



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

**PIANO PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE**

**MENSA MARTIRI**

**PISA**

STRUTTURA	MENSA UNIVERSITARIA MARTIRI VIA DEI MARTIRI
SEDE	PISA
<b>DESCRIZIONE</b>	
<p>Il fabbricato ha tre piani fuori terra (piano terra, piano primo e piano secondo) e un'altezza di circa 10,80 m.</p> <p>Le strutture portanti perimetrali ed interne sono costituite da travi e pilastri in ferro di grosso spessore e da pareti in cemento armato, i tamponamenti perimetrali sono in ferro e vetro e in alcuni tratti in muratura di laterizio con intonaco a civile o con intonaco greificato solo sul lato esterno; i muri divisorii interni sono in laterizio, con intonaco a civile e, in alcune zone, in pannelli prefabbricati incombustibili; i solai sono in cemento armato di grosso spessore; negli uffici le pareti divisorie interne sono in pannelli incombustibili e vetro.</p> <p>I serramenti sono in metallo e legno o metallici. La copertura ha struttura portante costruita in cemento armato come i solai, e quello di copertura con sovrastante manto di impermeabilizzazione. I vani corsa degli ascensori sono in cemento armato.</p> <p>Destinazione dei locali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano terra: cucina (zona cottura), zone preparazioni, zona lavaggio, celle frigorifere, magazzini, spogliatoi, servizi igienici, bottega Prendi e vai.</li> </ul> <p>In distinti locali, anch'essi con ingresso diretto dall'esterno e senza comunicazioni con le zone interne, sono collocati: il gruppo elettrogeno; scambiatori termici; un locale contenente le centraline oleodinamiche per l'azionamento degli ascensori.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano primo: sala da pranzo, area distribuzione dei pasti, uffici, atrio di accesso alla sala da pranzo, servizi igienici, un locale per raccolta e lavaggio stoviglie e triturazione rifiuti, nuovo locale per il deposito dei carrelli.</li> <li>- Piano secondo: sala da pranzo, area distribuzione dei pasti, atrio di accesso alla sala da pranzo, servizi igienici, un locale per raccolta e lavaggio stoviglie e triturazione rifiuti, un locale per il deposito dei carrelli.</li> </ul> <p>I collegamenti verticali tra i piani terra, primo e secondo sono costituiti da scale larghe ciascuna 1,40 m, poste nel modo seguente: tre scale interne e due scale esterne a prova di fumo sul lato sud; due scale interne e tre scale esterne a prova di fumo sul lato nord. Di queste sono considerate vie di esodo soltanto quelle che immettono direttamente in luogo sicuro, che sono: quattro scale sul lato sud e cinque scale sul lato nord. Due scale esterne, una per ciascun lato della Mensa, praticamente contrapposte, sono comunicanti con la copertura del fabbricato (che è luogo sicuro dinamico).</p> <p>Il corpo edilizio costituente le centrali tecnologiche, esterno a quello adibito alla ristorazione, è</p>	

utilizzato come segue:

- Piano terra: centrale termica, con ingresso indipendente diretto dall'esterno, locale pompe, locale gruppi compressori frigoriferi per il condizionamento d'aria estivo delle sale da pranzo, un locale per piccoli lavori di falegnameria.

- Piano primo: gruppi frigoriferi delle celle frigo installate al piano terra, scambiatori di calore, serbatoi di acqua calda e due locali di servizio.

Nel fabbricato sono presenti quattro ascensori per la movimentazione delle pietanze tra la cucina (al piano terra) e le zone di distribuzione dei pasti delle due sale da pranzo (ai piani primo e secondo). E' presente inoltre un ascensore idoneo per l'accesso disabili.

Nell'area posteriore al fabbricato sono ubicati due manufatti: uno di questi in muratura di mattoni comprendente quattro locali con accesso diretto dall'esterno in cui hanno sede: la cabina elettrica di trasformazione M.T./ B.T., il locale quadri M.T e il quadro generale di bassa tensione; un locale misure e un locale quadro elettrico; l'altro manufatto in pannelli prefabbricati, in cui sono installati un impianto per la osmotizzazione dell'acqua e serbatoi di deposito di acqua osmotizzata e di acqua potabile. Sul fronte del fabbricato principale è ubicato un locale esterno in muratura in adiacenza alla vasca di riserva idrica interrata dell'impianto idrico-antincendio per le pompe di pressurizzazione e di spinta dell'impianto medesimo.

Tutte le porte nei percorsi di fuga interni e di uscita dai fabbricati si aprono nel senso dell'esodo.

### **Affollamento**

Sale da pranzo:

Il massimo affollamento ipotizzabile durante il periodo di apertura diurno è di circa 1100 persone:

- al piano primo: sala da pranzo: circa 500 tra utenti e dipendenti;
- al piano secondo: circa 500 tra utenti e dipendenti;
- circa 100 persone in fila

Durante il turno serale invece l'affollamento si riduce a circa 600/700 persone.

Piano terra: Cucina, magazzino, spogliatoi.

Nel momento di massimo afflusso possono essere presenti circa 30 addetti.

Le vie di esodo dal piano terra hanno uscite separate diverse dalle uscite dove confluiscono coloro che arrivano dai piani superiori dell'edificio per la ristorazione.

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.

E' probabile la presenza di persone disabili.

## **IMPIANTI E ATTREZZATURE PRESENTI**

L'edificio è dotato di:

- ESTINTORI A POLVERE E CO2

- IDRANTI E NASPI
- GRUPPI DI SPINTA A SERVIZIO IMPIANTI ANTINCENDIO IDRANTI E MANICHETTE
- GRUPPI ELETTROGENI A SERVIZIO IMPIANTI ANTINCENDIO IDRANTI E MANICHETTE
- COMPARTIMENTAZIONE E PORTE TAGLIAFUOCO
- IMPIANTI DI RILEVAZIONE FUMI E CENTRALINE

### **Rete idranti**

Nel complesso è presente una rete di idranti costituita da una rete di tubazioni, parte interrata e parte fuori terra, e di colonne montanti da cui sono derivati ad ogni piano, con tubazione di diametro interno non inferiore a 40 mm, gli idranti con attacco UNI 45 e tubazione flessibile. La tubazione flessibile è costituita da un tratto di tubo, di tipo approvato, con caratteristiche di lunghezza tali da consentire di raggiungere col getto ogni punto dell'area protetta. L'impianto è dimensionato per garantire una portata minima di 360 l/min per ogni colonna montante, con il funzionamento contemporaneo di 2 colonne. L'alimentazione idrica è in grado di assicurare l'erogazione ai 3 idranti idraulicamente più sfavoriti, di 120 l/min cad., con una pressione residua al bocchello di 1,5 bar per un tempo di almeno 60 min. A tal fine l'impianto dispone di una idonea riserva idrica alimentata da acquedotto pubblico. Tale riserva sarà costantemente garantita. L'alimentazione elettrica viene assicurata in condizioni di emergenza dall'esistente gruppo elettrogeno tramite una propria linea preferenziale con resistenza al fuoco > 120'. L'avviamento del gruppo di pompaggio è automatico. Secondo il progetto i gruppi di pompaggio della rete antincendio sono costituiti da due pompe, una di riserva all'altra, alimentate da fonti di energia indipendenti, che sono: la rete ENEL ed il gruppo elettrogeno. Anche per tali gruppi l'avviamento è automatico. Le tubazioni di alimentazione e quelle costituenti la rete sono protette dal gelo, da urti e dal fuoco.

Le colonne montanti sono installate all'esterno ed all'interno dell'edificio, dove sono incassate in appositi alloggiamenti resistenti al fuoco REI 60.

a piano terra

- n. 5 idranti a muro UNI 45 all'interno e n. 3 all'esterno;
- n. 1 idrante soprasuolo UNI 70 e n. 1 attacco UNI 70 per automotopompa dei VV.F.;

al piano primo

- n. 5 idranti a muro UNI 45 all'interno e n. 1 all'esterno;

al piano secondo

- n. 5 idranti a muro UNI 45 all'interno e n. 1 all'esterno.

L'attacco UNI 70 per l'autobotte dei VV.F. è posto sul lato di via Martiri, facilmente raggiungibile dai mezzi di soccorso. Appositi cartelli indicatori ne agevoleranno l'individuazione a distanza.

### **Estintori**

Sono presenti complessivamente:

al piano terra

- n. 18 estintori

al piano primo

- n. 10 estintori

al piano secondo

- n. 9 estintori

Cabina elettrica

- n. 1 estintore

Gruppo Elettrogeno

- n. 1 estintore

Impianti di rilevazione e/o di estinzione degli incendi

Non esistono attualmente ambienti o locali il cui carico d'incendio abbia valori non trascurabili.

E' presente un impianto di rivelazione automatica degli incendi in tutti i locali del fabbricato principale e di rilevazione gas metano nella centrale termica. All'interno dell'edificio sono presenti ASCENSORI e MONTACARICHI. L'impianto termico è utilizzato sia per il riscaldamento centralizzato del fabbricato principale della Mensa, sia per la produzione del vapore utilizzato nelle pentole di cucina per la cottura dei cibi. Il gruppo elettrogeno, alimentato a gasolio, è utilizzato per l'emergenza, in caso di mancanza di tensione sulla rete ENEL.

La Centralina di comando dell'impianto di Emergenza, è collocata al Piano Terra (ex stanza cestini) e con un segnalatore installato nel locale Uffici della Mensa.

#### **LAVORATORI PRESENTI**

**PERSONALE SERVIZIO RISTORAZIONE DSU TOSCANA: 20 addetti cucina + 32 addetti distribuzione suddivisi in base ai turni**

**PERSONALE DITTA COLSER MULTISERVIZI: 38 dipendenti suddivisi su vari turni**

**PERSONALE MANUTENZIONI: 2 ADDETTI (PRESENZA A RICHIESTA)**

#### **FORMAZIONE E INFORMAZIONE ADDETTI GESTIONE EMERGENZA**

Il personale che è stato designato come Addetto alla Squadra Emergenza viene formato in materia di gestione delle emergenze e lotta antincendio ai sensi dell'articolo 5 del DECRETO 2 settembre 2021.

In particolare per lo svolgimento del ruolo di Addetti alla Gestione Emergenza della Residenza viene richiesta la formazione di livello 2.

Allo scopo di garantire la costante presenza di personale formato anche alla gestione di emergenze di carattere sanitario, tutti gli Addetti alla Gestione Emergenza sono formati anche con riferimento alle mansioni di Addetto al Primo Soccorso secondo quanto previsto dal Decreto Ministeriale n. 388

del 15/7/03.

Il personale DSU Toscana organizza incontri periodici tenuti dal RSPP aziendale per condividere gli aggiornamenti alle procedure di gestione emergenza.

Attraverso il sito e i social gestiti DSU Toscana vengono diffuse informative relative ai comportamenti corretti da tenere in caso di emergenza: <https://www.dsu.toscana.it/fr/-/procedure-gestione-emergenza>

Le stesse informative sono affisse all'interno della Struttura.

### **AZIONI CHE L'ADDETTO ALLA GESTIONE EMERGENZA DEVE COMPIERE PERIODICAMENTE**

- **CONTROLLO PRESIDI SICUREZZA: controllo a vista di estintori, corretto funzionamento porte tagliafuoco, segnalazione mal funzionamenti del sistema di allarme**
- **VERIFICA DI AVERE A DISPOSIZIONE, CORRETTAMENTE ARCHIVIATO INSIEME ALLA DOCUMENTAZIONE PER LA PREVENZIONE INCENDI:**
  - **Piano Emergenza,**
  - **Istruzioni funzionamento centralina (attaccate alla Centralina)**
- **RILEGGE QUANTO PREVISTO DAL PIANO EMERGENZA E VERIFICA DI AVER COMPRESO TUTTE LE PROCEDURE**
- **CONTROLLO MEGAFONO: secondo procedura condivisa affissa sulla scatola (vedi paragrafo UTILIZZO MEGAFONO E GIACCHETTINO AD ALTA VISIBILITA')**
- **CONTROLLO DELLA CENTRALINA DELL'IMPIANTO: l'Addetto al centralino di emergenza deve essere in grado di comprendere in maniera immediata i messaggi di allarme visionabili sul pannello della centralina e conoscere i passaggi per ripristinare il corretto funzionamento della centralina in caso di falso allarme**

### **COMPOSIZIONE SQUADRA EMERGENZA**

#### **TURNO DIURNO**

**UNA SOLA SALA DISTRIBUZIONE APERTA N° 7 componenti**

**DUE SALE DISTRIBUZIONE APERTE N° 9 componenti**

1 ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA <b>(PERSONALE MENSA: SIGLA AGEK)</b>	Verifica il centralino di Emergenza o il punto da cui è generato l'allarme e se necessario emana l'ordine di evacuazione Dà indicazioni agli ADDETTI SQUADRA EMERGENZA CUCINA MAGAZZINO circa le aree da controllare per verificare che tutti i dipendenti DSU Toscana e delle Ditte siano stati allertati Effettua la chiamata dei Soccorsi chiamando
--	--

	<p>il numero 112 (vedi Allegato 1)</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>Allerta il Global Service</p> <p>Se l'allarme è generato al Piano terra, verifica che le procedure di evacuazione siano correttamente avviate ad entrambi i piani (se aperti) anche utilizzando il megafono per diffondere l'allarme</p>
<p>3 ADDETTI SQUADRA EMERGENZA CUCINA MAGAZZINO</p> <p><b>(PERSONALE MENSA: SIGLA ASECM1 ASECM2 AECM3)</b></p> <p>DA INDIVIDUARE CERCANDO DI GARANTIRE SEMPRE COPERTURA CUCINA E MAGAZZINO</p>	<p>Si coordinano con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA per la suddivisione dei compiti</p> <p>Verifica che tutto il Personale abbia abbandonato cucine, spogliatoi, bottega Prendi e vai e magazzini</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta all'esterno della struttura</p>
<p>1 ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1 (<b>PERSONALE MENSA: SIGLA AGES1</b>)</p>	<p>Si raccorda con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA per comunicare eventuale emergenza al primo piano o per ricevere indicazioni circa un'emergenza sviluppata al piano terra</p> <p>Si raccorda con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 2, se SALA SECONDO PIANO APERTA, per comunicare eventuale emergenza al primo piano o per ricevere indicazioni circa un'emergenza sviluppata al piano secondo</p> <p>Nel caso di emergenza al primo piano verifica il punto da cui è generato l'allarme e se necessario emana l'ordine di evacuazione, utilizzando i pulsanti di allarme generale e avvisando l'ADDETTO ALLA GESTIONE</p>

	<p>DELL'EMERGENZA CUCINA e l'ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 2</p> <p>Dà indicazioni agli ADDETTI SQUADRA EMERGENZA SALA 1 circa le aree da controllare per verificare che tutti i dipendenti DSU Toscana e delle Ditte e tutti gli studenti siano stati allertati (banchi distribuzione, sale, uffici, bagni, sale lavaggio)</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>Effettua la chiamata dei Soccorsi chiamando il numero 112 (vedi Allegato 1), se non già allertati da ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA</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 SALA 1 <b>(PERSONALE MENSA: SIGLA ASES1_1 ASES1_2)</b></p> <p>In aggiunta <b>ADDETTO EMERGENZA UFFICIO:</b> verifica su Centralina eventuale allarme e si raccorda con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1, ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 2 e GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA in merito alla segnalazione di allarme. In caso di allarme reale supporta le attività.</p>	<p>Si coordinano con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1 per la suddivisione dei compiti</p> <p>Verifica che tutto il Personale abbia abbandonato la sala distribuzione, gli uffici, i bagni, le aree sbarazzo</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta all'esterno della struttura</p>
<p><b>SE APERTA SALA 2</b></p> <p>1 ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1 (<b>PERSONALE MENSA: SIGLA AGES1</b>)</p>	<p>Si raccorda con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1, per comunicare eventuale emergenza al secondo piano o per ricevere indicazioni circa un'emergenza sviluppata al piano terra o al primo piano</p>



	<p>Nel caso di emergenza al secondo piano verifica il punto da cui è generato l'allarme e se necessario emana l'ordine di evacuazione, utilizzando i pulsanti di allarme generale e avvisando l'ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA e l'ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1</p> <p>Dà indicazioni all'ADDETTO SQUADRA EMERGENZA SALA 2 circa le aree da controllare per verificare che tutti i dipendenti DSU Toscana e delle Ditte e tutti gli studenti siano stati allertati (banchi distribuzione, sale, bagni, sale lavaggio)</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>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 SALA 2 (<b>PERSONALE MENSA: SIGLA ASES2</b>)</p>	<p>Si coordina con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 2 per la suddivisione dei compiti</p> <p>Verifica che tutto il Personale abbia abbandonato la sala distribuzione, i bagni, le aree sbarazzo</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta all'esterno della struttura</p>

**TURNO SERALE**

**UNA SOLA SALA DISTRIBUZIONE APERTA N° 5 componenti**

**DUE SALE DISTRIBUZIONE APERTE N° 7 componenti**

<p>1 ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA</p>	<p>Verifica il centralino di Emergenza o il punto da cui è generato l'allarme e se necessario emana l'ordine di evacuazione</p>
--	---

<p><b>(PERSONALE MENSA: SIGLA AGE C)</b></p>	<p>Dà indicazioni agli ADDETTI SQUADRA EMERGENZA CUCINA MAGAZZINO circa le aree da controllare per verificare che tutti i dipendenti DSU Toscana e delle Ditte siano stati allertati</p> <p>Effettua la chiamata dei Soccorsi chiamando il numero 112 (vedi Allegato 1)</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>Allerta il Global Service</p> <p>Se l'allarme è generato al Piano terra, verifica che le procedure di evacuazione siano correttamente avviate ad entrambi i piani (se aperti) anche utilizzando il megafono per diffondere l'allarme</p>
<p>2 ADDETTI SQUADRA EMERGENZA CUCINA MAGAZZINO</p> <p><b>(PERSONALE MENSA: SIGLA ASECM1 ASECM2)</b></p> <p>DA INDIVIDUARE CERCANDO DI GARANTIRE SEMPRE COPERTURA CUCINA E MAGAZZINO</p>	<p>Si coordinano con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA per la suddivisione dei compiti</p> <p>Verifica che tutto il Personale abbia abbandonato cucine, spogliatoi, bottega Prendi e vai e magazzini</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta all'esterno della struttura</p>
<p>1 ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1 (<b>PERSONALE MENSA: SIGLA AGES1</b>)</p>	<p>Si raccorda con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA per comunicare eventuale emergenza al primo piano o per ricevere indicazioni circa un'emergenza sviluppata al piano terra</p> <p>Si raccorda con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 2, se SALA SECONDO PIANO APERTA, per comunicare eventuale emergenza al primo piano o per ricevere indicazioni circa un'emergenza</p>

	<p>sviluppata al piano secondo</p> <p>Nel caso di emergenza al primo piano verifica il punto da cui è generato l'allarme e se necessario emana l'ordine di evacuazione, utilizzando i pulsanti di allarme generale e avvisando l'ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA e l'ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 2</p> <p>Dà indicazioni agli ADDETTI SQUADRA EMERGENZA SALA 1 circa le aree da controllare per verificare che tutti i dipendenti DSU Toscana e delle Ditte e tutti gli studenti siano stati allertati (banchi distribuzione, sale, uffici, bagni, sale lavaggio)</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>Effettua la chiamata dei Soccorsi chiamando il numero 112 (vedi Allegato 1), se non già allertati da ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA</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 SALA 1 (<b>PERSONALE MENSA: SIGLA ASES1_1</b>)</p> <p>In aggiunta <b>ADDETTO EMERGENZA UFFICIO:</b> verifica su Centralina eventuale allarme e si raccorda con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1, ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 2 e GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA in merito alla segnalazione di allarme. In caso di allarme reale supporta le attività.</p>	<p>Si coordinano con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1 per la suddivisione dei compiti</p> <p>Verifica che tutto il Personale abbia abbandonato la sala distribuzione, gli uffici, i bagni, le aree sbarazzo</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta all'esterno della struttura</p>
<p><b>SE APERTA SALA 2</b></p>	<p>Si raccorda con ADDETTO ALLA GESTIONE</p>

<p>1 ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1 (<b>PERSONALE MENSA: SIGLA AGES1</b>)</p>	<p>DELL'EMERGENZA SALA 1, per comunicare eventuale emergenza al secondo piano o per ricevere indicazioni circa un'emergenza sviluppata al piano terra o al primo piano</p> <p>Nel caso di emergenza al secondo piano verifica il punto da cui è generato l'allarme e se necessario emana l'ordine di evacuazione, utilizzando i pulsanti di allarme generale e avvisando l'ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA CUCINA e l'ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 1</p> <p>Dà indicazioni all'ADDETTO SQUADRA EMERGENZA SALA 2 circa le aree da controllare per verificare che tutti i dipendenti DSU Toscana e delle Ditte e tutti gli studenti siano stati allertati (banchi distribuzione, sale, bagni, sale lavaggio)</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>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 SALA 2 (<b>PERSONALE MENSA: SIGLA ASES2</b>)</p>	<p>Si coordina con ADDETTO ALLA GESTIONE DELL'EMERGENZA SALA 2 per la suddivisione dei compiti</p> <p>Verifica che tutto il Personale abbia abbandonato la sala distribuzione, i bagni, le aree sbarazzo</p> <p>Presidia le uscite di emergenza e verifica la presenza dei Lavoratori e degli Utenti presso i punti di raccolta all'esterno della struttura</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.

## **PROCEDURA 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 assicurando 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 o i pulsanti 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, attraverso un contatto telefonico.
- incarica, tramite contatto telefonico, uno degli occupanti delle stanze limitrofe 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
- sollecita anche telefonicamente gli occupanti a procedere celermente all'evacuazione
- 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:

- 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.

## **EMERGENZA ALLAGAMENTO**

La Mensa Betti si trova in area classificata a basso rischio idraulico secondo quanto previsto dal PIANO D'EMERGENZA SCENARI E PIANIFICAZIONE RISCHIO ARNO redatto dalla Protezione Civile del Comune di Pisa: a conferma di ciò il Complesso Concetto Marchesi all'interno del quale si trova la struttura viene individuato come AREA destinata al RICOVERO della POPOLAZIONE.

In caso di rischio esondazione Arno dovranno essere messe in atto tutte le misure raccomandate a tutela delle persone e là dove possibile dei beni. Il rischio esondazione, consente un tempo di previsione medio di 7 ore che consentono di attuare le misure principali quali: spostare pc e materiali posizionati a livello del terreno, spostare persone e cose ai piani superiori, qualora previsto procedere in maniera ordinata all'evacuazione dell'edificio.

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.

### **INTERRUZIONE UTENZE**

All'esterno della struttura sono presenti il Gruppo Elettrogeno e la Centrale Termica. In caso di incendio è necessario intervenire sulla manopola del gas e sul pulsante di sgancio del sistema elettrico per interrompere l'alimentazione.



## 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 Gestione dell'Emergenza:

- utilizza il **megafono** a disposizione o i **pulsanti generali** per diramare l'ordine di evacuazione della struttura
- si accerta della presenza di eventuali occupanti con disabilità e 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 tutti i presenti siano usciti.

### 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 si trovi ad un piano superiore, la persona disabile dovrà essere accompagnata in prossimità di un'uscita di Emergenza e segnalata ai Vigili del Fuoco.

### UTILIZZO MEGAFONO E GIACCHETTINO AD ALTA VISIBILITA'

Gli addetti alla squadra di gestione delle emergenze 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 necessitino 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 fischiotto.** 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 ausilio al sistema di allarme, per sollecitare una pronta risposta da parte degli alloggiati.**

### CENTRALINA IMPIANTO ANTINCENDIO

**Al Piano terra**, in prossimità dell'ingresso dipendenti, nello spazio precedentemente destinato alla distribuzione di piatti da asporto, è presente la **centralina** che governa l'impianto antincendio presente nella struttura. Affissa alla centralina vi è **la procedura in cui è indicata la modalità per resettare l'impianto.**

In caso di allarme l'Addetto verifica sulla centralina il punto indicato e verifica se si tratta di un allarme reale.

In caso di **falso allarme** provvede a resettare l'impianto seguendo la procedura prevista dalla centralina.

In caso di **allarme reale** attua quanto previsto dal presente piano (vedi Compiti Squadra Emergenza, Procedura Emergenza e Procedura Evacuazione).



**Al primo piano**, all'ingresso degli uffici di direzione, è presente un pannello che replica la centralina del piano terra: dallo stesso pannello è possibile effettuare il controllo del punto da cui è generato l'allarme e resettare in caso di falso allarme.

### 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

<p>verifichino 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.</p>
<b>NUMERI UTILI</b>
<p>Numero unico europeo per le Emergenze 112          GLOBAL SERVICE          Direttore: Enrico Carpitelli          Coordinatore Servizio Ristorazione Pisa: Franca Puntoni / Letizia Toncelli</p>
<b>PUNTO DI RACCOLTA</b>
<p>Cortile esterno alla struttura</p>

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