



M01 I01 P22

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

PARTE 1 – INFORMAZIONI GENERALI

AZIENDA	DSU TOSCANA
SEDE LEGALE	VIALE GRAMSCI 36, FIRENZE
PARTITA IVA	
ATTIVITA' SVOLTA	
SETTORE	

FUNZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE DEI RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO OGGETTO DEL CONTRATTO

DATORE DI LAVORO	ENRICO CARPITELLI
RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	FRANCA PUNTONI
MEDICO COMPETENTE	ERNESTO CARBONE
RAPPRESENTANTI DEI LAVORATORI DELLA SICUREZZA	IMMACOLATA DE SIMONE, DONATELLA MARIOTTI, DANIELE PANCRAZZI

PARTE 2 – COMMITTENZA

PERSONALE DI RIFERIMENTO	
DIRETTORE DELL'ESECUZIONE	
ADDETTO EMERGENZA	

PARTE 3 – AREE DI LAVORO, FASI DI LAVORO, RISCHI SPECIFICI E CONVENZIONALI

SERVIZI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E ALTRI SERVIZI ACCESSORI, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M. 29/01/2021, PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE DEL DSU TOSCANA

3a) aree di lavoro dove verranno svolte le attività oggetto dell'appalto

Il servizio dovrà essere eseguito nelle strutture nella disponibilità dell'Azienda, la cui ubicazione è indicata nell'allegato "TABELLA B: Ubicazioni" al Capitolato.

X	Piazzali carico/scarico merci	X	Sale distribuzione
X	Magazzino	X	Spogliatoi
X	Area stoccaggio rifiuti	X	Servizi igienici
X	Area lavaggio	X	Scale
X	Area sbarazzo	X	Montacarichi
X	Area preparazione cibi e cottura	X	Uffici

3b) descrizione delle singole fasi di lavoro oggetto dell'appalto



M01 I01 P22

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

FASI DI LAVORO	DESCRIZIONI DELLE ATTIVITA'
SERVIZI ORDINARI	
A (Pulizia Cucina, Refettori, Magazzini, Uffici, Aree Comuni, Aree Esterne)	• Pulizia ordinaria e sanificazione, ove richiesto, delle superfici orizzontali e verticali di tutti i locali (comprese le vetrate e i grigliati a pavimento e le operazioni propedeutiche alla pulizia), delle scale interne ed esterne, delle scale di sicurezza, dei seminterrati, delle aree esterne e delle resede di pertinenza del Committente; • Pulizia e sanificazione dei servizi igienici; • Installazione, manutenzione, compresa vuotatura, di contenitori per assorbenti igienici; • Installazione e manutenzione di apparecchi deodoranti ambientali, apparecchi igienizzante per i water e relativo rifornimento; • Pulizia ordinaria e sanificazione, ove richiesto, degli arredi e delle attrezzature presenti nei locali; • Smontaggio e lavaggio soffitti aspiranti delle cucine, ove presenti; • Rimozione locandine ed adesivi e pulizia delle superfici sottostanti • Pulizia corpi illuminanti, impianti di riscaldamento; • Asciugatura pavimentazioni in caso di infiltrazioni d'acqua o pioggia, con attenzione alla segnalazione in anticipo del pericolo di scivolamento mediante cartelli triangolari mobili da posizionare sulle superfici bagnate e rimozione appena le superfici risulteranno asciutte.
B (Servizio Sbarazzo e Lavaggio di Stoviglie, Utensili e Contenitori Vari)	• Lavaggio e disinfezione delle stoviglie (vassoi, piatti in ceramica, coppette in vetro, posate in acciaio, bicchieri in polycarbonato e accessori di ogni tipo ecc...) con l'ausilio di apposita macchina lavastoviglie che al termine del servizio andrà accuratamente pulita e sanificata in tutti i suoi componenti. • Lavaggio e disinfestazione di gastonorm, utensili (anche con lama), contenitori, carrelli, cestelli cuoci pasta, cestelli friggitrice e altro con l'ausilio di apposita macchina lava pentole che al termine del servizio andrà accuratamente pulita e sanificata. Parti mobili di affettatrici e cutter devono essere lavate manualmente. • Rifornimento ai banchi di distribuzione, ed eventualmente in cucina, di stoviglie, contenitori e utensili prima di ogni turno e durante il servizio secondo le necessità di ciascuna struttura. • Disincrostazione periodica delle stoviglie. • Lucidatura delle posate. • Disimballo e lavaggio di nuove stoviglie o utensili prima dell'utilizzo.
C (Servizio di raccolta e smaltimento rifiuti)	• Raccolta differenziata dei rifiuti e loro trasporto negli appositi cassonetti presso le aree di stoccaggio; • Fornitura e distribuzione di idonei contenitori necessari per la raccolta differenziata all'interno delle strutture preventivamente concordata con il committente; • Coordinamento con il committente per identificazione delle aree stoccaggio rifiuti e loro delimitazione; • Pulizia delle aree di stoccaggio dei rifiuti mediante operazioni di scopatura e di lavaggio; • Triturazione di carta e cartone, presso le strutture che lo prevedono, o pressatura dei cartoni al fine di ridurre l'ingombro;



M01 I01 P22

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

	• Trasporto dei rifiuti speciali e smaltimento in impianti di trattamento e/o di smaltimento finale autorizzati ai sensi del d.lgs. 5 febbraio 1997 n.22 e ss.mm.ii.
D (Servizio Trasporto pasti)	• Prelievo nelle cucine dei pasti, semilavorati e derrate, sistemazione in appositi contenitori e collocazione sui carrelli; • Carico dei carrelli/contenitori nell'apposito automezzo; • Trasporto giornaliero di pasti caldi e freddi secondo le indicazioni e le sedi riportate nell'allegato B "UBICAZIONI"; • Trasporto giornaliero di materiale di consumo (tovaglioli, stoviglie monouso, sciroppi per bevande, prodotti alimentari a media/lunga conservazione o altro) ove previsto; • Ritiro delle stoviglie e dei contenitori sporchi/puliti presso le sedi riportate nell'allegato B "UBICAZIONI" e sistemazione delle stesse presso le apposite aree.
E (Servizio movimentazione merci)	Movimentazione manuale delle merci dalla fase di recezione allo stoccaggio nelle celle preposte, nelle apposite scaffalature o nelle aree produttive. Per lo svolgimento del servizio il personale, adeguatamente formato, può avvalersi delle attrezzature in uso presso i magazzini. Presso Mensa Martiri è presente un muletto elettrico per il cui utilizzo è necessario che il personale sia dotato di specifica formazione e sorveglianza sanitaria.
F (Servizio hostess di sala)	• Pulizia tavoli refettorio al bisogno durante l'orario di servizio; • Rifornimento banco condimenti; • Pulizia distributori bevande; • Riassetto sala consumazione; • Sostituzione sacchi raccolta differenziata; • Stoccaggio dei sacchi nella zona preposta; • Supporto al rifornimento stoviglie alle linee di distribuzione;
SERVIZI OPZIONALI	
G (Servizio cassa)	Il presente servizio consiste nelle operazioni di registrazione degli accessi tramite il sistema informatico in dotazione dell'Azienda; tale operazione prevede l'identificazione dell'utente tramite badge o altro strumento di natura informatica individuato dall'azienda, registrazione del pasto e della composizione con l'eventuale dettaglio se richiesto, l'addebito/riscossione del pasto con le modalità previste dal regolamento di accesso al servizio di ristorazione, il controllo della composizione vassoio. Si richiede inoltre la rendicontazione per turno di servizio e la trasmissione di eventuale documentazione se richiesta. L'addetto dovrà compiere tutte le operazioni connesse al corretto funzionamento giornaliero del sistema (accensione, aggiornamento e scarico dati). Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno concordate dal referente dell'Impresa con il Servizio Ristorazione dell'Azienda.
H (Servizio Rifornimento)	Il presente servizio consiste nelle operazioni di trasporto manuale di pietanze disposte in gastronorm dalla cucina, utilizzando appositi carrelli messi a disposizione dall'Azienda, o dai carrelli caldi di



M01 I01 P22

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

	mantenimento, alle aree distribuzione self e nell'allestimento e rifornimento di prodotti nelle vetrine refrigerate. Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda DSU al Responsabile del Servizio.
I (Servizio di sporzionamento e invaschettamento e distribuzione)	Il presente servizio consiste nelle operazioni di sporzionatura e somministrazione all'utenza presso le linee self service e di invaschettamento e sigillatura dei pasti da asporto caldi e freddi, da parte di personale con idonea formazione igienico-sanitaria, di primi, secondi e contorni, secondo le modalità operative e le grammature che saranno fornite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda DSU al Responsabile del Servizio.
L (Servizio Movimentazione Merci)	Il presente servizio fa riferimento alle operazioni di movimentazione manuale delle merci che si rendano necessarie, in maniera non continuativa, oltre a quelle già previste all'interno dei servizi ordinari. Le attività devono essere svolte nel rispetto di quanto prescritto con riferimento ai servizi ordinari di movimentazione merci. Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda DSU al Responsabile del Servizio.
M (Servizio trasporto)	Il presente servizio fa riferimento alle operazioni di trasporto di pasti, semilavorati, derrate, documenti, che si rendano necessarie, in maniera non continuativa, oltre a quelle già previste all'interno dei servizi ordinari. Le attività devono essere svolte nel rispetto di quanto prescritto con riferimento ai servizi ordinari di trasporto. Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda DSU al Responsabile del Servizio.
N (Servizio Pulizie)	Il presente servizio fa riferimento alle operazioni di pulizia di locali e arredi, che si rendano necessarie, in maniera non continuativa, oltre a quelle già previste all'interno dei servizi ordinari. Le attività devono essere svolte nel rispetto di quanto prescritto con riferimento ai servizi ordinari di pulizia. Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda DSU al Responsabile del Servizio.

3c) rischi specifici

Collegati all'uso di sostanze o prodotti chimici o all'esposizione ad agenti fisici

FASE /FASI	RISCHIO	FASE /FASI	RISCHIO
A/B/C /N	Agenti chimici: Utilizzo di prodotti per la pulizia e disinfezione dei locali		Gas tossici
	Agenti cancerogeni mutageni		Gas compressi non tossici
A/B/C /N	Agenti biologici: smaltimento rifiuti speciali e pulizia sanitari		Liquidi criogeni
	Radiazioni laser		Agenti chimici infiammabili e/o esplosivi



M01 I01 P22

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

	Radiazioni ionizzanti	A/B/ C/D/ E/F/H I/L/M /N	Organi meccanici in movimento
	Radiazioni non ionizzanti	A/N	Lavoro in quota (> 2 metri)
A/B/C /N	Carichi sospesi	A/C/ D/E/ L/M/ N	Automezzi di lavoro
A/B/C /N	Rumore		Vibrazioni
	Altro	A/B/ C/I/N	Rischi da apparecchiature speciali: Apparecchiature industriali da cucina così come indicate nell'allegato 6 Tabella C.

3d) rischi convenzionali

Connessi all'attività di lavoro ed all'uso delle apparecchiature, impianti presenti nelle aree di lavoro

FASE/ FAI	RISCHIO	FASE/ FAI	RISCHIO
	Rete fognaria		Rete idrica antincendio
	Distribuzione acqua		Rete di trasmissione dati
A/B/G /I/N	Impianto elettrico: Utilizzo di attrezzature collegate alla rete elettrica	A/B/C /D/E/ F/G/H /I/L/ M/N	Inciampo
	Impianti di ventilazione e di aerazione	A/C/D /E/ L/M/N	Investimento cose/persona
	Distribuzione gas tecnici	A/B/C /D/E/ F/G/H /I/L/ M/N	Aspetti organizzativi/gestionali: Coordinamento con le attività svolte ordinariamente nei luoghi
	Rete telefonica		Altro (Specificare)

PARTE 4 – VERIFICA ATTIVITA' INTERFERENZIALI

"Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti" (Determinazione autorità vigilanza n°3 del 5 marzo 2008). Ciò premesso si può ipotizzare che vi siano contratti di appalto dove i rischi interferenziali siano nulli o, viceversa, ove si verifichi un contatto rischioso. Si può ipotizzare inoltre che le misure da intraprendere per ridurre tali rischi possano essere a costo zero oppure onerosi e in tal caso deve essere compilato il quadro "determinazione dei costi per la sicurezza".



M01 I01 P22

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La ditta, in base alle proprie esperienze e valutazioni, può comunque segnalare una attività interferente pericolosa e richiedere una modifica al DUVRI.

4b) appalto a contatto rischioso

Analizzate le modalità di esecuzione dei lavori nelle varie fasi è stato rilevato che le interferenze tra le attività istituzionali e quelle della Ditta sono da considerarsi a contatto Rischioso per cui è indispensabile definire le misure di prevenzione per la sicurezza e i relativi costi che non saranno soggetti a ribasso d'asta.

Fasi di lavoro	Prevenzione da adottare
A (Pulizia Cucina, Refettori, Magazzini, Uffici, Aree Comuni, Aree Esterne)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente X Delimitazione aree di lavoro X Posa apposita cartellonistica provvisoria: segnalazione pavimenti scivolosi X Utilizzo di specifici DPI (es. guanti, calzature antiscivolo) X Protezione contro l'eventuale rischio di caduta nel vuoto e caduta di oggetti dall'alto X Rispettare limite velocità 30 km/h in tutte le aree di competenza dell'Azienda X I prodotti per la pulizia utilizzati devono essere conservati nei luoghi appositi nel loro contenitore originale e nel caso in cui sia necessario frazionare i prodotti è necessario apporre sulla ogni confezione un'etichetta indicante il nome originale del prodotto che rimanda alla relativa scheda di sicurezza X Evitare lo stoccaggio di materiale in quantità che possano incidere sulla valutazione del carico di incendio dei locali assegnati X Utilizzo di componenti e apparecchi elettrici marcati CE ed in buono stato di conservazione X Verificare della compatibilità fra la potenza di assorbimento dell'apparecchio e quella del quadro di allacciamento X Verifica che i cavi elettrici siano sollevati da terra o disposti lungo i muri X Divieto assoluto di lasciare incustodite tutte le strumentazioni di lavoro allo scopo di evitare pericoli per i Dipendenti dell'Azienda DSU e delle Ditte Appaltatrici e per gli Studenti o visitatori X Durante l'esecuzione del servizio si dovrà tener conto della necessità di garantire sempre sgombre le vie di accesso a eventuali mezzi di soccorso, nonché le uscite stesse della struttura.
B (Servizio Sbarazzo e Lavaggio di Stoviglie, Utensili e Contenitori Vari)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente X Delimitazione aree di lavoro per limitare le interferenze con il Personale impiegato in altre attività X Utilizzo di specifici Dispositivi di protezione dell'udito (DPI) con effettuazione di formazione specifica X Valutazione del rischio rumore X Affissione specifiche informative riguardanti il rischio rumore nelle aree considerate rischiose X Formazione e addestramento all'utilizzo dei macchinari X Specifica formazione sulle modalità di smontaggio e pulizia di attrezzature pericolose quasi affettatrici e tagliaverdure.



M01 I01 P22

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

	X Affissione specifiche istruzioni relative alle modalità di smontaggio e pulizia di attrezzature pericolose quasi affettatrici e tagliaverdure. X Collocazione dei carrelli in aree destinate evitando di ostruire i percorsi di esodo X Divieto assoluto di lasciare incustodite tutte le strumentazioni di lavoro allo scopo di evitare pericoli per i Dipendenti dell'Azienda DSU e delle Ditte Appaltatrici e per gli Studenti o visitatori X Durante l'esecuzione del servizio si dovrà tener conto della necessità di garantire sempre sgombre le vie di accesso a eventuali mezzi di soccorso, nonché le uscite stesse della struttura.
C (Servizio di raccolta e smaltimento rifiuti)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente X Formazione e addestramento utilizzo montacarichi e macchina tritacartoni X Protezione contro l'eventuale rischio di caduta nel vuoto e caduta di oggetti dall'alto X DPI protezione del capo operatore a terra X DPI protezione udito con effettuazione di formazione specifica X Delimitazione aree di lavoro X Posa apposita cartellonistica provvisoria: segnalazione eventuali sversamenti X Trasporto rifiuti speciali in appositi contenitori X Utilizzo di specifici DPI (es. guanti, calzature antiscivolo) X Divieto assoluto di lasciare incustodite tutte le strumentazioni di lavoro allo scopo di evitare pericoli per i Dipendenti dell'Azienda DSU e delle Ditte Appaltatrici e per gli Studenti o visitatori X Durante l'esecuzione del servizio si dovrà tener conto della necessità di garantire sempre sgombre le vie di accesso a eventuali mezzi di soccorso, nonché le uscite stesse della struttura.
D (Servizio Trasporto pasti)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente X Rispettare limite velocità 30 km/h in tutte le aree di competenza dell'Azienda X Durante l'esecuzione del servizio si dovrà tener conto della necessità di garantire sempre sgombre le vie di accesso a eventuali mezzi di soccorso, nonché le uscite stesse della struttura.
E (Servizio Movimentazione Merci)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente X Utilizzo di specifici DPI (es. guanti, calzature antiscivolo) X Delimitazione aree di lavoro X Posa apposita cartellonistica provvisoria: segnalazione eventuali sversamenti X Durante l'esecuzione del servizio si dovrà tener conto della necessità di garantire sempre sgombre le vie di accesso a eventuali mezzi di soccorso, nonché le uscite stesse della struttura.
F (Servizio hostess di sala)	X Posa apposita cartellonistica provvisoria: segnalazione eventuali sversamenti
G (Servizio cassa)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente



M01 I01 P22

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

H (Servizio Rifornimento)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente X Posa apposita cartellonistica provvisoria: segnalazione eventuali sversamenti X Durante l'esecuzione del servizio si dovrà tener conto della necessità di garantire sempre sgombre le vie di accesso a eventuali mezzi di soccorso, nonché le uscite stesse della struttura
I (Servizio di sporzionamento e invaschettamento e distribuzione)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente X Posa apposita cartellonistica provvisoria: segnalazione eventuali sversamenti X Durante l'esecuzione del servizio si dovrà tener conto della necessità di garantire sempre sgombre le vie di accesso a eventuali mezzi di soccorso, nonché le uscite stesse della struttura
L (Servizio Movimentazione Merci opzionale)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente
M (Servizio trasporto opzionale)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente
N (Servizio pulizie opzionale)	X Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente

DETERMINAZIONE DEI COSTI PER LA SICUREZZA				
Descrizione misura	Unità di misura	Unità	Prezzo	Importo
Riunione di coordinamento	Costo/ora	8	€ 50,00	€ 400,00
Controllo dei luoghi e delle attrezzature per una efficace attuazione dei piani di emergenza durante l'esecuzione dei lavori	Costo/ora	8	€ 35,00	€ 280,00
Informazione e formazione dei lavoratori sulle specifiche procedure di Emergenza e sui rischi presenti	Costo/ora	130	€ 35,00	€ 4.550,00
Cavalletto di segnalazione pavimento bagnato/scivoloso	Costo/unità	20	€ 10,00	€ 200,00
Cavalletto bifacciale	Costo/unità	6	€ 15,00	€ 90,00
Nastro segnaletico bifacciale in polietilene colore bianco rosso. Dispenser 200 mt x H 7 cm	Costo/unità	20	€ 7,00	€ 140,00



M01 I01 P22

Importo totale costi della sicurezza € 13.930,00

RIUNIONE DI COORDINAMENTO

[illegible]

A termini dell'Art. 26 D. Lgs. 09 aprile 2008 n. 81 coordinato con D. Lgs. 03 agosto 2009 si forniscono dettagliate informazioni sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Tutto il personale delle ditte esterne che opera all'interno della struttura oggetto del contratto ha l'obbligo di avvertire preventivamente il Responsabile della Struttura prima dell'inizio dei lavori al fine di coordinare gli interventi in maniera sicura.

Ovunque:

- è vietato fumare;
- è fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, obblighi, dispositivi di emergenza, evacuazione e salvataggio) contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici;



M01 I01 P22

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

- è vietato accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai lavori;
- è vietato trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito con il Committente;
- è vietato compiere, di propria iniziativa, manovre o operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- è vietato ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- è vietato sostare con autoveicoli al di fuori delle aree adibite a parcheggio, fatto salvo per il tempo strettamente necessario al carico/scarico del materiale.
- nelle zone autorizzate al transito veicolare, procedere a passo d'uomo rispettando la segnaletica ed il codice della strada.

Il personale delle imprese appaltatrici operanti all'interno delle strutture dell'Istituto deve essere munito ed indossare in modo visibile l'apposita tessera di riconoscimento.

Procedure d'emergenza adottate

La ditta deve prendere visione delle misure e delle procedure di emergenza.

Al verificarsi di una qualsiasi emergenza tutti sono tenuti ad attivarsi senza compromettere la propria e l'altrui incolumità.

Ogni edificio dispone di Piani Emergenza, Piante indicanti le vie di esodo e le uscite di sicurezza, Cassette di primo soccorso.

Al segnale di evacuazione è necessario avviarsi verso le uscite di sicurezza.

È vietato l'uso degli ascensori in caso di emergenza.

I numeri di telefono per attivare gli enti esterni sono:

ENTE PREPOSTO	CONTATTO
NUMERO UNICO D'EMERGENZA	112

Luogo e data

Timbro e Firma (Committente).....

Da restituire al Committente, sottoscritto per presa visione e accettazione

Luogo e data

Timbro e Firma (Ditta).....

PARTE 6 - ATTIVITÀ SVOLTA DALLA DITTA

Generalità



M01 I01 P22

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA
INTERFERENZA**

Ragione sociale	
Sede Legale	
Partita IVA	
Numero di telefono	
Numero di fax	
Attività svolte	
Settore	

Funzioni in materia di prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro della Ditta

Datore di Lavoro	
Responsabile Servizio di prevenzione e protezione	
Medico Competente	
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)	
Addetti emergenza e primo soccorso presenti durante i lavori, ove necessari	
Responsabile delle attività svolte nella struttura interessata dal contratto La persona designata è professionalmente idonea a svolgere le mansioni affidate	

Altre informazioni

Descrizione dei lavori (ulteriori rispetto a quelle indicate nella parte prima dei DUVRI)	
Attrezzature e materiali utilizzati (in caso di agenti chimici pericolosi allegare Schede di Sicurezza)	
Misure che si ritengono necessarie per eliminare ovvero ridurre al minimo le interferenze (ulteriori rispetto a quelle indicate nella parte prima dei DUVRI)	
NOTE	

Allegati:

- ☐ Cronoprogramma delle attività
- ☐ Dichiarazione sostitutiva atto di notorietà (solo per contratti diversi da quelli di appalto ovvero nei casi in cui le dichiarazioni ivi contenute non siano già espresse in altra documentazione contrattuale)

Luogo e data

Timbro e Firma