

SERVIZIO RISTORAZIONE

MATRICE DEI RISCHI OPERATIVI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

Al fine di definire compiutamente l'allocazione del rischio operativo scaturente dalla gestione del contratto di concessione di cui trattasi si riporta di seguito la matrice dei rischi che potrebbero verificarsi durante la gestione che sono assunti complessivamente dal concessionario:

Tipo di Rischio	Probabilità del verificarsi del rischio	Mitigazione del rischio da parte del concessionario	Strumenti attivabili per la mitigazione del Rischio
Rischio di errata valutazione di tempi e costi	Bassa	Alta	Verifica periodica sui tempi e costi dei processi
Rischio di inadempimenti contrattuali da parte di fornitori e subappaltatori	Bassa	Alta	Adeguate selezione dei fornitore e subappaltatori
Rischio di Contrazione della domanda specifica	Media	Media	Approccio Client Oriented, ricalibrazione della produzione
Rischio di obsolescenza tecnica, guasti agli impianti di produzione	Bassa	Alta	Disporre di un centro cottura alternativo
Rischio di inesigibilità dei crediti vs/utenti	Media	Alta	Richiedere pagamenti anticipati
Rischio di perdita banche dati	Bassa	Media	Allestire sistemi di Back-up periodici
Rischio risarcimento danni cagionati a Terzi	Bassa	Media	Adeguate coperture assicurative
Rischio di inadempimento contrattuale	Bassa	Media	Rispettare le disposizioni contrattuali

FIRMA DEL RUP