

Cliente/Collettività consumatrice (elementi identificativi): UNIONE BASSA ROMAGNA

Referente/i - Rappresentante/i della collettività consumatrice intervistata (specificare: ruolo, funzione, elementi identificativi): RESPONSABILE SERVIZI EDUCATIVI /
DAUTTO ALLO STUDIO

CAMST: Locale UGO - B2C CDC _____ Divisione PIEMONTE SCOUTISTE

Intervistatore/i (specificare ruolo/funzioni) RESPONSABILE di LOCALE

REQUISITI SOTTOPOSTI A VALUTAZIONE

Valutazione: 2= insufficiente; 4= scarso; 6= sufficiente; 8= buono; 10= ottimo

NV= criteri non valutabili/valutati; NA= criteri non applicabili

- | | |
|--|-----------|
| 1. Caratteristiche organolettiche dei prodotti finiti | <u>9</u> |
| 2. Caratteristiche merceologiche delle materie prime (solo per fornitura derrate) | <u>9</u> |
| 3. Grammature | <u>8</u> |
| 4. Puntualità | <u>9</u> |
| 5. Igiene del servizio | <u>9</u> |
| 6. Comportamento del personale | <u>9</u> |
| 7. Capacità e tempestività di risolvere problematiche del servizio | <u>10</u> |
| 8. Soddisfazione della collettività servita, relativamente al servizio di ristorazione | <u>9</u> |

Note: _____

Punteggio totale (dei 8 elementi valutati) 72

Punteggio complessivo medio 9 Data 01/03/24 Firma _____

Mod. 12.02/1 R0

Cliente/Collettività consumatrice (elementi identificativi):

CORONE oli' rossi

Referente/i - Rappresentante/i della collettività consumatrice intervistata (specificare: ruolo, funzione, elementi identificativi):

Settore Servizi Educativi
dot. Ssa Silvia Stolepa

CAMST: Locale BROWN CDC 94207 Divisione Scuole

Intervistatore/i (specificare ruolo/funzioni) RESPONSABILE di LOCALE

REQUISITI SOTTOPOSTI A VALUTAZIONE

Valutazione: 2= insufficiente; 4= scarso; 6= sufficiente; 8= buono; 10= ottimo

NV= criteri non valutabili/valutati; NA= criteri non applicabili

- | | |
|--|----------|
| 1. Caratteristiche organolettiche dei prodotti finiti | <u>8</u> |
| 2. Caratteristiche merceologiche delle materie prime (solo per fornitura derrate) | <u>1</u> |
| 3. Grammature | <u>8</u> |
| 4. Puntualità | <u>9</u> |
| 5. Igiene del servizio | <u>9</u> |
| 6. Comportamento del personale | <u>9</u> |
| 7. Capacità e tempestività di risolvere problematiche del servizio | <u>9</u> |
| 8. Soddisfazione della collettività servita, relativamente al servizio di ristorazione | <u>7</u> |

Note: _____

Punteggio totale (dei 7 elementi valutati) 58

Punteggio complessivo medio 8,42 Data 01/03/14 Firma _____

Mod. 12.02/1 R0