

**OBIETTIVI 2022 SERVIZI
AREA RISTORAZIONE**

PIANO OBIETTIVI SERVIZI RISTORAZIONE FIRENZE RI01FI

N. OBIETTIVO SERVIZI	RIF PIANO DI AREA	obiettivo	fasi obiettivo (eventuale)	peso obiettivo o delle delle fasi	Output	TARGET 2021, se procedurale indicare data di inizio e fine	
RISFI_1	RIS_ RES 2	contenere il cmu del pasto nel limite della media dello scorso triennio	monitorare il costo dei materiali acquistati	5%	implementazione rendicontazione della produzione (magazzino e cucinieri)	01/02/2022	31/12/2022
			monitorare il costo dei servizi esternalizzati	5%	monitoraggio trimestrale costi multiservizi e pulizie	01/02/2022	31/12/2022
RISFI_2		rideterminare la composizione della spesa relativa al personale tramite la revisione dei fabbisogni e la definizione dei fabbisogni di multiservizi		2%	piano dei fabbisogni e capitolato "pulizie e multiservizi"	01/01/2022	31/03/2022
RISFI_3		analizzare i costi e le potenzialità per ogni stabilimento produttivo ed individuare le azioni di riduzione degli stessi		10%	definizione di schede analitiche per ogni stabilimento produttivo e relazione analitica per le proposte di riduzione dei costi	01/01/2022	30/06/2022
RISFI_4	RIS 1	Definire i criteri base per la redazione di un'offerta alimentare che abbia le caratteristiche di sostenibilità ambientale oltre che nutrizionale		2%	aggiornamento dell'istruzione operativa I06P03	01/01/2022	31/03/2022
RISFI_5		Interventi formativi per la qualificazione professionale degli operatori di cucina in materia di "sostenibilità" e "cucina della salute"		5%	n. operatori formati ≥ 35	01/02/2022	30/09/2022
RISFI_6		Aggiornare il ricettario unico toscano e dei menù sulla base delle definizioni di sostenibilità redatte		10%	aggiornamento ricettari e menù unico toscano	01/02/2022	15/10/2022
RISFI_7		Promuovere e sensibilizzare l'utenza sui comportamenti orientati sulla sostenibilità ambientale e alimentare.		5%	definizione dei contenuti per campagna di promozione e sensibilizzazione	01/10/2022	15/11/2022
RISFI_8		Misurare il grado di informazione dell'utenza circa le azioni di sostenibilità ambientale e alimentare messe in campo dal Servizio Ristorazione		5%	analisi dei risultati della campagna di promozione e sensibilizzazione	15/12/2022	31/12/2022
RISFI_9		Toscana Carbon neutral 2050: definizione del fabbisogno e delle caratteristiche delle NUOVE ATTREZZATURE PER RIDUZIONE PLASTICA MEN-01-020		10%	definizione e condivisione con il Dirigente Area approvvigionamenti e contratti, servizi tecnici e informatici documentazione contenente fabbisogno e caratteristiche nuove attrezzature	01/02/2022	30/04/2022
RISFI_10	RIS 2	Informatizzazione sicurezza alimentare e gestione on line dei controlli e delle verifiche per i piani di autocontrollo aziendali		5%	affidamento per acquisizione programma/servizio	01/02/2022	31/12/2022
RISFI_11		Definire un modello di capitolato per l'affidamento del servizio ristorazione che abbia le caratteristiche di sostenibilità individuate per la gestione diretta.		3%	pubblicazione di gare per l'affidamento del servizio ristorazione con nuovo capitolato	01/02/2022	31/05/2022
RISFI_12		Definire una procedura di controllo delle mense in appalto con parte dedicata alla sostenibilità e alla valutazione dell'offerta alimentare tramite l'individuazione di almeno un indicatore.		3%	aggiornamento dell'istruzione operativa I03P03 e definizione del/degli indicatore/i di monitoraggio	01/02/2022	30/06/2022
RISFI_13		Stesura delle linee guida, da proporre a RT, per la definizione di una "Ristorazione Collettiva Universitaria" che possa permettere ad altri enti e soggetti di replicare il modello adottato per il DSU Toscana.		10%	predisposizione delle linee guida per la "Ristorazione Universitaria"	01/02/2022	30/11/2022
RISFI_14		Ottimizzazione gestione presenze		5%	giustificativi "ferie" e "omesse timbrature" inserite dai dipendenti	01/03/2022	31/12/2022
RISFI_16		Affidare il Servizio Ristorazione presso la mensa S. AGATA e UNISTRASI ed effettuare gli interventi manutentivi per il corretto funzionamento della struttura		5%	predisposizione documentazione di gara	entro dalla 30gg. Rinnovo concessione Comune	
RISFI_17		Mantenimento attività di Ristorazione		5%	gg apertura ristoranti effettivi * strutture /giorni apertura ristoranti programmati *struttura => 95%		
RISFI_18		Realizzazione delle misure di natura organizzativa, in tema di trasparenza e anticorruzione, definite nel Piano Integrato di Attività e Organizzazione/Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2022/2024	Verifiche e ispezioni nelle mense a gestione indiretta al fine di verificare la conformità tra quanto contrattualizzato e quanto erogato dai fornitori	5%	Almeno una verifica in ogni struttura nel corso dell'anno (verifica dal registro dei sopralluoghi). Rotazione del personale soggetto a verifiche (almeno n. 20 soggetti diversi)	01/01/2022	31/12/2022

100,0%

PIANO OBIETTIVI SERVIZI RISTORAZIONE PISA RI01PI e RI02PI

N. OBIETTIVO SERVIZI	RIF PIANO DI AREA	obiettivo	fasi obiettivo (eventuale)	peso obiettivo o delle delle fasi	Output	TARGET 2022, se procedurale indicare data di inizio e fine	
RISPI_1	RIS_ RES 2	contenere il cmu del pasto nel limite della media dello scorso triennio	<i>monitorare il costo dei materiali acquistati</i>	5%	implementazione rendicontazione della produzione (magazzino e cucinieri)	01/02/2022	31/12/2022
			<i>monitorare il costo dei servizi esternalizzati</i>	5%	monitoraggio trimestrale costi multiservizi e pulizie	01/02/2022	31/12/2022
RISPI_2		rideterminare la composizione della spesa relativa al personale tramite la revisione dei fabbisogni e la definizione dei fabbisogni di multiservizi		2%	piano dei fabbisogni e capitolato "pulizie e multiservizi"	01/01/2022	31/03/2022
RISPI_3		analizzare i costi e le potenzialità per ogni stabilimento produttivo ed individuare le azioni di riduzione degli stessi		10%	definizione di schede analitiche per ogni stabilimento produttivo e relazione analitica per le proposte di riduzione dei costi	01/01/2022	30/06/2022
RISPI_4	RIS 1	Definire i criteri base per la redazione di un'offerta alimentare che abbia le caratteristiche di sostenibilità ambientale oltre che nutrizionale		2%	aggiornamento dell'istruzione operativa I06P03	01/01/2022	31/03/2022
RISPI_5		Interventi formativi per la qualificazione professionale degli operatori di cucina in materia di "sostenibilità" e "cucina della salute"		10%	n operatori formati ≥ 75	01/02/2022	30/09/2022
RISPI_6		Aggiornare il ricettario unico toscano e dei menù sulla base delle definizioni di sostenibilità redatte		10%	aggiornamento ricettari e menù unico toscano	01/02/2022	15/10/2022
RISPI_7		Promuovere e sensibilizzare l'utenza sui comportamenti orientati sulla sostenibilità ambientale e alimentare.		5%	definizione dei contenuti per campagna di promozione e sensibilizzazione	01/10/2022	15/11/2022
RISPI_8		Misurare il grado di informazione dell'utenza circa le azioni di sostenibilità ambientale e alimentare messe in campo dal Servizio Ristorazione		5%	analisi dei risultati della campagna di promozione e sensibilizzazione	15/12/2022	31/12/2022
RISPI_9		Toscana Carbon neutral 2050: definizione del fabbisogno e delle caratteristiche delle NUOVE ATTREZZATURE PER RIDUZIONE PLASTICA MEN-01-020		5%	definizione e condivisione con il Dirigente Area approvvigionamenti e contratti, servizi tecnici e informatici documentazione contenente fabbisogno e caratteristiche nuove attrezzature	01/02/2022	30/04/2022
RISPI_10			Informatizzazione sicurezza alimentare e gestione on line dei controlli e delle verifiche per i piani di autocontrollo aziendali		5%	affidamento per acquisizione programma/servizio	01/02/2022
RISPI_11		Definire un modello di capitolato per l'affidamento del servizio ristorazione che abbia le caratteristiche di sostenibilità individuate per la gestione diretta.		3%	pubblicazione di gare per l'affidamento del servizio ristorazione con nuovo capitolato	01/02/2022	31/05/2022

RIS 2

RISPI_12	RIS_2	Difinire una procedura di controllo delle mense in appalto con parte dedicata alla sostenibilità e alla valutazione dell'offerta alimentare tramite l'individuazione di almeno un indicatore.		3%	aggiornamento dell'istruzione operativa I03P03 e definizione del/degli indicatore/i di monitoraggio	01/02/2022	30/06/2022
RISPI_13		Stesura delle linee guida, da proporre a RT, per la definizione di una "Ristorazione Collettiva Universitaria" che possa permettere ad altri enti e soggetti di replicare il modello adottato per il DSU Toscana.		10%	predisposizione delle linee guida per la "Ristorazione Universitaria"	01/02/2022	30/11/2022
RISPI_14		Ottimizzazione gestione presenze		5%	giustificativi "ferie" e "omesse timbrature" inserite dai dipendenti	01/03/2022	31/12/2022
RISPI_15		Affidare il Servizio Ristorazione presso la mensa S. AGATA e UNISTRASI ed effettuare gli interventi manutentivi per il corretto funzionamento della struttura		5%	predisposizione documentazione di gara	entro dalla 30gg. Rinnovo concessione Comune	
RISPI_16		Mantenimento attività di Ristorazione		5%	gg apertura ristoranti effettivi * strutture /giorni apertura ristoranti programmati *struttura => 95%		
RISPI_17	RIS_RES 2	Realizzazione delle misure di natura organizzativa, in tema di trasparenza e anticorruzione, definite nel Piano Integrato di Attività e Organizzazione/Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2022/2024	Verifiche e ispezioni nelle mense a gestione indiretta al fine di verificare la conformità tra quanto contrattualizzato e quanto erogato dai fornitori	5%	Almeno una verifica in ogni struttura nel corso dell'anno (verifica dal registro dei sopralluoghi). Rotazione del personale soggetto a verifiche (almeno n. 20 soggetti diversi)		

100%

PIANO OBIETTIVI SERVIZIO RISTORAZIONE SIENA RI02SI

N. OBIETTIVO SERVIZI	RIF PIANO DI AREA	obiettivo	fasi obiettivo (eventuale)	peso obiettivo o delle delle fasi	Output	TARGET 2022 se procedurale indicare data di inizio e fine	
RISSI_1		contenere il cmu del pasto nel limite della media dello scorso triennio	<i>monitorare il costo dei materiali acquistati</i>	5%	implementazione rendicontazione della produzione (magazzino e cuccinieri)	01/02/2022	31/12/2022
			<i>monitorare il costo dei servizi esternalizzati</i>	5%	monitoraggio trimestrale costi multiservizi e pulizie	01/02/2022	31/12/2022
RISSI_2	RIS_ RES 2	rideterminare la composizione della spesa relativa al personale tramite la revisione dei fabbisogni e la definizione dei fabbisogni di multiservizi		2%	piano dei fabbisogni e capitolato "pulizie e multiservizi"	01/01/2022	31/03/2022
RISSI_3		analizzare i costi e le potenzialità per ogni stabilimento produttivo ed individuare le azioni di riduzione degli stessi		10%	definizione di schede analitiche per ogni stabilimento produttivo e relazione analitica per le proposte di riduzione dei costi	01/01/2022	30/06/2022
RISSI_4	RIS 1	Definire i criteri base per la redazione di un'offerta alimentare che abbia le caratteristiche di sostenibilità ambientale oltre che nutrizionale		2%	aggiornamento dell'istruzione operativa I06P03	01/01/2022	31/03/2022
RISSI_5		Interventi formativi per la qualificazione professionale degli operatori di cucina in materia di "sostenibilità" e "cucina della salute"		5%	n operatori formati ≥ 10	01/02/2022	30/09/2022
RISSI_6		Aggiornare il ricettario unico toscano e dei menù sulla base delle definizioni di sostenibilità redatte		10%	aggiornamento ricettari e menù unico toscano	01/02/2022	15/10/2022
RISSI_7		Promuovere e sensibilizzare l'utenza sui comportamenti orientati sulla sostenibilità ambientale e alimentare.		5%	definizione dei contenuti per campagna di promozione e sensibilizzazione	01/10/2022	15/11/2022
RISSI_8		Misurare il grado di informazione dell'utenza circa le azioni di sostenibilità ambientale e alimentare messe in campo dal Servizio Ristorazione		5%	analisi dei risultati della campagna di promozione e sensibilizzazione	15/12/2022	31/12/2022
RISSI_9		Toscana Carbon neutral 2050: definizione del fabbisogno e delle caratteristiche delle NUOVE ATTREZZATURE PER RIDUZIONE PLASTICA MEN-01-020		10%	definizione e condivisione con il Dirigente Area approvvigionamenti e contratti, servizi tecnici e informatici documentazione contenente fabbisogno e caratteristiche nuove attrezzature	01/02/2022	30/04/2022
RISSI_10		Informatizzazione sicurezza alimentare e gestione on line dei controlli e delle verifiche per i piani di autocontrollo aziendali		5%	affidamento per acquisizione programma/servizio	01/02/2022	31/12/2022
RISSI_11	RIS 2	Definire un modello di capitolato per l'affidamento del servizio ristorazione che abbia le caratteristiche di sostenibilità individuate per la gestione diretta.		3%	pubblicazione di gare per l'affidamento del servizio ristorazione con nuovo capitolato	01/02/2022	31/05/2022
RISSI_12		Definire una procedura di controllo delle mense in appalto con parte dedicata alla sostenibilità e alla valutazione dell'offerta alimentare tramite l'individuazione di almeno un indicatore.		3%	aggiornamento dell'istruzione operativa I03P03 e definizione del/degli indicatore/i di monitoraggio	01/02/2022	30/06/2022
RISSI_13		Stesura delle linee guida, da proporre a RT, per la definizione di una "Ristorazione Collettiva Universitaria" che possa permettere ad altri enti e soggetti di replicare il modello adottato per il DSU Toscana.		10%	predisposizione delle linee guida per la "Ristorazione Universitaria"	01/02/2022	30/11/2022
RISSI_14		Ottimizzazione gestione presenze		5%	giustificativi "ferie" e "omesse timbrature" inserite dai dipendenti	01/03/2022	31/12/2022

RISSI_16		Affidare il Servizio Ristorazione presso la mensa S. AGATA e UNISTRASI ed effettuare gli interventi manutentivi per il corretto funzionamento della struttura		5%	definizione fabbisogni e stesura capitolati	01/01/2022	31/03/2022
RISSI_17		Mantenimento attività di Ristorazione		5%	gg apertura ristoranti effettivi * strutture /giorni apertura ristoranti programmati *struttura => 95%		
RISSI_18	RIS_ RES 2	Realizzazione delle misure di natura organizzativa, in tema di trasparenza e anticorruzione, definite nel Piano Integrato di Attività e Organizzazione/Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2022/2024	Verifiche e ispezioni nelle mense a gestione indiretta al fine di verificare la conformità tra quanto contrattualizzato e quanto erogato dai fornitori	5%	Almeno una verifica in ogni struttura nel corso dell'anno (verifica dal registro dei sopralluoghi). Rotazione del personale soggetto a verifiche (almeno n. 20 soggetti diversi)		

100%