



CITTA' DI TORINO



DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI
AREA AMMINISTRATIVA
SERVIZIO ACQUISTI BENI E SERVIZI

PENALITA' COMMINATE NEL PERIODO 1/1/2019-30/06/2019 ALLE DITTE AGGIUDICATARIE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE				
DITTA	DATA DI COMUNICAZIONE E DELLA PENALITA'	IMPORTO IRROGAZIONE PENALITA'	ARTICOLO DEL CAPITOLATO D'APPALTO VIOLATO	ESTREMI DELLA DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE
CAMST	28-01-2019	2.500,00 EURO	26-11-34	2019/55576/007
EUTOURIST	17/12/2018	1.500,00 EURO	23-44	2019/65275/007
EUTOURIST	17/01/2019	1.000,00 EURO	9	2019/59711/007
EUTOURIST	01/02/2019	500,00 EURO	26	2019/62060/007
EUTOURIST	17/05/2019	500,00 EURO	30-39	2019/63658/007
LADISA	17-04/2019	1.000,00 EURO	30	2019/64097/007
LADISA	31/05/2019	1.000,00 EURO	5	2019/65387/007

Articoli dal Capitolato d'appalto violati

Art. 11 - Materiali di consumo e lavaggio

a) pasti veicolati

Sono a carico dell'I.A. la fornitura dei vassoi a scomparto e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovagliette monouso laddove necessarie, guanti monouso ecc.).

I tovaglioli devono essere in carta riciclata o rigenerata assolutamente atossica, a doppio velo e con dimensioni non inferiori a cm 33 x 33.

I vassoi dovranno essere rigorosamente di colore arancio come previsto dal repertorio d'immagine "Alberico" (con riferimento alla composizione di tale colore si rinvia all'allegato n 2f).

a1) All'avvio dell'appalto le I.A. dovranno garantire la fornitura di stoviglie riutilizzabili nonché il loro lavaggio e sanificazione come in appresso specificato. Tale servizio dovrà essere garantito in tutte le scuole dell'obbligo presenti nei lotti aggiudicati nonché nelle scuole del preobbligo sprovviste di lavastoviglie (se ne prevede una nel lotto 5 e una nel lotto 7).

Le stoviglie devono possedere le seguenti caratteristiche:

- bicchieri in polycarbonato (h. circa 10 cm – diametro circa 7 cm, interno liscio)
- piatto fondo in melamina per il primo (misure da definire – colore giallo chiaro, idonei a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore)
- piatto bicomparto in melamina per il secondo e contorno (misure da definire - colore giallo chiaro, idonei a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore)
- ciotola in polycarbonato (diametro circa 10 cm, interno liscio)
- posate in acciaio inox 18/10 (lunghezza: coltelli circa 20 cm, forchette circa 18 cm, cucchiai circa 18 cm, cucchiaini circa 12 cm; tutta la posateria deve essere senza saldature, con fondo del manico arrotondato).

Detto materiale – di filiera comunitaria - dovrà essere infrangibile, atossico e specifico per alimenti.

Per garantire l'uniformità di dotazione delle stoviglie in tutti i lotti, l'IA è tenuta a presentare, prima dell'acquisto, idonea campionatura (per ogni tipologia di stoviglia) all'AC con allegata scheda tecnica – comprensiva di prove di cessione a caldo (con l'eccezione della posateria) - e di dichiarazione di conformità

al contatto con gli alimenti ai sensi del Reg. CE 1935/2004 al fine dell'approvazione preventiva da parte della stessa AC.

Le I.A. dovranno altresì provvedere alla sostituzione delle stoviglie usurate o rese inutilizzabili con stoviglie nuove aventi le stesse caratteristiche previste dal presente Capitolato.

Le posate e i bicchieri dovranno essere prelevati dagli utenti in idonei contenitori forniti dall'IA, senza alcuna confezione.

Al fine di evitarne il rovesciamento, piatti, bicchieri e ciotole dovranno essere sagomati in modo da potersi allocare perfettamente negli appositi scomparti dei vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti. Qualora gli scolavassoi in dotazione non siano più compatibili con le dimensioni dei vassoi utilizzati per le stoviglie pluriuso, il loro acquisto è a carico dell'IA così come gli armadi eventualmente necessari per lo stoccaggio delle stoviglie riutilizzabili.

Al termine della somministrazione dei pasti, le IA dovranno farsi carico del recupero delle stoviglie utilizzate, e del successivo trasporto, sempre con mezzi (almeno di categoria euro 4) e personale a carico dell'IA, presso idonei ambienti in cui effettuare il lavaggio e la sanificazione. Detti ambienti, da destinare al lavaggio delle stoviglie, dovranno essere collocati all'interno del centro di cottura utilizzato per la fornitura dei pasti o, in alternativa, in altri stabilimenti a ciò dedicati che siano più vicini al lotto di aggiudicazione rispetto allo stesso centro di cottura.

All'interno delle strutture scolastiche, le operazioni di consegna, stoccaggio e recupero delle stoviglie utilizzate dovranno essere effettuate senza arrecare turbativa alcuna al corretto funzionamento del servizio, mediante apposite procedure dirette a velocizzare il flusso degli utenti che hanno terminato il pasto.

a2) In casi del tutto eccezionali, a seguito di richiesta motivata e documentata dell'IA, l'A.C. potrà temporaneamente autorizzare – in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili - piatti, bicchieri e posate monouso, in materiale plastico per alimenti, di filiera comunitaria, prodotti e confezionati secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, con colorante idoneo al contatto alimentare.

La fornitura deve essere costituita per ogni utente da 1 vassoio, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo, 1 piatto per il contorno (o piatto biscomparto), 1 piatto per la frutta, posate, 2 tovaglioli di carta. A seguito di richiesta dell'A.C., le IA. dovranno fornire alle scuole un set di forchette e coltelli in acciaio inox sino ad un massimo di 2 coltelli e 2 forchette per classe.

b) pasti preparati in loco

Premesso che è obbligatorio l'utilizzo delle stoviglie multiuso in dotazione presso le scuole del preobbligo, è a carico dell'IA. il lavaggio delle stoviglie con l'utilizzo delle lavastoviglie in dotazione presso le cucine.

Ove non fosse possibile temporaneamente l'utilizzo della lavastoviglie, l'IA. dovrà provvedere alla fornitura e lavaggio di posate, piatti e bicchieri secondo quanto indicato al punto a1.

c) pasti veicolati e preparati in loco

l'IA. dovrà provvedere alla fornitura di idonee caraffe munite di coperchio come precisato all'art. 27, al fine del consumo dell'acqua di rete.

Art. 23 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 2c – *tabelle dietetiche* -).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ciascuna preparazione alimentare destinata alla veicolazione di ogni singola scuola, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non e' consentita una variazione di peso in difetto.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della IA. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

L'IA., sulla base delle tabelle dietetiche (allegato n. 2c) che forniscono le grammature "a crudo" degli alimenti, deve predisporre una tabella, da presentare all'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico, relativa alla conversione "a cotto" dei piatti previsti dal menù.

Nelle scuole del preobbligo deve essere altresì presente istruzione operativa che consenta, sulla base della tabella delle grammature "a cotto", predisposta dalla IA, di sporzionare le derrate, anche con l'ausilio di attrezzature/contenitori/piatti campione. Su richiesta dell'A.C., deve essere utilizzato il sistema del piatto campione.

Nelle scuole dell'obbligo l'IA, per garantire il rispetto della grammatura, deve utilizzare la metodica del "piatto campione"; il medesimo deve essere allestito per ogni componente del pasto non distribuito a numero

ed esposto per tutta la durata della distribuzione in luogo ben visibile. Al termine della distribuzione, tale piatto deve essere eliminato.

L'IA deve garantire con adeguati utensili e strumenti di pesatura il rispetto delle grammature in fase di porzionatura e distribuzione dei pasti, sulla base delle prescrizioni fornite dall'AC, anche a seguito delle indicazioni fornite dai servizi ASL competenti.

Art. 30 - Diete speciali

a) L'IA. dovrà approntare le diete speciali per i bambini e il personale scolastico avente diritto al pasto affetti da patologie legate all'alimentazione, sulla base degli schemi dietetici fatti pervenire dall'A.C.. La dieta speciale dovrà essere attivata non oltre il terzo giorno feriale successivo al ricevimento dello schema dietetico.

E' previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici come da Tabelle Merceologiche (allegato n. 2b).

In merito alle fasi di gestione delle diete per patologie legate all'alimentazione (compresa la celiachia) , si rimanda all'allegato n. 2g – *indicazioni operative per la gestione diete per patologia* - contenente disposizioni operative (comprendenti quelle a tutela dei diabetici) a cui l'IA si deve scrupolosamente attenere nelle fasi di preparazione e – laddove prevista - distribuzione delle diete speciali.

A titolo meramente esemplificativo si precisa che negli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011 la media giornaliera di diete speciali durante il calendario scolastico nei lotti da 1 a 8 è la seguente:

CELIACHIA		ALLERGIA		INTOLLERANZA		FAVISMO		ALTRO		TOT.
Obbl	Pre-Obbl	Obbl	Pre-Obbl	Obbl	Pre-Obbl	Obbl	Pre-Obbl	Obbl	Pre-Obbl	
186	59	269	276	34	71	54	33	233	285	1500

Nello stesso periodo, durante l'apertura del Soggiorno di Loano - lotto 9 le diete speciali giornaliere erogate sono state mediamente n. 30.

b) Su semplice richiesta dell'A.C., con un preavviso di almeno dieci giorni, I.A. dovrà provvedere anche all'elaborazione degli schemi dietetici, nell'ambito delle linee operative indicate dall'A.C., senza alcun compenso aggiuntivo.

L'IA. dovrà assegnare un dietista ogni 2.500 pasti giornalieri (come indicati nell'all. 1 a della sez. 1); il dietista deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione.

Gli schemi dietetici dovranno essere elaborati entro due giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione ed attivati nei plessi scolastici entro i tre giorni lavorativi successivi o entro un termine più lungo individuato eventualmente dall'A.C.. L'A.C., a seguito di richiesta dell'IA., potrà concordare eventuali deroghe dei termini qualora pervengano contemporaneamente richieste di diete speciali in numero particolarmente significativo.

Gli schemi dietetici, elaborati sulla base dei menù previsti dal presente capitolato, dovranno generalmente essere predisposti in corrispondenza della rotazione dei menù (da estivo ad invernale e viceversa) e in funzione dell'inizio dell'anno scolastico specialmente per i nuovi utenti del servizio.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'IA. eventuali revisioni degli schemi dietetici in caso di necessità (es. variazione certificazione medica, cambio fascia d'età come da tabelle dietetiche, ecc.).

L'IA. dovrà farsi carico di uniformare in tutti i lotti di propria competenza gli schemi dietetici per gli utenti con eguale patologia appartenenti alla stessa fascia d'età (come da tabelle dietetiche).

5 - Manutenzione dei locali

La manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'IA., che dovrà garantire la loro perfetta efficienza. Per manutenzione ordinaria si intende in particolare (a titolo meramente esemplificativo):

- la tinteggiatura delle pareti della cucina/refettorio e locali ad essi pertinenti nonché degli infissi interni ed esterni;

- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;

- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti - inclusi quelli con comandi non manuali (con leva a gomito o a pedale) - ove non più riparabili; - le disotturazioni degli scarichi, anche con l'impiego di canal jet se necessario (previo accordi col personale comunale), nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina/locali;

- l'installazione, qualora necessaria per garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie, la sostituzione o riparazione di zanzariere; - la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- l'installazione e sostituzione di molle chiudi-porta;
- l'installazione, laddove mancanti (anche nei refettori di nuova realizzazione), e riparazione degli isolanti acustici collocati nei soffitti dei refettori, anche nel caso in cui gli isolanti acustici servano parzialmente altri locali della scuola non destinati al servizio di ristorazione;
- l'installazione e sostituzione di coprispigli;
- l'installazione e sostituzione di idonea banda paraurti a parete ad altezza di sedie, carrelli, contenitori raccolta rifiuti;
- la sostituzione e la posa dei copriwater dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti e alla distribuzione pasti. Per quanto attiene all'ambiente mensa nelle scuole dell'obbligo dovranno essere utilizzati rigorosamente i seguenti colori per la tinteggiatura, zoccolatura, ecc. previsti dal repertorio d'immagine "Alberico":
- pareti bianche e/o azzurre (se possibile circa il 25% azzurro);
- zoccoli, contorni, finiture, decorazioni geometriche, ecc.: blu.

Con riferimento alla composizione dei colori si rinvia all'allegato n. 2f . – *tabella colori da repertorio di immagine "Alberico cuoco amico"*. Sono ancora a carico dell'I.A.:

- la sostituzione o riparazione dei boiler elettrici, compresa la sostituzione di boiler con maggiore capacità, qualora ciò sia necessario per migliorare le condizioni igienico-sanitarie;
- la rimozione di lavelli in ceramica presso cucine/locali lavaggio vassoi, previo accordo con i tecnici dell'A.C. con l'onere di smaltimento delle macerie presso gli appositi centri indicati dal gestore della raccolta rifiuti. Poiché la pavimentazione di cucine e refettori è costituita da piastrelle antisdrucciolo, si raccomanda, negli interventi di sostituzione o ripristino, di mantenere tale fondamentale caratteristica per una maggiore sicurezza del personale operante. E' assolutamente vietato l'utilizzo di elementi aggiuntivi ai rubinetti quali gomme da giardino, lance, rompigitto in plastica. E' altresì vietato cospargere i pavimenti utilizzando abbondanti quantità d'acqua gettata direttamente con secchi. Si fa divieto assoluto di gettare rifiuti solidi, alimentari e non, negli scarichi dei lavelli, dei pozzetti, dei pentoloni e dei servizi igienici.

Tutti gli interventi sopra indicati, da gestire secondo le modalità impartite dall'A.C., non comporteranno oneri aggiuntivi per l'A.C. Qualora la Ditta non esegua gli interventi a suo carico, fermo restando l'applicazione di eventuali penali, provvederà l'A.C. ponendone il relativo costo a carico della Ditta inadempiente.

26 - Struttura del menù

a) scuole dell'obbligo

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane o grissini

frutta o dessert

acqua di rete a volontà

L'A.C. potrà valutare l'opportunità di inserire dei piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto o in sostituzione del primo piatto e del contorno. In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 75 minuti dovrà comunque provvedere alla relativa sostituzione come segue, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità, che sarà contestata all'IA:

1° Piatto - pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con una merendina confezionata o con cioccolata in tavolette o con budino;

2° Piatto - Tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno - succo di frutta;

Frutta - altro alimento simile, o dessert o merendina confezionata.

b) scuole del

preobbligo

Pranzo

un primo piatto

un secondo

piatto un
contorno
pane o grissini
frutta o dessert
acqua di rete a volontà

Merenda e acqua di rete a volontà qualora la merenda non preveda in associazione una bevanda. Per gli utenti di età inferiore ai 12 mesi deve essere fornita acqua minerale conforme alle tabelle Merceologiche. Per i menù riguardanti gli utenti dei nidi d'infanzia fino ai mesi 12, si rinvia a quanto indicato sulle Tabelle Dietetiche (allegato n. 2c)

34 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

Le IA devono essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004. Inoltre detto piano deve recepire le disposizioni operative indicate nell'allegato 2n - *indicazioni operative per l'impostazione dei piani aziendali di autocontrollo*-. L'IA deve elaborare i diagrammi di flusso delle preparazioni previste dai menù suddivisi fra i pasti preparati in loco e i pasti preparati nei centri di cottura e successivamente veicolati nelle scuole. Detti diagrammi di flusso devono descrivere il processo di produzione e di lavorazione, dalla fase di ricevimento merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (apertura confezioni, nettatura e taglio vegetali, scongelamento, preparazione impasti a caldo e a freddo), cottura, abbattimento e riattivazione, stazionamento successivo a cottura, confezionamento e porzionatura e somministrazione, fino alla fase di sanificazione dei locali e delle attrezzature, prestando particolare attenzione agli stazionamenti durante la produzione, nonché alle contaminazioni crociate. Le fasi di cui sopra sono ritenute minime, pertanto l'elaborazione del diagramma di flusso deve prenderle obbligatoriamente tutte in considerazione, fatte salve eventuali scelte aziendali di aumentare il numero delle medesime. L'elaborazione dei diagrammi di flusso può riguardare ogni singola preparazione o raggruppare le preparazioni analoghe fra loro (es. primi in brodo, primi asciutti, secondi impanati ecc.). In ogni caso è raccomandato l'utilizzo di un sistema che rappresenti la sequenza logico-temporale delle fasi di lavorazione; le stesse possono essere numerate ed identificate con una definizione che descriva sinteticamente l'evento o l'attività (es. 1) Ricevimento materie prime; 2) Stoccaggio; ecc.). Il monitoraggio e la registrazione delle fasi ritenute CCP deve essere effettuato in modo costante e non a campione. Per tutte le scuole, la parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione deve essere depositata in copia presso le scuole stesse. Le IA devono inoltrare all'AC all'inizio di ogni anno scolastico, in copia controllata, i manuali di autocontrollo dei Centri di cottura e delle sedi decentrate, completo di procedure, istruzioni di lavoro e fac simile dei moduli utilizzati per le registrazioni. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione dei suddetti manuali. In ogni struttura scolastica deve essere presente un documento dove registrare tempestivamente le non conformità aziendali.

44 - Contenitori per pasti destinati alla veicolazione

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV, V e X, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti. Si dovrà fare uso di contenitori isotermitici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la chiusura, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni o ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e di evitare la fuoriuscita di alimenti. Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori isotermitici, idoneamente identificato.

Le gastronomici in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento. Le gastronomici contenenti vegetali in foglia cotti, devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua. I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). L'IA. deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione nei plessi scolastici.

9 - Servizio di derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. deve provvedere con personale o ditta specializzata a interventi di derattizzazione e disinfestazione (compresi gli infestanti alati) nei locali delle scuole di propria competenza (cucina e locali pertinenti per le scuole del preobbligo, refettori e locali pertinenti per le scuole dell'obbligo, ossia tutti i locali soggetti a vigilanza sanitaria). Detti interventi devono essere in numero di quattro nell'arco di un intero anno scolastico (da settembre a giugno) ed attivati indicativamente ogni due mesi. Poiché la vigilanza diretta sui locali di competenza della I.A. è a carico della stessa, questa deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti.

L'I.A. deve provvedere ad esporre nelle cucine delle scuole del preobbligo e nei refettori delle scuole dell'obbligo, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso le cucine delle scuole del preobbligo o il refettorio (o locali annessi) delle scuole dell'obbligo:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni;
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati;

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo ferma restando la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio. La procedura deve identificare, inoltre, un valore limite oltre il quale è necessario attuare delle azioni correttive.

39 – Rilevazione corpi estranei

Se nel pasto vengono rilevati corpi estranei, il personale della scuola presente al momento del ritrovamento dà immediata comunicazione al personale dell'I.A. e all'ufficio controllo qualità del Servizio di Ristorazione scolastica. Sulla base delle informazioni ricevute, il suddetto ufficio valuterà se autorizzare la consegna del corpo estraneo ai dipendenti dell' I.A. o, per contro, inviare quanto prima nella scuola un incaricato che provvederà al ritiro di quanto ritrovato. Nel caso si optasse per la seconda ipotesi, il personale della scuola provvederà a riporre il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) al fine di evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi. Contestualmente il personale della scuola provvederà ad inoltrare una comunicazione scritta all'ufficio controllo qualità nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del ritrovamento (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc) al fine di consentire all'ufficio preposto di agire secondo le disposizioni capitolari. Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.