



**Azienda Regionale per il  
Diritto allo Studio Universitario della Toscana**

**PIANO PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE  
RESIDENZA UNIVERSITARIA E MENSA CAPONNETTO  
FIRENZE**

STRUTTURA	Residenza Universitaria Caponnetto c/o Nuovo Polo Universitario di Novoli Via Miele, 2 - 50127 Firenze tel 055 2261368
SEDE	FIRENZE
<b>DESCRIZIONE</b>	
<p>Il complesso residenziale Caponnetto, si trova nella zona del Nuovo Polo Universitario di Novoli dell'Università di Firenze, in via Miele n°2.</p> <p>I locali mensa e cucina sono situati al livello del piano terra ed occupano un intero isolato.</p> <p>Lungo il lato sud-est del fabbricato è stato collocato un ingresso destinato all'ingresso delle merci e del personale.</p> <p>Lungo il lato nord-ovest ed il lato nord-est sono stati collocati invece gli ingressi pedonali per gli utenti. Entrambi gli ingressi sono accessibili ai disabili.</p> <p><b><u>Piano terra</u></b></p> <p>Il piano terra è adibito al ricevimento delle derrate e allo stoccaggio delle derrate non deperibili, ai bagni e agli spogliatoi e alla gestione dei rifiuti.</p> <p>Si distinguono le seguenti zone:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Zona ricevimento</i>: vi si svolgono le operazioni di ricevimento e controllo delle derrate in entrata: sia delle materie prime, sia delle derrate "refrigerate" provenienti dal Centro cottura di Viale Morgagni. In tale fase del processo le medesime vengono ricevute controllate sotto il punto di vista quantitativo e qualitativo.</li> <li>▪ <i>Locale riattivazione e cottura</i>: vi si svolgono le operazioni di cottura della pasta in cuocipasta a cestelli estraibili durante gli orari di erogazione del servizio, e di ricondizionamento dei cibi refrigerati in forni a convezione-vapore a mezzo dei quali vengono rigenerati e portati a temperatura &gt;+ 75°C. I medesimi, in carrelli termici atti al mantenimento, vengono trasportati alla linea free-flow per essere distribuiti.</li> <li>▪ <i>Locale lavaggio pentole e stoviglie</i>: destinato alla sanificazione di stoviglie e materiale utilizzato per il servizio, è dotato di una lavastoviglie elettrica con movimentazione a cestelli per una capacità di 260 cestelli/h circa 4000 piatti.</li> </ul> <p>I vassoi e le stoviglie sono depositati dall'utente una volta terminato il consumo del pasto sul nastro trasportatore posizionato nella sala mensa. Tale nastro conduce il materiale citato alla macchina lavastoviglie con un passaggio inserito in un tunnel sospeso che collega i due corpi dell'edificio. Il tunnel rivestito in material lavabile fino all'alt. di mt 2,20 comunque in</p>	

ottemperanza ai dettami della Legge 327/80 è accessibile dal locale ai fini di pulizia e ispezioni manutentive.

Quindi una volta lavate le stoviglie vengono riposizionate nei carrelli per il rifornimento della line self-service.

- *Spogliatoi/servizi igienici per il personale addetto maschile*
- *Spogliatoi/servizi igienici per il personale addetto femminile*
- *Locale stoccaggio rifiuti*
- *Sala consumo free-flow e distribuzione pizza* – qui avviene la fase di distribuzione attraverso il sistema free flow con organizzazione ad isole.

Sono infatti presenti:

- isole di secondi caldi e contorni caldi,
- primi piatti caldi e contorni caldi ,
- verdure crude e piatti freddi e panini,
- pizza

Nell'isola Pizza è effettuata la farcitura, la cottura e la sporzionatura della pizza.

- *Servizi igienici*

### **Piano rialzato**

Si distinguono le seguenti zone:

- *Locale detersivi*
- *Sala*
- *Sala a soppalco*
- *Locale tecnico*

### **Attrezzature**

Le attrezzature presenti sono quelle comunemente utilizzate nei servizi di ristorazione collettiva; i materiali di costruzione sono sanificabili, atti a garantire la sicurezza degli operatori e degli alimenti. Le attrezzature rientrano interamente nell'applicazione del piano di autocontrollo, pertanto sottoposte a sanificazione e manutenzione nonché alle elementari norme di igiene e sicurezza. La manutenzione delle attrezzature viene effettuata secondo quanto stabilito dalla procedura P09 del Manuale Qualità. Tale manutenzione è destinata a garantire l'efficienza dell'attrezzatura al fine di assicurare le corrette modalità di conservazione e gestione dei prodotti alimentari dettati dalla corretta prassi igienica.

L'elenco delle attrezzature, suddivise nelle rispettive zone di lavorazione, è presente nell'apposita sezione degli allegati.

## IMPIANTI E ATTREZZATURE PRESENTI

L'edificio è dotato di:

- IMPIANTI ELETTRICI GENERALI
- IMPIANTI DI TERRA
- IMPIANTI DI ILLUMINAZIONE DI EMERGENZA
- IMPIANTI E FOSSE BIOLOGICHE E POZZETTI ACQUE CHIARE/SAPONOSE E METEORICHE
- IMPIANTI DI SOLLEVAMENTO ACQUE BIANCHE E ACQUE NERE
- IMPIANTI IDRAULICI E IDRICO SANITARI
- IMPIANTO DI ADDUZIONE E DISTRIBUZIONE ACQUA POTABILE
- IMPIANTI DI TRATTAMENTO E ADDOLCITURA ACQUA POTABILE
- IMPIANTI DI ADDUZIONE GAS
- CAPPE DI ASPIRAZIONE
- IMPIANTI ANTINCENDIO (IDRANTI E NASPI, GRUPPI DI SPINTA, COMPARTIMENTAZIONI E PORTE TAGLIAFUOCO, IMPIANTI DI RILEVAZIONE FUMI E CENTRALINE)
- ESTINTORI A POLVERE E CO2
- IMPIANTI ANTINTRUSIONE
- IMPIANTI TVCC
- IMPIANTI DI AUTOMAZIONE: CANCELLI E BARRE AUTOMATICHE
- PORTE INGRESSO AUTOMATICHE
- GRUPPI DI CONTINUITA' E SOCCORRITORI - UPS
- SERVOSCALA E PIATTAFORME
- CLIMATIZZAZIONE AMBIENTALE E GESTIONE DEL CALORE
- IMPIANTI DI TELEGESTIONE E REGOLAZIONE

L'edificio è servito da una **centrale termica** con potenza focolare superiore a 35 Kw.

## COMPOSIZIONE SQUADRA EMERGENZA

### EMERGENZA ALL'INTERNO DELLA MENSA

#### TURNO DIURNO 3 COMPONENTI

1 ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA <b>(PERSONALE RISTORAZIONE: AGEM)</b>	Emana l'ordine di evacuazione utilizzando il megafono e effettua la chiamata dei Soccorsi (112) (vedi Allegato 1) Verifica la presenza di persone disabili e incarica un membro della squadra o altro personale di gestire l'evacuazione delle persone disabili Verifica che tutti i Dipendenti abbiano
---	---

	<p>abbandonato la cucina e gli spogliatoi</p> <p>Gestisce, se possibile, l'interruzione delle utenze</p> <p>Allerta il Global Service</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta</p>
<p>2 ADDETTI SQUADRA EMERGENZA</p> <p><b>(PERSONALE RISTORAZIONE: ASEM 1 + ASEM 2)</b></p>	<p>Controlla evacuazione della sala (bagni, soppalco)</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta</p>

#### **TURNO SERALE 2 COMPONENTI**

<p>1 ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA</p> <p><b>(PERSONALE RISTORAZIONE: AGEM)</b></p>	<p>Emana l'ordine di evacuazione utilizzando il microfono e effettua la chiamata dei Soccorsi (112)</p> <p>Verifica la presenza di persone disabili e incarica un membro della squadra o altro personale di gestire l'evacuazione delle persone disabili</p> <p>Verifica che tutti i Dipendenti abbiano abbandonato la cucina e gli spogliatoi</p> <p>Allerta il Global Service</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta</p>
<p>1 ADDETTO SQUADRA EMERGENZA</p> <p><b>(PERSONALE RISTORAZIONE: ASEM)</b></p>	<p>Controlla evacuazione della sala (bagni, soppalco)</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta</p>

I Dipendenti che compongono la Squadra Emergenza e i relativi ruoli devono essere individuati al momento della predisposizione dei turni di lavoro, fra i Dipendenti che hanno ricevuto la formazione specifica per il Rischio Incendio.

**Nel momento in cui viene diramato l'allarme generale ciascun ADDETTO ALLA GESTIONE DELLE EMERGENZE deve attivarsi per compiere le operazioni previste per i componenti della Squadra Emergenza coordinandosi con gli altri ADDETTI e valutando il da farsi sulla**

**base della situazione specifica, facendo riferimento alle azioni dettagliate.**

## **PROCEDURA DI EMERGENZA**

### **EMERGENZA INCENDIO**

#### **SCENARIO 1 PRESENZA DI MODESTO FOCOLAIO**

UTENTI O VISITATORI

In caso di modesto focolaio richiamare prontamente un ADDETTO ALLA SQUADRA EMERGENZA utilizzando i mezzi a disposizione (chiamata telefonica, richiamo verbale o sonoro).

ADDETTO ALLA SQUADRA EMERGENZA

- Interviene, nei limiti delle proprie conoscenze ed addestramento, allontanando materiali infiammabili, provvedendo allo spegnimento del focolaio anche tramite i presidi antincendio, allontanando e rassicurando gli eventuali visitatori presenti. **(nel caso di modesto focolaio in prossimità della centrale termica o della centrale elettrica prima di compiere qualunque operazione procedere all'interruzione delle utenze utilizzando i sistemi di blocco presenti)**
- Verifica che non vi sia presenza di persone che necessitino di assistenza medica e nel caso effettua la chiamata al Pronto Soccorso componendo il numero 118 (vedi Procedura di chiamata del Pronto Soccorso).
- In caso di impossibilità di intervento diretto utilizza il megafono per diramare l'allarme e esegue la procedura relativa alla presenza di un focolaio di dimensioni importanti.

#### **SCENARIO 2 PRESENZA DI FOCOLAIO DI DIMENSIONI IMPORTANTI**

UTENTI, LAVORATORI, VISITATORI

In caso di focolaio di dimensioni importanti richiamare prontamente un ADDETTO ALLA SQUADRA EMERGENZA utilizzando i mezzi a disposizione (chiamata telefonica, richiamo verbale o sonoro) e allontanarsi prontamente per non esporsi a pericoli.

ADDETTO ALLA SQUADRA EMERGENZA

- allerta prontamente i soccorsi componendo il numero 112
- utilizza il megafono per diramare l'allarme
- attua tutte le misure per limitare il propagarsi dell'incendio recandosi in prossimità dell'incendio, allontanando i materiali infiammabili e favorendo l'uscita degli occupanti che sono invitati ad uscire dalla struttura dal permanere dell'allarme
- verifica che non vi sia presenza di persone che necessitino di assistenza medica e nel caso effettua la chiamata dei soccorsi componendo il numero 112
- si accerta della presenza di eventuali occupanti con disabilità
- incarica uno dei presenti di accompagnare il soggetto con disabilità fino all'uscita o fino al luogo più vicino all'uscita (in caso di disabilità motoria), in modo che ne sia prontamente segnalata la presenza all'arrivo dei soccorsi
- presidia le uscite di sicurezza per verificare che gli occupanti siano usciti
- collabora ed informa le squadre dei VV.F. giunte sul luogo

- contatta il Global Service Manutentivo per le operazioni necessarie a ripristinare lo stato di sicurezza, là dove possibile
- contatta il Responsabile della Struttura
- annota l'evento.

## **EMERGENZA TERREMOTO**

L'eventualità che possa verificarsi un terremoto risulta possibile, anche se estremamente imprevedibile.

Durante la fase attiva del terremoto l'ADDETTO ALLA SQUADRA EMERGENZA si preoccupa della propria incolumità cercando riparo sotto un tavolo o nei pressi di un muro portante.

Al termine delle scosse, si considera opportuno dare corso all'EVACUAZIONE.

L'ADDETTO ALLA SQUADRA EMERGENZA:

- utilizza il **megafono** per diramare l'allarme
- si accerta della presenza di eventuali occupanti con disabilità
- incarica, tramite contatto telefonico, uno dei presenti di accompagnare il soggetto con disabilità fino all'uscita o fino al luogo più vicino all'uscita (in caso di disabilità motoria), in modo che ne sia prontamente segnalata la presenza all'arrivo dei soccorsi
- attende istruzioni in merito al rientro nella struttura e si preoccupa di tranquillizzare i presenti.

## **EMERGENZA BLACK OUT ELETTRICO**

In caso di interruzione non pianificata della fornitura dell'energia elettrica, l'edificio è equipaggiato con illuminazione di emergenza che si aziona automaticamente in caso di black-out garantendo una luminosità sufficiente per consentire la permanenza temporanea nei locali in sicurezza.

L'ADDETTO ALLA SQUADRA EMERGENZA:

- Verifica che nessuna persona si trovi all'interno degli ascensori: in caso positivo contatta la ditta di manutenzione degli ascensori all'interno della Residenza
- contatta il Global Service Manutentivo per le operazioni necessarie ad accertare le cause del black out e ripristinare lo stato di sicurezza, là dove si tratti di cause interne
- in caso di disservizio esterno dell'ENEL si informa sulla durata del disservizio tramite il recapito telefonico
- annota l'evento.

In caso di BLACK-OUT ELETTRICO preannunciato dall'ENEL appone alle porte degli ascensori il cartello di FERMO con l'indicazione del relativo periodo.

## **EMERGENZA ALLAGAMENTO**

Possono verificarsi allagamenti dovuti alla rottura dell'impianto idrico, comprese le tubazioni di raccolta delle fognature, o in caso di eventi atmosferici particolari: si tratta di fenomeni che non hanno carattere repentino e massivo.

In caso di una perdita di acqua consistente ed in particolare fenomeni di allagamento l'ADDETTO ALLA SQUADRA EMERGENZA:

- provvede a interrompere l'alimentazione della rete idrica, agendo sulla valvola esterna all'edificio.
- contatta il Global Service Manutentivo per le operazioni necessarie a ripristinare lo stato di sicurezza, là dove si tratti di cause interne.
- chiede l'intervento della Ditta che effettua le pulizie per ripristinare le condizioni di sicurezza e apporre l'apposita segnaletica di segnalazione di pericolo.
- annota l'evento.

## **EMERGENZA INFORTUNIO**

Quando si verifica un infortunio, l'ADDETTO ALLA SQUADRA EMERGENZA:

- sulla base della formazione ricevuta, valuta gli effetti del trauma lesivo
- se si tratta di un infortunio di lieve entità, presta le prime cure con l'utilizzo dei presidi sanitari presenti nella CASSETTA DI PRIMO SOCCORSO
- se si trattasi di un infortunio di entità maggiore, dispone la chiamata del PRONTO SOCCORSO, cercando di fornire il maggior numero di informazioni necessarie per facilitare l'intervento dei mezzi di soccorso
- compie le operazioni che ritiene più opportune sulla base della formazione ricevuta (es. massaggio cardiaco).
- cerca di infondere tranquillità all'infortunato, se cosciente, fino all'arrivo dei soccorritori.

## **PROCEDURA EVACUAZIONE**

Nei casi in cui si renda necessario procedere all'Evacuazione della Struttura (**per incendio, terremoto o altra criticità segnalata dal Responsabile della Struttura o dalle Forze dell'Ordine**) l'ADDETTO ALLA SQUADRA EMERGENZA:

- utilizza il **megafono** per diramare l'allarme,
- si accerta della presenza di eventuali occupanti con disabilità, senza esporre a pericolo la propria incolumità,
- incarica uno dei presenti di accompagnare il soggetto con disabilità fino all'uscita o fino al luogo più vicino all'uscita (in caso di disabilità motoria), in modo che ne sia prontamente segnalata la presenza all'arrivo dei soccorsi,
- incoraggia gli occupanti ad abbandonare la struttura,
- presidia le uscite di sicurezza per verificare che gli occupanti siano usciti.

## **UTILIZZO MEGAFONO E GIACCHETTINO AD ALTA VISIBILITA'**

Gli addetti alla squadra di gestione delle emergenze possono hanno a disposizione un megafono e un giacchettino ad alta visibilità, come ausili nella gestione delle procedure di evacuazione e per richiamare in maniera efficace l'attenzione degli occupanti della struttura in caso di emergenza.

- **GIACCHETTINO AD ALTA VISIBILITA'**: il giacchettino ad alta visibilità deve essere conservato in luogo facilmente accessibile possibilmente insieme al megafono e in prossimità del Piano Emergenza. Deve essere indossato qualora sia necessario avviare la procedura di evacuazione dell'edificio, ovviamente solo se ciò non comporta un ritardo eccessivo nello svolgimento dei compiti descritti per ogni scenario di emergenza. Deve essere utilizzato come ausilio per gli utenti che



necessitano di un riferimento per individuare un referente in caso di emergenza o panico. Ciascun addetto alla gestione delle emergenze deve verificare periodicamente che il giacchettino si trovi nel luogo concordato.

- **MEGAFONO**: il megafono deve essere conservato nella propria scatola in luogo facilmente accessibile possibilmente insieme al giacchettino ad alta visibilità e in prossimità del Piano Emergenza. **Sulla scatola viene affissa un foglio di registrazione dove appuntare i controlli da effettuare relativamente al funzionamento delle pile, della registrazione vocale, della sirena e del fischiello.** Il controllo deve essere effettuato con periodicità BIMESTRALE e opportunamente registrato.

Nella scatola del megafono deve essere conservato il libretto di istruzioni e ciascun addetto alla gestione emergenze deve prendere visione del funzionamento dello strumento.

**Il megafono deve essere utilizzato come strumento per comunicare l'allarme e sollecitare una pronta risposta da parte degli alloggiati e di tutto il personale presente nella struttura.**



## INTERVENTI ESTERNI PREVISTI

GLOBAL SERVICE: Il Capitolato Speciale relativo alla Gara per l'Appalto della manutenzione ordinaria e programmata degli immobili dell'Azienda DSU Toscana prevede che nel caso in cui si verificano situazioni di emergenza, definite come Situazioni che possono metter a rischio l'incolumità delle persone e/o possono determinare interruzione delle normali attività, la Ditta appaltatrice è tenuta ad effettuare il sopralluogo per eventuale messa in sicurezza entro 1 ora dalla chiamata e i lavori di ripristino delle condizioni di sicurezza dovranno iniziare entro 1 ora dal sopralluogo.

Vigilanza esterna: E' previsto un servizio di vigilanza esterna che prevede 3 passaggi notturni con visita interna. Il sistema di allarme è collegato con la Centrale del Servizio di Vigilanza e in caso di allarme viene effettuata una chiamata di verifica e inviato un vigilante a supporto della squadra.

## NUMERI UTILI

Numero unico europeo per le Emergenze 112

<p>GLOBAL SERVICE</p> <p>Direttore: Enrico Carpitelli</p> <p>Coordinatore Servizio Ristorazione Firenze: Luigi Vella</p> <p>Coordinatore Servizio Residenze Firenze: Giuseppe Cioffi</p>
<b>PUNTO DI RACCOLTA</b>
Cortile esterno alla struttura

ALLEGATO 1	PROCEDURA DI CHIAMATA DEI SOCCORSI
ALLEGATO 3	COMPORAMENTI SICURI
ALLEGATO 4	COMPORAMENTI IN CASO DI INCENDIO
ALLEGATO 5	COMPORAMENTI IN CASO DI ALLAGAMENTO
ALLEGATO 6	COMPORAMENTI IN CASO DI TERREMOTO