



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

SARDEGNA RICERCHE

Via Palabanda 9 - 09100 Cagliari tel: 070 92432204 - fax: 070 92432203



LAVORI DI MANUTENZIONE DELLA CUCINA

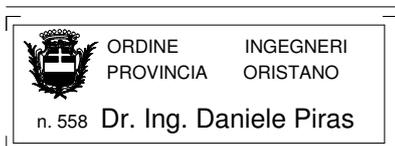
PROGETTO PRELIMINARE - DEFINITIVO - ESECUTIVO

EA 10 - PIANO SICUREZZA E COORDINAMENTO

I Progettisti:
Ing. Alessandro Lessio



Ing. Daniele Piras



Il Responsabile del Procedimento
Ing. Lucia Sagheddu



Note/Autorizzazioni

I Collaboratori

Data: 07 - 2015

Il presente disegno è di proprietà esclusiva del committente e non può essere riprodotto né consegnato a terzi senza autorizzazione scritta, ex articolo 99 Legge 22/04/1941 n°633

R.T.P. Ing. A. Lessio - Ing. D. Piras
Via Alziator N°21 - 09126 Cagliari (CA)
TEL./FAX +39 070 7534204

PIANO DI SICUREZZA E COORDINAMENTO

(2.1.1) *

Il PSC è specifico per ogni singolo cantiere temporaneo o mobile e di concreta fattibilità, conforme alle prescrizioni dell'art.15 del d.lgs. n. 81 del 2008, le cui scelte progettuali ed organizzative sono effettuate in fase di progettazione dal progettista dell'opera in collaborazione con il CSP

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DELL'OPERA

(2.1.2)*

Indirizzo del cantiere (a.1)	Parco Tecnologico della Sardegna - Edificio 2 - in Località Piscinamanna nel comune di Pula
Descrizione del contesto in cui è collocata l'area di cantiere (a.2)	<p>Inquadramento territoriale: Il locale cottura a servizio del ristorante e della mensa del Parco Tecnologico della Sardegna è ubicato al piano garage dell'edificio 2</p> <p>contestualizzazione dell'intervento: Il locale occupa una superficie di circa 235 m2. A questo sono annessi un locale adibito a "Dispensa - Celle Frigo" e i servizi igienici e gli spogliatoi degli operatori della cucina. La cucina è inoltre in collegamento con il ristorante e la mensa posti ai piani superiori per mezzo di due piattaforme elevatrici: uno per il servizio del trasporto dei cibi cotti e dei piatti puliti e uno a servizio del trasporto dei piatti sporchi.</p> <p>Il locale cucina è un volume unico suddiviso funzionalmente, per garantire la separazione dei percorsi sporchi dai percorsi puliti senza incroci, da tramezzi in muratura ad altezza parziale pari a 2.15 m. Tali tramezzi hanno, pertanto, altezza inferiore a quella interna del locale, variabile tra i 3.05 m dell'intradosso delle travi e i 3.45 m del cielo del solaio rispetto al pavimento. I tramezzi sono rivestiti per tutta la loro superficie da piastrelle in gres porcellanato di colore bianco della dimensione 12 x 24 cm con posa verticale.</p>



<p>Descrizione sintetica dell'opera con particolare riferimento alle scelte progettuali, architettoniche, strutturali e tecnologiche (a.3)</p>	<p>Allo stato attuale l'utenza consolidata che usufruisce del servizio mensa è pari al massimo a 150 utenze rendendo l'allestimento e la disposizione degli spazi sovradimensionata rispetto alle reali esigenze del servizio di preparazione dei pasti. Ne discende una gestione non economicamente vantaggiosa da parte del conduttore del servizio di cucina che è obbligato a utilizzare spazi e allestimenti non ottimizzati ai reali fabbisogni con conseguente dispendio di costi e tempi.</p> <p>Inoltre gli allestimenti, le apparecchiature e le attrezzature della cucina sono con alimentazione del tipo totalmente elettrico. Questo determina un'ulteriore diseconomia in considerazione degli elevati costi di gestione ed energetici derivanti dal sovradimensionamento, aggravati ulteriormente dalla obsolescenza di alcune apparecchiature e impianti.</p> <p>L'obiettivo principale del presente progetto è pertanto quello di procedere ad una manutenzione ordinaria degli allestimenti e ad una ridistribuzione delle zone funzionali tale da ottimizzare la cucina alle reali attuali esigenze dell'utenza e procedere ad una analisi e ricerca di soluzioni di allestimento e impiantistiche che riducano gli sprechi energetici grazie allo sviluppo di nuove tecnologie ad elevato rendimento e bassi consumi.</p> <p>Pertanto il progetto mantiene gli obiettivi prioritari già precedentemente enunciati:</p> <ul style="list-style-type: none">▫ garantire la massima igienicità nelle fasi di lavoro;▫ ottenere un flusso operativo di lavorazione a "passo in avanti" senza incroci tra percorsi sporchi e percorsi puliti;▫ sfruttare razionalmente le aree a disposizione in relazione alla potenzialità dell'impianto;▫ rispettare le corrette temperature degli alimenti crudi o cotti nelle varie fasi di lavorazione;▫ garantire le migliori condizioni ambientali di lavoro (luminosità ambienti, temperature e aspirazione degli ambienti); <p>con, in aggiunta, il rispetto degli ulteriori obiettivi fissati dalla Committenza:</p> <ul style="list-style-type: none">▫ migliore ripartizione degli spazi con verifica che il flusso operativo di lavorazione non provochi incroci tra percorsi sporchi e percorsi puliti;▫ adeguamento delle zone funzionali ai reali usi;▫ adeguamento degli allestimenti e delle apparecchiature che preveda la manutenzione delle apparecchiature funzionanti e funzionali, la sostituzione delle apparecchiature ammalorate o eccessivamente energivore con altre maggiormente performanti e a funzioni integrate e la dismissione temporanea o definitiva delle apparecchiature inutilizzate o inutilizzabili;▫ adeguamento degli impianti esistenti alla nuova disposizione e alle criticità emerse negli anni;▫ riduzione dei costi energetici e di gestione; <p>Nel successivo capitolo si illustrano nel dettaglio gli interventi progettuali proposti per il raggiungimento degli obiettivi fissati. Gli interventi saranno suddivisi in:</p> <ul style="list-style-type: none">▫ lavori, i quali riguarderanno la manutenzione ordinaria del locale e l'adeguamento degli impianti;▫ forniture e servizi, che saranno le forniture in opera delle nuove apparecchiature e allestimenti e la manutenzione delle apparecchiature esistenti.
---	--



<p>Individuazione dei soggetti con compiti di sicurezza (b)</p>	<p>Committente: Ente: Sardegna Ricerche indirizzo: Via Palabanda, 9 cod.fisc.: 01930910920 tel.: +39 070 9243.1 mail.: info@sardegna ricerche.it</p> <p>Responsabile dei lavori (se nominato): cognome e nome: Sagheddu Lucia indirizzo: Edificio 2 Loc. Piscinamanna 09010 Pula (CA) - Italia tel.: +39 070 9243.1 mail.: info@sardegna ricerche.it</p> <p>Coordinatore per la progettazione: cognome e nome: RTP Lessio Alessandro - Daniele Piras indirizzo: Via Alziator 21 tel.: 392 2040070 mail.: lessioalessandro@gmail.com</p> <p>Coordinatore per l'esecuzione: cognome e nome: indirizzo: cod.fisc.: tel.: mail.:</p>
---	--

IDENTIFICAZIONE DELLE IMPRESE ESECUTRICI E DEI LAVORATORI AUTONOMI
 (2.1.2 b) *
 (Aggiornamento da effettuarsi nella fase esecutiva a cura del CSE quando in possesso dei dati)

IMPRESA AFFIDATARIA N.:		
Dati identificativi	Attività svolta in cantiere dal soggetto	Soggetti incaricati per l'assolvimento dei compiti ex art. 97 in caso di subappalto
Nominativo: indirizzo: cod.fisc.: p.iva: nominativo datore di lavoro:		Nominativo: Mansione:

IMPRESA AFFIDATARIA ed ESECUTRICE N.:		
Dati identificativi	Attività svolta in cantiere dal soggetto	Soggetti incaricati per l'assolvimento dei compiti ex art. 97 in caso di subappalto
Nominativo: indirizzo: cod.fisc.: p.iva: nominativo datore di lavoro:		Nominativo: Mansione:

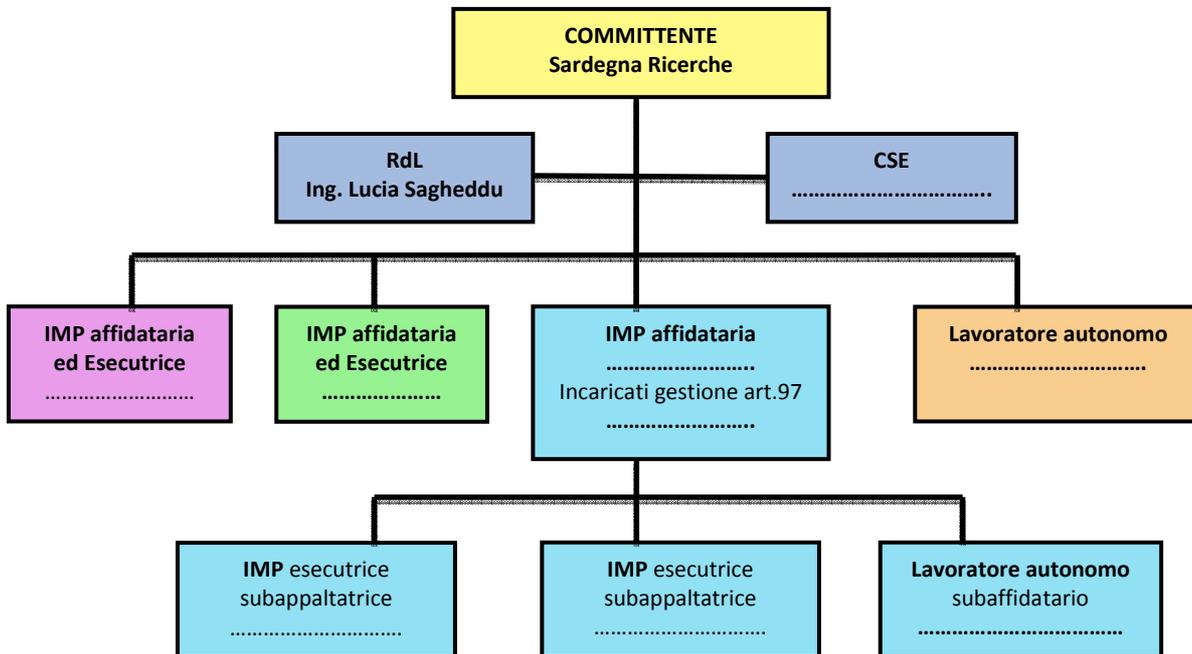
IMPRESA ESECUTRICE SUBAPPALTATRICE N.:		
Dati identificativi	Attività svolta in cantiere dal soggetto	



Nominativo: indirizzo: cod.fisc.: p.iva: nominativo datore di lavoro:		Affidataria di riferimento :
---	--	------------------------------

LAVORATORE AUTONOMO N.:		
Dati identificativi	Attività svolta in cantiere dal soggetto	
Nominativo: indirizzo: cod.fisc.: p.iva:		Eventuale impresa riferimento se subaffidatario: :

ORGANIGRAMMA DEL CANTIERE



INDIVIDUAZIONE ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI RELATIVI ALL'AREA DI CANTIERE

(2.1.2 d.2; 2.2.1; 2.2.4)*

(nella presente tabella andranno analizzati tutti gli elementi della prima colonna ma sviluppati solo quelli pertinenti al cantiere)

CARATTERISTICHE DELL'AREA DI CANTIERE	SCELTE PROGETTUALI ED ORGANIZZATIVE	PROCEDURE	MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE	TAVOLE E DISEGNI TECNICI ESPLICATIVI	MISURE DI COORDINAMENTO
DALL'ESTERNO VERSO IL CANTIERE E VICEVERSA					
MANUFATTI INTERFERENTI O SUI QUALI INTERVENIRE	Il locale cucina ha accesso diretto dal locale garage e in fase di lavori l'accesso dei mezzi di cantiere e degli operai potrebbe interferire con la fase di parcheggio da parte dei dipendenti dell'Ente	Prevedere orari di accesso in cantiere diversi rispetto all'accesso consueto dei dipendenti. Non consentire accesso continuo dei mezzi di cantiere. Lo stesso deve essere comunicato preventivamente.	Isolare l'area di cantiere con idonea segnaletica.		Non consentire il parcheggio temporaneamente nella zona di accesso alla cucina.
CONDUTTURE SOTTERRANEE DI SERVIZI	Al di sotto del pavimento della cucina passano le condotte di scarico e di alimentazione idrica	Tenere in cantiere una planimetria da cui risulti la posizione delle condotte sotterranee	Chiudere la saracinesca generale di alimentazione in caso di lavorazioni interferenti.		Avvisare la committenza della necessità di interruzione dell'apporto idrico o elettrico
VIABILITA'					
INSEDIAMENTI PRODUTTIVI	Il servizio di fornitura dei pasti durante il periodo di cantiere non potrà utilizzare la cucina e gli spazi comuni neppure come deposito	Comunicare al gestore del servizio l'impossibilità di utilizzare gli spazi	Sistemare cartello di divieto di accesso e disattivare la funzionalità dei montacarichi		Comunicare al gestore del servizio l'impossibilità di utilizzare gli spazi
RUMORE	Le attività di cantiere possono produrre rumore, durante i lavori mantenere isolato il locale dagli altri spazi	Chiudere le porte e le finestre di collegamento con gli spazi comuni di Sardegna Ricerche			Concordare i giorni e gli orari dei lavori che provocano i rumori maggiori in modo che non interferiscano con



CARATTERISTICHE DELL'AREA DI CANTIERE	SCELTE PROGETTUALI ED ORGANIZZATIVE	PROCEDURE	MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE	TAVOLE E DISEGNI TECNICI ESPLICATIVI	MISURE DI COORDINAMENTO
					lo svolgimento di attività dell'Ente di particolare importanza.
POLVERI	Le attività di cantiere possono produrre rumore, durante i lavori mantenere isolato il locale dagli altri spazi	Chiudere le porte e le finestre di collegamento con gli spazi comuni di Sardegna Ricerche			
ODORI	La fase di pulizia dei pozzetti e collettori fognari può generare odori. mantenere isolato il locale dagli altri spazi	Chiudere le porte e le finestre di collegamento con gli spazi comuni di Sardegna Ricerche. Non depositare le sostanze derivanti dalla pulizia nei locali comuni ma procedere prontamente al conferimento a discarica			Avvisare la Committenza del giorno in cui è prevista la lavorazione.
ALTRO <i>(descrivere)</i>	I lavori sull'impianto elettrico potrebbe comportare lo slaccio degli impianti	Qualora sia necessaria l'interruzione della alimentazione elettrica del locale bar e ristorante - mensa questo dovrà essere concordato con almeno due giorni di anticipo e dovrà avvenire nei giorni e orari autorizzati, pref. in orari di chiusura.			

ORGANIZZAZIONE DEL CANTIERE

(2.1.2.d 2; 2.2.2, 2.2.4)*

(nella presente tabella andranno analizzati tutti gli elementi della prima colonna ma sviluppati solo quelli pertinenti al cantiere)

ORGANIZZAZIONE DEL CANTIERE	SCELTE PROGETTUALI ED ORGANIZZATIVE	PROCEDURE	MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE	TAVOLE E DISEGNI TECNICI ESPLICATIVI	MISURE DI COORDINAMENTO
MODALITA' DA SEGUIRE PER LA RECINZIONE, GLI ACCESSI E LE SEGNALAZIONI DEL CANTIERE	Realizzare una recinzione in elementi amovibili e con cartello di cantiere all'ingresso dell'area di accesso alla cucina dal piano garage	Impedire il parcheggio e l'accesso alla zona del locale garage dalla quale si accede al cantiere. Utilizzare l'area quale area di cantiere per il deposito di materiali	Interdire l'accesso e mantenere aperto il varco esclusivamente durante la fase di accesso e di fornitura dei materiali		
SERVIZI IGIENICO ASSISTENZIALI	Potranno essere utilizzati i servizi igienici indicati dalla Committenza	Utilizzare i servizi igienici autorizzati. I servizi igienici del locale cucina potranno essere utilizzati solo previa autorizzazione del DL e verifica di corretto funzionamento			Potranno essere utilizzati i servizi igienici indicati dalla Committenza
VIABILITA' PRINCIPALE DI CANTIERE					
IMPIANTI DI ALIMENTAZIONE E RETI PRINCIPALI DI ELETTRICITA', ACQUA, GAS E ENERGIA DI QUALSIASI TIPO	Si potranno utilizzare gli impianti presenti previa autorizzazione della committenza				
DISPOSIZIONI PER L'ATTUAZIONE DELLA CONSULTAZIONE DEI RLS					
DISPOSIZIONI PER L'ORGANIZZAZIONE TRA I DATORI DI LAVORO, IVI COMPRESI I LAVORATORI AUTONOMI, DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO DELLE ATTIVITA' NONCHE' LA LORO RECIPROCA INFORMAZIONE		Prevedere una riunione prima dell'inizio dei lavori di organizzazione e coordinamento			
MODALITA' DI ACCESSO DI MEZZI PER LA FORNITURA DEI MATERIALI	I mezzi per la fornitura dei materiali accedono dal cancello principale del locale garage	I mezzi per la fornitura potranno accedere preferibilmente negli orari concordati con la			Qualora l'accesso del mezzo per la fornitura dei materiali dovesse avvenire contestualmente ad un

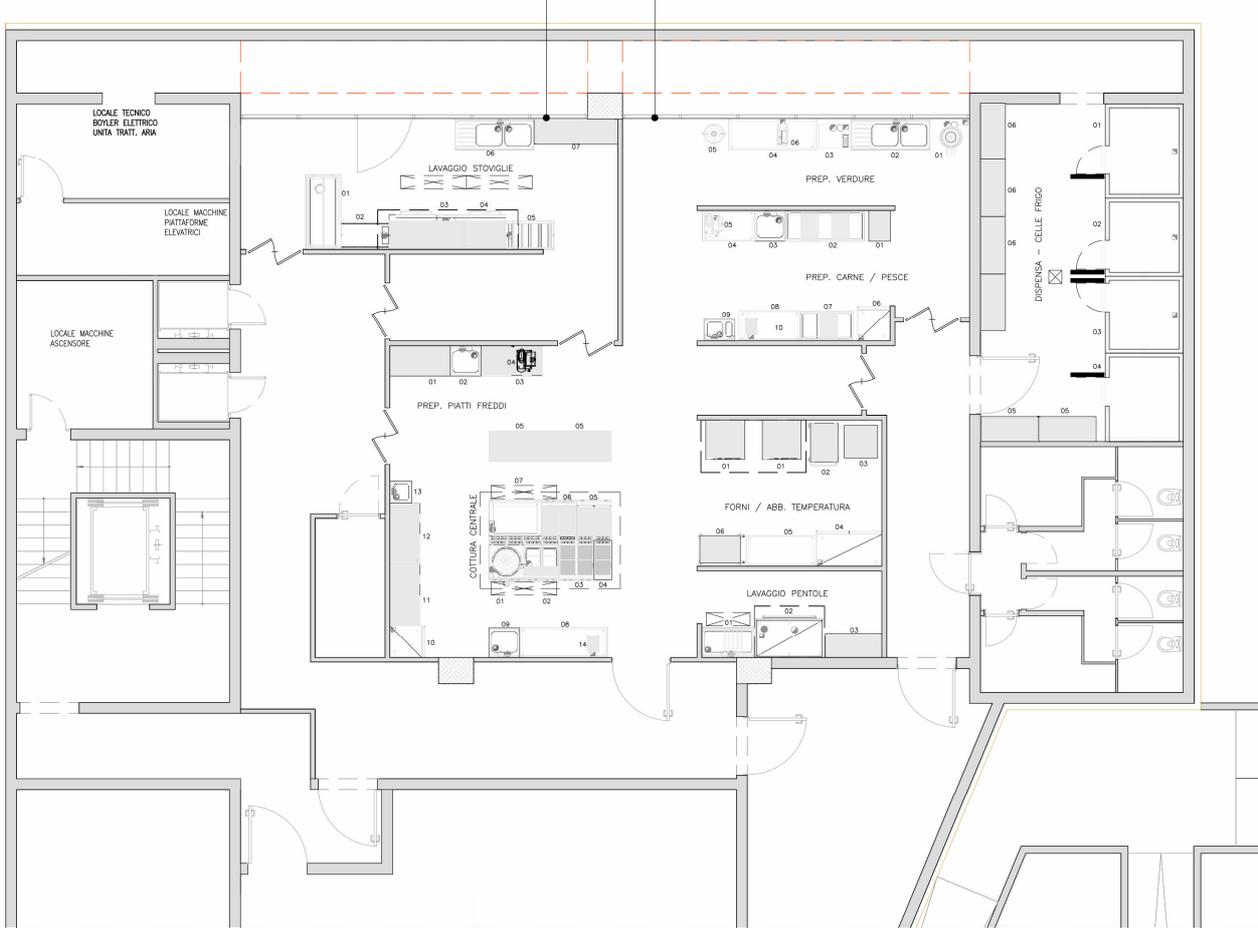


ORGANIZZAZIONE DEL CANTIERE	SCELTE PROGETTUALI ED ORGANIZZATIVE	PROCEDURE	MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE	TAVOLE E DISEGNI TECNICI ESPLICATIVI	MISURE DI COORDINAMENTO
		committenza e previa richiesta di autorizzazione citofonica			mezzo di Sardegna Ricerche, quest'ultimo dovrà avere la precedenza e il mezzo dell'impresa dovrà attendere all'esterno. Durante la fase di accesso e manovra un dipendente della ditta dovrà interdire l'accesso ad altri mezzi o a persone
DISLOCAZIONE DEGLI IMPIANTI DI CANTIERE	Gli impianti di cantiere sono tutti dislocati in corrispondenza del locale cucina				
DISLOCAZIONE DELLE ZONE DI CARICO E SCARICO	Le zone di carico e scarico sono posizionate nell'area del piano garage di accesso alla cucina	Delimitare la zona di carico e scarico mediante recinzione e limitare l'area di deposito al minimo indispensabile. Non prevedere zone di deposito di rifiuti per un periodo maggiore ai 2 giorni lavorativi	Interdire l'accesso e mantenere aperto il varco esclusivamente durante la fase di accesso e di fornitura dei materiali		Durante la fase di accesso e manovra un dipendente della ditta dovrà interdire l'accesso ad altri mezzi o a persone
ZONE DI DEPOSITO DI ATTREZZATURE E DI STOCCAGGIO MATERIALI E RIFIUTI	Le attrezzature dovranno essere custodite in uno spazio concordato all'interno della cucina. Le zone di stoccaggio sono posizionate nell'area del piano garage di accesso alla cucina	Delimitare la zona di stoccaggio mediante recinzione e limitare l'area di deposito al minimo indispensabile. Non prevedere zone di deposito di rifiuti per un periodo maggiore ai 2 giorni lavorativi	Interdire l'accesso e mantenere aperto il varco esclusivamente durante la fase di carico e scarico dei rifiuti e dei materiali		Durante la fase di accesso e manovra un dipendente della ditta dovrà interdire l'accesso ad altri mezzi o a persone
ALTRO <i>(descrivere)</i>					

() Di ognuno dei punti individuati deve essere data evidenza nelle planimetria di cantiere*



PLANIMETRIA / E DEL CANTIERE



Note:

RISCHI IN RIFERIMENTO ALLE LAVORAZIONI

(2.1.2.d 3; 2.2.3; 2.2.4)*

I rischi affrontati in questa sezione del PSC, oltre a quelli particolari di cui all'allegato XI del d.lgs. n. 81 del 2008, saranno quelli elencati al punto 2.2.3 dell'allegato XV, ad esclusione di quelli specifici propri delle attività delle singole imprese (2.1.2 lett. d) e 2.2.3). Andrà compilata una scheda per ogni lavorazione, analizzando tutti gli elementi della prima colonna sviluppando solo quelli pertinenti alla lavorazione a cui la scheda si riferisce.

LAVORAZIONE :					
RISCHI IN RIFERIMENTO ALLE LAVORAZIONI	SCELTE PROGETTUALI ED ORGANIZZATIVE	PROCEDURE	MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE	TAVOLE E DISEGNI TECNICI ESPLICATIVI	MISURE DI COORDINAMENTO
LAVORI CHE ESPONGONO I LAVORATORI A SOSTANZE CHIMICHE O BIOLOGICHE CHE PRESENTANO RISCHI PARTICOLARI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE DEI LAVORATORI OPPURE COMPORTANO UN'ESIGENZA LEGALE DI SORVEGLIANZA SANITARIA	La lavorazione di pulizia dei pozzetti e collettori fecali espone i lavoratori a rischi connessi al potenziale contatto con coliformi fecali	La lavorazione dovrà essere eseguita da personale addetto che adotti procedure standardizzate per evitare ogni potenziale contatto con le sostanze. Il materiale asportato dai pozzetti non dovrà essere depositato e stoccato ma subito recapitato in discarica autorizzata	Indumenti da lavoro e tuta usa e getta, guanti in lattice, mascherine e occhiali per evitare potenziale contatto. Gli indumenti tolti dopo il lavoro dovranno essere depositati in spazi idonei e separati dagli indumenti puliti. I lavoratori interessati dovranno procedere a docce e lavaggio accurato delle mani.		Le attività non devono interferire con altre lavorazioni per evitare di sottoporre un numero eccessivo di lavoratori al rischio oltre quello minimo e indispensabile.
LAVORI DI MONTAGGIO O SMONTAGGIO DI ELEMENTI PREFABBRICATI PESANTI	L'attività di montaggio della parete prefabbricata in cartongesso e l'attività di spostamento degli arredi e attrezzature	Le attività che richiedono il montaggio dei pannelli in cartongesso, dei profilati e delle lampade in quota richiede l'ausilio di	Utilizzo di idonei DPI quali imbracature, guanti antiurto, scarpe antinfortunistiche e caschi protettivi per il personale a terra. I carichi trasportati dovranno essere messi		Evitare interferenze con altre lavorazioni nella zona di lavori in quota o nella zona di movimentazione dei carichi.

LAVORAZIONE :					
RISCHI IN RIFERIMENTO ALLE LAVORAZIONI	SCELTE PROGETTUALI ED ORGANIZZATIVE	PROCEDURE	MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE	TAVOLE E DISEGNI TECNICI ESPLICATIVI	MISURE DI COORDINAMENTO
		<p>trabatello. Anche il lavoro previsto di spostamento delle attuali apparecchiature e allestimenti richiede la movimentazione di elementi pesanti. Le attività di movimentazione in quota dovranno prevedere l'imbracatura del personale in quota e l'ausilio di personale a terra. La movimentazione delle apparecchiature richiede l'ausilio di transpallet manuali e la messa in sicurezza degli oggetti trasportati.</p>	<p>in sicurezza per evitare rischi di tagli e urti.</p>		
<p>RISCHI DERIVANTI DA ESTESE DEMOLIZIONI O MANUTENZIONI, OVE LE MODALITA' TECNICHE DI ATTUAZIONE SIANO DEFINITE IN PROGETTO</p>	<p>L'attività di manutenzione degli ascensori richiede l'ausilio di una ditta specializzata che consenta lo smontaggio e rimozione delle</p>	<p>La lavorazione dovrà essere eseguita da personale specializzato adeguatamente formato e informato. La lavorazione prevede l'ausilio di</p>	<p>I lavoratori dovranno indossare idonei DPI quali caschi di protezione, guanti antiurto e calzature antinfortunistica e dovranno essere opportunamente</p>		<p>Sull'area di lavoro e manovra non deve essere prevista la presenza di altri lavoratori oltre quelli minimi e necessari alla lavorazione in oggetto.</p>

LAVORAZIONE :					
RISCHI IN RIFERIMENTO ALLE LAVORAZIONI	SCELTE PROGETTUALI ED ORGANIZZATIVE	PROCEDURE	MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE	TAVOLE E DISEGNI TECNICI ESPLICATIVI	MISURE DI COORDINAMENTO
	apparecchiature e il montaggio dei nuovi montacarichi	mezzi di sollevamento e carico.	imbracati in caso di lavori da eseguire all'interno del pozzo dell'ascensore. In tal caso bisognerà adottare le procedure tipiche di un lavoro in spazi confinati. L'area di lavoro e manovra dovrà essere adeguatamente chiusa dalle interferenze		
RISCHIO DI ELETTROCUZIONE	I lavori sull'impianto elettrico e sulle apparecchiature elettriche espone i lavoratori ad un rischio elettrocuzione.	Tutti i lavori su impianto elettrico e apparecchiature in tensione dovrà essere eseguito da personale adeguatamente formato e informato e previa verifica che l'impianto non sia armato e le apparecchiature non siano in tensione	Adeguati DPI quali scarpe infortunistiche elettrostatiche.		Non devono essere previste interferenze tra le lavorazioni sugli impianti elettrici e i lavori sugli impianti idraulici che possono determinare scariche elettriche sulle condotte metalliche o per la presenza di acqua.
RISCHIO RUMORE	I lavori che richiedono l'impiego di attrezzature rumorose quali trapani, smerigliatrici, demolitori, etc possono determinare un rischio rumore	Evitare di sottoporre i lavoratori a rumori prolungati e dotare di apparecchiature e attrezzature adeguate e silenziate	I lavoratori esposti al rumore dovranno essere dotati di otoprotettori e cuffie.		Ridurre al minimo i lavoratori esposti al rischio. Prevedere pause e ruotare i lavoratori esposti al rischio.
ALTRO <i>(descrivere)</i>					



INTERFERENZE TRA LE LAVORAZIONI

(2.1.2 lett. e) e lett. i); 2.3.1;2.3.2; 2.3.3)*

Descrivere i rischi di interferenza individuati in seguito all'analisi del cronoprogramma dei lavori e del lay-out del cantiere indicando le procedure per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti. Nel caso tali rischi non possano essere eliminati o permangano rischi residui vanno indicate le misure preventive e protettive ed i dispositivi di protezione individuale atti a ridurre al minimo tali rischi.

CRONOPROGRAMMA DEI LAVORI

(il tempo in relazione alla complessità del progetto può essere espresso in gg, sett., o inizialmente anche in mesi salvo successivo dettaglio)

ENTITA' PRESUNTA DEL CANTIERE ESPRESSA IN UOMINI GIORNO : _____

Tempo	1	2	3	4	5	6	7	Note
Fasi								
n.1	X							Impianto fognario
n.2		X						Insonorizzazione
n.3		X	X			X		Impianto elettrico
n.4				X				Adeguamento impianti allestimenti
n.5				X				Spostamento allestimenti
n.6					X	X	X	Manutenzione montacarichi
n.7						X	X	Sostituzione lampade

Vi sono interferenze tra le lavorazioni: NO SI
 (anche da parte della stessa impresa o lavoratori autonomi)



N	FASE INTEFERENZA LAVORAZIONI	Sfasamento Spaziale	Sfasamento Temporale	PRESCRIZIONI OPERATIVE
1	FASE N. 2 E N. 3	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	La fase n. 3 inizierà al termine della fase n. 2
2	FASE N. 4 E N. 5	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Le due fasi sono funzionali l'una all'altra ma non sono contemporanee
3	FASE N. 3, N. 6 E N. 7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le lavorazioni sul montacarichi, sulle lampade della cucina e sull'impianto elettrico per la separazione dalla zona bar non interferiscono spazialmente
...		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

N	Misure preventive e protettive da attuare	Dispositivi di protezione da adottare	Soggetto attuatore	Note
1				
2				
3				
...				



PROCEDURE COMPLEMENTARI O DI DETTAGLIO DA ESPLICITARE NEL POS

(2.1.3) *

Vanno indicate, ove il coordinatore lo ritenga necessario per una o più specifiche fasi di lavoro, eventuali procedure complementari o di dettaglio da esplicitare nel POS dell'impresa esecutrice. Tali procedure, normalmente, non devono comprendere elementi che costituiscono costo della sicurezza e vanno successivamente validate all'atto della verifica dell'idoneità del POS.

Sono previste procedure: sì no

Se sì, indicazioni a seguire:

N	Lavorazione	Procedura	Soggetto destinatario
1			
2			
3			
...			

MISURE DI COORDINAMENTO RELATIVE ALL'USO COMUNE DI APPRESTAMENTI, ATTREZZATURE, INFRASTRUTTURE, MEZZI E SERVIZI DI PROTEZIONE COLLETTIVA	
SCHEDA N°	
Fase di pianificazione (2.1.2 lett.f)*)	
<input type="checkbox"/> apprestamento <input type="checkbox"/> attrezzatura <input type="checkbox"/> infrastruttura <input type="checkbox"/> mezzo o servizio di protezione collettiva	Descrizione:
Fase/i d'utilizzo o lavorazioni:	
Misure di coordinamento (2.3.4.):	
Fase esecutiva (2.3.5)	
Soggetti tenuti all'attivazione	
1.- <input type="checkbox"/> Impresa Esecutrice :	
2.- <input type="checkbox"/> Impresa Esecutrice :	
3.- <input type="checkbox"/> Impresa Esecutrice :	
4.- <input type="checkbox"/> Impresa Esecutrice :	
5.- <input type="checkbox"/> L.A. :	
6.- <input type="checkbox"/> L.A. :	
7.- <input type="checkbox"/> L.A. :	
8.- <input type="checkbox"/>	
Cronologia d'attuazione:	
Modalità di verifica:	
Data di aggiornamento:	il CSE

MODALITA' ORGANIZZATIVE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO

(2.1.2 lett. g); 2.2.2 lett.g)) *

Individuare tempi e modalità della convocazione delle riunioni di coordinamento nonché le procedure che le imprese devono attuare per garantire tra di loro la trasmissione delle informazioni necessarie ad attuare la cooperazione in cantiere.

- Trasmissione delle schede informative delle imprese presenti
- Riunione di coordinamento
- Verifica della trasmissione delle informazioni tra le imprese affidatarie e le imprese esecutrici e i lavoratori autonomi
- Altro (descrivere)

DISPOSIZIONI PER LA CONSULTAZIONE DEGLI RLS

(2.2.2 lett.f))*

Individuare le procedure e la documentazione da fornire affinché ogni Datore di Lavoro possa attestare l'avvenuta consultazione del RLS prima dell'accettazione del PSC o in caso di eventuali modifiche significative apportate allo stesso.

- Evidenza della consultazione :
- Riunione di coordinamento tra RLS :
- Riunione di coordinamento tra RLS e CSE :
- Altro (descrivere)

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRONTO SOCCORSO, ANTINCENDIO ED EVACUAZIONE DEI LAVORATORI

(2.1.2 lett. h))*

Pronto soccorso:

- a cura del committente:
- gestione separata tra le imprese:
- gestione comune tra le imprese:

In caso di gestione comune indicare il numero minimo di addetti alle emergenze ritenuto adeguato per le attività di cantiere: è necessario un unico soggetto addetto all'emergenza pronto soccorso

Emergenze ed evacuazione :

- a cura del committente:
- gestione separata tra le imprese:
- gestione comune tra le imprese:

Numeri di telefono delle emergenze:

Pronto soccorso più vicino:

Vigili del fuoco:

...

Individuare le procedure di intervento in caso di eventuali emergenze prendendo in considerazione in particolare tutte quelle situazioni in cui non sia agevole procedere al recupero di lavoratori infortunati (scavi a sezione obbligata, ambienti confinati, sospensione con sistemi anticaduta, elettrocuzione, ecc.).



STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							589,46
D.0014.0004.0009	antiurto, predisposta per affissione a parete, adatta ad uso interno ed esterno. Anta battente in plexiglas ... i lavori, per assicurare la corretta organizzazione del cantiere anche al fine di garantire la sicurezza dei lavoratori.					2,00		
	SOMMANO cad					2,00	364,44	728,88
9 D.0014.0005.0002	Cassette in ABS complete di presidi chirurgici e farmaceutici secondo le disposizioni del DM 28/7/1958 integrate con il DLgs 626/94 e succ. mod.ii.; da valutarsi come costo di utili ... li reintegrazioni dei presidi: b) cassetta, dimensioni 44,5 x 32 x 15 cm, completa di presidi secondo DM 15/07/03 n. 388					12,00		
	SOMMANO cad					12,00	8,27	99,24
10 D.0014.0005.0003	Armadietti in metallo completi di presidi chirurgici e farmaceutici secondo le disposizioni del DM 28/7/1958 integrate con il D.Lgs 626/94 succ. mod.ii.; da valutarsi come costo di ... li reintegrazioni dei presidi: b) armadietti, dimensioni 34 x 18 x 46 cm, completa di presidi secondo DM 15/07/03 n. 388							
	SOMMANO cad					0,00	8,27	0,00
11 D.0014.0006.0001	Costo per lesecuzione di riunioni di coordinamento, convocate dal Coordinatore della Sicurezza, per particolari esigenze quali, ad esempio: illustrazione del P.S.C. con verifica ... neamente attrezzato per la riunione a. Riunioni di coordinamento con il datore di lavoro, prezzo per ciascuna riunione					2,00		
	SOMMANO cad					2,00	52,04	104,08
12 D.0014.0006.0002	Costo per lesecuzione di riunioni di coordinamento, convocate dal Coordinatore della Sicurezza, per particolari esigenze quali, ad esempio: illustrazione del P.S.C. con verifica ... ez- zato per la riunione b. Riunioni di coordinamento con il direttore tecnico di cantiere, prezzo per ciascuna riunione					4,00		
	SOMMANO cad					4,00	46,84	187,36
13 D.0014.0006.0003	Costo per lesecuzione di riunioni di coordinamento, convocate dal Coordinatore della Sicurezza, per particolari esigenze quali, ad esempio: illustrazione del P.S.C. con verifica ... iere idoneamente attrezzato per la riunione c. Riunioni di coordinamento con il preposto, prezzo per ciascuna riunione					4,00		
	SOMMANO cad					4,00	25,64	102,56
14 D.0014.0007.0001	Sorveglianza o segnalazione di lavori con operatore, per ora di effettivo servizio					10,00		
	SOMMANO ora					10,00	30,34	303,40
	Parziale LAVORI A CORPO euro							2'114,98
	T O T A L E euro							2'114,98
	A RIPORTARE							2'114,98



ELENCO ALLEGATI OBBLIGATORI

- planimetria / lay out di cantiere in funzione dell'evoluzione dei lavori;
- planimetrie di progetto, profilo altimetrico;
- relazione idrogeologica se presente o indicazioni in tal senso;
- computo metrico analitico dei costi per la sicurezza;
- tavola tecnica sugli scavi (ove necessaria)
- _____

QUADRO RIEPILOGATIVO INERENTE GLI OBBLIGHI DI TRASMISSIONE

Quadro da compilarsi alla prima stesura del PSC

Il presente documento è composta da n.20 pagine.

1. Il C.S.P. trasmette al Committente Sardegna Ricerche il presente PSC per la sua presa in considerazione.

Data _____

Firma del C.S.P. _____

2. Il committente, dopo aver preso in considerazione il PSC, lo trasmette a tutte le imprese invitate a presentare offerte.

Data _____

Firma del committente _____

Quadro da compilarsi alla prima stesura e ad ogni successivo aggiornamento del PSC

Il presente documento è composta da n. 20 pagine.

3. L'impresa affidataria dei lavori Ditta _____ in relazione ai contenuti per la sicurezza indicati nel PSC / PSC aggiornato:

non ritiene di presentare proposte integrative;

presenta le seguenti proposte integrative _____

Data _____

Firma _____

4. L'impresa affidataria dei lavori Ditta _____ trasmette il PSC / PSC aggiornato alle imprese esecutrici e ai lavoratori autonomi:

a. Ditta _____

b. Ditta _____

c. Sig. _____

d. Sig. _____

Data _____

Firma _____

5. Le imprese esecutrici (*almeno 10 giorni prima dell'inizio dei lavori*) consultano e mettono a disposizione dei rappresentanti per la sicurezza dei lavoratori copia del PSC e del POS

Data _____

Firma della Ditta _____

6. Il rappresentante per la sicurezza:

non formula proposte a riguardo;

formula proposte a riguardo _____

Data _____

Firma del RLS _____