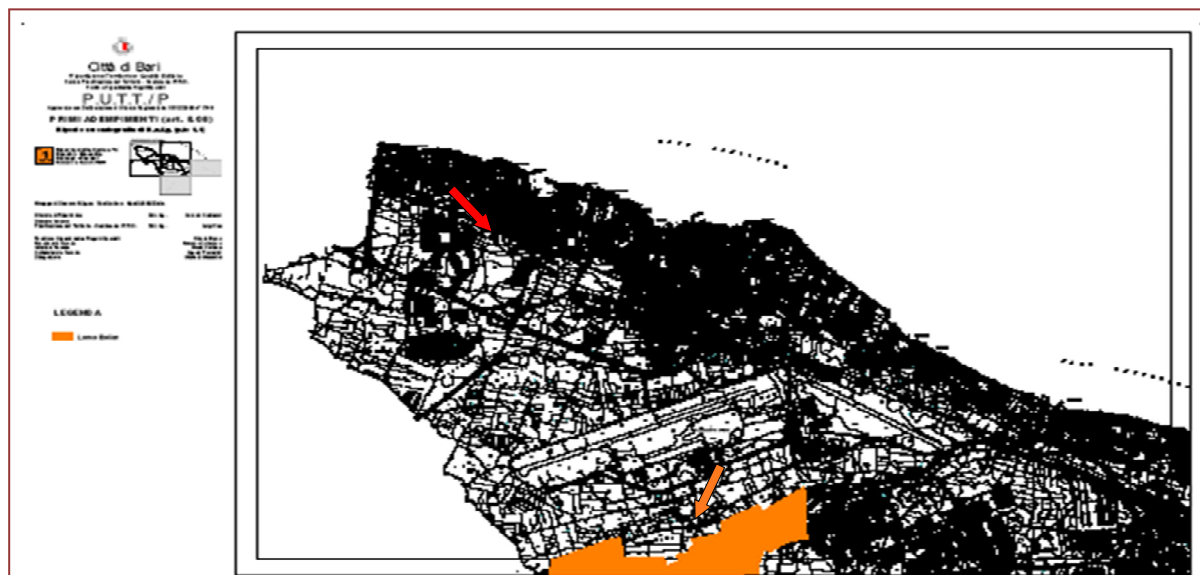


Figura 9. Carta del reticolo idrografico- Fonte Regione Puglia

La rete idrografica più interessante, infatti, si rinviene nell'entroterra del Golfo di Taranto ed è rappresentata dagli affluenti in sinistra del fiume Bradano (Torrente Gravina, Torrente Gravina di Matera e Torrente Sagliocchia) e dal Fiume Lato. Il bacino idrografico del Fiume Bradano è il più ampio tra quelli dei fiumi lineari con foce nel Mar Ionio. Il Bradano ha origine sulle pendici di Serra dell'Olmo ed ha un corso irregolare, lungo circa 140 Km. I suoi principali affluenti in sinistra sono: il T. Basentello, il T. Gravina ed il T. Fiumicello. Questi affluenti hanno un proprio bacino, ognuno con una fitta rete di fossi e torrentelli minori che lo alimentano e pertanto costituiscono unità idrografiche a se stanti, sia pure avendo in comune quel carattere di torrenzialità che del resto è anche caratteristica del corso d'acqua principale. Il Torrente Gravina ha origine nella parte centro-occidentale del complesso murgiano, scorre da nord-ovest e confluisce nel fiume Bradano presso Matera, in territorio lucano; la

parte più a monte del suo bacino interessa la provincia di Bari. Questo torrente sfocia nel Bradano poco a valle della diga di S. Giuliano ed ha origini dal complesso delle Murge di Gravina: ha nel primo tratto diversi affluenti, come il canale S. Francesco (con il Canale Capodacqua) ed il Torrente Pentecchia, mentre nel corso inferiore, a sud di Gravina, si riversano in esso diversi valloni e valloncelli, tra cui il più importante è il Fosso Carramma. Il Fiume Lato ha un bacino di forma ampia, specie a monte, orientato da Nord a Sud; la superficie complessiva è di 483 Km². Scorre nelle province di Bari e Taranto e sfocia nel mare Ionio ad Ovest di Taranto.

Per quanto concerne l'aspetto naturalistico l'areale connesso direttamente all'attività del centro cottura non evidenzia zone di particolare interesse. Se si allarga il campo di osservazione uscendo in direzione sud dal territorio urbano il territorio comunale che si spinge nell'entroterra pugliese abbraccia il Parco naturale Regionale di Lama Balice, istituito con D.P.G.R. del 14 luglio 1992, n. 352, della Provincia di Bari e del Comune di Bari, con un'estensione di 125 ettari. Il parco prende nome da una tipologia di incisione carsica, chiamata La Lama Balice e situata alla periferia di Bari nei pressi di Palese-Macchie. La Lama Balice, in origine "Torrente Tiflis", nasce nella Murgia barese, all'altezza di Ruvo e lungo il percorso (ha una lunghezza di 37,2 Km) attraversa i territori dei comuni di Bitonto, Modugno e Bari sfociando a mare nel quartiere denominato "Fesca" in prossimità della spiaggia "S. Francesco all'arena".



Sempre a riguardo dell'inquadramento territoriale si precisa che il sito e l'areale ad esso connesso non è interessato da vincoli e/o segnalazioni di natura archeologica e architettonica, se non da vincoli paesaggistici dovuti alle lex specialis relative alle Masserie.

CARATTERISTICHE SISMOTETTONICHE E STABILITÀ DEI VERSANTI

La regione murgiana presenta uno schema tettonico abbastanza semplice, dato essenzialmente dall'assetto monoclinale della successione cretacea delle rocce carbonatiche, con prevalente immersione degli strati a SW. I depositi plio-pleistocenici hanno un prevalente andamento orizzontale. La monoclinale è resa complicata da pieghe ad ampio raggio e da faglie dirette diversamente orientate. Le strutture plicative sono orientate in direzione NW-SE o WNW-ESE; le faglie in quelle WNW-ESE, EW, SW-NE e NS. Importanti serie di faglie a gradinate sono presenti lungo il margine della Fossa Bradanica, la bassa valle dell'Ofanto e nel versante adriatico, compresa la faglia che corre in mare parallelamente alla costa.

Si tratta di faglie importanti a direzione EW, nonché appenninica, e antiappenninica con notevoli rigetti che hanno dato luogo alla struttura a gradinata che prosegue in corrispondenza della Fossa Bradanica, del Tavoliere e nell'Adriatico.

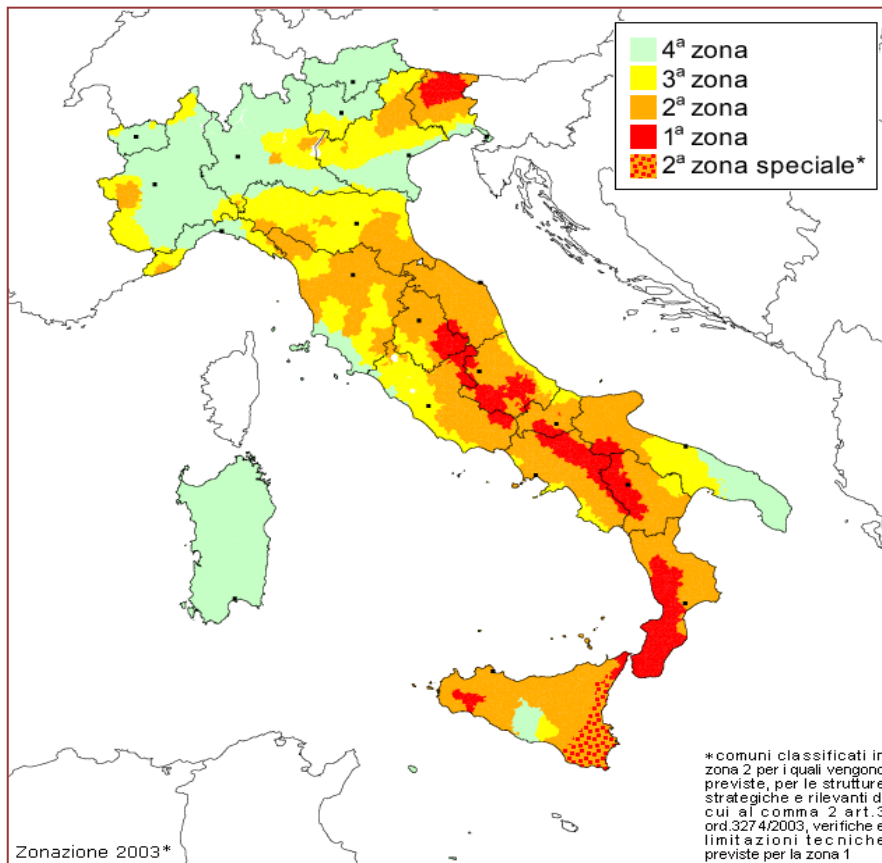


Figura 11. Classificazione zone sismiche

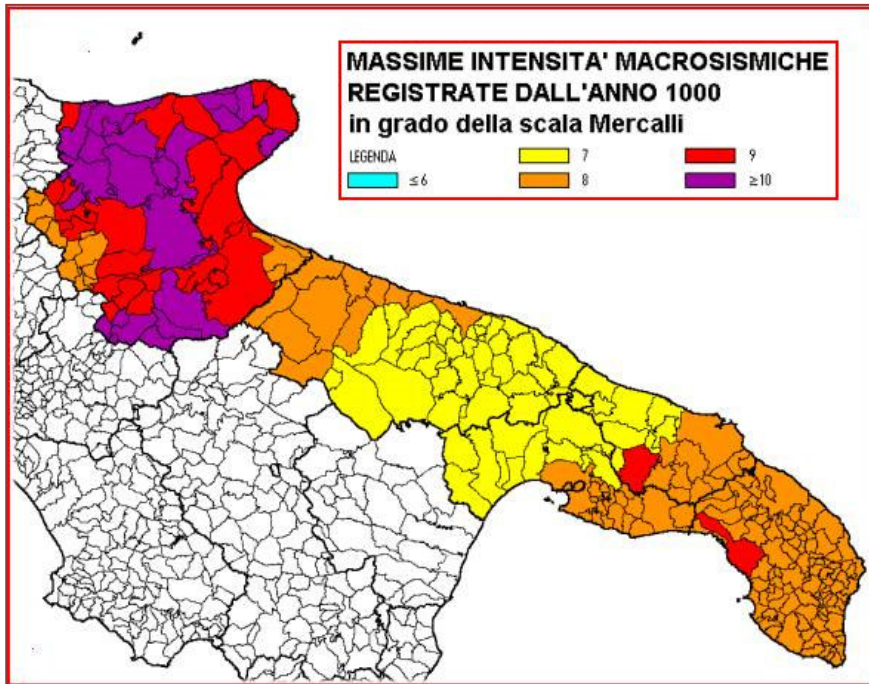


Figura 12. Massime intensità macrosismiche registrate (Scala Mercalli)

La mappa del rischio sismico sul territorio pugliese è contenuta nella delibera della Regione Puglia n.153 del 2 marzo 2004 (modificata il 27 aprile), che consente l'applicazione in Puglia dell'ordinanza n. 3274/03 del Presidente del Consiglio. Per ogni zona sono previste norme tecniche di costruzione la cui severità è proporzionale al grado di rischio di ciascuna area. La mappa divide il territorio in quattro zone denominate rispettivamente 1,2,3, e 4 in ordine decrescente di rischio. La provincia di Foggia risulta più esposta a eventi sismici (tutto il territorio è classificato nelle zone 1 e 2); seguono le province di Bari e Taranto, classificate nelle zone 2,3 e 4. Solo il territorio del Salento risulta al sicuro: tutti i comuni di Lecce e Brindisi rientrano nella tipologia della zona 4 e sono, pertanto, esenti dagli obblighi imposti dalla delibera 153 (la cui applicazione decorrerà per le opere progettate a partire dal 2005). Secondo la suddetta delibera, infatti, per gli edifici che sorgono nella zona a basso rischio di terremoti (zona 4) la progettazione antisismica non è obbligatoria.

ELEMENTI CLIMATICI E PRECIPITAZIONI

La Puglia in generale è caratterizzata da un clima tipicamente mediterraneo con inverni miti ed estati calde, lunghe e, in gran parte della regione, secche. I tratti costieri, grazie all'azione mitigatrice dei mari Adriatico e Ionio, presentano inoltre un clima più tipicamente marittimo, con escursioni termiche stagionali meno spiccate. L'entroterra presenta invece delle caratteristiche climatiche più prettamente continentali, con maggiori variazioni delle temperature stagionali. Le precipitazioni piovose sono piuttosto scarse su tutta la regione, risultando concentrate nei mesi invernali e, un po' su tutto il territorio, caratterizzate da un regime estremamente variabile. In definitiva, l'area in esame

è caratterizzata da un clima tipicamente mediterraneo con un periodo dell'anno secco ed uno piovoso: le precipitazioni sono modeste rispetto alla media nazionale e per di più concentrate in un ben determinato periodo dell'anno in cui possono verificarsi anche fenomeni estremamente intensi; le temperature hanno un massimo estivo ed un minimo invernale con escursioni diurne abbastanza limitate. L'uniformità orografica summenzionata produce delle modeste differenze climatiche tra zone, dovute, oltre che alle esigue variazioni altimetriche, anche alla conformazione topografica: i rilievi appenninici infatti riparano la regione dai venti che provengono da occidente, mentre la regione risulta aperta dalle correnti da sud e di raramente dall'Adriatico. Le precipitazioni sono concentrate essenzialmente nei mesi autunnali ed invernali e si manifestano spesso in concomitanza dello spostamento di masse d'aria umide trasportate da venti provenienti da sud; durante queste stagioni il tempo è piuttosto instabile con alternanze di giorni piovosi a giorni sereni. Nei mesi estivi le precipitazioni sono scarse e l'andamento delle isoterme tende ad essere più omogeneo procedendo verso sud. I dati termometrici relativi al territorio pugliese ed elaborati statisticamente, sono illustrati nelle carte delle isoterme, alcune delle quali sono di seguito riportate. In Puglia i mesi estivi sono caratterizzati da livelli termici piuttosto stabili con punte massime in occasione di venti spiranti da sud. Nei mesi invernali ed autunnali il tempo è piuttosto instabile con alternarsi di giornate nuvolose e piovose a giorni sereni, sebbene piuttosto freddi. La primavera è spesso caratterizzata da escursioni termiche che determinano passaggi repentini da giornate rigide a giornate calde a seconda della provenienza delle masse d'aria (Balcani e paesi del nord-europa o Africa). Le temperature medie per gran parte del territorio pugliese sono comprese tra 6° e 10° in gennaio febbraio e tra 22° e 26° in luglio ed agosto. Eventi nevosi sono modesti ed il relativo manto perdura solo per pochi giorni.

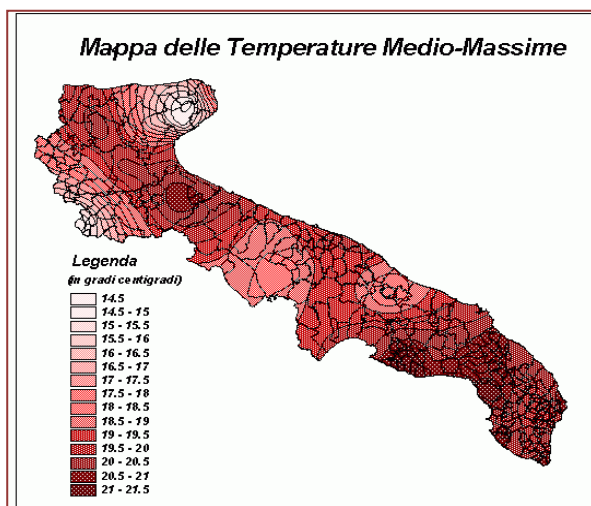


Figura 14 – Mappa delle temperature medio-massime

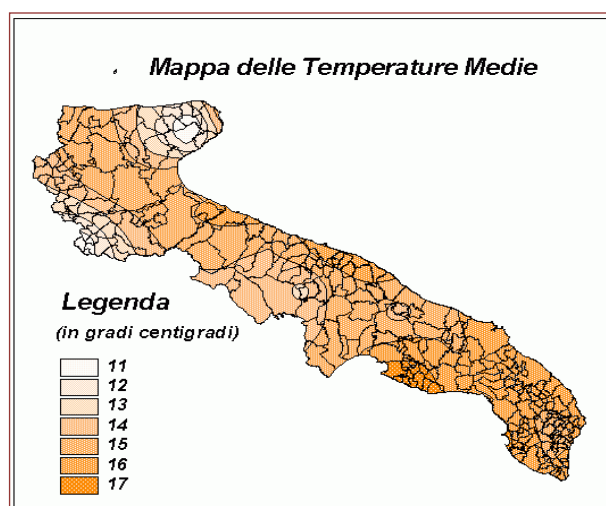


Figura 15. Mappa delle Temperature Medie

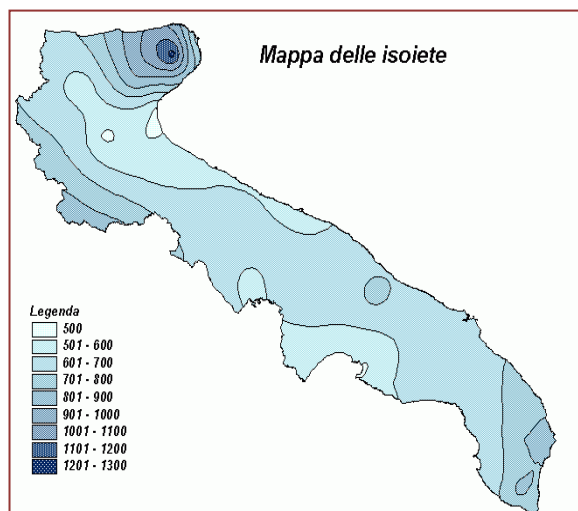


Figura 16. Mappa delle isoiete – Fonte PUT

CONFORMITA' LEGISLATIVA DEL SITO

TITOLO	ESTERMI DOCUMENTO
AGIBILITA' ABITABILITA'	Dichiarazione di Agibilità e destinazione d'uso del 23/12/2013 a firma del tecnico abilitato Ing. Giuseppe Pannofino
ALLACCIO IN FOGNA	Le acque reflue sono convogliate previo trattamento in vasca di sedimentazione direttamente in fogna. Le acque sono assimilabili alle domestiche (vedasi R.R. n. 7 del 26/05/2016)
PREVENZIONE INCENDI	Certificato di prevenzione incendi n. prat. 43647 del 13/12/2018 – scadenza 13/12/2023 (attività 74.3.c/74.1.a).
SCIA SANITARIA	SCIA prot. n. 288073 del 23/12/2013 e sm
IMPATTO ACUSTICO	Azienda a basso impatto acustico ambientale (vedi rif. SCIA del 23/12/13)
EMISSIONI IN ATMOSFERA	Emissioni in atmosfera scarsamente rilevanti D. lgs. 152/06, parte I all. IV. Denuncia di inquinamento poco significativo del 28/11/2013 (racc. A/R 14022190192 Prov. BA; racc A/R 14022190191 Com. Bari) Mobility Manager: presso il sito produttivo di Via Zippitelli n. 28, il numero di addetti è minore del limite previsto dal D.M. 27/03/98 art. 3
INDUSTRIA INSALUBRE	Il sito non rientra per le attività svolte, tra le industrie insalubri, così come da classificazione del D.M. del 05/09/1994 – “Elenco delle industrie insalubri di cui all’art. 216 del testo unico delle leggi sanitarie

Per un maggior dettaglio si rimanda alla lista di conformità legislativa aggiornata alla data dell’Audit di convalida della presente Dichiarazione Ambientale.

DESCRIZIONE ATTIVITA' SVOLTA

Nello schema seguente sono descritti i flussi produttivi realizzati nel Centro Cottura “Zippitelli”:



Le attività svolte direttamente dal Centro Cottura si concretizzano:

- nell'acquisto / ricezione di materie prime (fattori della produzione),
- nella preparazione dei pasti,
- nell'organizzazione dei suddetti fattori con ciclo temporale che varia durante l'anno in relazione ai cicli scolastici, durata e specificità contratti,
- nel trasporto dei pasti finiti.

25

I fornitori principali del Centro Cottura sono:

- fornitori di MP alimentare (pasta, carne, latticini e derivati, ecc.) dal mercato nazionale,
- fornitori di MP per la pulizia e l'igienizzazione (detergenti, disinfettanti, disincrostanti, sanificanti, etc.),
- fornitori di MP di consumo (cartoplastica e varie),
- fornitori locali di servizi (manutentore impianti frigo, manutentore caldaie, utility, ecc.).

Clienti destinatari possibili

- ospedali (**unico cliente servito dal Centro Cottura al momento della stesura del presente documento**) e case di cura,
- mense pubbliche e private,
- scuole, università ed asili;

I suddetti clienti sono generalmente circoscritti nell'area provinciale (al massimo regionale).

Tipologia di produzione dei pasti

Il centro cottura è stato progettato per consentire la massima flessibilità produttiva, grazie ad un layout che permette il rispetto dei flussi lavorativi secondo il principio della "Marcia sempre in avanti" ed alla presenza di macchinari di ultima generazione.

Sulla base delle specifiche richieste dei clienti è possibile produrre pasti:

- in "**legame fresco/caldo**"; tale sistema è destinato principalmente verso quei clienti le cui strutture (terminali di consumo) consentano la veicolazione dei pasti in un tempo breve dalla fine della produzione (il servizio di distribuzione può essere svolto sia dal cliente che dal personale della Cooperativa);
- in "**legame refrigerato**"; tale sistema è destinato principalmente per la ristorazione sanitaria, ove le strutture presentano ambienti ove è possibile stoccare anticipatamente i pasti e procedere successivamente alla loro riattivazione prima del consumo da parte degli utenti; in tal caso la consegna dei pasti (che hanno una shelf-life di 5 giorni) può essere fatta anche il

giorno antecedente il consumo, indipendentemente dalla distanza del terminali di consumo dal centro cottura (generalmente il servizio di distribuzione è affidato direttamente al personale della Cooperativa).

Le tipologie di pasti prodotti, confezionati in monoporzione e multiporzione, variano nel tempo e in base alle esigenze del cliente destinatario e rientrano nella politica di qualità dell'azienda "fornire prodotti di qualità rispettando il massimo rigore igienico sanitario". A tale scopo la direzione ritiene opportuno rispettare con scrupolo tutte le norme identificate nel piano di autocontrollo HACCP per i diversi reparti del centro cucina.

La tabella che segue fotografa sinteticamente il sito e le attività svolte.

TIPOLOGIA	CENTRO PREPARAZIONE E COTTURA PASTI
Pasti potenziali per ciclo di cottura	8.000
Numero capannoni – reparti – locali – uffici	1 capannone
Superficie struttura	1.500 mq circa
Superficie scoperta impermeabile di pertinenza	1.100 mq circa
Sistema di captazione acque meteo	SI
Sistema di climatizzazione	1 Caldaia a metano autonoma
Scarico nei corpi idrici	Rete fognaria pubblica con degrassatore
Approvvigionamento idrico	Acquedotto
Approvvigionamento gas	Metanodotto
Amianto	NO
Gestione rifiuti generalmente adottata	Ciclo rifiuti urbani e Ditta privata (oli esausti, fanghi degrassatore)
Presenza gas lesivi dell'atmosfera dell'ozono (R22)	NO

DATI CARATTERISTICI DELL'ATTIVITA'

	2019	2020	2021	* 2022
FATTURATO (€)	846.411	715.735	2.354.036	1.338.524
NUMERO PASTI PRODOTTI	125.110	200.076	384.159	238.204
N° UNITA' LAVORATIVE (FULL TIME EQUIVALENTE)	5	5	40	40

* L'anno 2021 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2021.

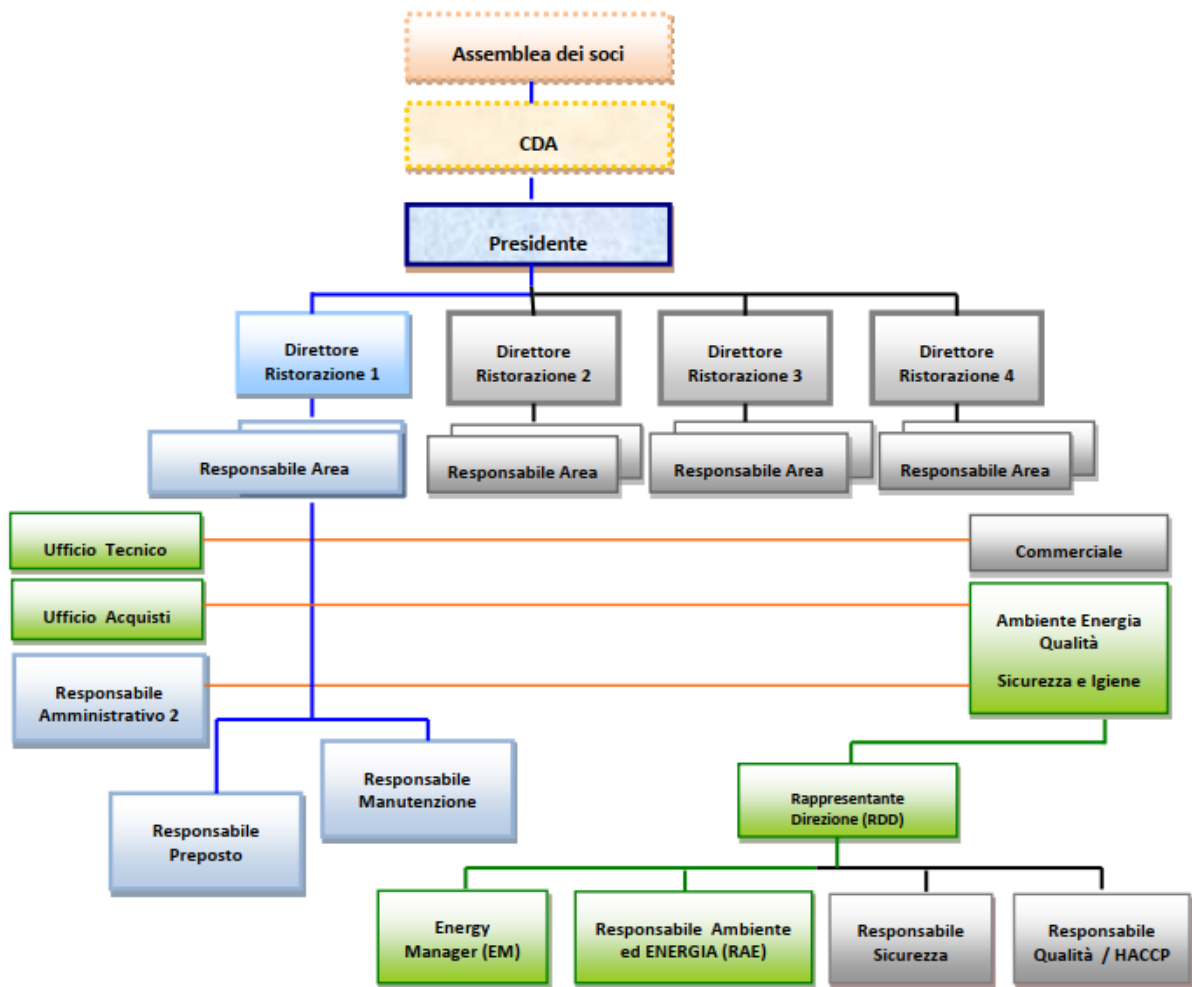
5. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO (SGIAE)




STRUTTURA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E ENERGIA

Il Sistema di Gestione Integrato Ambiente ed Energia della Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL è supportato da una struttura documentale che definisce le modalità di applicazione, monitoraggio, analisi e miglioramento del Sistema stesso. Esso è descritto nei seguenti documenti principali:

- Manuale di Gestione Integrato Ambiente ed Energia (**MGIAE**);
- Politica Integrata Ambiente ed Energia (**DCAE01**);
- Programma ambientale ed energetico comprensivo di obiettivi e traguardi;
- Procedure del Sistema di Gestione Integrato Ambiente ed Energia (**PSAE**);
- Istruzioni Operative (comprensive anche di quelle per la gestione delle Emergenze Ambientali)
- Analisi Ambientale Iniziale (**AA**) e Analisi Energetica (**AE**)
- Informazioni documentate (**MDAE**).

STRUTTURA ORGANIZZATIVA COINVOLTA NELLA GESTIONE AMBIENTALE



LEGENDA	
	Figure coinvolte a livello direttivo
	Aree coinvolte nel campo di applicazione del SGIAE del sito di via Caduti Strage di Bologna, 5 – Bari
	Aree coinvolte nel campo di applicazione del SGIAE del sito di Via Zippitelli, 28 (Centro Cottura)

In precedenza è stato descritto, in forma sintetica, la struttura operativa che, ai diversi livelli aziendali, risulta interessata all'applicazione del SGIAE; detta struttura comprende funzioni direttamente coinvolte nel processo "on-line" ed altre funzioni che svolgono attività di supporto in "staff".

Di seguito, si riportano i nominativi con le relative funzioni implicati nell'applicazione del Sistema di Gestione Integrato Ambiente e Energia (SGIAE):

NOME	FUNZIONE	ATTIVITÀ
S. LO PRESTI	RDD	Rappresentante della Direzione per l'Ambiente
P. GURRADO	RAE	Responsabile ambiente ed Energia
V. LACEDRA	RP	Responsabile Preposto con skill operativo sui centri di cottura.

M. CORTONE	RAM2	Responsabile amministrativo.
V. ROSANIA - Soc. Parametric Design	EM	Energy Manager EGE; attività di consulenza.
G. RUSSO	UT	Responsabile Ufficio Tecnico

Il Presidente della Cooperativa ha inoltre istituito, su indicazione del **RDD**, il **Comitato di Gestione Ambiente ed Energia (CGAE)** avente come scopo la valutazione dell'andamento del SGIAE e come obiettivo quello di rendere collegiali le necessarie scelte orientate al miglioramento degli aspetti ambientali dell'Organizzazione.

Tale comitato interfunzionale è composto da:

- **S. LO PRESTI**
- **V. LACEDRA**
- **G. RUSSO**
- **P. GURRADO**
- **M. CORTONE**

FORMAZIONE

Il **CGAE** rileva l'importanza della formazione e delle competenze tecniche che devono possedere, a diverso titolo, i diversi operatori, affinché tutti coloro che operano all'interno della Cooperativa siano consapevoli dei propri ruoli e responsabilità, dell'importanza sulla riduzione degli impatti ambientali e del controllo dell'energia, delle possibili conseguenze che si potrebbero avere qualora non si operi rispettando le disposizioni previste dal SGIAE.

Il tema della formazione è fondamentale per la corretta attuazione della **Politica Integrata Ambiente ed Energia (DCAE02)**, il conseguimento degli obiettivi ed il miglioramento continuo nelle proprie prestazioni ambientali ed energetiche.

La Cooperativa è consapevole che sia per ridurre gli impatti verso l'ambiente e sia per una gestione energetica razionale occorre il coinvolgimento di tutti i lavoratori, i quali interagiscono direttamente con l'ambiente (corretto smaltimento dei rifiuti, risparmio di acqua, etc.) e con le fonti energetiche individuate (le luci, lo stand-by dei macchinari, etc.).

A tale scopo vengono identificate, in funzione del ruolo ricoperto all'interno della Cooperativa, le necessità di formazione ed addestramento con relativo svolgimento della stessa, con particolare attenzione nei confronti di coloro che possono avere influenza sugli aspetti ambientali ed energetici significativi identificati.

POLITICA INTEGRATA AMBIENTE E ENERGIA

POLITICA INTEGRATA AMBIENTE ED ENERGIA

La **Cooperativa di Lavoro Solidarietà e Lavoro SCARL** è una moderna impresa di ristorazione collettiva, operante sia nel settore pubblico che privato, orientata a dare un contributo alla crescita ed al benessere delle diverse parti interessate e del Paese, in coerenza con uno sviluppo sostenibile. L'organizzazione è in grado di eseguire la produzione, la consegna e distribuzione presso l'utenza, di pasti pronti, e/o di semilavorati e/o di derrate alimentari, tramite strutture proprie e/o convenzionate.

La **Cooperativa di Lavoro Solidarietà e Lavoro SCARL** è da sempre impegnata, nell'ambito delle proprie attività, alla riduzione dell'inquinamento e delle risorse naturali ed energetiche.

Tale atteggiamento si traduce attraverso:

1. il rispetto, per quanto di pertinenza, delle norme cogenti in materia di ambiente ed energia a livello nazionale e locale;
2. l'individuazione di tutte le misure appropriate atte a contenere gli impatti ambientali ed i consumi energetici derivanti dalle proprie attività;
3. l'implementazione di soluzioni innovative, tecnologiche e gestionali, che coinvolgano macchine e impianti ed attrezzature di lavoro, sostenendo ed incoraggiando tutte le iniziative utili dalla fase di progettazione a quella di realizzazione;
4. il sostegno per un approvvigionamento di prodotti e/o servizi efficienti energeticamente che hanno un impatto sulla prestazione energetica;
5. l'incremento, ove possibile, dell'utilizzo di energie rinnovabili riducendo le emissioni CO₂;
6. l'impegno al miglioramento continuo delle proprie performance ambientali ed energetiche attraverso la valutazione e il monitoraggio continuo degli impatti ambientali e dei consumi energetici nei vari processi;
7. l'informazione e la formazione continua del personale aziendale sulle prestazioni ambientali ed energetiche e sulle misure promosse o da attuare al fine di prevenire e/o contenere gli impatti ambientali e gli sprechi energetici presso i luoghi di lavoro e nella vita privata;
8. l'impegno ad attuare tutte le strategie comunicative necessarie ed utili per fare in modo che quanto riportato nel presente documento di Politica diventi una parte integrante della cultura e delle responsabilità di tutto il personale di Vivenda;
9. il soddisfacimento delle richieste della committenza in materia ambientale ed energetico, creando con lo stesso un rapporto di fiducia e collaborazione continuativa;
10. l'impegno ad attuare e mantenere una comunicazione aperta e trasparente verso il pubblico, la comunità, la pubblica autorità e gli organi di controllo
11. la massima coerenza delle proprie attività con la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti preparati;
12. il rispetto ad operare in conformità a quanto previsto dal Modello Organizzativo D. Lgs 231/2001.

La **Direzione** della **Cooperativa di Lavoro Solidarietà e Lavoro SCARL** è impegnata a sostenere costantemente e sensibilizzare quotidianamente il personale interessato nello svolgimento della propria attività di manipolazione degli alimenti, preparazione e cottura presso il proprio sito produttivo:

Centro Cottura "Zippitelli" – Via Zippitelli, 28 – Bari (BA)

affinché tutte le fasi del flusso produttivo si svolgano attuando ogni azione necessaria finalizzata a diminuire l'inquinamento, perseguendo una costante riduzione delle risorse energetiche impiegate, attraverso un attento monitoraggio dei propri impatti ambientali e dei consumi energetici, minimizzando, ove tecnicamente ed economicamente possibile, l'uso delle risorse energetiche ed ogni conseguenza negativa per l'ambiente.

La **Cooperativa di Lavoro Solidarietà e Lavoro SCARL** persegue le finalità stabilite, attraverso l'applicazione di un **Sistema di Gestione Integrato Ambiente ed Energia (SGIAE)**, conforme alle Norme **UNI EN ISO 14001:2015**, e **UNI CEI EN ISO 50001:2018** ed al **Regolamento EMAS n. 2018/2026 (all. IV) e smi**, attento a porre adeguati traguardi da raggiungere.

Annualmente sono promosse e verificate tutte le azioni necessarie orientate a mitigare gli impatti con l'ambiente ed i consumi energetici, quali:

- la produzione di rifiuti solidi;**
- l'immissione in rete fognaria di reflui da lavorazione;**
- l'uso delle risorse naturali;**
- il risparmio energetico.**

La periodica sorveglianza degli standard definiti e dei risultati ottenuti sarà possibile grazie alla viva collaborazione di tutti gli interessati a tutti i livelli dell'Organizzazione ed a sistematiche verifiche tecniche.

La Politica nonché il Sistema di Gestione Integrato Ambiente ed Energia, vanno intesi come strumenti flessibili ed in continuo aggiornamento, disponibili all'evoluzione ed al cambiamento, ma sempre in funzione di quanto viene direttamente ed indirettamente richiesto dal cliente, la cui soddisfazione costituisce l'obiettivo primario ed imprescindibile, unitamente al rispetto ed alla salvaguardia del patrimonio ambientale.

La Direzione si impegna a fornire le risorse ed i mezzi necessari ad attuare la presente Politica al fine di consentire la corretta applicazione del Sistema di Gestione Integrato Ambiente ed Energia, nonché garantire il raggiungimento degli obiettivi prefissati anche nell'ottica dell'efficiamento energetico.

La presente Politica Integrata Ambiente ed Energia viene diffusa a tutti i livelli dell'Organizzazione e resa accessibile al pubblico, ad Enti esterni e chiunque sia interessato.

Roma, 28/01/2021

Redatto da: **RAE**
Verificato e approvato da: **RDD**

Cooperativa di Lavoro Solidarietà e Lavoro SCARL
Il Presidente

INQUADRAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO SVOLTO PRESSO IL CENTRO COTTURA RISPETTO L'AMBIENTE

La **Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL** ha provveduto, in conformità alla norma UNI EN ISO 14001:2015, ad analizzare il "Contesto" in cui viene svolta l'attività presso il Centro Cottura, ovvero l'insieme dei "fattori esterni ed interni" all'Organizzazione che risultano significativi e quindi influenzano e/o possono influenzare, sia positivamente che negativamente, la capacità della stessa di conseguire le proprie finalità ed in particolare gli esiti attesi del proprio SGIAE; inoltre sono state individuate le "parti interessate" (stakeholder) sia interne che esterne che a vario titolo possono avere delle relazioni con i molteplici aspetti gestiti tramite il SGIAE, ovvero che possono avere influenza su tutte quelle attività e decisioni in ambito ambientale (es. clienti, etc.).

Utilizzando un approccio secondo la "Life Cycle Perspective" sempre in conformità alla nuova versione alla norma UNI EN ISO 14001:2015", è stata realizzata l'Analisi Ambientale Iniziale, in cui sono stati valutati tutti i processi produttivi, i prodotti, i servizi dell'Organizzazione ed il loro impatto sull'ambiente, in una prospettiva che supera i confini del Centro Cottura stesso (Sito produttivo = ovvero il luogo geografico ove si svolge la produzione in senso stretto), estendendo tale valutazione "a monte" e "a valle" dello stesso fino al "fine vita" del prodotto realizzato (pasti), indipendentemente dalla luogo dove materialmente si svolgono tali fasi e dai soggetti cui fa capo principalmente la responsabilità di conduzione di tali attività (es. trasportatori, smaltitori, progettisti, clienti finali, etc.)

Grazie a tale approccio sono state inglobate nell'Analisi di che trattasi le seguenti fasi svolte al di fuori del sito:

ATTIVITA'	FASE	DESCRIZIONE
A MONTE DEL CENTRO COTTURA	Progettazione	Progettazione di servizi Progettazione di menù
	Approvvigionamento	Fornitori di servizi (es. manutenzione, ritiro rifiuti, etc.) Fornitori di materie prime / derrate Fornitori di vettori energetici Fornitore di Manutenzione e pezzi di ricambio
A VALLE DEL CENTRO COTTURA	Trasporto	Servizio di Trasporto pasti ai terminali di consumo
	Consegna pasti ed eventuale distribuzione	Solo consegna al cliente Consegna e distribuzione al cliente

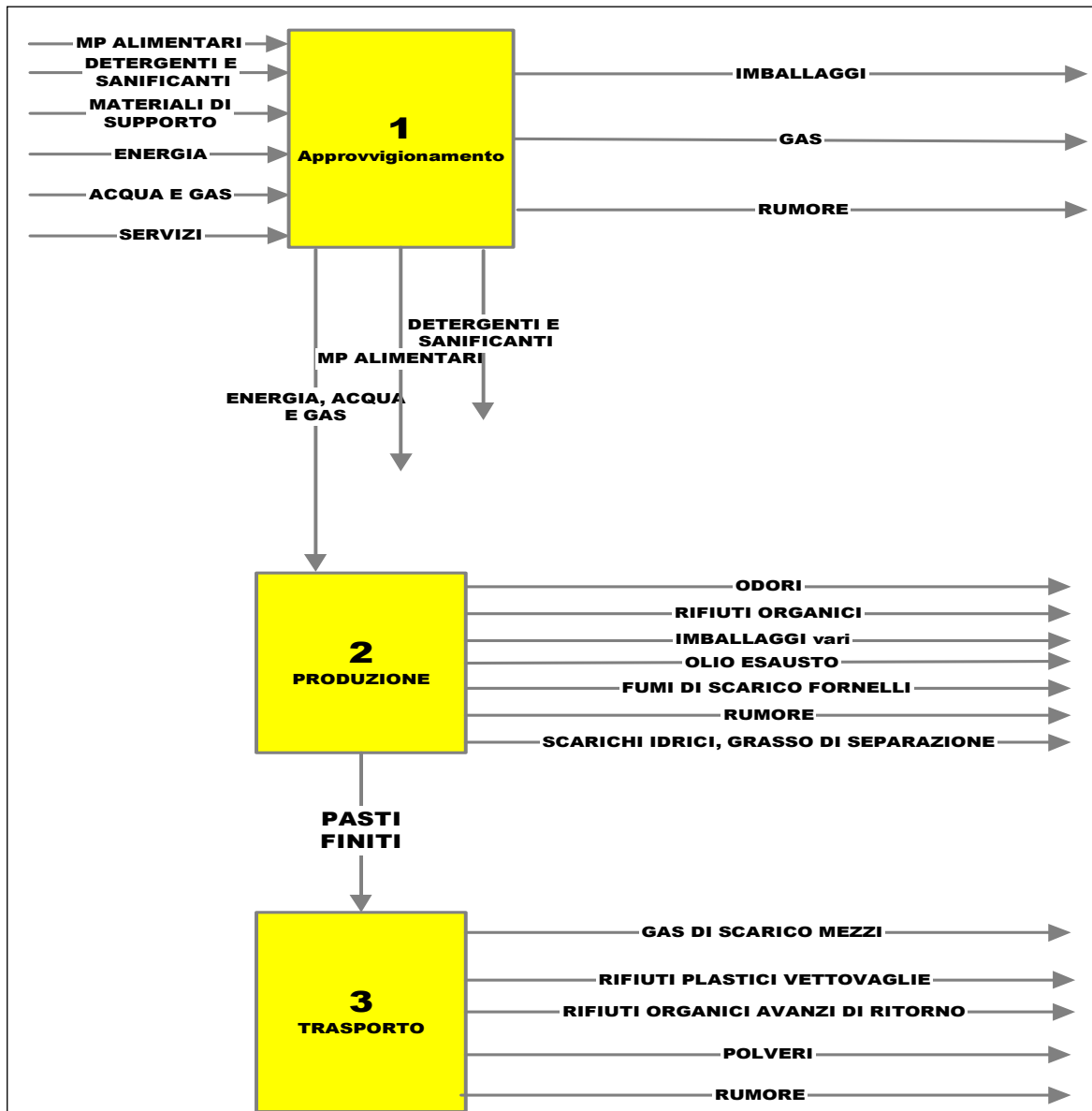
Per analizzare il flusso produttivo ed i suoi risvolti ambientali, si proceduto ad individuare:

- **Processi principali;** ovvero tutte quelle attività che identificano come avviene in concreto l'approvvigionamento, lo stoccaggio delle materie prime, la preparazione dei pasti con e senza

trattamento termico, il confezionamento, il trasporto presso i terminali di consumo e la relativa distribuzione.

- **Sottoprocessi;** ovvero quelle altre attività secondarie che riguardano ad esempio le modalità di approvvigionamento (tramite camion, rete elettrica, rete idrica, etc.), la gestione dei rifiuti, le modalità di preparazione dei pasti, le operazioni di pulizia e sanificazione ed infine le modalità di distribuzione.
- **Processi di supporto;** ovvero quelle attività che si interfacciano trasversalmente alle precedenti e che sono di ausilio alle stesse (tipiche sono le manutenzioni, i controlli da centro aziendale, i lavaggi).

Nelle seguente tabella si riporta la rappresentazione degli INPUT/OUTPUT per livelli di aggregazione dei sottoprocessi relativi all'attività produttiva del Centro Cottura.



La tabella seguente riepiloga e mette a confronto INPUT ed OUTPUT, sintetizzando quanto rappresentato dalle figure precedenti.

INPUT	OUTPUT
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materie prime alimentari e non alimentari, ▪ Sanificanti, detersivi, disinfettanti, disincrostanti, sgrassanti, ▪ Cartoplastica, ▪ Imballaggi carta cartone, polistirolo, film plastici ▪ Attrezzatura varia (pentolame) ▪ Materiali e componenti sistema di climatizzazione ▪ Materiali e componenti sistema di confezionamento ▪ Materiali e componenti impianti frigo ▪ Materiali e componenti macchine preparazioni mp alimentari ▪ Materiali e componenti impianti di cottura ▪ Energia elettrica ▪ Software e Hardware uffici amministrativi ▪ Toner stampanti e fotocopiatrici ▪ Acqua ▪ Gas ▪ Materiali e componenti necessarie per manutenzione caldaie ▪ Servizi ausiliari manutentivi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasti finiti ▪ Rifiuti organici ▪ Acque di scarico ▪ Imballaggi (carta, cartoni, plastiche, vetro, ecc) ▪ Scarico condensa compressore ▪ Oli esausti alimentari ▪ Acqua di condensazione ▪ Grasso proveniente dall'impianto di degrassaggio ▪ Emissioni in atmosfera dalle cappe di aspirazione, fumi di cottura, caldaie, odori ▪ Emissioni in atmosfera fumi di scarico mezzi di trasporto. ▪ Rumore

6. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI E DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

IDENTIFICAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI

In conformità a quanto previsto dalla norma UNI EN ISO 14001:2015 e dal Regolamento EMAS, si è provveduto ad analizzare tutte le attività che possono comportare delle interazioni con l'ambiente esterno, individuando i fattori interni ed esterni che caratterizzano il "Contesto" in cui opera (che influenzano e/o possono influenzare, sia positivamente che negativamente, la capacità della stessa di conseguire le proprie finalità ed in particolare gli esiti attesi del proprio SGIAE) e le "parti interessate" con le relative aspettative/esigenze nei confronti dell'Organizzazione stessa (determinando quali di queste essa ritiene opportuno formalizzare come "obblighi di conformità" all'interno del SGIAE).

Mediante specifica procedura è stata fatta una analisi dei rischi / opportunità derivanti:

- dagli **aspetti ambientali** determinati nell'Analisi Ambientale Iniziale, in relazione alle possibili modifiche e ripercussioni sull'ambiente fisico e naturale, in termini di impatti ambientali, negativi (minacce) o positivi (opportunità);
- dalle **compliance obligation**, in relazione alle possibili conseguenze per l'organizzazione, connesse al soddisfacimento o meno delle stesse. La natura delle conseguenze dipende dal tipo di compliance obligation a cui esse sono associate (es. compliance obligation di natura legislativa, equivalenti al rischio di non conformità normativa, etc.). Le compliance obligation derivano:
 1. dai **fattori rilevanti del contesto** in cui la Cooperativa opera presso il Centro di Cottura "Zippitelli", emersi in sede di identificazione mediante l'utilizzo della Procedura del SGIAE **PSAE13** – "Identificazione del Contesto";
 2. dalle **aspettative rilevanti che le parti interessate** (esterne o interne all'organizzazione) che a vario titolo possono avere influenza con i molteplici aspetti gestiti dal SGIAE attuato.

VALUTAZIONE DELLA SIGNIFICATIVITA' DEGLI ASPETTI E DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

La valutazione di significatività degli impatti ambientali è stata condotta adottando un criterio di tipo quantitativo non statistico; è stato rilevato in condizione di regime ordinario e, laddove possibile, in condizione d'emergenza.

La significatività (**S**) dell'impatto ambientale considerato e di conseguenza dell'aspetto ambientale connesso, è stata valutata in funzione della probabilità (**P**) che esso si verifichi e della gravità (**G**) dell'impatto da esso generato, assegnando dei valori pesati a ciascun componente.

L'aspetto è significativo qualora il valore stimato risulti uguale o superiore ad un valore di soglia predefinito che si determina attraverso l'interpolazione tra più elementi, ad ognuno dei quali è possibile assegnare una specifica scala numerica.

I criteri sopradescritti sono stati utilizzati per la valutazione della significatività di tutti gli aspetti ambientali, ad esclusione di quello relativo all'utilizzo di materie prime e risorse non rinnovabili per il quale sono però disponibili in maniera completa i dati relativi agli ultimi tre anni di gestione. Nonostante questo si ritiene comunque opportuno considerare significativo tale aspetto e quindi intraprendere la registrazione dei consumi energetici, idrici, ecc. in modo di avere nel tempo un controllo del loro andamento da correlare per ogni unità di prodotto ottenuto.

Oltre gli aspetti ambientali di diretto controllo dell'azienda e, quindi oggetto di ponderazione, sono stati considerati **gli aspetti indiretti** sui quali, seppure in parte, l'organizzazione potrebbe intervenire in senso ambientale positivo.

Sono infatti stati individuati i seguenti aspetti principali di seguito indicati:

- imballaggi: l'organizzazione valuta in modo quali-quantitativo l'incidenza ambientale degli imballaggi, avendo cura di ridurre al minimo l'incidenza degli stessi sia nel rifornimento di materie prime sia nella distribuzione dei pasti;
- trasporti da terzi, l'azienda gestisce l'approvvigionamento avendo cura di concentrare le ordinazioni e quindi sfruttare la totale capacità di trasporto dei mezzi e ridurre l'impatto dei veicoli sul traffico e sull'ambiente;
- l'azienda per quanto possibile acquista dal mercato prodotti che provengano da agricoltura biologica o biocompatibile e che quindi garantiscono il maggior rispetto dell'ambiente nel loro ciclo produttivo,
- l'azienda ha inoltre cura di proporre alla Committenza il maggior ricorso a vettovaglie e stoviglie riutilizzabili (piatti in ceramica, ecc.) e comunque l'utilizzo di materie plastiche altamente biodegradabili;
- ricorso a presidi sanitari aventi il minore impatto con l'ambiente (es. trattamenti per la disinfestazione);
- tutti i mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti presso i terminali di consumo esterni, devono essere perfettamente funzionanti e mantenuti. Presso il Centro Cottura vengono conservate le copie di tutta la documentazione attestante la conformità alla normativa vigente nei diversi ambiti legislativi (libretto automezzo con revisioni, eventuale SCIA Sanitaria, ATP ed eventuale documentazione impianto frigorifero).

Nella tabella seguente si riporta il riepilogo degli Aspetti ambientali significativi, dove, per una lettura più facile ed immediata, non si è fatta distinzione delle condizioni di regime, di anomalia e di emergenza.

ASPETTI SIGNIFICATIVI	* FASI PROCESSO	FATTORI DA MONITORARE	*D / I
Impatti			
CONSUMI ENERGETICI, IDRICI E DI MATERIE PRIME <i>Consumo risorse</i>	Approvvigionamento	Energia elettrica, acqua, gas, MP alimentari e non	D
	Stoccaggio	Energia elettrica	D
	Preparazione cibi e cottura	Energia elettrica, acqua, gas, MP alimentari e non	D
	Pulizia e controlli sanitari	Energia elettrica, acqua e MP non alimentari	D
	Confezionamento	Energia elettrica, cartoplastiche	D
	Trasporto	Carburanti	I
EMISSIONI IN ATMOSFERA <i>Inquinamento Atmosferico</i>	Manutenzione macchinari, attrezzature e impianti	Perdite di gas dovute a rotture delle tubazioni	D
	Processo di cottura	Incendio, durante il quale le emissioni in atmosfera potrebbero diventare incontrollabili a seconda dell'entità.	D
	Pulizia e controlli sanitari	Incendio, durante il quale le emissioni in atmosfera potrebbero diventare incontrollabili a seconda dell'entità	D
SCARICHI IDRICI <i>Inquinamento idrico</i>	Pulizia e controlli sanitari	Utilizzo non razionale delle tubazioni di fognatura	D
		Rottura rete fognaria per cause diverse	D
	Gestione acque scure	Rottura rete fognaria per cause diverse	D
CONTAMINAZIONE SUOLO, SOTTOSUOLO E FALDA <i>Inquinamento del suolo</i>	Approvvigionamento	Perdita prodotto, rilascio carburanti e lubrificanti	D
	Vendita e consegna	Perdita prodotto, rilascio carburanti e lubrificanti	I
	Pulizia e controlli sanitari	Diffusione imballaggi, contenitori di sanificanti e disinfettanti	D
	Gestione acque scure	Sversamenti accidentali e infiltrazione da fosse e canalizzazioni lesionate	D
	Manutenzione macchinari, attrezzature e impianti	Sversamento eccezionale di carburanti, lubrificanti, oli motore	D
PRODUZIONE RIFIUTI <i>Inquinamento del suolo</i> <i>Consumo di risorse</i>	Approvvigionamento	Produzione carta e cartone, contenitori di plastica	D
		Mancato ritiro per sciopero servizio ritiro rifiuti	D
	Manutenzione dei mezzi meccanici di servizio	Rotture di parti meccaniche, sversamento di sostanze pericolose	D
	Preparazione cibi	Scarti di materie organiche, carta, plastica, vetro, ecc.	D
SOSTANZE PERICOLOSE <i>Inquinamento del suolo</i>	Approvvigionamento	Controllo preventivo di possibili sversamenti da rottura oli lubrificanti, carburanti	D
	Manutenzione macchinari, attrezzature e impianti	Prevenzione sversamenti sostanze pericolose	D
	Manutenzione dei mezzi meccanici di servizio	Prevenzione sversamenti di sostanze pericolose	D

* D = Diretto; I = Indiretto.

Dall'analisi della tabella precedente emerge che la direzione per gestire i fattori predisponenti gli impatti ambientali significativi deve prevedere il controllo dei seguenti punti:

1. Manutenzione impianti
2. Gestione dei Rifiuti
3. Gestione delle acque scure
4. Controllo consumi risorse naturali (elettricità, acqua, gas, etc.)
5. Controllo dei consumi di carburante
6. Imballaggi PF
7. Sversamenti accidentali di sostanze pericolose (olio, gasolio proveniente da perdite dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, etc.).

L'Analisi dei Rischi e Opportunità, applicata ai fattori interni ed esterni del Contesto e delle Parti interessate (con le relative aspettative/bisogni), ha consentito di far emergere alcuni rischi che risultano significativi per l'Azienda; anche se l'attuazione di adeguate azioni di mitigazione ha consentito di far rientrare i rischi suddetti in un livello di criticità Basso (sulla base della scala definita nella specifica procedura) gli stessi vengono comunque adeguatamente seguiti e rispettati. Si riporta di seguito una tabella esplicativa che riguarda in modo specifico il Contesto:

DIMENSIONE DEL CONTESTO	ESIGENZA / ASPETTATIVA	* I / E
COMPETITIVO DI MERCATO	selezione ed utilizzo di fornitori conformi ai requisiti previsti dal SGIAE aziendale	E
MACROECONOMICO - FINANZIARIO	Ricerca di nuovi prodotti a basso impatto ambientale da proporre al Cliente (Progettazione servizi). Ricerca di prodotti e/o servizi e/o nuove tecnologie	E
NORMATIVO – ISTITUZIONALE AMBIENTALE – TERRITORIALE	Rispetto puntuale della conformità legislativa	E
AMBIENTALE - TERRITORIALE	Capacità di rispondere in modo tempestivo e puntuale ad eventuali eventi negativi	E

* I = Interno; E = Esterno.

Nei paragrafi a seguire si riporta una descrizione dettagliata degli aspetti e degli impatti significativi menzionati in precedenza, fornendo, ove possibile, informazioni numeriche (dati quantitativi, indicatori di performance) correlate agli stessi.

SELEZIONE E SCELTA DEI FORNITORI

La riduzione degli impatti ambientali derivanti dalle forniture di materie prime e/o servizi richiesti passa attraverso una attenta politica di selezione dei fornitori a cura dell'Ufficio Acquisti aziendale (in collaborazione con i referenti dell'Ufficio Qualità e Ambiente), orientata non solo alla qualità ed al costo degli stessi, ma protesa alla verifica del rispetto dei canoni di conformità previsti dal proprio SGIAE e dalla normativa cogente in materia.

Viene valutata la sensibilità dei fornitori in tema di riduzione degli impatti sull'ambiente per le attività correlate con il servizio di ristorazione (es. mezzi di trasporto efficienti regolarmente mantenuti).

In particolare per accedere all'Albo dei fornitori aziendali, gli stessi, per quanto attiene l'ambiente, occorre essere in possesso dei requisiti a carattere generale e specifico (di settore/comparto di interesse) elencati di seguito; si prediligono coloro che sono in possesso di eventuali certificazioni volontarie (EMAS, BIO, ISO 14001, etc.):

- 1) Abilitazione per leggi cogenti e/o regolamenti (OBBLIGATORIO PER DITTE CHE GESTISCONO RIFIUTI E SPURGHII, MANUTENZIONE IMPIANTI)
- 2) Concorrenzialità per prezzo e/o tariffe, (PER TUTTI)
- 3) Convenienza di carattere logistico, (PER TUTTI)
- 4) Esperienza pregressa e/o CV, (PER TUTTI ED IN PARTICOLARE PER I SERVIZI)
- 5) Utilizzo mezzi di trasporto minimo EURO 4 (PER DITTE CHE EFFETTUANO TRASPORTO PASTI IN OUTSOURCUNG)
- 6) Iscrizione al sito ISPRA per gli F-GAS
- 7) Abilitazione per conduzione impianti termici secondo grado

RICERCA NUOVI PRODOTTI E/O SERVIZI DA PROPORRE AI CLIENTI

Da sempre la **Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL** è impegnata nella progettazione di servizi e nella selezione di prodotti che oltre ad andare incontro alle richieste/aspettative del cliente siano orientati verso una sostenibilità ambientale, riducendo gli impatti e lo spreco di risorse.

L'azienda promuove continuamente il proprio documento di "**Politica Integrata Ambiente e Energia**" al fine di sensibilizzare il Committente nei confronti della salvaguardia dell'ambiente e della riduzione degli impatti (raccolta differenziata, riduzione imballi)

A tale scopo, ove possibile e ove non viene richiesto uno specifico servizio/prodotto, si propone ai diversi Committenti e/o potenziali Clienti:

- l'utilizzo di prodotti BIO e/o a filiera corta;
- la fornitura di pasti in contenitori multi razione in acciaio inox, eliminando l'uso dei piatti monouso in plastica termosigillati;
- la fornitura, ove è possibile l'installazione, di erogatori automatici di acqua microfiltrata in sostituzione delle classiche bottigliette;
- la fornitura di lavastoviglie per il lavaggio di posate in acciaio, bicchieri e piatti in idoneo materiale lavabile e sanificabile;
- in alternativa al punto precedente, la fornitura di stoviglie biodegradabili;
- l'adozione di menù specifici e bilanciati (studiati dal Servizio dietetico aziendale), che oltre a soddisfare il gusto del cliente e rispettare i requisiti nutrizionali richiesti dalla normativa

cogente, presentino piatti contenenti meno materie prime di origine animale (gli studio di LCA confermano come l'impatto di tali pietanze in termini di "carbon footprint", ovvero di emissioni di gas ad effetto serra, sia sostanzialmente più elevato rispetto ai piatti che contengono materie prime di origine vegetale).

OBBLIGHI DI CONFORMITA'

La **Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL** ha recepito tutti gli Obblighi di conformità applicabili alla propria attività. A tale scopo viene effettuato un monitoraggio continuo della documentazione autorizzativa, provvedendo, in caso di necessità, ad un tempestivo rinnovo. Il Responsabile Ambientale (**RAE**) inoltre tiene sotto controllo gli aggiornamenti legislativi aggiornando tutta la documentazione ove richiesto.

La Cooperativa, attraverso una specifica procedura del SGIAE, ha redatto un registro dettagliato, in cui sono indicate tutte le normative applicabili, l'eventuale durata delle certificazioni, gli estremi dei documenti comprovanti l'avvenuta conformità ai requisiti richiesti (Modulo **MDAE04 - Registro degli Adempimenti legislativi**).

Alla data della redazione del presente documento non sono mai state comminate all'Azienda contestazioni/sanzioni ascrivibili al mancato rispetto degli Obblighi di conformità legislativa applicabili all'attività svolta.

7. INDICATORI E PRESTAZIONI AMBIENTALI

Nella presente sezione si riporta la scheda riassuntiva contenente i dati complessivi relativi agli indicatori individuati dalla Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL presso il Centro Cottura “Zippitelli” per valutare le prestazioni ambientali; per l’analisi specifica si rimanda nelle sezioni dedicate successive.

Nella tabella seguente si riporta una legenda che serve a facilitare la lettura dei dati successivi.

TIPO DATO (TD)	DEFINIZIONE
A	Il dato A rappresenta il consumo annuale
B	Il dato B rappresenta la produzione annuale
Ri = Ai/B	Ri rappresenta il valore dell’indicatore specifico i-esimo

Il Fattore **B** rappresentativo dell’attività svolta presso il centro cottura è:

FATTORE RAPPRESENTATIVO DELL’ATTIVITA’						
TD	INDICATORE	U.M.	2019	2020	2021	* 2022
B	NUMERO PASTI PRODOTTI	N° pasti	125.110	200.076	384.159	238.204

* L’anno 2022 comprende i dati relativi all’attività svolta fino al 31/05/2022.

Di seguito il riepilogo degli indicatori valutati.

Si specifica che i dati relativi ai consumi sotto riportati sono stati acquisiti dalla lettura dei contatori a servizio dei Vettori energetici Energia Elettrica e Gas di seguito elencati:

TIPO VETTORE ENERGETICO	CONTATORE
ENERGIA ELETTRICA	1° POD – IT001E89709991
	2° POD – IT001E89709992
GAS METANO	PDR – 03060000053100

USO DELLE RISORSE ENERGETICHE (EE – GAS - GASOLIO)						
TD	INDICATORE	U.M.	2019	2021	2021	* 2022
A1	CONSUMO EE	KWh	47.446	51.179	180.947	92.481
R1	CONSUMO SPECIFICO EE	KWh/pasto	0,379	0,256	0,471	0,388
A2	CONSUMO GAS	Sm ³	10.816	12.276	48.844	17.532
R2	CONSUMO SPECIFICO GAS	(Sm ³ /pasto) x 10 ²	8,65	6,14	12,71	7,36
A3	CONSUMO GASOLIO	LITRI	12.044	12.591	37.910	24.981
R3	CONSUMO SPECIFICO GASOLIO	(Litri/pasto) x 10 ²	9,63	6,29	9,87	10,49

* L’anno 2022 comprende i dati relativi all’attività svolta fino al 31/05/2022.

USO DELLE RISORSE ENERGETICHE (EE – GAS - GASOLIO)						
TD	INDICATORE	U.M.	2019	2021	2021	* 2022
A3	CONSUMO TOTALE EE+GAS + GASOLIO	TEP	28,10	30,47	106,51	53,16
R3	CONSUMO SPECIFICO EE+GAS+GASOLIO	(TEP/pasto) x 10 ⁶	224,62	152,28	277,25	223,16

* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.

Anche i dati relativi ai consumi di Acqua sotto riportati sono stati acquisiti dalla lettura del contatore:

TIPO VETTORE ENERGETICO	CONTATORE
ACQUA POTABILE	MATR. CONTATORE: 00405535

USO DELLA RISORSA ACQUA POTABILE						
TD	INDICATORE	U.M.	2019	2021	2021	* 2022
A1	CONSUMO ACQUA POTABILE	m ³	720	1.000	4.636	2.167
R1	CONSUMO SPECIFICO ACQUA	m ³ /pasto	0,006	0,005	0,012	0,009

* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.

I dati utilizzati per la determinazione delle emissioni di CO₂ provengono dalle Tabelle consumi:

EMISSIONI TOTALI DI CO ₂ (GAS, EE, GASOLIO, FUGHE DI GAS HFC)						
TD	INDICATORE	U.M.	2019	2020	2021	* 2022
A1	EMISSIONI TOTALI	ton CO ₂ eq.	42	50	174	74
R1	EMISSIONI TOTALI SPECIFICHE	kg CO ₂ /pasto	0,34	0,25	0,45	0,31

* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.

I dati riportati nella tabella seguente provengono dal Registro di Carico/Scarico dei rifiuti e Formulari relativi:

** PRODUZIONE TOTALE RIFIUTI CONFERITI A DITTE PRIVATE						
TD	INDICATORE	U.M.	2019	2020	2021	* 2022
A1	PPRODUZIONE TOTALE RIFIUTI	Kg	10.000	--	40.000	10.000
R1	PRODUZIONE SPECIFICA RIFIUTI	(Kg/pasto)	0,08	--	0,10	0,04

* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.

* Vengono considerati nel calcolo solo i rifiuti misurabili conferiti mediante ditte private autorizzate

USO DELLE RISORSE ENERGETICHE (GAS, ENERGIA ELETTRICA, CARBURANTE)

*Preliminarmente si precisa che il fattore rappresentativo per l'attività svolta presso il Centro Cottura, utilizzabile quale termine necessario per esprimere gli indicatori di performance, è il **numero di pasti prodotti nel periodo di riferimento**. Ad ogni modo occorre evidenziare che i consumi dei principali vettori energetici (gas ed energia elettrica) e acqua, risentono, relativamente al tipo di attività che viene svolta ed alla tipologia e quantità di attrezzature presenti, anche dei cosiddetti "consumi fissi", ovvero di quei consumi sempre presenti non dipendenti in modo direttamente proporzionale dall'aumento/diminuzione del numero dei pasti prodotti (es. funzionamento delle attrezzature di conservazione refrigerata delle derrate, l'impianto di climatizzazione, sistema di addolcimento delle acque, etc.).*

Prima di procedere alla valutazione dei dati descritti nel proseguo della presente relazione, occorre specificare che a partire dal primo febbraio 2021 il Centro Cottura "Zippitelli" ha acquisito una nuova commessa di rilievo, che riguarda la produzione di pasti per il servizio di ristorazione dedicato agli Ospedali della ASL di Bari. Così come per il 2021, anche per l'anno 2022 in corso, il servizio in questione comprende approssimativamente circa il 90% dell'intera attività produttiva svolta presso il Centro Cottura.

Pertanto l'attività svolta nei primi mesi del 2022 è paragonabile con quella del 2021, mentre non è possibile procedere a confronti sui consumi delle risorse energetiche con gli anni precedenti (2019, 2020).

1) ENERGIA ELETTRICA

Le attività che prevedono l'utilizzo del vettore "**Energia Elettrica**" presso il Centro Cottura sono:

- utilizzo di macchinari per la produzione e confezionamento dei pasti (forni, abbattitori, linee semiautomatiche ed automatiche per il confezionamento);
- utilizzo di attrezzature per refrigerazione/conservazione delle materie prime deperibili (celle e frigoriferi);
- utilizzo di macchinari per il lavaggio delle attrezzature e ambienti (lavastoviglie);
- funzionamento degli impianti di aerazione del centro cottura (aspirazione ed immissione aria; climatizzazione ambienti);
- illuminazione ambienti;
- altre utenze (computer, produzione aria compressa, etc.).

Presso il Centro Cottura sono presenti due linee di corrente dedicate:

LINEE ENERGIA ELETTRICA	1° POD – IT001E89709991
	2° POD – IT001E89709992

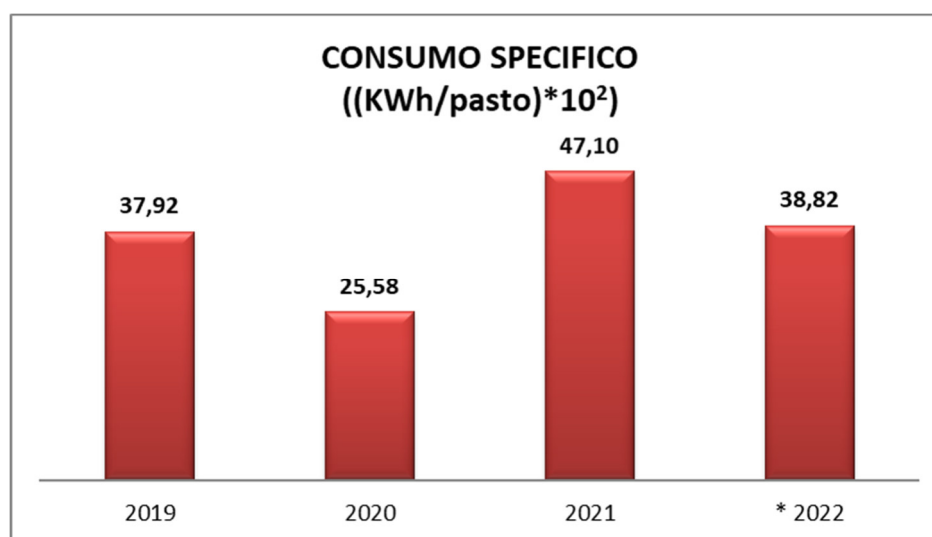
Nella tabella seguente si riportano i consumi conseguiti per gli anni 2019 – 2020 – 2021 e 2022 (con i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022); in particolare il dato del consumo viene rapportato al Fattore rappresentativo dell'attività svolta presso il centro cottura: **numero di pasti prodotti nel periodo di riferimento.**

44

	2019	2020	2021	* 2022
CONSUMO ENERGIA ELETTRICA (KWh)	47.446	51.179	180.947	92.481
NUMERO PASTI PRODOTTI	125.110	200.076	384.159	238.204
**CONSUMO SPECIFICO ((KWh/pasto)*10 ²)	37,92	25,58	47,10	38,82

* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.

** Il valore ottenuto per il "Consumo Specifico" è stato moltiplicato per 10² al fine di rendere il dato più fruibile alla lettura.



Per la valutazione del grafico sopra esposto, si rimanda alle considerazioni fatte ad inizio capitolo (pag. 43 del presente documento).

2) GAS METANO

Le attività che richiedono l'utilizzo del vettore "Gas Metano" presso il Centro Cottura "Zippitelli" sono:

- Produzione dei pasti (cottura cibi mediante macchinari quali fornelli, forni, bollitori e cuoci pasta);
- Produzione di acqua calda sanitaria (e nei servizi igienici per il personale, docce);

- Produzione di acqua calda per il lavaggio delle attrezzature e contenitori cucina (lavelli in cucina e supporto per la lavastoviglie);
- Produzione di acqua calda per gli impianti di riscaldamento degli ambienti in inverno.

Si specifica che nel Centro Cottura è presente una sola linea dedicata con contatore:

GAS METANO

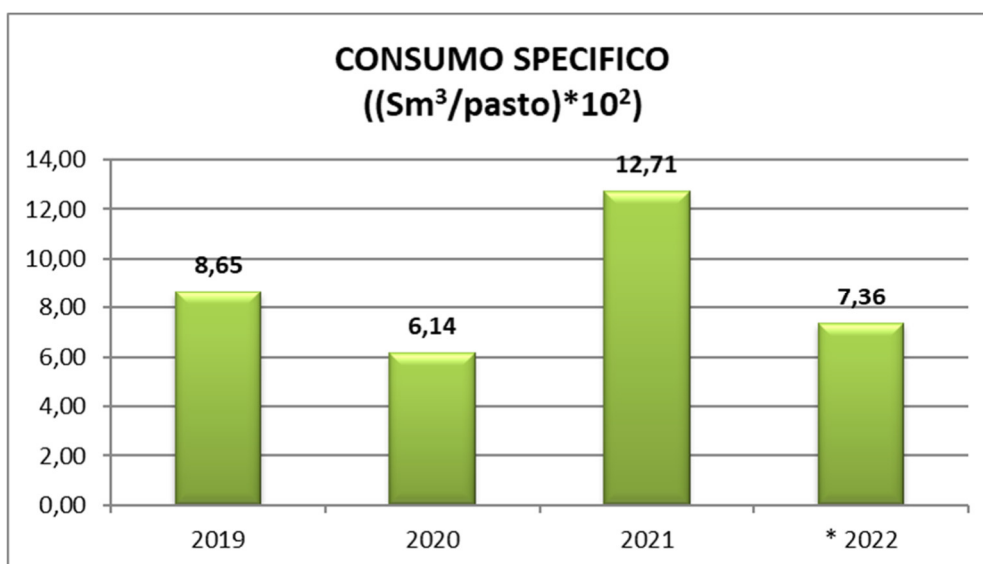
PDR – 0306000053100

Nella tabella seguente si riportano i consumi conseguiti per gli anni 2019 – 2020 – 2021 e 2022 (con i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022); in particolare il dato del consumo viene rapportato al Fattore rappresentativo dell'attività svolta presso il centro cottura: **numero di pasti prodotti nel periodo di riferimento.**

	2019	2020	2021	* 2022
CONSUMO GAS METANO (Sm ³)	10.816	12.276	48.844	17.532
NUMERO PASTI PRODOTTI	125.110	200.076	384.159	238.204
CONSUMO SPECIFICO ((Sm ³ /pasto) *10 ²)	8.65	6.14	12.71	7,36

7.36* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.

****** Il valore ottenuto per il "Consumo Specifico" è stato moltiplicato per 10² al fine di rendere il dato più fruibile alla lettura.



Per la valutazione del grafico sopra esposto, si rimanda alle considerazioni fatte ad inizio capitolo (pag. 43 del presente documento).

3) CARBURANTE

In merito al vettore energetico “Carburante”, l’uso riguarda i mezzi di trasporto utilizzati per il servizio di veicolazione dei pasti presso i terminali di consumo dei Clienti esterni.

Si evidenzia che l’attività di veicolazione dei pasti viene svolta sulla base delle consegne da effettuare nei diversi giorni della settimana, nel rispetto degli accordi contrattuali stipulati con i differenti Clienti, tenendo pertanto conto delle differenti realtà / esigenze e orari di consegna e/o giorni di servizio previsti (che risultano variabili nella settimana).

Di conseguenza la Cooperativa raccoglie sistematicamente i seguenti dati:

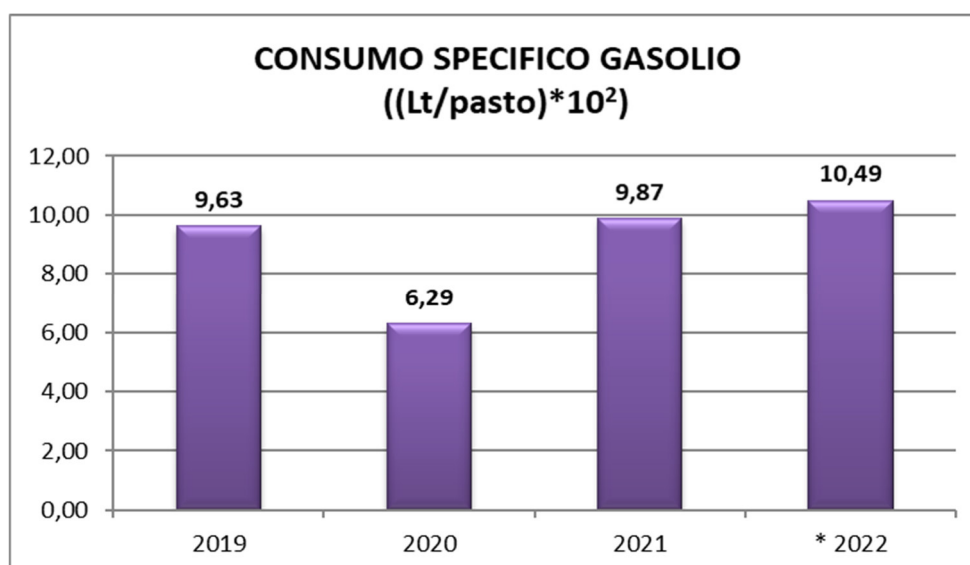
- km percorsi da ogni furgone (identificato dalla sua targa e modello) al giorno ed alla settimana;
- quantità di carburante consumato da ogni furgone di cui sopra per il medesimo periodo;
- n° di pasti veicolati da ogni furgone di cui sopra per il medesimo periodo.

Nella tabella seguente si riportano i consumi conseguiti per gli anni 2019 – 2020 – 2021 e 2022 (con i dati relativi all’attività svolta fino al 31/05/2022); in particolare il dato del consumo viene rapportato al Fattore rappresentativo dell’attività svolta presso il centro cottura: **numero di pasti prodotti nel periodo di riferimento.**

	2019	2020	2021	* 2022
CONSUMO CARBURANTE GASOLIO (Lt)	12.044	12.591	37.910	24.981
NUMERO PASTI PRODOTTI	125.110	200.076	384.159	238.204
CONSUMO SPECIFICO ((Lt/pasto) *10 ²)	9,63	6,29	9,87	10,49

* L’anno 2022 comprende i dati relativi all’attività svolta fino al 31/05/2022.

** Il valore ottenuto per il “Consumo Specifico” è stato moltiplicato per 10² al fine di rendere il dato più fruibile alla lettura.



Per la valutazione del grafico sopra esposto, si rimanda alle considerazioni fatte ad inizio capitolo (pag. 43 del presente documento).

4) CONSUMO COMPLESSIVO DI ENERGIA

Per valutare il consumo complessivo di energia dato dalla somma dei consumi dei due vettori energetici Energia Elettrica, Gas metano e Gasolio per autotrazione, è stato necessario rendere omogenei i rispettivi valori convertendoli nell'unità di misura per la energia primaria che è la **Tonnellata Equivalente di Petrolio (TEP)**.

Il fattore di conversione dell'**Energia Elettrica** in energia primaria espressa in TEP (comprensivo della efficienza media di conversione del parco di generazione elettrica italiano) è tratto da quanto deliberato dall'italiana Autorità per l'energia elettrica e gas (**AEEG**), con delibera EEN 3/08.

Per il **Gas Metano** invece la relazione è diretta, esso è di fatto un vettore primario (a differenza della EE) ed il fattore di conversione fornisce il numero di Nm³ di metano che occorre bruciare in maniera completa per liberare la stessa quantità di energia di cui è mediamente accreditata la combustione completa di una tonnellata di petrolio.

Il fattore di conversione dei **Carburanti** è riferito alla Circolare del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato del 2 marzo 1992, n. 219/F.

I fattori di conversione in tonnellate equivalenti di petrolio (**TEP**) per i Vettori Energetici sopra illustrati, vengono rappresentati nella seguente tabella riepilogativa:

TIPO VETTORE ENERGETICO	RIFERIMENTO	EQUIVALENTE IN TEP
<i>Energia Elettrica</i>	1 MWh	0,187
<i>Gas Metano</i>	1.000 Nm ³	0,882
<i>Carburante Gasolio (densità pari a 850kg/m3)</i>	1 T	1,08

Nella tabella seguente si riportano i consumi conseguiti (espressi in TEP) per gli anni 2019 – 2020 – 2021 e 2022 (con i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022); in particolare il dato del consumo viene rapportato al Fattore rappresentativo dell'attività svolta presso il centro cottura: **numero di pasti prodotti nel periodo di riferimento**.

	2019	2020	2021	* 2022
CONSUMO COMPLESSIVO ENERGIA (EE + GAS + GASOLIO) (TEP)	28,10	30,47	106,51	53,16
NUMERO PASTI PRODOTTI	125.110	200.076	384.159	238.204
**CONSUMO SPECIFICO EE + GAS + GASOLIO ((TEP/pasto) x 10 ⁶)	224,62	152,28	277,25	223,16

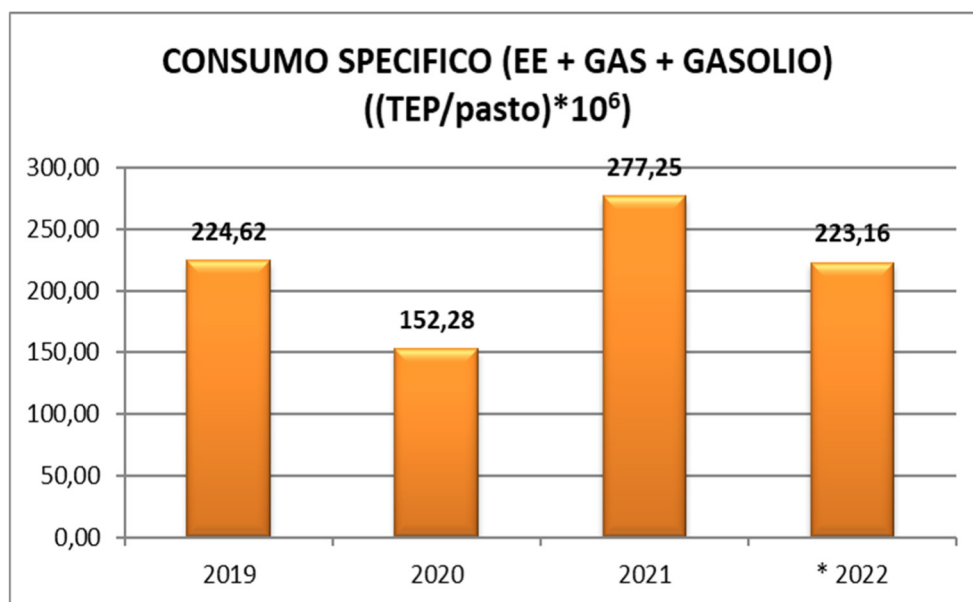
* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.

** Il valore ottenuto per il "Consumo Specifico" è stato moltiplicato per 10⁶ al fine di rendere il dato più fruibile alla lettura.

NOTA ESPLICATIVA: relativamente ai dati riportati nella precedente tabella, si specifica che per rendere omogenei i valori relativi ai consumi dei due vettori energetici presi in considerazione (Energia Elettrica e Gas), sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione per trasformare i *kWh elettrici*, i *Sm³* e *GASOLIO* in *TEP*:

- 1 TEP = 5347 kWh elettrici
- 1 TEP = 1219 Sm³
- 1 TEP = 1163 Litri di gasolio

Di seguito si riportano in forma grafica i dati della tabella precedente.



USO DELLA RISORSA ACQUA POTABILE

L'acqua potabile viene approvvigionata dalla rete pubblica ed il suo consumo viene misurato direttamente dal contatore generale.

L'acqua potabile viene utilizzata:

- per attività produttive (lavaggio verdure, etc.);
- per il funzionamento di alcuni macchinari di produzione (forni a vapore, cuoci pasta, etc.)
- per le attività di pulizia e lavaggio delle varie attrezzature ed ambienti di lavoro (lavastoviglie, etc.);
- per usi civili (servizi igienici, docce).

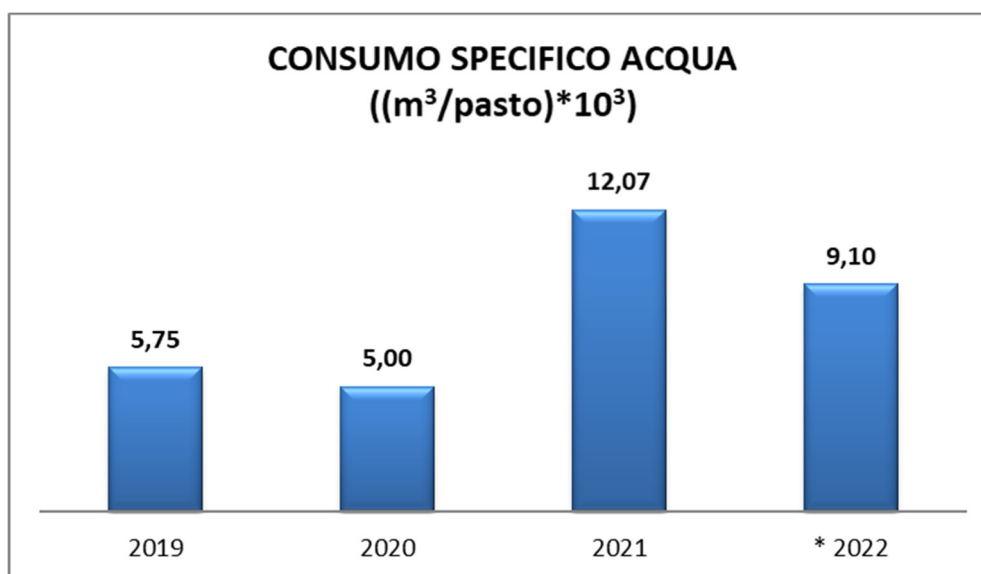
Nella tabella seguente si riportano i consumi conseguiti per gli anni 2019 – 2020 – 2021 e 2022 (con i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022); in particolare il dato del consumo viene rapportato

al Fattore rappresentativo dell'attività svolta presso il centro cottura: **numero di pasti prodotti nel periodo di riferimento.**

	2019	2020	2021	* 2022
CONSUMO ACQUA POTABILE (m ³)	720	1000	4.636	2.167
NUMERO PASTI PRODOTTI	125.110	200.076	384.159	238.204
CONSUMO SPECIFICO ((m ³ /pasto)*10 ³)	5,75	5,00	12,07	9,10

* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.

** Il valore ottenuto per il "Consumo Specifico" è stato moltiplicato per 10³ al fine di rendere il dato più fruibile alla lettura.



Dal grafico precedente si evince un aumento nel 2021 rispetto i due anni precedenti; i consumi nel primo semestre 2022 denotano un importante miglioramento rispetto il 2021, così come indicato dall'indicatore di consumo specifico relativo alla risorsa "Acqua potabile".

EMISSIONI IN ATMOSFERA - INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Le emissioni generate dalle attività svolte presso il Centro Cottura "Zippitelli" sono correlate principalmente:

1. ai vapori che scaturiscono dai processi di cottura in cucina;
2. ai fumi derivanti dalla combustione del gas metano nella centrale termica, per la produzione di acqua calda sanitaria e riscaldamento;
3. agli scarichi degli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti (a valle del centro cottura) e dai fornitori di materie prime (a monte del centro cottura);

4. Le emissioni in atmosfera di gas ad effetto serra.

Per il calcolo delle emissioni di sono stati utilizzati opportuni fattori di emissioni in CO₂, riportati nella tabella seguente:

FONTE DI EMISSIONE	FATTORE DI EMISSIONE	FONTE FATTORE DI EMISSIONE
Consumo di Gas metano	1,955 kg CO ₂ /Stmc	Ministero dell'Ambiente – Tabella parametri standard nazionali (vers. 15/12/2015)
Produzione di Energia Elettrica	0,433 kg CO ₂ /KWh	Regione Emilia Romagna – Servizio energia (Indicazioni metodologiche per l'applicazione dei fattori di conversione) rev. 29/09/2015
Fughe di gas refrigeranti contenenti HFC	R404A: 3922 kg CO ₂ /Kg _{gas}	Regolamento UE 517 del 2014
Consumo di carburante Gasolio	2,647 kg CO ₂ / Lt gasolio	Rapporti APAT 28/2003

50

Ai sensi del D. Lgs n. 152 del 2006 e s.m.i, le emissioni di cui ai **punti 1) e 2)**, relativamente ai quantitativi e tipologia di inquinanti emessi, sono state valutate poco significative e pertanto non sono previste autorizzazioni in quanto considerate “emissioni scarsamente rilevanti agli effetti dell'inquinamento atmosferico” ai sensi della normativa vigente.

Di seguito si riporta il contributo relativo alle emissioni di Ossido di Azoto (NO_x) e Ossido di Zolfo (SO₂) derivanti dalla combustione del gas metano conseguiti per gli anni 2019 – 2020 – 2021 e 2022 (con i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022):

	2019	2020	2021	* 2022
CONSUMO GAS METANO (Sm ³)	10.816	12.276	48.844	17.532
Emissione NO _x (Kg NO _x)	12,58	14,27	56,79	20,38
Emissione SO ₂ (Kg SO ₂)	0,18	0,20	0,82	0,29

* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.

Relativamente ai dati riportati nella tabella precedente, in assenza di misurazioni dirette, si è proceduto a stimare le emissioni utilizzando opportuni fattori di emissione riconosciuti a livello internazionale:

FONTE DI EMISSIONE	FATTORE DI EMISSIONE	FONTE FATTORE DI EMISSIONE
NO _x da combustione gas metano	34,82 g/GJ	INEMAR (Inventario Emissioni Aria Regione Lombardia 2014)
SO ₂ da combustione gas metano	0,5 g/GJ	INEMAR (Inventario Emissioni Aria Regione Lombardia 2014)

Potere Calorifico Inf. Gas Metano (CH₄) = 33,39 MJ/Sm³

Per quanto attiene invece le emissioni indirette di cui al **punto 3)**, relative agli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti presso i terminali di consumo e per la consegna delle materie prime da parte dei fornitori, si specifica che:

- relativamente ai mezzi di trasporto utilizzati dai fornitori delle materie prime, la Cooperativa richiede in fase preliminare di valutazione l'impiego di mezzi di recente immatricolazione ed adeguatamente mantenuti (nel rispetto della normativa cogente);
- per quanto riguarda i mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti presso i terminali di consumo esterni, la gestione è a cura diretta della Cooperativa.

Relativamente al servizio di pasti trasportati, la Cooperativa utilizza mezzi di trasporto di recente immatricolazione (EURO 6, etc.) e organizza tale attività sulla base dei "giri" di consegna elaborati al fine di garantire il rispetto, per ogni giorno della settimana di servizio, delle differenti esigenze e orari di consegna legati alla produzione e confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura.

Pertanto, sulla base dei terminali di consumo sono stati definiti dei giri di consegna "standard" che prevedono:

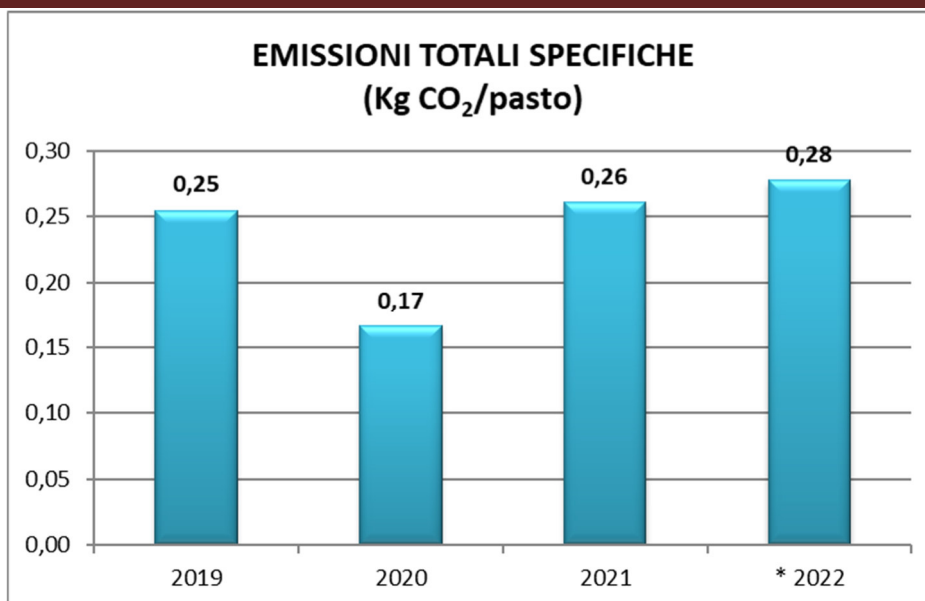
- numero di km percorsi da ogni furgone (identificato dalla sua targa e modello) al giorno ed alla settimana;
- quantità di carburante consumato da ogni furgone di cui sopra per il medesimo periodo.

NOTA. Nel febbraio 2021 è iniziata la commessa che riguarda la produzione e trasporto di pasti per gli Ospedali della ASL di Bari; tale attività ha comportato l'impiego di n. 6 furgoni a alimentati a gasolio, il cui impatto in termini di emissioni in atmosfera è risultato significativo.

Nella tabella seguente si riportano le emissioni totali di CO₂ equivalente derivanti dal consumo di carburante gasolio utilizzato dai mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti presso i terminali di consumo (con base di partenza / ritorno il Centro Cottura) per gli anni 2019 – 2020 – 2021 e 2022 (con i dati relativi all'attività svolta fino al 30/05/2022); il dato viene rapportato al Fattore rappresentativo dell'attività svolta presso il centro cottura: **numero di pasti prodotti nel periodo di riferimento.**

	2019	2020	2021	* 2022
CARBURANTE GASOLIO CONSUMATO (Lt)	12.044	12.591	37.910	24.981
EMISSIONI TOTALI (TON CO ₂ equivalente)	31,88	33,33	100,35	66,12
NUMERO PASTI PRODOTTI	125.110	200.076	384.159	238.204
EMISSIONI TOTALI SPECIFICHE (kg CO ₂ /pasto)	0,25	0,17	0,26	0,28

* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.



Le emissioni in atmosfera derivanti da gas ad effetto serra – CO₂ equivalente di cui al **punto 4)**, relativamente alle attività svolte presso il centro cottura, provengono da:

- consumo di Gas metano per combustione;
- produzione di Energia Elettrica (aspetto indiretto);
- fughe di gas refrigeranti contenenti HFC da attrezzature frigorifere (celle e frigoriferi), macchinari (abbattitori di temperatura in cucina) e impianti di climatizzazione.

Relativamente alle attrezzature, macchinari e impianti di refrigerazione / condizionamento presenti presso il Centro Cottura “Zippitelli” si è provveduto ad effettuare il censimento, riportando per ognuno di essi il tipo di gas contenuto ed il relativo quantitativo; nella tabella di seguito si riporta l’elenco completo:

N°	ATTREZZATURA	TIPO DI GAS	QUANTITÀ DI GAS (KG)	TONNELLATE CO ₂ -EQ (KG)
1	Abbattitore di temperatura 1	R404A	12,000	47,24
2	Abbattitore di temperatura 2	R404A	12,000	47,24
3	Impianto UTA	R410A	23,000	90,55
4	Cella frigo (zona refrigerato)	R404A	4,500	17,72
5	Cella frigo (zona refrigerato)	R404A	4,500	17,72
6	Abbattitore Zona Cucina	R404A	4,000	15,75
7	Cella Surgelati magazzino	R404A	2,800	11,02
8	Cella frigo salumi 1 / 2	R404A	1,200	4,72
9	Cella frigo carni bianche	R404A	1,200	4,72
10	Cella frigo frutta 1 / 2	R404A	1,200	4,72
11	Cella frigo carni rosse	R404A	1,200	4,72

Si sottolinea che per tutte le unità rientranti nella normativa (*nella tabella precedente sono quelle evidenziate in grassetto*) è stata effettuata la specifica comunicazione annuale ai sensi del D.P.R. 43/2012 (art. 16, comma 1) fino all'anno 2018 (dati relativi al 2017).

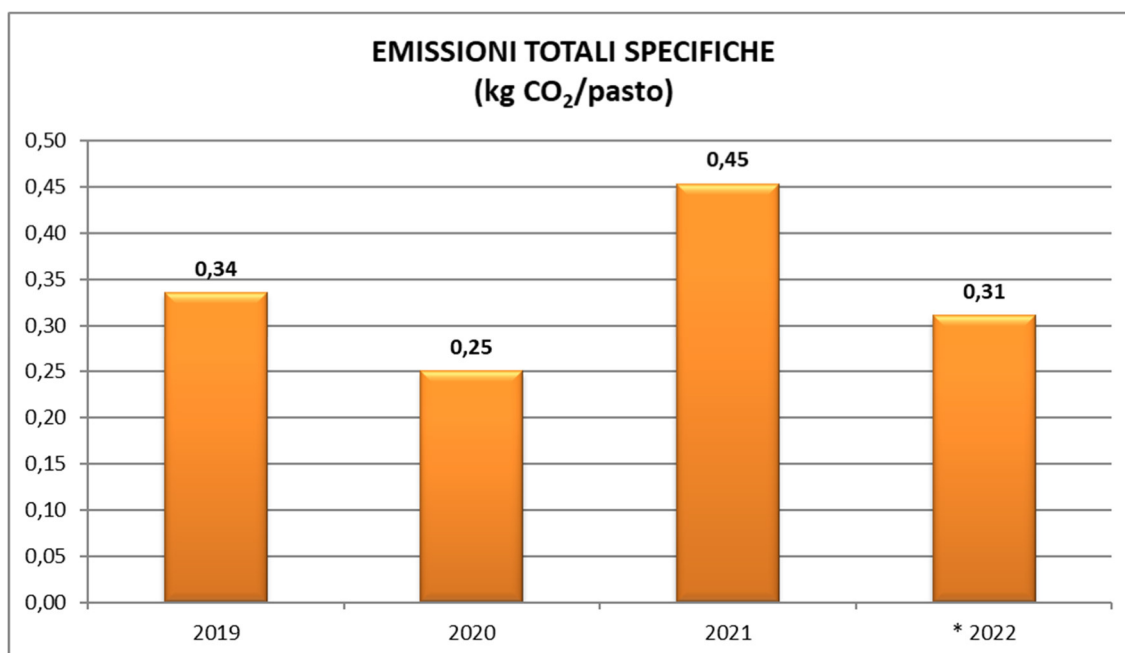
Con l'entrata in vigore del DPR 146/2018 che prevede l'obbligo, da parte delle Ditte di manutenzione iscritte al Registro telematico, di comunicare, a partire dal 25/09/2019 eventuali attività di controllo delle perdite, di installazione, assistenza, manutenzione, riparazione e smantellamento dovranno essere comunicate, per via telematica, alla Banca dati individuata dall'art. 16 del medesimo DPR.

Nella tabella seguente si riportano le emissioni totali di CO₂ equivalente derivanti dall'attività del centro cottura per gli anni 2019 – 2020 – 2021 e 2022 (con i dati relativi all'attività svolta fino al 30/05/2022), che tengono conto del consumo di energia elettrica e di gas metano, delle fughe di gas refrigeranti contenenti HFC dei circuiti frigoriferi delle differenti attrezzature, macchinari ed impianti presenti; il dato viene rapportato al Fattore rappresentativo dell'attività svolta presso il centro cottura:

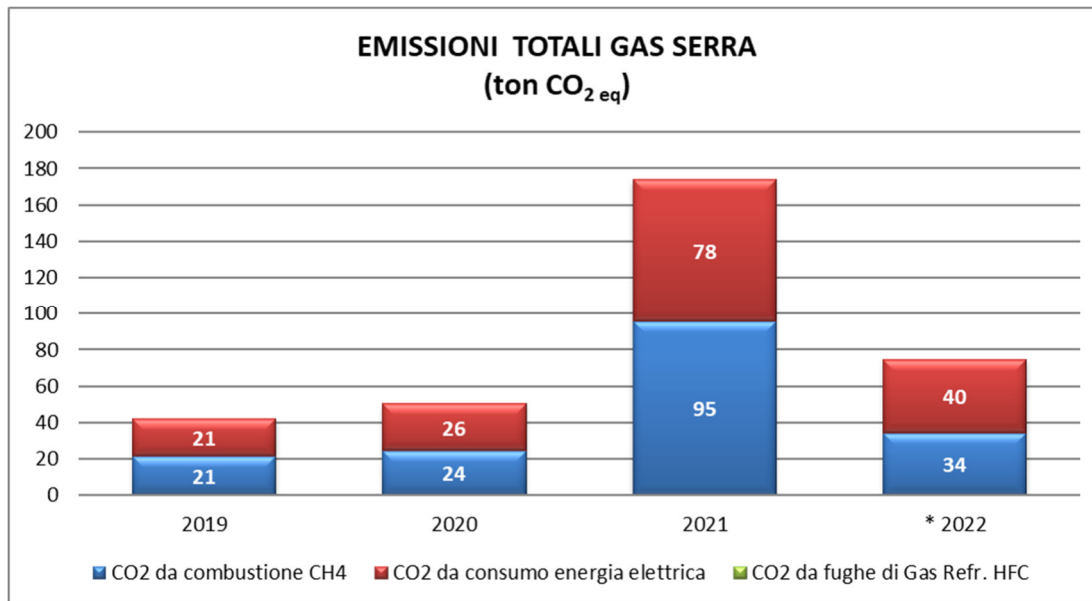
numero di pasti prodotti nel periodo di riferimento.

	2019	2020	2021	* 2022
EMISSIONI TOTALI (TON CO₂ equivalente)	42	50	174	74
NUMERO PASTI PRODOTTI	125.110	200.076	384.159	238.204
EMISSIONI TOALI SPECIFICHE (kg CO₂/pasto)	0,34	0,25	0,45	0,31

* L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.



Dal grafico riportato di seguito, si riportano le emissioni totali di gas serra (dovute al consumo di gas metano, alla produzione di energia elettrica, alle fughe di gas refrigeranti HFC).



Dall'Analisi ambientale, sono state prese in considerazione le possibili emissioni provocate da emergenze quali:

- Incendio
- Perdite di gas ad impatto ambientale da attrezzature refrigeranti (FGAS)
- Fumi ad impatto ambientale generati dal malfunzionamento centrale termica.

Per contenere gli impatti provenienti dalle emergenze sopra descritte, la Cooperativa ha predisposto delle specifiche istruzioni operative (**IO EA**).

SCARICHI IDRICI - INQUINAMENTO IDRICO

Gli scarichi idrici del Centro Cottura "Zippitelli" sono i seguenti:

1. Scarico delle acque bianche meteoriche;
2. Scarico delle acque nere provenienti dai servizi igienici;
3. Scarico delle acque provenienti dalle attività di lavaggio e cottura degli alimenti;
4. Scarico delle acque provenienti dalle operazioni di lavaggio e pulizia manuale delle attrezzature, macchinari e ambienti di lavoro;
5. Scarico delle acque provenienti dalle attività di lavaggio mediante lavastoviglie di attrezzature di cucina, contenitori in acciaio e contenitori per il trasporto dei pasti.

Gli scarichi di cui al punto 1) hanno un sistema di canalizzazione dedicato e pozzetti presenti nel piazzale esterno all'edificio del Centro Cottura stesso; detti scarichi non vengono in alcun modo contaminati e pertanto confluiscono nella rete fognaria principale; non necessitano di autorizzazione.

Gli scarichi di cui al punto 2) confluiscono attraverso specifica canalizzazione interna e tubazioni alla rete fognaria pubblica.

Gli scarichi di cui ai punti 3), 4) e 5), sono convogliati attraverso una specifica canalizzazione ad un degrassatore ed in seguito confluiscono alla rete fognaria pubblica.

Gli scarichi di cui ai punti 2), 3), 4) e 5), in base al tipo di attività svolta, sono assimilabili a scarichi domestici in base a quanto indicato nella specifica normativa vigente regionale (D. Lgs. 152/2006 e smi; Legge Regione Puglia del 2011).

Nel documento di Analisi ambientale, sono state prese in considerazione le possibili emergenze che possono provocare l'inquinamento idrico, quali:

- Immissione anomala in fognatura di residui alimentari provenienti dalla cottura;
- Immissione anomala in fognatura di residui alimentari e prodotti chimici derivanti dal lavaggio;
- Rottura della rete fognaria per cause diverse

Per contenere gli impatti provenienti dalle emergenze sopra descritte, sono state predisposte delle specifiche istruzioni operative.

CONTAMINAZIONE DEL SUOLO, SOTTOSUOLO E FALDA

Il suolo esterno antistante gli ingressi al Centro Cottura "Zippitelli" è ricoperto da cemento e asfalto; detta superficie viene pertanto utilizzata per il transito e/o parcheggio degli autoveicoli dei dipendenti e mezzi per il trasporto dei pasti. Si evidenzia che dall'inizio dell'attività di centro cottura non si sono mai verificati incidenti tali da provocare la contaminazione del suolo.

PRODUZIONE RIFIUTI

I rifiuti prodotti dalle attività svolte presso il centro cottura vengono elencati nella tabella seguente:

PROVENIENZA RIFIUTO	* TIPOLOGIA	NOTE / SPECIFICHE
IMBALLAGGI MATERIE PRIME	Pedane in legno	Tutte le pedane utilizzate per la consegna delle materie prime vengono riconsegnate ai Fornitori
	Cassette in plastica	Utilizzate per la consegna della frutta e verdura principalmente, vengono riconsegnate ai Fornitori
	Plastica, Latte e Lattine, Tetrapak	Essendo rifiuti assimilabili agli urbani, vengono raccolti in modo differenziato. Il ritiro degli stessi è a cura dell'Azienda municipalizza di Bari (AMIU Bari)
	Vetro	
Carta / Cartone		
ATTIVITA' D PREPARAZIONE / COTTURA PASTI	Scarti alimentari (Umido)	Essendo rifiuti assimilabili agli urbani, vengono raccolti in modo differenziato. Il ritiro degli stessi è a cura dell'Azienda municipalizza di Bari (AMIU Bari)

PROVENIENZA RIFIUTO	* TIPOLOGIA	NOTE / SPECIFICHE
	Olio vegetale esausto (codice C.E.R. 20.01.25)	Viene conferito a Ditta privata autorizzata. Il rifiuto viene contabilizzato attraverso il Registro di Carico/Scarico rifiuti.
** ATTIVITA' DI DISTRIBUZIONE PASTI PRESSO I TERMINALI DI CONSUMO	Rimanenze pasti non consumati	Essendo rifiuti assimilabili agli urbani, vengono raccolti in modo differenziato. Il ritiro degli stessi è a cura dell'Azienda municipalizza di Bari (AMIU Bari)
ATTIVITA' DI MANUTENZIONE ORDINARIA	Fanghi vasca degrassaggio (codice C.E.R. 19.08.09)	Viene conferito a Ditta privata autorizzata. Il rifiuto viene contabilizzato attraverso il Registro di Carico/Scarico rifiuti.
	Scarico condensa compressore (codice C.E.R. 16.10.02)	Viene conferito a Ditta privata autorizzata. Il rifiuto viene contabilizzato attraverso il Registro di Carico/Scarico rifiuti.
ATTIVITA' DI UFFICIO ORDINARIA	Carta	Essendo rifiuti assimilabili agli urbani, vengono raccolti in modo differenziato. Il ritiro degli stessi è a cura dell'Azienda municipalizza di Bari (AMIU Bari)
	Toner stampanti	Il contenitore del toner rimanente viene ritirato in forma gratuita da Ditta incaricata contrattualizzata all'attività in questione che provvederà alla sua rigenerazione.

** In grassetto vengono evidenziati i rifiuti conferiti presso Ditta autorizzata privata e che pertanto vengono rendicontati nel Registro di Carico/Scarico dei rifiuti.*

Si specifica che la Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL, attraverso l'applicazione del proprio SGIAE, si è dotata di specifiche Istruzioni per la gestione delle emergenze che posso causare una produzione anomala di rifiuti, quali:

- Rifiuti provenienti da un eventuale black-out prolungato
- Rifiuti provenienti dalla manutenzione straordinaria

A titolo esaustivo si riportano, nella tabella seguente i dati relativi alla produzione di rifiuti annuale per il periodo 2019 – 2020 e 2021 e 2022 (con i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022); in particolare il dato viene rapportato al Fattore rappresentativo dell'attività svolta presso il centro cottura: **numero di pasti prodotti nel periodo di riferimento.**

	2019	2020	2021	* 2022
FANGHI VASCA DEGRASSAGGIO (KG) (C.E.R. 19.08.09)	10.000	-	40.000	10.000
OLIO VEGETALE ESAUSTO (KH) (C.E.R. 20.01.25)	--	--	--	--
SCARICO CONDENA COMPRESSORE (KG) (C.E.R. 16.10.02)	--	--	--	--
PRODUZIONE TOTALE RIFIUTI (KG)	10.000	-	40.000	10.000
NUMERO PASTI PRODOTTI	125.110	200.076	384.159	238.204

	2019	2020	2021	* 2022
PRODUZIONE SPECIFICA RIFIUTI ((Kg/pasto) x 10³)	79,93	0,00	104,12	41,98

** L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.*

Relativamente ai dati riportati nella precedente tabella si specifica che gli stessi possono subire variazioni a causa di diversi fattori che possono presentarsi nel corso dei differenti anni, quali ad esempio la tipologia di menù concordato con il committente (che può richiedere processi di frittura per la preparazione di pietanze specifiche), condizioni specifiche del contesto esterno relativamente alla fornitura dei pasti (richiesta di fornitura pasti in monoporzioni termosigillate piuttosto che in multi porzione), incremento degli interventi di spurgo della vasca dei grassi, etc.

57

SOSTANZE PERICOLOSE – INQUINAMENTO DEL SUOLO

Le sostanze pericolose utilizzate e/o presenti nel centro cottura sono quelle contenute nei prodotti di pulizia e sanificazione.

Presso il centro cottura non sono presenti materiali contenenti amianto e/o apparecchiature / sostanze contenenti PCB/PCT.

Per contenere e/o prevenire l'impatto ambientale derivante da uno sversamento accidentale delle suddette sostanze sono state predisposte specifiche misure; a tal proposito si evidenzia che i prodotti di pulizia presenti vengono stoccati all'interno di un locale dedicato del Centro Cottura, con il pavimento in resina industriale e pareti maiolicate, sprovvisto di tombino e/o scarico a terra; i vari prodotti sono stoccati su scaffali idonei nella cui parte inferiore sono posizionate vaschette di contenimento atte appunto a contenere il possibile sversamento causato dalla fuoriuscita del prodotto per rottura accidentale del contenitore e/o altro.

Tutti i prodotti di pulizia vengono utilizzati rispettando le diluizioni indicate dalle schede tecniche degli stessi; in particolare oltre ad essere esposti in punti significativi del Centro Cottura cartelli idonei con le istruzioni per l'uso e diluizione, tutto il personale viene sottoposto a formazione continua sull'impiego dei prodotti di pulizia.

Di seguito si riporta l'elenco riepilogativo dei prodotti impiegati per la pulizia presso il Centro Cottura, comprensivo di una breve descrizione riguardante l'uso e le indicazioni riportate nelle schede di sicurezza rispettive:

PRODOTTO	DESCRIZIONE / USO	INDICAZIONI AMBIENTALI DA SCHEDA DI SICUREZZA
ACIDO DISINCROSTANTE KG.1	Disincrostante per rimozione calcare, ruggine da superfici ed attrezzature	Contiene tensioattivi non ionici con biodegradabilità conforme al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche e nelle aree confinate. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avvisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione
AMMONIACA PROFUMATA LT.1	Ideale per sgrassare, pulire e lucidare vetri, piastrelle e tutte le superfici non verniciate	Contenere le perdite con terra o sabbia. Se il prodotto è defluito in un corso d'acqua, in una rete fognaria o ha contaminato il suolo o la vegetazione, avvisare le autorità competenti. Smaltire il residuo nel rispetto delle normative vigenti (D. Lgs. 152/2006 e successivi aggiornamenti)
BRILLACCIAIO ML.750	Detergente ad effetto brillantante per tutte le superfici lavabili	Contiene tensioattivi anionici e non ionici con biodegradabilità conforme al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avvisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione.
CANDEGGINA LT.2/ LT.4	Coadiuvante nel lavaggio di tessuti come sbiancante e per le pulizie della casa come igienizzante	Contenere le perdite con terra o sabbia. Se il prodotto è defluito in un corso d'acqua, in una rete fognaria o ha contaminato il suolo o la vegetazione, avvisare le autorità competenti. Smaltire il residuo nel rispetto delle normative vigenti (D. Lgs. 152/2006 e successivi aggiornamenti)
BRILLANTANTE LAVASTOVIGLIE KG.25/KG.5	Brillantante per lavastoviglie coadiuvante di risciacquo, indicato per cicli di lavaggio di media/alta frequenza	Contiene tensioattivi anionici e non ionici con biodegradabilità conforme al Reg. 648/2004. Utilizzare sistemi impiantistici e procedure operative per evitare che il prodotto giunga nella rete fognaria, in pozzi o corsi d'acqua. Abbattere i vapori con acqua nebulizzata. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Evitare di disperdere il prodotto sul terreno o corsi d'acqua. Avvisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione. Adottare misure per ridurre al minimo gli effetti sulla falda acquifera.
CITRONET KG.25	Sanificante a base di acido citrico ed alcool isopropilico	Non contiene sostanze assoggettabili al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde acquifere.
CREMAMANI CON ANTIBATTER. KG 5 <i>Presidio Medico Chirurgico Reg. 18940 del Ministero della Sanità</i>	Disinfettante battericida ad ampio spettro per la disinfezione delle mani e della cute uso esterno	Contenere le perdite con terra o sabbia. Se il prodotto è defluito in un corso d'acqua, in una rete fognaria o ha contaminato il suolo o la vegetazione, avvisare le autorità competenti. Il prodotto è da considerarsi come pericoloso per l'ambiente e presenta un'alta tossicità per gli organismi acquatici. Il prodotto è da considerarsi come pericoloso per l'ambiente e presenta nocività per gli organismi acquatici con effetti negativi a lungo termine per l'ambiente acquatico.
DECS PURO DISINFETTANTE KG 5 <i>Presidio Medico Chirurgico Reg. 18617 del Ministero della Salute</i>	Disinfettante ad ampio spettro – uso esterno	Non contiene sostanze assoggettabili al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avvisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione.
DETERGENTE LAVASTOVIGLIE KG.25/KG 6	Detergente per macchine lavastoviglie e lavapentole	Non contiene sostanze assoggettabili al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche. Abbattere i vapori con acqua nebulizzata; può essere utilizzata acqua nebulizzata per diluire i vapori. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avvisare le Autorità competenti se il

PRODOTTO	DESCRIZIONE / USO	INDICAZIONI AMBIENTALI DA SCHEDA DI SICUREZZA
		prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione.
DISINCROSTANTE LAVASTOVIGLIE KG.6	Disincrostante acido tamponato per la rimozione dei residui del calcare	Non contiene sostanze assoggettabili al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche. Abbattere i vapori con acqua nebulizzata; può essere utilizzata acqua nebulizzata per diluire i vapori. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione
GRILL E FORNI KG.1	Sgrassatore concentrato per la rimozione di residui grassi carboniosi	Contiene tensioattivi anionici e non ionici con biodegradabilità conforme al Reg. 648/2004. Utilizzare sistemi impiantistici e procedure operative per evitare che il prodotto giunga nella rete fognaria, in pozzi o corsi d'acqua. Abbattere i vapori con acqua nebulizzata. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione
LAVAPIATTI KG.5	Detergente neutro per il lavaggio manuale di piatti e stoviglie	Contiene tensioattivi anionici e non ionici con biodegradabilità conforme al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche.
LUCIDACCIAIO ML.750	Lucidante per l'acciaio	Contiene tensioattivi anionici e non ionici con biodegradabilità conforme al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione.
PAVIMENTI E SUPERFICI ULTRAFORTE KG. 5	Detergente ammoniacale profumato per pavimenti e altre superfici lavabili	Contiene tensioattivi anionici e non ionici con biodegradabilità conforme al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Evitare assolutamente di disperdere il prodotto nel terreno, in fognature o corsi d'acqua. Avisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione. Adottare misure per ridurre al minimo gli effetti sulla falda acquifera.
PAVIMENTI E SUPERFICI KG5	Detergente per la pulizia quotidiana delle superfici e attrezzature di lavorazione alimentari	90% ai sensi della Lgs. N. 136 del 26/04/83 art. 2 e 4. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione.
PULIVETRO ML.750	Detergente alcolico pronto uso per vetri, specchi e superfici lavabili	Contiene tensioattivi anionici e non ionici con biodegradabilità conforme al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione.
SANIFICANTE 10% KG.1	Detergente igienizzante a base di Sali quaternari di ammonio	Contiene tensioattivi anionici e non ionici con biodegradabilità conforme al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche.

PRODOTTO	DESCRIZIONE / USO	INDICAZIONI AMBIENTALI DA SCHEDA DI SICUREZZA
SGRASSATORE IGIENIZZANTE ML.75	Detergente igienizzante a base anfotera pronto uso	Contiene tensioattivi anionici e non ionici con biodegradabilità conforme al Reg. 648/2004. Impedire che il prodotto penetri nelle fognature, nelle acque superficiali, nelle falde freatiche. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avvisare le Autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione.

60

L'Azienda, al fine di ridurre per quanto possibile l'uso dei prodotti di pulizia, ha intrapreso delle attività importanti concentrate principalmente sulla formazione continua nei confronti di tutto il personale che opera presso il centro cottura, sul corretto utilizzo dei prodotti.

Per quanto riguarda il rischio di un eventuale sversamento accidentale di sostanze pericolose sul suolo, sono state adottate misure atte a contenere, se non eliminare completamente, possibili impatti ambientali. Nel Centro Cottura ed all'esterno dello stesso sono state individuate ed allestite alcune **postazioni** accessoriate con paletta, scopa e secchio contenete sabbia per assorbire, in caso di necessità, la sostanza fuoriuscita.

UTILIZZO DEL TERRENO – EFFETTI SULLA BIODIVERSITA'

Le attività svolte presso il Centro Cottura "Zippitelli" non comportano nessun effetto sulla biodiversità, in quanto il terreno circostante il Centro Cottura non viene in alcun modo contaminato e/o alterato da alcun agente contaminante prodotto dalle suddette; l'uso della superficie esterna è difatti limitata al transito degli automezzi, personale e stoccaggio rifiuti presso l'Isola ecologica. Non sono presenti ecosistemi di rilievo nelle vicinanze del Centro Cottura (posizionato in una zona industriale di Bari)
Di seguito si riporta l'indicatore specifico "Biodiversità" previsto dal Regolamento EMAS riguardante l'utilizzo del terreno, espresso in metri quadrati di superficie edificata utilizzata.

Nella tabella seguente si riportano i risultati conseguiti per gli anni 2019 – 2020 – 2021 e 2022 (con i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022), rapportati al Fattore rappresentativo dell'attività svolta presso il centro cottura: **numero di operatori in forza nel periodo di riferimento.**

	2019	2020	2021	* 2022
SUPERFICIE EDIFICATA (m²)	1.500	1.500	1.500	1.500

N° UNITA' LAVORATIVE (FULL TIME EQUIVALENTE)	5	5	40	40
SUPERFICIE EDIFICATA SPECIFICA (m ² /N° UNITA' LAVORATIVE)	300	300	37,5	37,5

** L'anno 2022 comprende i dati relativi all'attività svolta fino al 31/05/2022.*

8. OBIETTIVE TRAGUARDI NEL TRIENNIO 2021 - 2024

L'adesione al Reg. UE 1221/2009 (EMAS) e smi, ha comportato una profonda riflessione da parte del Comitato di Gestione Ambiente e Energia (**CGAE**) della Cooperativa, per individuare, nell'ottica del miglioramento continuo ed in conformità allo stesso Regolamento, indicatori più idonei e mirati, rispetto quelli attualmente in essere, necessari ad attestare e valutare le performances del centro cottura nell'applicazione del Sistema di Gestione integrato Ambiente e Energia (**SGIAE**).

Il CGAE, con l'approvazione dell'Alta Direzione, preso atto dei risultati conseguiti nel corso degli ultimi anni, tenuto conto delle evidenti e continue evoluzioni e cambiamenti all'interno del centro cottura (sia a livello di clienti e servizi e sia a livello specificatamente strutturale – impiantistico), per conformarsi al Reg. UE 1221/2009 e smi, ha individuato tutti gli indicatori necessari a valutare l'attività del Centro Cottura.

Di seguito si descrivono gli obiettivi di miglioramento previsti per il triennio 2021 - 2024, con le relative azioni da intraprendere.

Preliminarmente, si riportano alcuni provvedimenti già intrapresi dal **CGAE** (o in corso di implementazione) che consentiranno fattivamente alla Cooperativa di contribuire alla riduzione degli alcuni impatti derivanti dalla propria attività presso il Centro Cottura; in particolare trattasi:

1. della scelta di impiegare energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili piuttosto che da fonte fossile;
2. dell'installazione di un sistema di monitoraggio puntuale atto a monitorare in continuo da remoto gli assorbimenti elettrici nel corso della giornata da parte di tutti gli impianti e macchinari presenti nel centro;
3. dell'installazione di un sistema di monitoraggio puntuale atto a verificare in continuo da remoto i consumi di acqua nel corso della giornata.
4. Della scelta di installare in impianto fotovoltaico con la potenza pari a 100KW in grado di produrre 125.081 kWh/anno.

Relativamente al punto 1) precedente, si evidenzia come la Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL, consapevole che fare scelte sostenibili per l'ambiente significhi pensare al futuro delle prossime generazioni, abbia intrapreso un percorso volto alla riduzione delle proprie emissioni di CO₂ in atmosfera.

In concreto si è deciso di approvvigionarsi di energia elettrica proveniente da fonte energetica rinnovabile green e questo avrà un impatto pari a 0 sul bilancio energetico ambientale.

In tal senso, la certificazione "**100% energia pulita Dolomiti Energia**" di cui la Cooperativa si avvarrà, attesta la provenienza da fonti rinnovabili dell'energia utilizzata, con origine tracciata e garantita dal Gestore del Sistema Elettrico tramite titoli GO (Garanzia di Origine) che Dolomiti Energia si appresta ogni anno ad annullare.



63

Tale scelta consente di evitare nel computo delle emissioni di CO₂ in atmosfera, la quota parte generata, in forma indiretta, per la produzione di energia elettrica utilizzata presso il Centro Cottura.

In merito al punto 2), si precisa che la conoscenza puntuale continuativa degli assorbimenti elettrici degli impianti e dei vari macchinari presenti nel centro cottura, nell'arco delle 24 ore, consentirà di effettuare oltre che interventi mirati al risparmio immediato, anche di programmare eventuali sostituzioni/acquisto di macchinari più performanti che abbinino il risparmio dei consumi elettrici e la capacità di mantenere le medesime prestazioni operative di quelli attualmente installati.



Relativamente al punto 3), attraverso l'installazione di specifico contatore a impulsi sulla condotta principale dell'acqua (a valle ovviamente del contatore principale), si riuscirà a controllare in modo continuo i consumi di acqua conseguiti in conseguenza dell'attività svolta. Il monitoraggio sarà possibile utilizzando la medesima piattaforma web prevista per il controllo dei consumi elettrici.

Relativamente al punto 4), con l'installazione dell'impianto fotovoltaico da 100KW si potranno ridurre le emissioni inquinanti relative al consumo di energia elettrica e la % di autoconsumo calcolata è pari al 79%, equivalente a 98.626 kWh che non verranno più comprati dalla rete consentendo di risparmiare **18,44 TEP** di energia primaria.

Relativamente alla necessità di eliminare l'impiego di materiale plastico monouso a perdere per il servizio di distribuzione dei pasti presso i clienti esterni, si è provveduto alla sostituzione con analoghi articoli in materiale biodegradabile e/o offrire un servizio differente calibrato al cliente (es. fornitura di lavastoviglie e stoviglie in materiale lavabile e riutilizzabile, etc.).

Relativamente agli indicatori stabiliti per analizzare e controllare le attività presso il Centro Cottura "Zippitelli", si riporta di seguito il quadro riepilogativo; si specifica che per quanto riguarda i vettori energetici principali (energia elettrica, gas metano e gasolio), vengono presi in considerazione gli indicatori significativi scaturiti dall'Analisi Energetica annuale effettuata in ottemperanza della norma UNI EN ISO 50001: 2018, rivalutati con i valori ottenuti per i primi 5 mesi del 2022.

ASPETTO AMBIENTALE		CONSUMO RISORSE ENERGETICHE	
OBIETTIVO 1		RISPARMIO DELLA RISORSA ENERGETICA GAS	
TRAGUARDI	AZIONI	TEMPI ATTUAZIONE	RESPONSABILE
EnPI_1 GAS x ACS (μ TEP/pasto) = conferma del dato conseguito nei primi 5 mesi 2022	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilizzazione del personale a razionalizzare i consumi di energia e di acqua calda. 	30/06/2023	RP, RAM1, RAE
EnPI_1 GAS x ACS (μ TEP/pasto) = riduzione del 1% rispetto il dato del 2023		30/06/2024	
NOTE:			
EnPI_2 GAS x Riscaldamento (μ TEP/pasto) = conferma del dato conseguito nei primi 5 mesi 2022	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilizzazione del personale a razionalizzare i consumi di energia. Rispetto della periodicità degli interventi di manutenzione programmata e/o straordinaria sulle attrezzature. 	30/06/2023	RP, RAM1, RAE, MAN
EnPI_2 GAS x Riscaldamento (μ TEP/pasto) = conferma del dato conseguito per il 2023		30/06/2024	
NOTE:			
ASPETTO AMBIENTALE		CONSUMO RISORSE ENERGETICHE	
OBIETTIVO 2		RISPARMIO DELLA RISORSA ENERGETICA ENERGIA ELETTRICA	
TRAGUARDI	AZIONI	TEMPI ATTUAZIONE	RESPONSABILE
EnPI_1 EE x Celle Frigorifere(μ TEP/pasto) = conferma del dato conseguito nei primi 5 mesi 2022	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilizzazione del personale a razionalizzare i consumi di energia. Rispetto della periodicità degli interventi di manutenzione programmata e/o straordinaria sulle attrezzature. 	30/06/2023	RP, RAM1, RAE, MAN
EnPI_1 EE x Celle Frigorifere(μ TEP/pasto) = riduzione dei consumi del 2% rispetto il dato del 2023		30/06/2024	
NOTE:			
EnPI_2 EE x Illuminazione (μ TEP/pasto) = conferma del dato conseguito nei primi 5 mesi	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilizzazione del personale a razionalizzare i consumi di energia. Rispetto della periodicità degli interventi di manutenzione programmata e/o straordinaria sulle attrezzature. 	30/06/2023	RP, RAM1, RAE, MAN
EnPI_2 EE x Illuminazione (μ TEP/pasto) = riduzione dei consumi del 2% rispetto il dato del 2023		30/06/2024	

NOTE: L'installazione di un impianto fotovoltaico da 100 Kw presumibilmente entro i primi mesi del 2023 porterà un notevole contributo al risparmio di energia elettrica

ASPETTO AMBIENTALE	CONSUMO RISORSE ENERGETICHE		
OBIETTIVO 3	RISPARMIO DELLA RISORSA ENERGETICA CARBURANTE GASOLIO		
TRAGUARDI	AZIONI	TEMPI ATTUAZIONE	RESPONSABILE
Consumo di carburante Gasolio (Lt/pasto) = conferma del dato conseguito nel 2021	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilizzazione del personale a razionalizzare l'uso dei furgoni. Rispetto della periodicità degli interventi di manutenzione programmata. 	30/06/2023	RP, RAM1, RAE, MAN
Consumo di carburante Gasolio (Lt/pasto) = conferma del dato conseguito nel 2021		30/06/2024	

ASPETTO AMBIENTALE	CONSUMO DELLA RISORSA ACQUA POTABILE
OBIETTIVO 4	RISPARMIO DELLA RISORSA ACQUA POTABILE

TRAGUARDI	AZIONI	TEMPI ATTUAZIONE	RESPONSABILE
Consumo di Acqua (m ³ /pasto) = conferma del dato conseguito nei primi 5 mesi 2022	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilizzazione all'uso razionalizzare dell'acqua (es. non lasciare i rubinetti aperti in caso di mancato bisogno). Installazione di diffusori per risparmio erogazione di acqua. Rispetto della periodicità degli interventi di manutenzione programmata e/o straordinaria sulle attrezzature. Monitoraggio dei consumi. 	30/06/2023	RP, RAM1, RAE, MAN
Consumo di Acqua (m ³ /pasto) = riduzione del consumo di acqua del 1% rispetto il risultato conseguito nel 2023		30/06/2024	
NOTE:			

ASPETTO AMBIENTALE	INQUINAMENTO ATMOSFERICO
OBIETTIVO 5	RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DI CO₂ IN ATMOSFERA

TRAGUARDI	AZIONI	TEMPI ATTUAZIONE	RESPONSABILE
Emissioni CO ₂ (kg CO ₂ /pasto) = conferma del dato conseguito nei primi 5 mesi	<ul style="list-style-type: none"> Rispetto della periodicità degli interventi di manutenzione programmata e/o straordinaria sulle attrezzature. Sensibilizzazione del personale a razionalizzare i consumi di energia. 	30/06/2023	RP, RAM1, RAE, MAN
Emissioni CO ₂ (kg CO ₂ /pasto) = riduzione dei consumi del 2% rispetto il dato del 2023		30/06/2024	
NOTE: L'installazione di un impianto fotovoltaico da 100 Kw presumibilmente entro i primi mesi del 2023 porterà un notevole contributo alla riduzione di emissioni di CO ₂			

ASPETTO AMBIENTALE	PRODUZIONE DI RIFIUTI
OBIETTIVO 6	RIDUZIONE DELLA PRODUZIONE DI RIFIUTI

TRAGUARDI	AZIONI	TEMPI ATTUAZIONE	RESPONSABILE
Produzione di rifiuti ((Kg/pasto)*10 ³) = conferma del dato conseguito nei primi 5 mesi	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilizzazione continua del personale sul corretto conferimento dei rifiuti ed al rispetto delle buone prassi comportamentali. Miglioramento del programma di produzione dei pasti al fine di evitare lo spreco e/o rimanenze associate all'attività svolta. 	30/06/2023	RP, RAM1, RAE,
Produzione di rifiuti ((Kg/pasto)*10 ³) = conferma del dato conseguito nel 2023		30/06/2024	
NOTE:			

9. RIEPILOGO INFORMAZIONI E RIFERIMENTI AZIENDA

Società: Cooperativa Solidarietà e Lavoro Soc. Coop. a. r. l.

Sede legale e Amministrativa

Via Caduti Strage di Bologna, 5
70125 Bari (BA) - Italia
Codice fiscale – n° iscrizione Registro Imprese: 08080950580
Numero REA: BA - 527516
P. IVA: 01953711007
C.F.: 08080950580

Sede interessata al piano di Registrazione EMAS

Centro Cottura "Zippitelli"
Via Zippitelli, 28
70123 Bari (BA) - Italia
Telefono (+39) 080.5053046
Fax (+39)

Referenti EMAS

Responsabile Ambiente e Energia (**RAE**):
Piero Gurrado
Responsabile nazionale Ufficio Ambiente e Energia, Qualità,
Sicurezza e Igiene - Rappresentante Della Direzione (**RDD**):
Ivan Perrone

Per qualsiasi informazione inerente il presente documento, contattare:

Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL
Ufficio Ambiente e Energia, Qualità, Sicurezza e Igiene
Sede Legale e Amministrativa
Via Caduti Strage di Bologna, 5
70125 Bari (BA) - Italia
Telefono (+39) 080.9905341/51
Fax (+39) (+39) 080.9905649
E-mail: qualita@lacascina.it
Sito web: www.solidarieta-lavoro.it
Indirizzo PEC: solidarietaelavoroscarl@pec.it

Il presente Documento è stato redatto, con il coordinamento dell'Ufficio Ambiente e Energia, Qualità, Sicurezza e Igiene e di tutte le funzioni coinvolte nella definizione e raggiungimento degli obiettivi ambientali prefissati.

Il presente documento è reso disponibile a chiunque ne richieda copia, anche attraverso il sito internet della società (www.solidarieta-lavoro.it).

10. CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE DA PARTE DEL VERIFICATORE ACCREDITATO

La presente Dichiarazione Ambientale è stata verificata e convalidata ai sensi del Reg. (CE) 1221/2009 e smi, dal Verificatore Ambientale accreditato IMQ n. IT-V-0017

68

In base a quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento, la Cooperativa Solidarietà e Lavoro SCARL si impegna ad aggiornare annualmente i dati contenuti nella Dichiarazione Ambientale, nonché a sottoporre l'intero documento alla revisione prevista con frequenza triennale.

Il prossimo aggiornamento del documento è previsto entro il mese di Agosto 2023.

Cooperativa Solidarietà e Lavoro Soc. Coop. a. r. l.

Il Legale Rappresentante