



**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
DESCRIZIONE	
<p>Il complesso residenziale Caponnetto, inaugurato il 25/03/2006, si trova nella zona del Nuovo Polo Universitario di Novoli dell'Università di Firenze, in via Miele n°2.</p> <p>La struttura rientra nel progetto del Piano di Recupero dell'Area ex Fiat Firenze – Novoli, ed è costituita da un complesso di 54 alloggi per studenti universitari ed i relativi spazi di servizio che ospitano sale internet, spazi per riunioni e sale studio.</p> <p>Al piano terra sono previste funzioni commerciali ed una mensa universitaria.</p> <p>All'ultimo piano del complesso sono collocati i sistemi di impianti tecnici che servono l'intera struttura: centrali termiche, centrali di trattamento aria e le pompe di calore.</p> <p>Al piano interrato sono poste le aree di parcheggio per auto, cicli e motocicli destinate sia alla zona commerciale, sia alle residenze studentesche; qui arrivano tutte le scale di sicurezza del sistema residenziale e degli spazi comuni; inoltre sono collocati i controlli di accesso alla residenza, le scale e gli ascensori di collegamento ai percorsi di servizio in quota.</p> <p>Un percorso verso via Forlanini permette l'accesso diretto alla corte interna. Tale accesso è protetto da un cancello controllato ai fini della sicurezza.</p> <p>Al piano primo-secondo-terzo, sui fronti che prospettano gli edifici universitari, è disposto il sistema abitativo servito a ballatoio che è composto da differenti tipologie edilizie.</p> <p>Il dimensionamento e la distribuzione delle aperture di ogni singolo locale sono progettati e realizzati in modo conforme ai rapporti aereoeffluenti previsti dal vigente Regolamento Edilizio.</p> <p>Gli ascensori ed i ballatoi di distribuzione sui vari piani garantiscono ai disabili l'accessibilità di tutte le parti comuni.</p> <p>La struttura è realizzata in cemento armato gettato in opera sia per le travi che per i pilastri. I solai sono a predalles per il piano terreno ed in laterocemento per i piani superiori.</p> <p>I tamponamenti esterni della parte dei fronti che prospettano l'Università e che non sono trattati in cemento armato a vista, sono risolti con una muratura da 12 cm di laterizio intonacata verso il fronte interno cui segue una parete ventilata di 25 cm di spessore e su cui sono montati pannelli con finitura esterna in legno (scandole).</p> <p>Il tamponamento esterno verso via Forlanini (sempre nella porzione che non viene risolta in cemento armato a vista) è risolto con una parete dello spessore complessivo di 50 cm composta da una struttura portante metallica in HE 200 che sostiene i pannelli di tamponamento in policarbonato</p>	

alveolare.

I serramenti esterni, sia per gli spazi della residenza, sia per i servizi alla residenza, sono in alluminio colorato provvisti di retrocamera trasparente.

La mensa presenta un ingresso principale posto in via Torelli prospiciente su via Forlanini (viabilità principale) e su via delle Pandette (viabilità secondaria) e un ingresso secondario utilizzato dai dipendenti per accedere alla zona cucina posto su via Pietro Piovani; inoltre su via delle Pandette sono presenti due aperture da utilizzare come uscite di emergenza.

La mensa è ubicata al piano terra ed è così costituita: entrando da via Torelli si accede direttamente in un unico ambiente costituito dalla sala di distribuzione e dalla sala mensa; quest'ultima si distribuisce anche su un piano soppalcato che occupa una porzione del piano terra. Dalla sala distribuzione si accede ai servizi igienici adibiti al pubblico; mentre dalla sala mensa si accede ad un locale tecnico e al deposito detersivi.

Da via Piovani si accede alla zona riservata agli addetti dalla mensa ed è così costituita: entrando dall'esterno si accede in un corridoio sul quale si affacciano a destra il locale stoccaggio, il locale lavaggio e la cucina; a sinistra si affacciano i servizi igienici e gli spogliatoi per gli addetti ed il locale stoccaggio.

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
- ASCENSORI E MONTACARICHI
- 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.

VALUTAZIONE RISCHIO INCENDIO

RISCHIO INCENDIO: RISCHIO MEDIO

Il livello globale di rischio collegato alla struttura viene rappresentato con un modello matematico nel quale gli effetti del rischio stesso dipendono dai seguenti fattori:

$$R \text{ (rischio)} = P \text{ (Probabilità)} * D \text{ (Danno)}$$

In particolare per la valutazione della **PROBABILITA'** si prendono come riferimento i seguenti livelli:

LIVELLO	CARATTERISTICHE
1	Il rischio rilevato può verificarsi solo con eventi particolari o concomitanza di eventi poco probabili indipendenti. Non sono noti episodi già verificatisi.
2	Il rischio rilevato può verificarsi con media probabilità e per cause solo in parte prevedibili. Sono noti solo rarissimi episodi verificatisi.
3	Il rischio rilevato può verificarsi con considerabile probabilità e per cause note ma non contenibili . E' noto qualche episodio in cui al rischio ha fatto seguito il danno.

Per la valutazione del **DANNO** si prendono come riferimento i seguenti livelli:

LIVELLO	CARATTERISTICHE
1	Scarsa possibilità di sviluppo di principi di incendio e limitata propagazione dello stesso. Bassa presenza di sostanze infiammabili/combustibili.
2	Presenza di condizioni che possono favorire lo sviluppo di incendio e limitata propagazione dello stesso. Presenza media di sostanze infiammabili/combustibili.
3	Condizione in cui sussistono notevoli probabilità di sviluppo di incendio con forte propagazione dello stesso. Presenza elevata di sostanze infiammabili/combustibili.

La valutazione del livello di rischio di incendio collegato ai singoli edifici, in relazione all'attività

svolta e al numero e alla tipologia di Personale e Utenza presente, viene effettuata facendo riferimento alla seguente Griglia di Valutazione:

PROBABILITA'	3	6	9
	2	4	6
	1	2	3
	DANNO		



RISCHIO BASSO



RISCHIO MEDIO



RISCHIO ELEVATO

STIMA RISCHIO INCENDIO ALL'INTERNO DELLA RESIDENZA E MENSA CAPONNETTO: RISCHIO MEDIO

PROBABILITA': LIVELLO 2	Il rischio rilevato può verificarsi con media probabilità e per cause solo in parte prevedibili. Non sono noti episodi già verificatisi.
DANNO: LIVELLO 2	<p>Presenza di condizioni che possono favorire lo sviluppo di incendio e limitata propagazione dello stesso.</p> <p>Presenza elevata di sostanze infiammabili/combustibili.</p> <p>Materiali combustibili e/o infiammabili</p> <p>La presenza di materiali combustibili è riconducibile a:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • materiali di arredo dei locali; • ridotto quantitativo di materiale cartaceo negli uffici amministrativi; • materiali vari (archivio cartaceo, e simili) negli uffici ai piani 1°, 2° e 3° della residenza; • materiali di studio detenuti dagli studenti. <p>L'attività di Ristorazione prevede l'utilizzo di sostanze infiammabili/esplosive allo stato gassoso: gas naturale di rete in cucina (non compartimentata rispetto agli altri locali del piano terra) e all'interno della "centrale termica".</p> <p>Sorgenti di innesco</p> <p>All'interno della Mensa le possibili cause di innesco sono da ricondurre a comportamenti non corretti da parte del Personale.</p> <p>Le sorgenti d'innesco presenti all'interno della Residenza sono riconducibili alla presenza di apparecchiature elettriche che possono non essere utilizzate in maniera corretta: ferri da stiro, apparecchiature elettriche per la cottura dei cibi, televisori ed utilizzatori elettrici portatili nelle stanze degli studenti.</p> <p>Allo scopo di richiamare gli studenti ai comportamenti corretti da adottare, vengono distribuite apposite informative e organizzati incontri con i responsabili della sicurezza dell'Azienda DSU Toscana.</p> <p>All'interno dei locali vige il divieto di fumo.</p> <p>All'interno delle camere è applicato il divieto di utilizzo di stufe o fornelli elettrici.</p> <p>Affollamento</p> <p>All'interno dell'edificio sono presenti circa 40</p>	
--	---	--

	<p>Dipendenti dell'Azienda DSU Toscana a seconda dell'orario e del giorno lavorativo. Ad essi si aggiunge il Personale delle Ditte Appaltatrici.</p> <p>La Residenza Universitaria ospita 249 studenti e sono presenti sale studio per circa 200 posti.</p> <p>Durante gli orari di apertura della Mensa Universitaria (posti a sedere 280) il numero delle persone presenti nella struttura può aumentare di circa il 150%</p>
--	---

VALUTAZIONE DEL RISCHIO: **RISCHIO MEDIO**

COMPOSIZIONE SQUADRA EMERGENZA

EMERGENZA ALL'INTERNO DELLA RESIDENZA

TURNO DIURNO IN PRESENZA DI PERSONALE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

<p>1 ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA (PORTIERE)</p>	<p>Verifica il Centralino di Emergenza e emana l'ordine di evacuazione</p> <p>Effettua la chiamata dei Vigili del Fuoco e dell'eventuale Soccorso Sanitario</p> <p>Allerta il Personale del Servizio Ristorazione per chiedere un supporto da parte della Squadra Emergenza</p> <p>Verifica la presenza di persone disabili e incarica uno o più Dipendenti e/o studenti di gestire l'evacuazione delle persone disabili</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta</p>
<p>1 COORDINATORE GESTIONE DELL'EMERGENZA (PERSONALE MENSA)</p>	<p>Coordina gli altri addetti alla squadra emergenza del Servizio Ristorazione in modo da garantire la verifica di tutti gli spazi dove possono trovarsi utenti o dipendenti, compatibilmente con l'emergenza in atto</p> <p>Gestisce, se possibile, l'interruzione delle utenze</p> <p>Allerta il Global Service</p> <p>Presidia le uscite di emergenza</p>

<p>2 ADDETTI SQUADRA EMERGENZA (PERSONALE RISTORAZIONE)</p>	<p>Controlla l'evacuazione delle aree destinate al Personale e agli Studenti Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta</p>
---	--

TURNO NOTTURNO IN ASSENZA DI PERSONALE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

<p>1 ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA (PORTIERE)</p>	<p>Verifica il Centralino di Emergenza e emana l'ordine di evacuazione Effettua la chiamata dei Vigili del Fuoco e dell'eventuale Soccorso Sanitario Verifica la presenza di persone disabili e incarica uno o più Dipendenti e/o studenti di gestire l'evacuazione delle persone disabili Gestisce, se possibile, l'interruzione delle utenze Allerta il Global Service Presidia le uscite di emergenza Avvia, se appositamente istruito, la procedura prevista per riportare gli ascensori al piano Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza degli Utenti presso i punti di raccolta</p>
--	--

EMERGENZA ALL'INTERNO DELLA MENSA

TURNO DIURNO

<p>1 COORDINATORE GESTIONE DELL'EMERGENZA (PERSONALE MENSA)</p>	<p>Emana l'ordine di evacuazione e effettua la chiamata dei Vigili del Fuoco e dell'eventuale Soccorso Sanitario e allerta il centralino della Residenza Coordina gli altri addetti alla squadra emergenza del Servizio Ristorazione in modo da garantire la verifica di tutti gli spazi dove possono trovarsi utenti o dipendenti, compatibilmente con l'emergenza in atto 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</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta</p>
1 ADDETTO AL PRESIDIO MANUTENTIVO (PERSONALE MENSA)	<p>Gestisce, se possibile, l'interruzione delle utenze</p> <p>Allerta il Global Service</p> <p>Presidia le uscite di emergenza</p>
3 ADDETTI SQUADRA EMERGENZA (PERSONALE RISTORAZIONE)	<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

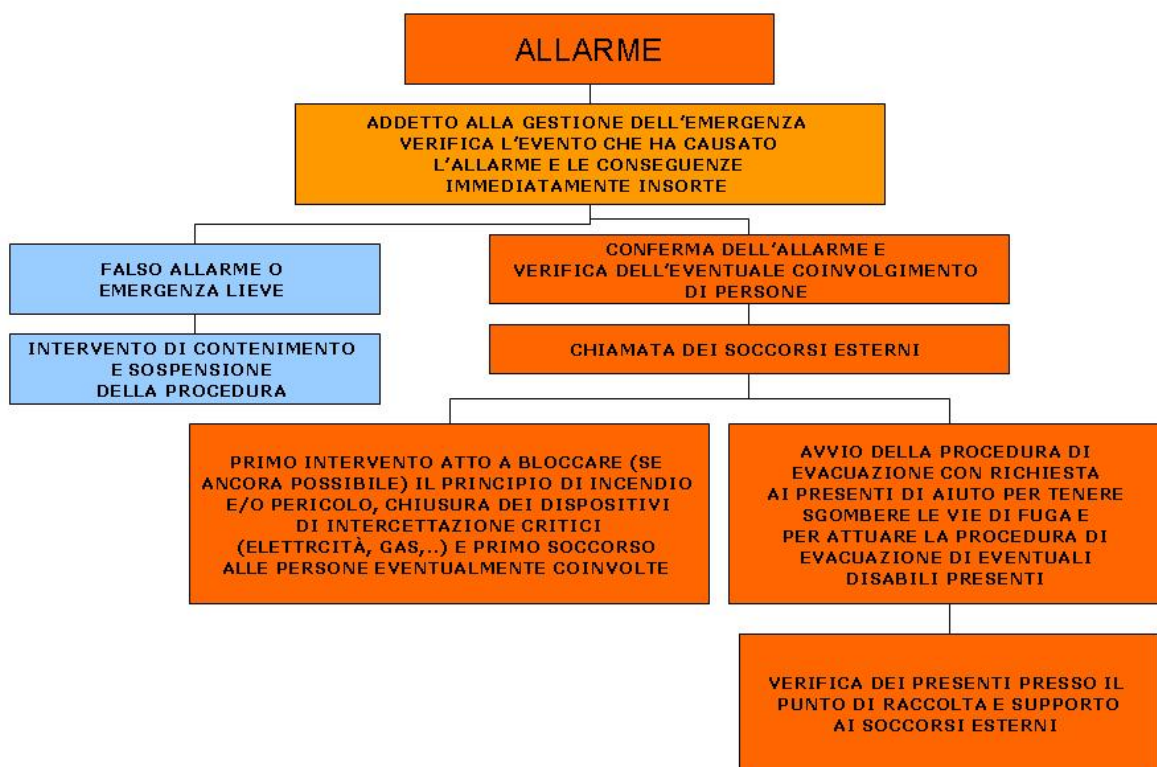
1 COORDINATORE GESTIONE DELL'EMERGENZA (PERSONALE MENSA)	<p>Emana l'ordine di evacuazione e effettua la chiamata dei Vigili del Fuoco e dell'eventuale Soccorso Sanitario e allerta il centralino della Residenza</p> <p>Coordina gli altri addetti alla squadra emergenza del Servizio Ristorazione in modo da garantire la verifica di tutti gli spazi dove possono trovarsi utenti o dipendenti, compatibilmente con l'emergenza in atto</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</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta</p>
1 ADDETTO AL PRESIDIO MANUTENTIVO (PERSONALE MENSA)	<p>Gestisce, se possibile, l'interruzione delle utenze</p> <p>Allerta il Global Service</p> <p>Presidia le uscite di emergenza</p>
1 ADDETTO SQUADRA EMERGENZA	<p>Controlla evacuazione della sala (bagni, soppalco)</p>

(PERSONALE RISTORAZIONE)

Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta

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.

PROCEDURA DI EMERGENZA



PROCEDURA DI EVACUAZIONE

L'Addetto alla Gestione delle Emergenze deve:

- dare indicazioni sulle vie di uscita agli utenti ed alle altre persone eventualmente presenti;
- verificare, qualora le condizioni lo consentano, che tutti abbiano abbandonato la struttura;

- verificare che nessuno sia rimasto bloccato all'interno degli ascensori;
- recarsi al punto di raccolta e verificare la presenza degli utenti e dei lavoratori in modo da escludere la possibilità che qualcuno sia rimasto intrappolato.

PROCEDURA EVACUAZIONE PERSONE DISABILI

Eventuali disabili (persone che utilizzano sedie a rotelle e che hanno mobilità ridotta, persone con udito o visibilità menomata, ecc.), presenti a diverso titolo all'interno dell'edificio devono essere singolarmente seguiti e aiutati nell'evacuazione da almeno una persona individuata fra i presenti al momento dall'Addetto alla Gestione dell'Emergenza.

In ogni caso l'evacuazione non avrà inizio prima che non si sia accertato che eventuali disabili presenti siano assistiti. Le persone che assistono il disabile hanno l'obbligo di seguirlo e di non abbandonarlo mai fino al raggiungimento di un luogo sicuro.

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.

NUMERI UTILI

Vigili del Fuoco 115

Soccorso Sanitario 118

Carabinieri 112

Polizia di Stato 113

GLOBAL SERVICE

Dirigente Servizio Ristorazione: Enrico Carpitelli

Dirigente Servizio Residenze: Magda Beltrami

Coordinatore Servizio Ristorazione Pisa: Luigi Vella, Mafalda Viviano

Coordinatore Servizio Residenze Firenze: Giuseppe Cioffi

PUNTO DI RACCOLTA

Cortile esterno alla struttura		
CPI		
DATA	16.03.2018	REV. 01

ALLEGATO 1	PROCEDURA DI CHIAMATA DEI VIGILI DEL FUOCO
ALLEGATO 2	PROCEDURA DI CHIAMATA DEL PRONTO SOCCORSO
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