

PIANO OBIETTIVI DI SERVIZIO SERVIZIO RISTORAZIONE FIRENZE

N. OBIETTIVO SERVIZIO	N. OBIETTIVO DI AREA	RIF. N° OBIETTIVO PQPO EVENTUALE	DESCRIZIONE OBIETTIVO	eventuale fase	peso %	RISULTATO ATTESO	TARGET 2023, se temporale indicare data di inizio e fine		Fonte verifica risultato	CRITICITA' DI REALIZZAZIONE/FATTORI ESGENI	altre Aree Coinvolte
RISFI_1	RIS_1	6	Misurare la soddisfazione degli studenti alloggiati	Risposte relative ai servizi ristorazione (tutte le domande hanno il medesimo peso)	10%	>= dato finale anno precedente			dati estratti customer (servizio Sviluppo Progetti, Protocollo e Amministrazione Digitale)		
RISFI_2	RIS_2	8	Riqualificare le strutture ristorative	Riqualificare la mensa Sesto Fiorentino	10%	predisposizione documenti di gara	01/01/2023	31/05/2023	gestione atti/mail		
RISFI_3	RIS_4	9	Misurare e incrementare la sostenibilità dei servizi	Stimare emissioni di CO2 equivalente per ogni ricetta	10%	aggiornamento ricettario con valore emissione di CO2	01/01/2023	31/12/2023	applicativo aggiornato	tempistiche fornitore per evoluzione	staff
				Completare il processo di eliminazione della plastica (toscana carbon neutral)	5%	eliminazione bottiglie plastica asporto	01/01/2023	30/10/2023	sito web		
RISFI_4	RIS_5	10	Facilitare l'accesso ai Servizi	Razionalizzare i sistemi di pagamento attuali per il pagamento alle casse delle mense finalizzati all'eliminazione dei pagamenti in contanti	10%	Eliminazione dei pagamenti in contanti casse mensa	01/01/2023	30/09/2023	sito web		
				Predisporre un progetto tariffario per facilitare l'accesso al Servizio Mensa e fidelizzare l'utenza	5%	presentazione progetto	01/01/2023	31/03/2023	gestione atti/mail		
RISFI_5	RIS_6	11	Consolidamento Sistema Qualità	miglioramento indice sintetico della Qualità	5%	indice 2023 P03 >= indice 2022	01/01/2023	31/12/2023	monitoraggio finale della qualità (Servizio Qualità e Sicurezza - RSPP)		
RISFI_6	RIS_7	12	Analizzare i Profili Professionali esistenti	collaborare nella definizione dei Profili Professionali esistenti dell'Area	10%	Collaborare nella ridefinizione dei profili professionali	01/01/2023	01/04/2023	gestione atti/mail		
RISFI_7	RIS_8	13	Ottimizzare l'economicità dei servizi		5%	Costo unitario medio pasto 2023/costo unitario medio pasto 2022 - SEDE FIRENZE	01/01/2023	31/12/2023	bilancio d'esercizio 2023		
RISFI_8	RIS_9	14	Realizzazione degli interventi previsti in materia di anticorruzione	Verifiche e ispezioni nelle mense a gestione indiretta al fine di verificare la conformità tra quanto contrattualizzato e quanto erogato dai fornitori. (Misura Audit interno).	5%	Controlli da svolgere con almeno 2 dipendenti abbinati secondo rotazione casuale (coinvolgimento di almeno 20 soggetti diversi). Rispetto alle verifiche effettuate nel corso del 2022 dovranno ruotare, con almeno un membro, il 60% delle coppie che hanno svolto i controlli presso la medesima struttura. Almeno una verifica in ogni struttura nel corso dell'anno (verifica dal registro dei	01/01/2023	31/12/2023	monitoraggio finale PTPCT (Servizio Privacy, Gestione Atti e Supporto RPCT)		
RISFI_9	RIS_10	4	Individuare per ogni struttura residenziale le soluzioni tecnologiche e le misure organizzative per il potenziamento della gestione in sicurezza delle Residenze Universitarie	Collaborare nell'individuazione delle misure organizzative	5%	Modello gestionale per Calamandreii/Ater/Sassuoli-	01/01/2023	31/03/2023	gestione atti/mail		
RISFI_10	RIS_11		Completamento offerta alimentare sostenibile	Definire e programmare il menù sostenibile primavera- estate	10%	inserimento documenti di programmazione su applicativo gestione produzione	01/01/2023	30/04/2023	programma gestione produzione		
				Aggiornare le procedure di qualità relative alla definizione delle modalità di revisione dei menù e dei ricettari	10%	procedura aggiornata	01/01/2023	30/04/2023	procedura qualità aggiornata		

100%

PIANO OBIETTIVI DI SERVIZIO SERVIZIO RISTORAZIONE PISA

N. OBIETTIVO SERVIZIO	N. OBIETTIVO DI AREA	RIF. N° OBIETTIVO PQPO EVENTUALE	DESCRIZIONE OBIETTIVO	eventuale fase	peso %	RISULTATO ATTESO	TARGET 2023, se temporale indicare data di inizio e fine		Fonte verifica risultato	CRITICITA' DI REALIZZAZIONE/FATTORI ESOGENI	altre Aree Coinvolte
RISPI_1	RIS_1	6	Misurare la soddisfazione degli studenti alloggiati	Risposte relative ai servizi ristorazione (tutte le domande hanno il medesimo peso)	5%	>= dato finale anno precedente			dati estratti customer (servizio Sviluppo Progetti, Protocollo e Amministrazione Digitale)		
RISPI_2	RIS_2	8	Riqualificare le strutture ristorative	Riqualificare la mensa Cammeo	20%	predisposizione documenti di gara	01/01/2023	30/04/2023	gestione atti/mail		STAFF
					15%	predisposizione diagrammi Gantt nuovo assetto	01/04/2023	30/09/2023	gestione atti/mail		
RISPI_3	RIS_4	9	Misurare e incrementare la sostenibilità dei servizi	Stimare emissioni di CO2 equivalente per ogni ricetta	10%	aggiornamento ricettario con valore emissione di CO2	01/01/2023	31/12/2023	applicativo aggiornato	tempistiche fornitore per evoluzione applicativo	
				Completare il processo di eliminazione della plastica (toscana carbon neutral)	5%	eliminazione bottiglie plastica asporto	01/01/2023	30/10/2023	sito web		
RISPI_4	RIS_6	11	Consolidamento Sistema Qualità	miglioramento indice sintetico della Qualità	5%	indice 2023 P03 >= indice 2022	01/01/2023	31/12/2023	monitoraggio finale della qualità (Servizio Qualità e Sicurezza - RSPP)		
RISPI_5	RIS_7	12	Analizzare i Profili Professionali esistenti	collaborare nella definizione dei Profili Professionali esistenti dell'Area	10%	Collaborare nella ridefinizione dei profili professionali	01/01/2023	01/04/2023	gestione atti/mail		
RISPI_6	RIS_8	13	Ottimizzare l'economicità dei servizi		5%	Costo unitario medio pasto 2023/costo unitario medio pasto 2022 -SEDE PISA	01/01/2023	31/12/2023	bilancio d'esercizio 2023		
RISPI_7	RIS_9	14	Realizzazione degli interventi previsti in materia di anticorruzione	Verifiche e ispezioni nelle mense a gestione indiretta al fine di verificare la conformità tra quanto contrattualizzato e quanto erogato dai fornitori. (Misura Audit interno).	5%	Controlli da svolgere con almeno 2 dipendenti abbinati secondo rotazione casuale (coinvolgimento di almeno 20 soggetti diversi). Rispetto alle verifiche effettuate nel corso del 2022 dovranno ruotare, con almeno un membro, il 60% delle coppie che hanno svolto i controlli presso la medesima struttura. Almeno una verifica in ogni struttura nel corso dell'anno (verifica dal registro dei	01/01/2023	31/12/2023	monitoraggio finale PTPCT (Servizio Privacy, Gestione Atti e Supporto RPCT)		
RISPI_8	RIS_11		Completamento offerta alimentare sostenibile	Definire e programmare il menù sostenibile primavera- estate	10%	inserimento documenti di programmazione su applicativo gestione produzione	01/01/2023	30/04/2023	programma gestione produzione		
				Aggiornare le procedure di qualità relative alla definizione delle modalità di revisione dei menù e dei ricettari	10%	procedura aggiornata	01/01/2023	30/04/2023	procedura qualità aggiornata		STAFF

100%

PIANO OBIETTIVI DI SERVIZIO SERVIZIO RISTORAZIONE SIENA

N. OBIETTIVO SERVIZIO	N. OBIETTIVO DI AREA	RIF. N° OBIETTIVO PQPO EVENTUALE	DESCRIZIONE OBIETTIVO	eventuale fase	peso %	RISULTATO ATTESO	TARGET 2023, se temporale indicare data di inizio e fine		Fonte verifica risultato	CRITICITA' DI REALIZZAZIONE/FATTORI ESOGENI	altre Aree Coinvolte
RISSI_1	RIS_1	6	Misurare la soddisfazione degli studenti alloggiati	Risposte relative ai servizi ristorazione (tutte le domande hanno il medesimo peso)	5%	>= dato finale anno precedente			dati estratti customer (servizio Sviluppo Progetti, Protocollo e Amministrazione Digitale)		
RISSI_2	RIS_2	8	Riqualificare le strutture ristorative	Riqualificare la mensa S.Agata	15%	collaborare nella predisposizione documenti di gara	01/01/2023	30/04/2023	gestione atti/mail		
RISSI_3	RIS_3	8	Migliorare la copertura territoriale del servizio mensa Siena anche attraverso la ricerca di nuovi spazi distributivi	analisi gestionale ed economica dei locali trovati	5%	documento di analisi e cronoprogramma delle attività	01/01/2023	30/06/2023	gestione atti/mail		
				individuare modelli gestionali "complementari" per miglioramento copertura territoriale servizio mensa sede Siena nel breve termine	15%	documento contenente proposte e analisi economica di fattibilità	01/01/2023	31/03/2023	gestione atti/mail		
RISSI_4	RIS_4	9	Misurare e incrementare la sostenibilità dei servizi	Stimare emissioni di CO2 equivalente per ogni ricetta	10%	aggiornamento ricettario con valore emissione di CO2	01/01/2023	31/12/2023	applicativo aggiornato	tempistiche fornitore per evoluzione	
				Completare il processo di eliminazione della plastica (toscana carbon neutral)	5%	eliminazione bottiglie plastica asporto	01/01/2023	30/10/2023	sito web		
RISSI_5	RIS_5	10	Facilitare l'accesso ai Servizi	Razionalizzare i sistemi di pagamento attuali per il pagamento alle casse delle mense finalizzati all'eliminazione dei pagamenti in contanti	5%	Eliminazione dei pagamenti in contanti casse mensa	01/01/2023	30/09/2023	gestione atti/mail		
RISSI_6	RIS_6	11	Consolidamento Sistema Qualità	miglioramento indice sintetico della Qualità	5%	indice 2023 P03 > = indice 2022	01/01/2023	31/12/2023	monitoraggio finale della qualità (Servizio Qualità e Sicurezza - RSPP)		
RISSI_7	RIS_7	12	Analizzare i Profili Professionali esistenti	collaborare nella definizione dei Profili Professionali esistenti dell'Area	5%	Collaborare nella ridefinizione dei profili professionali	01/01/2023	01/04/2023	gestione atti/mail		
RISSI_8	RIS_8	13	Ottimizzare l'economicità dei servizi		5%	Costo unitario medio pasto 2023/costo unitario medio pasto 2022 - SEDE SIENA	01/01/2023	31/12/2023	bilancio d'esercizio 2023		
RISSI_9	RIS_9	14	Realizzazione degli interventi previsti in materia di anticorruzione	Verifiche e ispezioni nelle mense a gestione indiretta al fine di verificare la conformità tra quanto contrattualizzato e quanto erogato dai fornitori. (Misura Audit interno).	5%	Controlli da svolgere con almeno 2 dipendenti abbinati secondo rotazione casuale (coinvolgimento di almeno 20 soggetti diversi). Rispetto alle verifiche effettuate nel corso del 2022 dovranno ruotare, con almeno un membro, il 60% delle coppie che hanno svolto i controlli presso la medesima struttura. Almeno una verifica in ogni struttura nel corso dell'anno (verifica dal registro dei	01/01/2023	31/12/2023	monitoraggio finale PTPCT (Servizio Privacy, Gestione Atti e Supporto RPCT)		
RISSI_10	RIS_11		Completamento offerta alimentare sostenibile	Definire e programmare il menù sostenibile primavera- estate	10%	inserimento documenti di programmazione su applicativo gestione produzione	01/01/2023	30/04/2023	programma gestione produzione		
				Aggiornare le procedure di qualità relative alla definizione delle modalità di revisione dei menù e dei ricettari	10%	procedura aggiornata	01/01/2023	30/04/2023	procedura qualità aggiornata		

100%