



## CITTA' DI TORINO

### DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI - SERVIZIO ACQUISTO BENI E SERVIZI

---

# CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI DELL'OBBLIGO, NELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI - PERIODO 01/09/2018 – 31/08/2021

## ***Allegato 1m - CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE CRITICITÀ E NON CONFORMITÀ***

### ***1) OBIETTIVI ED AMBITO DI APPLICAZIONE***

I presenti *Criteri di valutazione delle criticità e non conformità* sono stati redatti nell'ambito del sistema di certificazione di qualità del Servizio *Ristorazione* del Comune di Torino. La relativa applicazione al Capitolato speciale d'appalto persegue i seguenti obiettivi:

a) garantire che la valutazione delle criticità e delle non conformità emerse nell'attività di controllo dell'A.C. e/o di altri soggetti avvenga con modalità omogenee e sia correlata a dati costanti nel tempo, affinché tale valutazione sia oggettiva ed univoca nella massima misura, il servizio sia correttamente eseguito e migliori costantemente;

b) individuare le modalità per l'irrogazione all'I.A. le penali di cui all'art. 29 del Capitolato in base ai principi di appropriatezza e proporzionalità alla non conformità eventualmente riscontrata, qualora riscontri criticità, omissioni, irregolarità, violazioni ed inadempimenti che non consentano la regolare esecuzione del servizio o di una sua parte, l'A.C. applica i presenti Criteri, che prevedono apposite istruzioni nell'ambito del Sistema di gestione per la Qualità del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Torino. L'elenco delle criticità e delle non conformità contenuto nella successiva Tabella 2 è meramente esemplificativo e non esaustivo; l'A.C. può pertanto irrogare le penali anche in casi non espressamente riportati nell'elenco, ma rilevanti rispetto all'esecuzione del servizio. In tali casi l'A.C. individua le relative classi di gravità desumendole dalle fattispecie più assimilabili elencate nella Tabella 2. Per ogni altro riferimento ai presenti Criteri si rinvia all'art. 29 del Capitolato.

### ***2) DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ***

#### ***2.1 - Criticità di prodotti/servizi***

Il Servizio RISTORAZIONE della DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI ha individuato e tipizzato alcune classi di gravità relative alle criticità/non conformità riscontrate, al cui verificarsi corrisponde la relativa modalità di valutazione basata su due dimensioni importanti per la rilevanza che esse possono assumere nell'ambito dell'esecuzione del servizio; tali dimensioni sono rispettivamente la sicurezza e la reiterazione.

*Sicurezza*: valuta se la criticità riscontrata comporta rischi di tipo igienico-sanitario per il consumatore.

*Reiterazione*: valuta la ripetizione nel tempo della medesima non conformità che può comportare il passaggio all'emissione di non conformità avente livello di criticità superiore, quando il numero delle non conformità registrate aventi il medesimo "Oggetto della criticità /non conformità" diventa maggiore di cinque (5).

La classe di gravità per valutare la criticità/non conformità osservata è determinata dagli incroci fra le due dimensioni, come si illustra nella successiva Tabella 1.

## 2.2 - Interpretazione e gestione degli esiti analitici

La valutazione dei risultati analitici viene effettuata secondo una classificazione analoga alle non conformità di prodotto/servizio e secondo i criteri di seguito descritti.

Per le analisi microbiologiche:

- superamento dei limiti previsti dalla normativa vigente per i criteri di sicurezza alimentare (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., Enterotossine stafilococciche, *Cronobacter* spp./*Enterobacter sakazakii*, *Campylobacter* spp. termofili, *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, *Vibrio* spp. potenzialmente enteropatogeni, Virus epatite A, *Escherichia coli* O157 e altri STEC, Istamina);
- superamento dei limiti previsti dalla normativa vigente per i criteri di igiene del processo e dei valori guida (Microrganismi mesofili aerobi, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Lieviti, Muffe).

I risultati delle analisi microbiologiche sugli alimenti possono essere valutati:

- sulla base della presenza o assenza del microrganismo patogeni;
- sulla base del numero di unità formanti colonia (UFC/g) o del numero più probabile (MPN), classificati in: soddisfacente, accettabile o non soddisfacente (in alcuni casi un alimento appartenente alla categoria “non soddisfacente”, in seguito alla valutazione del rischio, può risultare anche “potenzialmente dannoso”).

Il superamento dei limiti previsti dalla normativa vigente e dalle Linee Guida il campione viene considerato “non conforme”.

Per le analisi chimiche:

- superamento dei limiti previsti dalla normativa vigente il campione viene considerato non conforme.

Valori non conformi ripetuti su:

- campioni analoghi che non evidenziano la presenza di microrganismi patogeni o potenzialmente dannosi
- tamponi di superfici per verifica efficacia sanificazione
- campioni sottoposti ad analisi chimica

determinano apertura di non conformità di gravità media in quanto, indicano problematiche legate ai processi di produzione, di sanificazione, o di valutazione del fornitore come indicato nella seguente Tabella 1.

**Tabella 1**

CLASSE DI GRAVITA' DELLE NON CONFORMITA'	RISCHI PER LA SICUREZZA	REITERAZIONE	
		< = 5 <sup>(1)</sup>	> 5 <sup>(3)</sup>
Molto grave	SI	< = 5 <sup>(1)</sup>	> 5 <sup>(3)</sup>
Grave	SI	< = 5 <sup>(1)</sup>	> 5 <sup>(2)</sup>
Media	NO	< = 5 <sup>(1)</sup>	> 5 <sup>(2)</sup>
Lieve	NO	< = 5 <sup>(1)</sup>	> 5 <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Numero di reiterazioni che non determinano il passaggio nella “Classe di gravità” delle non conformità” superiore;

<sup>(2)</sup> Numero di reiterazioni che determinano il passaggio nella “Classe di gravità delle non conformità” superiore.

<sup>(3)</sup> Contestazione d’addebiti di cui all’art. 31 della Sez. 1.

### 2.3 - Criticità e non conformità relative ad obbligazioni e prescrizioni del Capitolato e degli Allegati

La seguente Tabella 2 è relativa a tutte le criticità e alle non conformità di cui al Capitolato speciale ed ai relativi Allegati.

Tabella 2

<b>CLASSE DI GRAVITÀ</b>	<b>OGGETTO DELLA CRITICITÀ /NON CONFORMITÀ</b>
Lieve	Assenza piano annuale di manutenzione ordinaria
Lieve	Consegna prodotto/i alimentare/i non preventivamente referenziati
Lieve	Eccessivo volume degli imballaggi, non mono materiale, alimenti in monoporzione e mancato utilizzo di bio plastiche
Lieve	Esito di non conformità a seguito di analisi microbiologiche, superamento dei limiti previsti dalla normativa vigente per i criteri di igiene del processo e dei valori guida delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi non patogeni
Lieve	Mancata diffusione del piano dell’informazione rivolto a tutti gli utenti (preobbligo ed obbligo) presentato all’A.C.
Lieve	Mancata integrazione orario di lavoro e/o addetti qualora competa all’I.A. anche l’apparecchiatura e lo sparcchiamento dei tavoli, la distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali
Lieve	Mancata trasmissione dell’organigramma aziendale
Lieve	Mancata trasmissione dell’elenco dei lavoratori da impiegare in caso di eventuali sostituzioni con qualifica, ruolo e mansione da svolgere
Lieve	Mancata comunicazione all’A.C. per ciascun lotto dei nominativi inerenti: referente centro di cottura e magazzino, ispettore incaricato della vigilanza, responsabile/ rappresentante dei rapporti con l’A.C. e suo eventuale sostituto
Lieve	Mancata autorizzazione dell’A.C. per ciò che attiene al materiale impiegato per le stoviglie riutilizzabili di materie diverse da quelle consentite dal capitolato (acciaio, polipropilene e melanina)
Lieve	Mancata predisposizione del piano di manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale per l’attrezzatura e i grandi elettrodomestici
Lieve	Mancata autodichiarazione dei beni riconsegnati all’A.C alla scadenza del contratto
Lieve	Mancata attuazione della procedura di recupero degli alimenti non consumati presso le scuole
Lieve	Mancata comunicazione del rinvenimento di corpi estranei nelle derrate e nei pasti da parte della I.A. alla A.C.
Lieve	Mancata effettuazione di piatto campione per le scuole dell’obbligo

Lieve	Mancata effettuazione manutenzione ordinaria locali e attrezzature con le modalità e le tempistiche richieste dall'A.C.
Lieve	Mancata esposizione in ogni locale di refezione delle scuole dell'obbligo, del menu settimanale e di comunicazioni periodiche fornita dall'A.C. relative al servizio di ristorazione
Lieve	Mancata identificazione dei prodotti destinati all'A.C.
Lieve	Assenza procedura di disinfestazione derattizzazione
Lieve	Mancata o insufficiente fornitura di idonee caraffe per la somministrazione dell'acqua di rete
Lieve	Mancata registrazione interventi grandi elettrodomestici
Lieve	Mancato invio in edizione controllata del manuale di autocontrollo, del manuale della qualità e delle procedure aziendali all'A.C.
Lieve	Mancato invio elenco mezzi trasporto e piano trasporto
Lieve	Mancato invio annuale dell'evidenza del mantenimento delle certificazioni di qualità
Lieve	Mancato invio prospetto indicante i fornitori referenziati per ogni prodotto indicato nelle tabelle merceologiche
Lieve	Mancato rispetto della procedura di referenziamento dei fornitori
Lieve	Mancato rispetto della tempistica prevista per la sbucciatura della frutta nelle scuole d'infanzia statali
Lieve	Mancato rispetto delle prescrizioni relative alla procedura di disinfestazione e derattizzazione (es. scorretta identificazione e posizionamento esche)
Lieve	Mancato rispetto rapporto personale/utenti
Lieve	Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione
Lieve	Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione
Lieve	Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cucinatura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità, procedure ed attrezzature inadeguate, ecc)
Lieve	Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di incidente occasionale (rovesciamento, insudiciamento)
Lieve	Scorretta conservazione derrate in celle, frigoriferi, magazzini
Lieve	Scorretta gestione dei rifiuti e del relativo smaltimento
Lieve	Scorretto stoccaggio di alimenti destinati alle diete speciali
Lieve	Scorretto utilizzo dei condimenti, qualità e modalità di somministrazione
Lieve	Totale o parziale mancata consegna di materiale monouso nella singola sede di ristorazione
Media	Mancata collaborazione con le Commissioni Mensa nell'esercizio delle loro funzioni in materia di controllo e verifica sulla regolare esecuzione del servizio
Media	Mancato inoltro all'Ufficio Gestione Ristorazione della certificazione prevista dalle vigenti norme in materia di sicurezza

Media	A seguito di richiesta da parte dell'A.C., mancato adeguamento dell'organico con particolare riferimento all'elevato numero di diete speciali e menu alternativi
Media	Assenza della procedura di disinfestazione e derattizzazione
Media	Assenza di procedura di referenziamento dei fornitori
Media	Carenze di pulizia nei locali delle scuole e/o del centro di cottura
Media	Centri di cottura: carenze di manutenzione sia a carico delle strutture sia delle attrezzature
Media	Consegna alimenti difformi da tabelle merceologiche non autorizzati da A.C. a seguito di richiesta deroga di I.A.
Media	Diagrammi di flusso non in linea con i criteri minimi stabiliti dal Capitolato
Media	Etichettatura non presente, non conforme alle prescrizioni del Capitolato ed alle norme che regolano la materia
Media	Mancata esecuzione interventi di disinfestazione e derattizzazione straordinari ed immediati per presenza di roditori o insetti
Media	Flusso operativo diverso da quanto previsto dal Capitolato marcia in avanti e incroci di lavorazione
Media	In caso di non conformità di una o più parti del pasto, mancato rispetto dei settantacinque (75) minuti previsti per l'invio della sostituzione
Media	Inadeguato processo rintracciabilità (materie prime, semilavorati e prodotti finiti) sia in fase di accettazione sia in uscita con particolare riferimento alle mancate verifiche delle etichettature in fase di accettazione al fine di riscontrare la conformità con la corrispondente derrata/prodotto
Media	Indisponibilità a contribuire alla realizzazione di progetti di educazione alimentare ed ambientale connessi al servizio di ristorazione scolastica promossi dall'A.C..
Media	Mancata comunicazione all'A.C. di significative modifiche apportate al locale refettorio (S.C.I.A. e documentazione pertinente)
Media	Mancata assegnazione, per ogni lotto aggiudicato, di un soggetto incaricato di fornire assistenza alle scuole dell'obbligo per la previsione/prenotazione giornaliera dei pasti
Media	Mancata comunicazione di avvenimenti di natura straordinaria relativa alle attrezzature e strutture e delle azioni correttive intraprese
Media	Mancato ripristino dei beni concessi dall'A.C. sottratti anche in caso di furti, perdite e/o danneggiamenti indipendentemente dalle relative cause
Media	Mancata comunicazione entro le h. 15 del giorno precedente l'attivazione del menù che si intende modificare di variazione urgente per mancata reperibilità delle derrate alimentari e per cause sopravvenute ed imprevedibili
Media	Mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione

Media	Mancata disponibilità ad acconsentire visite guidate presso i centri di cottura e i magazzini da parte degli utenti accompagnati dai genitori, insegnanti, responsabili scolastici; per ogni lotto tali visite possono essere effettuate almeno una volta in ogni anno scolastico e in qualsiasi giorno della settimana, preferibilmente i festivi, secondo un calendario preventivamente concordato
Media	Mancata distribuzione agli utenti nelle scuole di materiale attinente il servizio di ristorazione scolastica fornito dall'A.C.
Media	Mancata effettuazione e invio delle prove di cessione a caldo qualora previsti dal Capitolato
Media	Mancata esecuzione interventi annuali di disinfestazione e derattizzazione da attuare nelle sedi scolastiche
Media	Mancata formazione dei lavoratori negli argomenti previsti da Capitolato
Media	Mancata formazione dei lavoratori entro il mese di dicembre di ogni anno scolastico
Media	Mancata fornitura del prodotto biologico/produzione integrata/equo-solidale e sua sostituzione con prodotto convenzionale
Media	Mancata fornitura di diete in bianco o di pasti alternativi
Media	Mancata fornitura e lavaggio di stoviglie riutilizzabili alle scuole del preobbligo temporaneamente prive di lavastoviglie
Media	Mancata fornitura materiale in carta e carta tessuto marchio Ecolabel nel centro cottura, scuole obbligo e preobbligo
Media	Mancata identificazione/segregazione dei prodotti non conformi
Media	Mancata predisposizione dei campioni testimone del pasto
Media	Mancata predisposizione di audit presso i fornitori
Media	Mancata rilevazione/registrazione della temperatura degli alimenti
Media	Mancata sbucciatura della frutta (mele, pere, kiwi) nelle scuole d'infanzia statali a seguito di richiesta dell'A.C.; dette operazioni devono essere svolte al massimo 15 minuti prima della somministrazione
Media	Mancata sostituzione e installazione di elettrodomestici (grandi e piccoli), arredi e suppellettili divenuti irreparabili
Media	Mancata stesura e consegna di registri e/o documentazioni inerenti a specifici prodotti forniti, al fine di consentire gli adempimenti dell'A.C. previsti dalla normativa vigente secondo le modalità stabilite dall'A.C. e senza alcun tipo di onere per l'A.C. stessa;
Media	Mancata valutazione del rischio connesso all'utilizzo dell'acqua e mancata applicazione della procedura sull'utilizzo dell'acqua
Media	Mancata fornitura e reintegro stoviglie riutilizzabili scuole obbligo e preobbligo qualora mancanti, usurate o rese inutilizzabili
Media	Mancato invio elenco del personale nei tempi richiesti da A.C.
Media	Mancato invio o reintegro pasto sostitutivo
Media	Mancato rispetto dei prodotti di pulizia e sanificazione previsti dal capitolato, scorretto dosaggio e mancato rispetto procedura pulizia
Media	Mancato rispetto delle caratteristiche previste dalle Tabelle

	Merceologiche
Media	Mancato rispetto delle operazioni preliminari indicate nel Capitolato
Media	Mancato rispetto disposizioni relative al vestiario e igiene personale
Media	Mancato rispetto divieto di fumo nei locali scolastici
Media	Mancato rispetto grammature previste dalle tabelle dietetiche in difetto
Media	Mezzi trasporto non conformi a quanto prescritto dal Capitolato
Media	Numero pasti consegnati non corrispondenti al numero di utenti prenotati nella sede scolastica
Media	Presenza di contenitori non idonei al mantenimento della temperatura
Media	Quantità derrate consegnate non corrispondenti al numero di utenti prenotati nella sede scolastica
Media	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e nei pasti presso le scuole, fatta salva la segnalazione all' ASL
Media	Rinvenimento di parassiti/insetti nelle derrate e nei pasti presso le scuole, fatta salva la segnalazione all' ASL
Media	Ritardo nella consegna dei pasti
Media	Scongelamento non corretto rispetto a quanto indicato nel Capitolato
Media	Scorretta gestione del foglio firme settimanali degli addetti
Media	Scorretta gestione delle non conformità
Media	Scorretta modalità di trasporto degli alimenti, identificazione mezzi di trasporto e pulizia mezzo
Media	Scorretto stoccaggio delle stoviglie riutilizzabili nel centro di lavaggio
Media	Stoviglie con permanenza di umidità per incompleta asciugatura dopo lavaggio
Media	Utilizzo di pentolame di cottura non idonei
Media	Variazione del menu giornaliero previsto nelle scuole obbligo e preobbligo di valore economico inferiore non concordata con la A.C.
Media	Variazione del menu previsto, con utilizzo improprio totale o parziale del pasto scorta, nella sede scolastica nel caso di pasti in sovrannumero
Media	Mancata sottoscrizione del D.U.V.R.I. nei tempi previsti dall'A.C.
Media	Mancato rispetto dei principi fondamentali della "Carta del Servizio della Ristorazione Scolastica" per gli adempimenti di competenza dell'I.A.
Grave	Assenza piano di autocontrollo documentato
Grave	mancata attivazione delle azioni previste dal <i>Piano della Comunicazione sul Servizio di Ristorazione Scolastica</i>
Grave	ritardata attivazione di ciascuna delle azioni previste dal <i>Piano della Comunicazione sul Servizio di Ristorazione Scolastica</i>
Grave	Confezionamento di prodotti alimentari, di pasti crudi semilavorati e di preparazione gastronomiche non conformi al Capitolato

Grave	Diagrammi di flusso delle preparazioni assenti
Grave	Schema dietetico errato
Grave	Errata somministrazione di diete in bianco o di pasti alternativi senza rischio e danno all'utente
Grave	Mancata e/o errata somministrazione della dieta speciale senza rischio e danno all'utente
Grave	Mancata elaborazione schema dietetico secondo le tempistiche indicate dal Capitolato
Grave	Esito di non conformità a seguito di analisi chimiche delle derrate alimentari e non alimentari dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche rispetto a quanto previsto dalle specifiche tecniche, tali da essere inadatte all'alimentazione umana
Grave	Esito di non conformità a seguito di analisi microbiologiche per superamento dei limiti previsti dalla normativa vigente per i criteri di sicurezza alimentare delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni
Grave	Indisponibilità nelle scuole del preobbligo e a seguito di richiesta dell'A.C., allo stoccaggio in frigorifero di prodotti anche non alimentari - destinati agli utenti secondo le indicazioni fornite dall'A.C.
Grave	Mancata attuazione delle procedure relative al piano analisi come previsto dal Capitolato
Grave	mancata somministrazione di ulteriori prodotti alimentari e di prodotti alimentari P.A.T.
Grave	ritardata somministrazione di ulteriori prodotti alimentari e di prodotti alimentari P.A.T.
Grave	Mancata consegna nelle scuole del preobbligo al personale scolastico, della frutta – previo lavaggio – ed eventualmente del pane per la fruizione da parte degli utenti nell'intervallo di metà mattina
Grave	Mancata consegna nelle scuole dell'obbligo al personale scolastico, della frutta – previo lavaggio – ed eventualmente del pane per la fruizione da parte degli utenti nell'intervallo di metà mattina
Grave	Mancata effettuazione di audit supplementari presso fornitori a fronte di criticità e analisi su prodotti non conformi
Grave	Mancata fornitura di pasti freddi o in monoporzione in caso di situazioni emergenti dalle scuole
Grave	Mancata fornitura di tablet (o altro supporto informatico richiesto dall'A C) per ogni scuola dell'obbligo, da utilizzarsi per la trasmissione dei dati di previsione/prenotazione dei pasti.
Grave	Mancata manutenzione, riparazione e sostituzione di tablet (o altro supporto informatico richiesto dall'A C ) qualora irreparabili o inutilizzabili per qualsiasi motivo.
Grave	Mancata richiesta all'ASL del rilascio delle autorizzazioni sanitarie o per la procedura equivalente (SCIA) relative alle cucine e locali pertinenti per le scuole del preobbligo e a tutti i locali



	rientranti nell'autorizzazione sanitaria o equivalente per le scuole dell'obbligo.
Grave	Mancata voltura delle autorizzazioni sanitarie o delle procedure equivalenti (SCIA) conseguenti all'avvio del servizio
Grave	Mancato adempimento di quanto richiesto dall'A.C. a seguito di controllo
Grave	mancata fornitura, installazione e manutenzione dei frigoriferi
Grave	ritardata attivazione di ciascuna delle azioni previste dal capitolato in merito alla fornitura dei frigoriferi
Grave	Mancato rispetto delle percentuali di scostamento tra giorni variazione menu/giorni erogazione menu, parametrato al numero e tipologia di scuola e facenti riferimento alle varie cause di variazioni del menu (con particolare riferimento all'approvvigionamento delle derrate), assunti come specifiche di qualità dal servizio di ristorazione
Grave	Mancato rispetto agli obblighi contrattuali che risulti lesivo all'immagine dell'Amministrazione, comprovato anche dal risalto degli eventi sugli organi di stampa, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno
Grave	Mancato rispetto dell'effettuazione dell'analisi dell'acqua di rete
Grave	Mancato rispetto tempistica per l'attivazione di diete speciali
Grave	Modifiche non autorizzate dal Comune ai servizi subappaltabili
Grave	Presenza di prodotti con TMC o data di scadenza superata
Grave	Presenza di stoviglie con residui alimentari
Grave	Rinvenimento di corpi estranei pregiudizievoli per il benessere degli utenti, fatta salva la segnalazione all'ASL
Grave	Totale mancata consegna dei pasti veicolati nella sede scolastica
Grave	Totale mancata consegna delle derrate alimentari/semilavorati nella sede scolastica
Grave	Mancato rispetto degli obblighi previsti, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto
Grave	Variazione di menù senza preventiva autorizzazione dell'A.C.
Molto grave	Vietare alle I.A. di dare in uso lo stabilimento ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e di pasti di qualsiasi tipo
Molto grave	Vietare l'accesso a dipendenti dell'A.C. o altri incaricati per l'effettuazione dei controlli

### **3) VALUTAZIONE DEI FORNITORI SULLA BASE DELLE CLASSI DI NON CONFORMITÀ**

L'A.C. applica sia la dimensione della reiterazione delle non conformità sia la relativa classe di gravità anche ai fini della valutazione dell'operato dei fornitori dell'I.A..