

**OBIETTIVI 2022 SERVIZI
AREA RISTORAZIONE
MONITORAGGIO FINALE**

PIANO OBIETTIVI SERVIZI RISTORAZIONE FIRENZE R01FI

N. OBIETTIVO SERVIZI	RIF PIANO DI AREA	obiettivo	fasi obiettivo (eventuale)	peso obiettivo o delle fasi	Output	TARGET 2021, se procedurale indicare data di inizio e fine		monitoraggio al 31/12/2022	note al monitoraggio al 31.12.2022	percentuali di conseguimento
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		rendicontazione della produzione implementata e sospesa dal settembre 2022 a causa del cambio contratto che ha comportato la modifica dell'anagrafica articoli contemporaneamente alle difficoltà di approvvigionamento registrato a seguito del conflitto Ucraino-Russo. Si ritiene non imputabile al Servizio il mancato completo raggiungimento dell'output	NON VALUTABILE
RISFI_2			monitorare il costo dei servizi externalizzati	5%	monitoraggio trimestrale costi multiservizi e pulizie	01/02/2022	31/12/2022	31/12/2022	report effettuati	100%
RISFI_3		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	17/03/2022	Il capitolato "pulizie e multiservizi" è stato inviato al Servizio Approvvigionamenti e Contratti il 17/03/2022. Il fabbisogno del personale è stato inviato al Direttore in data 07/03/2022	100%
RISFI_4		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	01/01/2022	30/06/2022	30/06/2022	Documento presentato nei termini	100,00%
RISFI_5		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 106P03	01/01/2022	31/03/2022	23/03/2022	L'istruzione operativa è stata aggiornata ed inviata al Servizio Qualità e Sicurezza RSPP	100,00%
RISFI_6		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	26/07/2022	132 operatori formati (FI 42, PI 77, SI 13)	100,00%
RISFI_7	RIS 1	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	15/10/2022	l'aggiornamento di ricettario e menù; la messa in produzione della nuova offerta per il 7 novembre è stata solo per ragioni opportunità legate alla festività del 1 novembre. I documenti di programmazione sul gestionale ad-hoc sono stati caricati dal 26 di ottobre pertanto le ricette e la composizione degli articoli kit sono state caricate tutte per tempo.	100,00%
RISFI_8		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	11/11/2022	Campagna presente sui propri canali social (web, facebook, instagram)	100,00%
RISFI_9		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		risultati non disponibili. Fase 5 crono 8 non disponibili	NON VALUTABILE
RISFI_10		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	29/04/2022	Trasmessa da parte del Servizio Ristorazione bozza di documentazione preparata con le caratteristiche delle macchine individuate per le relative strutture evidenziando gli elementi da definire a seguito di confronto diretto con i Servizi dell'Area Approvvigionamenti e Contratti Servizi Tecnici e Informatici	100,00%
RISFI_11	RIS 2	Informaticizzazione 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	31/12/2022	Nel 2021 le due gare espletate sono andate deserte. Nel 2022 sono stati pertanto presi contatti con softwarehouse e Università di Pisa. Nessun programma preso in analisi possiede le caratteristiche richieste e funzionali alla gestione completa e unitaria. Stante l'impossibilità di trovare software adeguati si mantengono i sistemi informativi attualmente in uso. Si ritiene concluso l'obiettivo	100,00%
RISFI_12		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	31/05/2022	Predisposto capitolato con allegato e una bozza di criteri di valutazione ed annessa relazione esplicativa sintetica. Il modello di capitolato è utilizzato per le gare	100,00%
RISFI_13		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 103P03 e definizione del/degli indicatore/i di monitoraggio	01/02/2022	30/06/2022	30/06/2022	Inviata nota e la nuova check-list di controllo per le mense in appalto/convenzione a seguito dell'aggiornamento della procedura di controllo	100,00%
RISFI_14		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		Al 30 novembre sono state predisposte le bozze dei paragrafi relativi alle sezioni nutrizionale, qualità e verifiche su strutture esterne. E' in corso la redazione finale delle linee guida. La piena ripresa delle affluenze al periodo pre pandemico dal 01/10/2022 (non prevista in sede di programmazione) e l'implementazione della nuova offerta alimentare sostenibile hanno determinato una serie di attività straordinarie ritenute prioritarie rispetto al completamento della redazione del documento entro il 31/12/2022	0%
RISFI_15		Ottimizzazione gestione presenze		5%	giustificativi "ferie" e "omesse timbrature" inserite dai dipendenti	01/03/2022	31/12/2022	31/12/2022		100%
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. Rimovo concessione Comune		28/06/2022 (servizi) non valutabile (lavori)	Determinazione a contrarre n. 376/22 del 28/06/2022 per affidamento solo del servizio per ritardi rinnovo contratto affitto immobili che non rende possibile l'affidamento dei lavori. L'affidamento dei lavori è programmato per l'anno 2023. Si considera non imputabile all'Azienda il mancato raggiungimento della fase per quanto riguarda la parte relativa all'affidamento dei	100%
RISFI_17		Mantenimento attività di Ristorazione		5%	gg apertura ristoranti effettivi * strutture /giorni apertura ristoranti programmati *struttura => 95%			99,61%	PISA Martiri 337/339; Betti 216/219; Cammeo 187/184=100% FIRENZE- Calamandrei 291/274= 106%, Caponnetto 263/284=93% (spostata la chiusura estiva da Calamandrei a Caponnetto per problemi tecnici), Sesto 219/218=100% SIENA 279 giorni di apertura su 282 programmati (98,94%)	100%
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	Verifiche e ispezioni nelle mense a gestione indiretta al fine di verificare la conformità tra quanto contrattualizzato e quanto erogato dal	5%	Almeno una verifica in ogni struttura nel corso dell'anno (verifica dal registro dei sopralluoghi). Rotazione del	01/01/2022	31/12/2022	31/12/2022	Verifiche completate Deliberazione Cda n. 6/23, allegato E - Erogare servizi all'attuazione	100%

100,0%

88,89%

PIANO OBIETTIVI SERVIZI RISTORAZIONE PISA RIO1PI e RIO2PI

N. OBIETTIVO SERVIZI	RIF PIANO DI AREA	obiettivo	fasi obiettivo (eventuale)	peso obiettivo o delle fasi	Output	TARGET 2022, se procedurale indicare data di inizio e fine		monitoraggio al 31/12/2022	note al monitoraggio al 31.12.2022	percentuali di conseguimento
RISPI_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		rendicontazione della produzione implementata e sospesa dal settembre 2022 a causa del cambio contratto che ha comportato la modifica dell'anagrafica articoli contemporaneamente alle difficoltà di approvvigionamento registrato a seguito del conflitto Ucraina - Russo. Si ritiene non imputabile al Servizio il mancato completo raggiungimento dell'output	NON VALUTABILE
			monitorare il costo dei servizi externalizzati	5%	monitoraggio trimestrale costi multiservizi e pulizie	01/02/2022	31/12/2022	31/12/2022	report effettuati	100%
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	17/03/2022	Il capitolato "pulizie e multiservizi" è stato inviato al Servizio Approvvigionamenti e Contratti il 17/03/2022. Il fabbisogno del personale è stato inviato al Direttore in data 07/03/2022	100%
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	30/06/2022	Documento presentato nei termini	100,00%
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	23/03/2022	L'istruzione operativa è stata aggiornata ed inviata al Servizio Qualità e Sicurezza RSP	100,00%
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	26/07/2022	132 operatori formati (FI 42, PI 77, SI 13)	100,00%
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	15/10/2022	l'aggiornamento di ricettario e menù; la messa in produzione della nuova offerta per il 7 novembre è stata solo per ragioni opportunità legate alla festività del 1 novembre. I documenti di programmazione sul gestionale ad-hoc sono stati caricati dal 26 di ottobre pertanto le ricette e la composizione degli articoli kit sono state	100,00%
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	11/11/2022	Campagna presente sui propri canali social (web, facebook, instagram)	100,00%
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		risultati non disponibili. Fase 5 cron 8 non disponibili	NON VALUTABILE
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	29/04/2022	Trasmessa da parte del Servizio Ristorazione bozza di documentazione preparata con le caratteristiche delle macchine individuate per le relative strutture evidenziando gli elementi da definire a seguito di confronto diretto con i Servizi dell'Area Approvvigionamenti e Contratti Servizi Tecnici e Informatici	100,00%
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	31/12/2022	31/12/2022	Nel 2021 le due gare espletate sono andate deserte. Nel 2022 sono stati pertanto presi contatti con softwarehouse e Università di Pisa. Nessun programma preso in analisi possiede le caratteristiche richieste e funzionali alla gestione completa e unitaria. Stante l'impossibilità di trovare software adeguati si mantengono i sistemi informativi attualmente in uso. Si ritiene concluso l'obiettivo	100,00%
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	31/05/2022	Predisposto capitolato con allegato e una bozza di criteri di valutazione ed annessa relazione esplicativa sintetica. Il modello di capitolato è utilizzato per le gare	100,00%
RISPI_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	30/06/2022	Inviata nota e la nuova check-list di controllo per le mense in appalto/convenzione a seguito dell'aggiornamento della procedura di controllo	100,00%
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		Al 30 novembre sono state predisposte le bozze dei paragrafi relativi alle sezioni nutrizionale, qualità e verifiche su strutture esterne. E' in corso la redazione finale delle linee guida. La piena ripresa delle affluenze al periodo prepandemico dal 01/10/2022 (non prevista in sede di programmazione) e l'implementazione della nuova offerta alimentare sostenibile hanno determinato una serie di attività straordinarie ritenute prioritarie rispetto al completamento della redazione del documento entro il 31/12/2022	0%	
RISPI_14	Ottimizzazione gestione presenze		5%	giustificativi "ferie" e "omesse timbrature" inserite dai dipendenti	01/03/2022	31/12/2022	31/12/2022		100%	
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		28/06/2022 (servizi) non valutabile (lavori)	Determinazione a contrarre n. 376/22 del 28/06/2022 per affidamento solo del servizio per ritardi rinnovo contratto affitto immobili che non rende possibile l'affidamento dei lavori. L'affidamento dei lavori è programmato per l'anno 2023. Si considera non imputabile all'Azienda il mancato raggiungimento della fase per quanto riguarda la parte relativa all'affidamento dei lavori	100%	
RISPI_16	Mantenimento attività di Ristorazione		5%	99 apertura ristoranti effettivi * strutture /giorni apertura ristoranti programmati *struttura => 95%			99,73%	PISA Martini 337/339; Betti 216/219; Cammeo 187/184=100% FIRENZE-Calamandrei 291/274= 106%, Caponnetto 263/284=93% (spostata la chiusura estiva da Calamandrei a Caponnetto per problemi tecnici), Sesto 219/218=100% SIENA 279 giorni di apertura su 282 programmati (99,94%)	100%	
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)			31/12/2022	Verifiche completate Deliberazione Cda n. 6/23 , allegato E - Erogare servizi all'attuazione	100%

100%

88,89%

PIANO OBIETTIVI SERVIZIO RISTORAZIONE SIENA RI02SI

N. OBIETTIVI SERVIZI	RIF PIANO DI AREA	obiettivo	fasi obiettivo (eventuale)	peso obiettivo o delle fasi	Output	TARGET 2022 se procedurale indicare data di inizio e fine		monitoraggio al 31/12/2022	note al monitoraggio al 31.12.2022	percentuali di conseguimento
RISSI_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		rendicontazione della produzione implementata e sospesa dal settembre 2022 a causa del cambio contratto che ha comportato la modifica dell'anagrafica articoli contemporaneamente alle difficoltà di approvvigionamento registrato a seguito del conflitto Ucraino - Russo. Si ritiene non imputabile al Servizio il mancato completo raggiungimento dell'output	NON VALUTABILE
			monitorare il costo dei servizi esternalizzati	5%	monitoraggio trimestrale costi multiservizi e pulizie	01/02/2022	31/12/2022	31/12/2022	report effettuati	100%
RISSI_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	17/03/2022	Il capitolato "pulizie e multiservizi" è stato inviato al Servizio Approvvigionamenti e Contratti il 17/03/2022. Il fabbisogno del personale è stato inviato al Direttore in data 07/03/2022	100%
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	30/06/2022	Documento presentato nei termini	100,00%
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	23/03/2022	L'istruzione operativa è stata aggiornata ed inviata al Servizio Qualità e Sicurezza RSPP	100,00%
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	26/07/2022	132 operatori formati (FI 42, PI 77, SI 13)	100,00%
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	15/10/2022	l'aggiornamento di ricettario e menù; la messa in produzione della nuova offerta per il 7 novembre è stata solo per ragioni opportunità legate alla festività del 1 novembre. I documenti di programmazione sul gestionale ad-hoc sono stati caricati dal 26 di ottobre pertanto le ricette e la composizione degli articoli kit sono state caricate tutte per tempo.	100,00%
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	11/11/2022	Campagna presente sui propri canali social (web, facebook, instagram)	100,00%
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		risultati non disponibili. Fase 5 crono 8 non disponibili	NON VALUTABILE
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	29/04/2022	Trasmessa da parte del Servizio Ristorazione bozza di documentazione preparata con le caratteristiche delle macchine individuate per le relative strutture evidenziando gli elementi da definire a seguito di confronto diretto con i Servizi dell'Area Approvvigionamenti e Contratti Servizi Tecnici e Informatici	100,00%
RISSI_10		Informizzazione 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	31/12/2022	Nel 2021 le due gare espletate sono andate deserte. Nel 2022 sono stati pertanto presi contatti con softwarehouse e Università di Pisa. Nessun programma preso in analisi possiede le caratteristiche richieste e funzionali alla gestione completa e unitaria. Stante l'impossibilità di trovare software adeguati si mantengono i sistemi informativi attualmente in uso. Si ritiene concluso l'obiettivo	100,00%
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	31/05/2022	Predisposto capitolato con allegato e una bozza di criteri di valutazione ed annessa relazione esplicativa sintetica. Il modello di capitolato è utilizzato per le gare	100,00%
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	30/06/2022	Inviata nota e la nuova check-list di controllo per le mense in appalto/convenzione a seguito dell'aggiornamento della procedura di controllo	100,00%
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		Al 30 novembre sono state predisposte le bozze dei paragrafi relativi alle sezioni nutrizionale, qualità e verifiche su strutture esterne. E' in corso la redazione finale delle linee guida. La piena ripresa delle affluenze al periodo pre pandemico dal 01/10/2022 (non prevista in sede di programmazione) e l'implementazione della nuova offerta alimentare sostenibile hanno determinato una serie di attività straordinarie ritenute prioritarie rispetto al completamento della redazione del documento entro il 31/12/2022	0%
RISSI_14		Ottimizzazione gestione presenze		5%	giustificativi "ferie" e "omesse timbrature" inserite dai dipendenti	01/03/2022	31/12/2022	31/12/2022		100%
RISSI_15		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	28/06/2022 (servizi) non valutabile (lavori)	Determinazione a contrarre n. 376/22 del 28/06/2022 per affidamento solo del servizio per ritardi rinnovo contratto affitto immobili che non rende possibile l'affidamento dei lavori. L'affidamento dei lavori è programmato per l'anno 2023. Si considera non imputabile all'Azienda il mancato raggiungimento della fase per quanto riguarda la parte relativa all'affidamento dei lavori	100%
RISSI_16		Mantenimento attività di Ristorazione		5%	gg apertura ristoranti effettivi * strutture /giorni apertura ristoranti programmati *struttura => 95%			98,94%	PISA Martiri 337/339; Betti 216/219; Cammeo 187/184=100% FIRENZE- Calamandrei 291/274= 106%, Caponnetto 263/284=93% (spostata la chiusura estiva da Calamandrei a Caponnetto per problemi tecnici), Sesto 219/218=100% SIENA 279 giorni di apertura su 282 programmati (98,94%)	100%
RISSI_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)			31/12/2022	Verifiche completate Deliberazione Cda n. 6/23 , allegato E - Erogare servizi all'attuazione	100%

100%

88,89%