

MATRICE DEI RISCHI

PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI VINOVO

N.	TIPO DI RISCHIO	DESCRIZIONE DEL RISCHIO	PROBABILITA' (scala: minimo, basso, medio, alto)	RISCHIO A CARICO DEL PUBBLICO E DEL PRIVATO	TRATTAMENTO MISURE MITIGAZIONE DEL RISCHIO
1	Rischio di domanda	Rischio di contrazione della domanda di mercato, ossia di riduzione della domanda complessiva del servizio di ristorazione, che potrebbe portare a una riduzione degli incassi del Concessionario.	MINIMO	A carico del Concessionario e, in misura minore, del Concedente	Adozione da parte del Concessionario di un business model in grado di garantire elasticità sufficiente a riassorbire eventuali variazioni in diminuzione dei ricavi operativi dovute alla contrazione della domanda complessiva. Rischio che può essere calcolato sulla base della serie storica degli ultimi anni del numero degli alunni iscritti.
2	Rischio normativo-politico-regolamentare	Rischio derivante da possibili modifiche dell'assetto regolatorio e da decisioni politiche programmatiche non prevedibili contrattualmente dalle quali derivi una riduzione degli incassi del Concessionario.	MEDIO	A carico del Concessionario. A carico del Concedente solo in caso di rilevanti modifiche nel ciclo scolastico ed educativo;	Adozione da parte del Concessionario di un business model in grado di garantire elasticità sufficiente a riassorbire eventuali variazioni in diminuzione dei ricavi operativi dovute all'adozione di decisioni politiche/amministrative. Possibilità di revisione contrattuale per riduzione impatto economico solo a seguito di dimostrata riduzione degli introiti dovuti a cause esterne al Concessionario che trascendano l'alea ordinaria, tramite studi e analisi svolte in contraddittorio. Possibilità di rinegoziazione dell'equilibrio finanziario
3	Rischio di disponibilità	Rischio di indisponibilità totale o parziale della struttura da mettere a disposizione.	MINIMO	A carico del concedente	Controllo dello stato di manutenzione delle strutture
4	Rischio di disponibilità / Rischio di obsolescenza tecnica	Rischio di manutenzione straordinaria non preventivata né preventivabile sulle attrezzature, con significativo aumento dei costi preventivati dal Concessionario	BASSO	A carico del Concessionario	Adeguamento del modello tecnico, economico ed amministrativo di gestione. Assicurare le apparecchiature con adeguata manutenzione ed investimento periodico in nuove tecnologie
5	Rischio di gestione	Rischio derivante da Danni/infornuti a terzi	BASSO	A carico del Concessionario a meno che non siano causati o comunque imputabili al Concedente	Stipula di adeguata polizza assicurativa RCT/RCO
6	Rischio di gestione	Obbligo di Adeguamenti normativi tecnici/impiantistici e strutturali in fase di esercizio	MINIMO	A carico del Concessionario	Creazione di fondo di accantonamento per rischi e manutenzioni straordinarie
7	Rischio di gestione	Rischio di inquinamento acqua / aria / terreno dei luoghi in fase di impianto e gestione	MINIMO	A carico del Concessionario se causato direttamente da quest'ultimo nell'esecuzione degli interventi.	Adozione di modello di Gestione. Formazione del personale e dotazioni ed apparecchiature adeguate all'impiego. Stipula di adeguata polizza assicurativa RCT/RCO
8	Rischio di gestione	Rischio connesso ad eventuali difficoltà o ritardi nell'ottenimento o rinnovo di licenze/autorizzazioni per conformarsi ai requisiti normativi	BASSO	A carico del Concessionario, salvo che i ritardi siano unicamente imputabili al Concedente	Adeguamento del modello tecnico, economico ed amministrativo di gestione

9	Rischio di gestione	Rischio derivante da controversie con i dipendenti di lavoro, o da eventuali scioperi	MINIMO	A carico del Concessionario	Rispetto delle norme dei CCNL
10	Rischio di gestione	Rischio di grave disservizio con probabilità di preparazione di pasti non adeguati nella qualità con rischio sanitario	MEDIO	A carico del Concessionario	Stipula di adeguata polizza assicurativa RCT/RCO senza minimi e franchigie - Prevedere appositi trattamenti ed applicazione di sistema HACCP. Formazione al Personale
11	Rischio finanziario	Rischio connesso all'eventuale insolvenza degli utenti del servizio, che riduca gli introiti del Concessionario	ALTO	A carico del Concessionario. Le tariffe sono note in fase di offerta. La morosità è fisiologica ed elemento noto al Concessionario	Adozione di un business model adeguatamente flessibile per compensare variazioni non previste. Adozione di strumenti di copertura del rischio ed interventi con incontri con i Clienti.
12	Rischio finanziario	Rischio finanziario, che si concretizza nel mancato reperimento delle risorse di finanziamento a copertura dei costi, o in un aumento dei tassi di interesse e/o di mancato rimborso di una o più rate di finanziamento, con conseguente aumento dei costi o impossibilità di proseguire nell'operazione	MEDIO	A carico del Concessionario	Il mercato finanziario è attualmente in una fase di interessi contenuti. Peraltro, i soggetti partecipanti alla gara, oltre a possedere i requisiti tecnico-economici stabiliti dal Disciplinare di gara, dovranno produrre un piano economico-finanziario a dimostrazione della sostenibilità dell'operazione, con particolare riguardo alla disponibilità del necessario finanziamento o alla capacità di autofinanziamento
13	Rischio delle relazioni industriali	Rischio legato alle relazioni con altri soggetti che influenzino negativamente costi e tempi dell'erogazione delle prestazioni oggetto della concessione	MEDIO	A carico del Concessionario	A tal riguardo, il Gestore potrebbe dover fronteggiare eventuali ritardi nella consegna, ovvero difficoltà di reperimento delle derrate alimentari coerenti con le prescrizioni di gara e con la propria offerta (nonché degli altri beni necessari per la corretta erogazione del servizio, es. attrezzature, beni per la pulizia, ecc.) da parte dei propri fornitori e/o aumenti dei prezzi. A ciò si devono poi aggiungere eventuali ritardi/rischi connessi all'esecuzione delle prestazioni secondarie. Tali rischi possono tuttavia essere considerati contenuti, in quanto i soggetti partecipanti alla gara devono possedere requisiti di idoneità e di capacità economico-finanziaria nonché tecnica e professionale, adeguati all'impianto concessorio e comunque dovranno adottare un modello gestionale ed organizzativo che assicuri la continuità del servizio di ristorazione e la corretta esecuzione delle prestazioni secondarie, anche producendo un piano economico-finanziario a dimostrazione della sostenibilità dell'operazione durante tutta la vita della concessione