

Check-list per la VERIFICA e MANTENIMENTO delle MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE – Contagio COVID-19 negli Esercizi Commerciali

(Secondo DGR 569 15_05_2020, Attività Produttive Commercio, Allegato C)

RAGIONE SOCIALE: _____ SEDE: _____

Data: ____/____/____ Ora: ____:____

Compilatore: _____ Firma compilatore: _____

La presente check-list è da compilare **SOLO A SEGUITO DI COSTITUZIONE DEL COMITATO AZIENDALE covid-19** al fine di verificare costantemente il rispetto delle disposizioni di legge previste a tutela della salute e sicurezza dei lavoratori e degli utenti dell'attività commerciale.

Le domande con esito "NO" oppure "N.A." (non applicabile), dovranno essere accompagnate da giustificazione nel campo "Note".

Misure di contenimento del contagio per LAVORATORI e CLIENTELA		
Misura prevista	Applicata?	Note
INFORMAZIONE e FORMAZIONE		
E' stata svolta specifica informazione e formazione ai lavoratori su: <ul style="list-style-type: none"> ▪ protocollo adottato ▪ sulle misure organizzative anti-contagio covid-19 ▪ sulle specifiche norme igieniche ▪ sul corretto uso della mascherina e degli altri dispositivi di protezione individuale 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
È stato informato il cliente al momento della prenotazione o comunque prima di entrare che non sarà possibile presentarsi in caso di: <ul style="list-style-type: none"> • Sintomatologia sospetta; • Contatto con positivi COVID-19 negli ultimi 14 giorni; • Provenienza zone a rischio cit. OMS 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Sono presenti all'ingresso e nelle zone maggiormente visibili dei locali dépliant informativi, sulle disposizioni delle Autorità in merito al contagio COVID-19?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	<i>E' opportuno che le informative siano anche in varie lingue</i>
Se risposto SI , verificare se sono presenti Informativa in merito a:		
a) Modalità organizzative adottate per prevenire il contagio	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
b) Divieto di ingresso/permanenza nel locale se sussistono le condizioni di pericolo: <ul style="list-style-type: none"> • Sintomatologia sospetta; • Contatto con positivi COVID-19 negli ultimi 14 giorni; • Provenienza zone a rischio cit. OMS 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
c) Rispetto di tutte le disposizioni delle Autorità e titolare del locale: <ul style="list-style-type: none"> • Distanze > 1 metro; • Divieto di assembramento; • Igiene delle mani; 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	

Misure di contenimento del contagio per LAVORATORI e CLIENTELA		
Misura prevista	Applicata?	Note
<ul style="list-style-type: none"> • Comportamenti corretti di igiene personale • Informazione al titolare sulla presenza di sintomi influenzali durante la permanenza nel locale; • Utilizzo corretto di tutti i dispositivi di protezione individuale; 		
d) Obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico;	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
e) Obbligo di accesso mediante mascherina di protezione delle vie respiratorie;	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
f) Procedura per il controllo della temperatura	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Sono presenti dépliant informativi all'interno di tutti i servizi igienici riportanti le raccomandazioni delle Autorità sanitarie sulla corretta procedura per il lavaggio delle mani?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Sono presenti dépliant informativi in prossimità dell'accesso ai servizi igienici per evitare assembramenti in entrata ed uscita dagli stessi?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Le precedenti informazioni sono state diffuse a lavoratori e fornitori esterni anche in modalità informatica ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
MODALITA' DI INGRESSO AL LOCALE		
Viene verificata la temperatura corporea ai lavoratori prima dell'ingresso in azienda con una delle seguenti modalità: <input type="checkbox"/> tramite termometro a infrarossi <input type="checkbox"/> mediante presentazione giornaliera di autocertificazioni sullo stato di salute	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
In caso di misurazione mediante termometro, viene rispettata la seguente procedura? <ul style="list-style-type: none"> ▪ lasciare ambientare il dispositivo per 15 minuti nel luogo di utilizzo; ▪ mantenere lontano i termometri da telefoni cellulari, ambienti umidi, quadri elettrici; ▪ durante la misurazione la persona controllata dovrà rimanere ferma per tutta la durata dell'operazione; 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Successivamente alla misurazione della temperatura corporea, il personale in ingresso procede al lavaggio e alla disinfezione delle mani?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
MODALITA' DI ACCESSO AL LOCALE PER FORNITORI ESTERNI		
Viene rispettato l'obbligo per i fornitori di accedere mediante maschere di protezione delle vie respiratorie e guanti monouso?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Viene rispettato l'obbligo di permanenza dei fornitori nel locale al tempo strettamente necessario della consegna/pagamento della merce?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Viene applicata una procedura per regolare gli accessi di fornitori esterni?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	

Misure di contenimento del contagio per LAVORATORI e CLIENTELA		
Misura prevista	Applicata?	Note
Gli ordinativi dei prodotti tramite rappresentanti o venditori sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Le consegne vengono lasciate all'esterno, in prossimità dell'ingresso, dopo aver informato un incaricato?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Lo scambio della documentazione avviene all'esterno dei locali aziendali nel rispetto della distanza di sicurezza e tramite l'utilizzo di guanti e mascherine?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Gli accessi nel locale, strettamente correlati all'attività di ristorazione, di fornitori/corrieri avvengono in orari di non apertura la pubblico?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
MISURE ORGANIZZATIVE		
Alla ripresa dell'attività è stato consultato il medico competente per l'identificazione di particolari situazioni di fragilità fra i lavoratori ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
L'ingresso e l'uscita dei lavoratori avviene in modo scaglionato?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
E' stato possibile dedicare una porta di ingresso ed una d'uscita per i lavoratori ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
In tutte le fasi in cui è possibile viene mantenuta la distanza massima interpersonale di 1 m (fra tutti i soggetti presenti nel locale ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Lavoratori e collaboratori accedono e permangono nei locali muniti di tesserino di riconoscimento esposto e visibile ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Viene rispettato l'obbligo da ciascun lavoratore di gestire gli stessi clienti per la durata dell'intero servizio?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	<i>Ad eccezione di tavolate numerose</i>
Viene costantemente controllato il numero massimo ammesso di clienti nel rispetto delle misure di distanziamento ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Viene mantenuto il registro delle prenotazioni per almeno 14 giorni ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
La biancheria da sala e cucina a fine utilizzo viene disposta in sacchi chiusi e poi ne viene assicurato il lavaggio ad idonee temperature ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
E' stato individuato un responsabile per la prevenzione che distribuisca i dispositivi di protezione individuale ai lavoratori, verifichi le misure attuare e applichi le misure di primo intervento ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Sono presenti all'interno dei locali appositi contenitori per lo smaltimento dei DPI nonché di altri rifiuti biologici?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
E' stata attivata e mantenuta la sospensione di trasferte e viaggi di lavoro dei lavoratori ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Viene rispettata la limitazione degli spostamenti all'interno del locale da parte dei lavoratori ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Sono sospese le riunioni o sono svolte in con la minima partecipazione necessaria e rispettando le distanze interpersonali di 1 m?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Sono sospesi gli eventi interni e la formazione in aula?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	

Misure di contenimento del contagio per LAVORATORI e CLIENTELA		
Misura prevista	Applicata?	Note
E' garantita la sicurezza dei lavoratori durante le attività di trasporto?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Sono messi a disposizione dei lavoratori fazzoletti monouso ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
E' stata attuata e mantenuta una riorganizzazione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti attraverso: <input type="checkbox"/> turnazione dei dipendenti nell'arco della giornata <input type="checkbox"/> prolungamento degli orari di apertura e di servizio <input type="checkbox"/> orari di lavoro differenziati <input type="checkbox"/> limitazione del servizio ai tavoli organizzando circuiti "self service" secondo percorsi che evitino assembramenti <input type="checkbox"/> rimodulazione degli spazi (<i>misura facoltativa presente nel documento INAIL/ISS</i>) <input type="checkbox"/> rimodulazione della capienza (<i>misura facoltativa presente nel documento INAIL/ISS</i>)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
E' stato costituito il Comitato Aziendale Interno o il Comitato Territoriale per la verifica delle misure anti-contagio da covid-19 ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Sono sempre presenti referenti formati in azienda sui comportamenti da tenere con i soggetti che costituiscono un potenziale rischio di contagio per gli altri lavoratori?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
E' stato aggiornato il Documento di Valutazione dei Rischi considerando il rischio biologico da covid-19 e le nuove misure organizzative ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Viene effettuato obbligatoriamente il sistema di prenotazione telefonica o on-line ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	<i>Misura non applicabile per BAR</i>
I clienti vengono fatti rimanere all'interno dei locali solo per il tempo strettamente necessario alla consumazione dei pasti ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
I tavoli sono stati muniti direttamente dei condimenti necessari? (salse, condimenti... possibilmente monodose)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
È stato vietato l'utilizzo del guardaroba e degli appendiabiti comuni?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
È prevista la possibilità di pagamento digitale direttamente al tavolo?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
È stata posizionata idonea segnaletica orizzontale per il distanziamento alla cassa e/o al banco?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Gli oggetti utilizzati per il servizio (cestini del pane, prodotti per condimento...) vengono igienizzati tra un cliente e l'altro? In alternativa, vengono utilizzati prodotti monouso?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Viene evitato il servizio con vassoio ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	<i>Misura facoltativa presente nel documento INAIL/ISS</i>
E' vietata la modalità di servizio a buffet o similari ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	<i>Misura facoltativa presente nel documento INAIL/ISS</i>
Sui banchi di servizio sono messi a disposizione prodotti monodose?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	

Misure di contenimento del contagio per LAVORATORI e CLIENTELA		
Misura prevista	Applicata?	Note
Nell'area pagamento cassa sono state predisposte barriere fisiche?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	<i>Misura consigliata ove possibile</i>
Sono stati predisposti menù o carta dei vini: <input type="checkbox"/> plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo l'uso <input type="checkbox"/> digitali e gestiti solo dal personale e non lasciati in mano ai clienti <input type="checkbox"/> esposti in lavagne/tabelle ben visibili in vari punti del locale.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
In caso di attività di consegna a domicilio e/o take away sono favoriti i pagamenti elettronici ? In caso di pagamento in contanti si rispetta il divieto di contatto diretto ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
In caso di attività di take-away gli arrivi dei clienti sono scaglionati e su prenotazione telefonica/on-line ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
In caso di attività di take-away la consegna viene svolta sull'uscio del locale ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
In caso di attività di take-away la permanenza dei clienti è limitata al solo ritiro dei prodotti ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Se presenti spazi esterni, vengono rispettate tutte le procedure applicate alle aree interne?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
PULIZIA e SANIFICAZIONE, IGIENE PERSONALE		
(1) I locali, vengono PULITI GIORNALMENTE?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	<i>Cucina, sala ristorante, bar, deposito materie prime, spogliatoi, servizi igienici le postazioni di lavoro, le aree comuni e di svago. Utilizzare acqua e sapone e/o alcool etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all' 1% (candeggina).</i>
(2) I locali vengono SANIFICATI PERIODICAMENTE?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	<i>Cucina, sala ristorante, bar, deposito materie prime, spogliatoi, servizi igienici le postazioni di lavoro, le aree comuni e di svago.</i>
Alla riapertura dell'attività è stata svolta una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
A fine turno vengono pulite e sanificate tutte le superfici di contatto comuni e tutte le attrezzature di lavoro?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	<i>Banconi, piani di lavoro, maniglie, celle frigo, tastiere, mouse, schermi touch, attrezzature cucina e sala bar, cassa, dispositivi di pagamento. Utilizzare acqua e sapone e/o alcool etilico 75% e/o prodotti a base di cloro all' 1% (candeggina).</i>
Tavoli, sedie e oggetti di uso per il servizio, vengono puliti ed igienizzati dopo ogni utilizzo?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	<i>Utilizzare detergenti comuni e ad esempio ipoclorito di sodio 0,1% di cloro attivo o alcool al 70%.</i>
E' stato istituito il registro delle sanificazioni ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	

Misure di contenimento del contagio per LAVORATORI e CLIENTELA		
Misura prevista	Applicata?	Note
I dispositivi per l'asciugatura di parti del corpo nei servizi igienici sono costituiti da salviette usa/getta (evitare l'utilizzo di spugne o asciugamani) che possono essere gettati in contenitori chiusi?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
È garantito un regolare ricambio di aria con aperture naturali o con specifici impianti di ventilazione meccanica?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Se presenti impianti di ventilazione meccanica controllata che consentono il ricambio dell'aria con l'esterno, vengono lasciati attivi nelle 24 ore per tutti i giorni di attività?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Vengono pulite le prese e le griglie di ventilazione degli impianti di condizionamento ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	<i>Pulizia con panni in microfibra inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico >70%.</i>
È garantita la pulizia degli impianti di condizionamento secondo quanto previsto dal rapporto ISS Covid-19 del 5/20 del 21 aprile 2020?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Sono stati spenti i sistemi di ricircolo dell'aria condizionata (se presenti)?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Viene verificato che i dispenser di sapone nei servizi igienici siano regolarmente ricaricati?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Sono messi a disposizione di tutti gli occupanti e segnalati agli ingressi del locale e dei bagni e in punti facilmente visibili idonei mezzi detergenti per le mani?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
In caso di attività di consegna a domicilio e take-away gli addetti sono muniti di disinfettante per le mani e per la sanificazione degli apparecchi per il pagamento elettronico ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	<i>Per gel idroalcolici la concentrazione minima di alcool deve essere del 60%, per i dispositivi almeno alcool etilico al 70%</i>
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE		
Viene rispettato l'uso della mascherina di protezione delle vie respiratorie da parte dei lavoratori (anche durante le attività di pulizia)? <ul style="list-style-type: none"> • FFP2 per addetti alla sala o approvate da INAIL • Chirurgica per addetti alla cucina e alla cassa o approvate da ISS 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Viene rispettato l'uso della mascherina di protezione delle vie respiratorie da parte dei clienti (quando possibile) ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
In aggiunta alla mascherina di protezione delle vie respiratorie da parte dei lavoratori vengono utilizzate anche visiere facciali ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	<i>Misura facoltativa in aggiunta alla mascherina</i>
Per gli addetti alle attività di pulizia e sanificazione sono stati forniti guanti in gomma, occhiali e grembiuli monouso ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
In caso di attività di consegna a domicilio il personale utilizza guanti e mascherina ed effettua la consegna senza entrare nel domicilio ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
In caso di attività di take-away il personale ed i clienti utilizzano guanti e maschera di protezione ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	

Misure di contenimento del contagio per LAVORATORI e CLIENTELA		
Misura prevista	Applicata?	Note
GESTIONE DEGLI SPAZI		
Viene privilegiato l'utilizzo degli spazi esterni ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	<i>Misura facoltativa presente nel documento INAIL/ISS</i>
Le attività sono organizzate in modo da garantire un uso differito degli spazi da parte dei lavoratori ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
L'accesso dei lavoratori a tutte le aree comuni è contingentato?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Si provvede ad una ventilazione continua dei locali comuni?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
E' stato ridotto il tempo di sosta negli spazi comuni?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Sono garantite le distanze di sicurezza di almeno 1 m nelle aree comuni?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Sono stati riorganizzati i tavoli per assicurare la distanza di almeno 1 metro tra i commensali di tavoli vicini? In alternativa sono stati adottati pannelli di separazione?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	<i>La distanza va considerata da seduti</i>
Sono stati riorganizzati i tavoli per assicurare la distanza di almeno 1 metro seduta e 1 metro fronte? In alternativa sono stati adottati pannelli di separazione?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	<i>E' consentita deroga per i conviventi</i>
Sono state dedicate, dove possibile, porte per l'ingresso e l'uscita dei clienti e individuati percorsi con segnaletica per il rispetto della distanza interpersonale almeno di 1 m ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>	
Sono state adottate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso e all'interno dei locali?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
E' adottato un modello di servizio che favorisce la riduzione degli spostamenti della clientela ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	

La verifica va fatta anche per eventuali ditte appaltatrici presenti nei luoghi di lavoro.

Con il termine "lavoratori" si intendono tutti i lavoratori anche di aziende appaltatrici esterne.

La check-list in oggetto deve essere ripetuta periodicamente per verificare il mantenimento delle misure di contenimento (consigliabile settimanalmente o in caso di modifiche degli scenari).

Firma dell'RLS e di altri partecipanti alla verifica (in affiancamento al compilatore, se presenti)

(nome e cognome) _____ firma _____

(nome e cognome) _____ firma _____

(nome e cognome) _____ firma _____

(nome e cognome) _____ firma _____