



## SCHEDA MONITORAGGIO DELLA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

Rif.: PO 12.02

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

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

CAMST: Locale WGO - B2C CDC \_\_\_\_\_ Divisione MENSE SCOLASTICHE

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

### REQUISITI SOTTOPOSTI A VALUTAZIONE

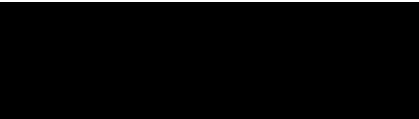
Valutazione: 2= insufficiente; 4= scarso; 6= sufficiente; 8= buono; 10= ottimo

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

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

Note: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Punteggio totale (dei 8 elementi valutati) 70

Punteggio complessivo medio 9 Data 01/03/24 Firma 

Mod. 12.02/1 R0

SCHEMA MONITORAGGIO DELLA  
SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

Rif.: PO 12.02

Cliente/Collettività consumatrice (elementi identificativi): Cowne srl n°01Referente/i - Rappresentante/i della collettività consumatrice intervistata (specificare: ruolo, funzione, elementi identificativi): Sottosegretario Edilecattivo  
dott.ssa Silvia StolzeCAMST: Locale BONWIFI CDC 96207 Divisione SezioneIntervistatore/i (specificare ruolo/funzioni) Personale di locazione

## 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. Igienicità 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 8 elementi valutati) 88Punteggio complessivo medio 8,642 Data 01/03/21 Firma 

Mod. 12.02/1 R0