



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

PIANO PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE

MENSA CAMMEO

PISA

STRUTTURA	MENSA CAMMEO VIA CAMMEO PISA TEL 050 567784
SEDE	PISA
DESCRIZIONE	
<p>La Mensa Universitaria Cammeo effettua servizio di produzione e distribuzione pasti su turno diurno e serale (quest'ultimo solo domenica)</p> <p>La Mensa è strutturata su un unico piano fuori terra, ad esclusione di un soppalco dove sono posizionati gli spogliatoi del personale ed alcuni depositi di bevande e derrate alimentari.</p> <p>Nella cucina, non viene fatto uso di sostanze infiammabili o combustibili, tranne il gas metano di rete, ma sono usati solo vapore d'acqua ed energia elettrica. In sostanza nelle cucine non si fa uso di fiamme libere, ma il ciclo di cottura degli alimenti avviene mediante energia elettrica (forni, brasiere) e vapor d'acqua (cuoci-pasta e bollitori).</p> <p>Gli impianti di servizio (centrale termica, centrale elettrica ecc) si trovano all'esterno in apposito fabbricato.</p> <p>La destinazione dei locali è la seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piano terra: cucina, zona preparazioni, celle frigorifere, magazzino. <p>La parte principale del fabbricato è occupata dalla sala ristorante, con 354 posti a sedere, e dalle aree di distribuzione. Un lato della sala di ristorazione ospita il nastro trasportatore dove gli studenti ripongono il vassoio quando hanno finito di consumare il pasto.</p> <p>Adiacente alla cucina c'è un locale separato dove avviene il lavaggio delle stoviglie.</p> <p>Tutte le porte nei percorsi di fuga interni e di uscita dal fabbricato si aprono nel senso dell'esodo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soppalco: Spogliatoi del personale e depositi di bevande ed alimenti <p>Il piano terra ed il soppalco sono collegati mediante due scale da lati opposti ed un ascensore.</p>	
IMPIANTI E ATTREZZATURE PRESENTI	
<p>L'edificio è dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ESTINTORI A POLVERE E CO₂ • IDRANTI E NASPI • GRUPPI DI SPINTA A SERVIZIO IMPIANTI ANTINCENDIO IDRANTI E MANICHETTE • GRUPPI ELETTRICI A SERVIZIO IMPIANTI ANTINCENDIO IDRANTI E MANICHETTE • COMPARTIMENTAZIONE E PORTE TAGLIAFUOCO • IMPIANTI DI RILEVAZIONE FUMI E CENTRALINE • IMPIANTI ANTINTRUSIONE • IMPIANTI DI AUTOMAZIONE: CANCELLI E BARRE AUTOMATICHE • GRUPPI DI CONTINUITA' – UPS 	

- IMPIANTO TERMICO SOLARE

SISTEMA DI ALLARME

La Mensa Cammeo è munita di un sistema di allarme in grado di avvertire gli utenti ed il personale di servizio presenti in caso di pericolo.

Il sistema di allarme ha caratteristiche atte a segnalare il pericolo a tutti gli occupanti l'edificio ed il suo comando è posto nel locale ad uso ufficio.

Il sistema di allarme è costituito, da un segnatori luminosi, ottici e da un impianto di interfono per la diramazione degli ordini di evacuazione o di altre informazioni utili alla gestione dell'emergenza.

MEZZI ED IMPIANTI FISSI DI PROTEZIONE ED ESTINZIONE DEGLI INCENDI

Estintori

Sono presenti al piano terra 10 estintori portatili da 9 Kg a polvere, oltre a un estintore a CO2 in cucina.

Sul soppalco sono presenti 3 estintori portatili da 9 Kg a polvere.

Idranti

Sono complessivamente presenti 6 idranti UNI 45 lungo la perimetrale interna ed esterna dell'edificio.

Idrante soprasuolo

Nell'area esterna all'ingresso del ristorante è presente un Idrante soprasuolo UNI 70 a disposizione dei VV.F.

VALUTAZIONE RISCHIO INCENDIO

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 considerevole 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 MENSA UNIVERSITARIA CAMMEO:

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	Presenza di condizioni che possono favorire lo sviluppo di incendio e limitata

	<p>propagazione dello stesso. Presenza media di sostanze infiammabili/combustibili.</p> <p>Materiali combustibili e/o infiammabili</p> <p>All'interno della cucina sono presenti spazi destinati al deposito e alla conservazione delle derrate alimentari destinate alla conservazione prima della distribuzione.</p> <p>Detti depositi hanno un carico di incendio trascurabile e pertanto non necessitano di strutture di specifica resistenza al fuoco di separazione da altri ambienti.</p> <p>Non esistono depositi di materiali infiammabili liquidi o gassosi.</p> <p>Analoghe valutazioni possono essere fatte in relazione al magazzino posto sul soppalco.</p> <p>Vie di esodo</p> <p>La cucina e la sala lavaggio hanno un proprio sistema di vie di esodo mediante due uscite dedicate che si trovano in cucina e nel corridoio che divide la cucina dalle celle.</p> <p>Le uscite dall'edificio verso luogo sicuro sono 10 da tutto il piano terra, due dalla sala, una dalla cucina e una dalla zona dell'atrio di ingresso.</p> <p>La lunghezza delle vie di uscita non è superiore a 30 metri, misurata dal luogo sicuro al punto più lontano dallo stesso della sala da pranzo.</p> <p>La porta di accesso che porta direttamente alla sala da pranzo resta aperta durante il servizio di ristorazione, e quindi è utilizzabile anche come via di esodo in caso di emergenza; quelle di normale uscita aprono nel verso dell'esodo a semplice spinta.</p> <p>Sorgenti di innesco</p> <p>Le sorgenti d'innesco presenti all'interno</p>	
--	---	--

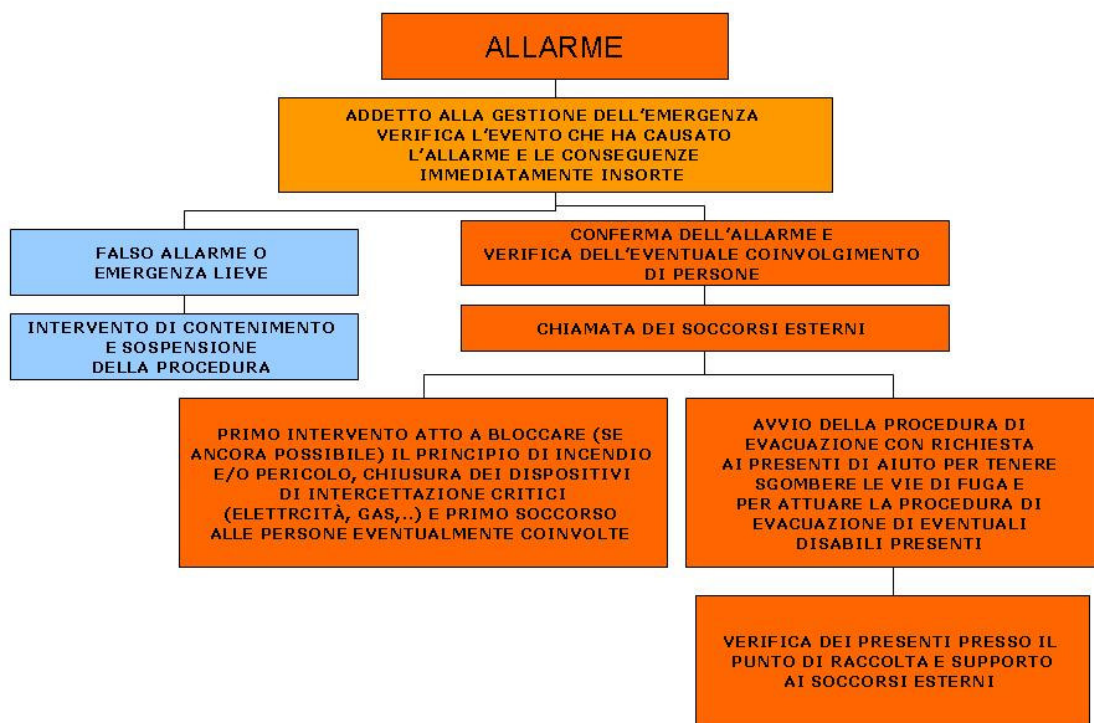
	<p>dell'attività sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - impianto elettrico (su tutto l'edificio); - eventuali comportamenti scorretti da parte del personale o dell'utenza. <p>All'interno dei locali vige il divieto di fumo.</p> <p>Macchine, apparecchiature, e attrezzature</p> <p>Nell'edificio sono presenti le strumentazioni, macchine e apparecchiature tipiche dell'attività di cucina e conservazione delle derrate alimentari.</p> <p>All'interno del locale ad uso Ufficio vengono utilizzate esclusivamente attrezzature da Ufficio regolarmente collegate all'impianto elettrico.</p> <p>Affollamento</p> <p>Il massimo affollamento ipotizzabile risulta pari a 354 persone sedute che consumano il pranzo, 50 persone in attesa nell'area tra l'ingresso e le isole di distribuzione, 18 addetti dislocati tra isole di distribuzione e cucine e 9 addetti nel locale lavaggio stoviglie.</p> <p>All'interno della sala distribuzione, particolarmente in alcuni periodi dell'anno è possibile che si creino situazioni di particolare affollamento, soprattutto in prossimità dell'accesso principale e delle linee di distribuzione.</p> <p>E' probabile la presenza di persone disabili.</p>	
<p>VALUTAZIONE DEL RISCHIO: RISCHIO MEDIO</p>		
<p>COMPOSIZIONE SQUADRA EMERGENZA</p>		
<p>TURNO DIURNO: N° 5 componenti</p>		

1 Capo Squadra Emergenza	<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>Verifica la presenza di persone disabili e incarica un membro della squadra o altro personale di gestire l'evacuazione delle persone disabili.</p> <p>Gestisce, se possibile, l'interruzione delle utenze</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta.</p>
1 ADDETTO SQUADRA EMERGENZA	<p>Verifica che tutto il Personale abbia abbandonato cucine e magazzini.</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta.</p>
3 ADDETTI SQUADRA EMERGENZA	<p>Controlla evacuazione della sala ristorazione.</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta.</p>

TURNO SERALE: N° 3 componenti

1 Capo Squadra Emergenza	<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>Verifica la presenza di persone disabili e incarica un membro della squadra o altro personale di gestire l'evacuazione delle persone disabili.</p> <p>Gestisce, se possibile, l'interruzione delle</p>
--------------------------	---

	utenze Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta.
1 ADDETTO SQUADRA EMERGENZA	Verifica che tutto il Personale abbia abbandonato cucine e magazzini. Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta.
1 ADDETTO SQUADRA EMERGENZA	Controlla evacuazione della sala ristorazione. 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.</p>	
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.

Nel caso di edifici su più piani, la persona disabile dovrà essere accompagnata in prossimità di

un'uscita di Emergenza e segnalata ai Vigili del Fuoco.

INTERVENTI ESTERNI PREVISTI

Vigilanza esterna: E' presente il Servizio di teleallarme tramite l'affidamento del servizio di vigilanza al CORPO GUARDIE DI CITTA' SRL.

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.

NUMERI UTILI

Vigili del Fuoco 115

Soccorso Sanitario 118

Carabinieri 112

Polizia di Stato 113

GLOBAL SERVICE

Dirigente Servizio Ristorazione: Enrico Carpitelli

Coordinatore Servizio Ristorazione Pisa: Franca Puntoni / Letizia Toncelli

PUNTO DI RACCOLTA

Cortile esterno alla struttura

CPI

Presente con riferimento alla CENTRALE TERMICA

DATA 06.11.2013

REV. 00

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

