**Objetivo:** Conocer el grado de percepción que los estudiantes tienen con respecto al servicio de restaurante de la U.F.P.S en el \_\_\_\_ semestre académico \_\_\_\_\_

**Semestre que cursa:** \_\_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Sexo:** M \_\_\_ F\_\_\_

**Estado Civil:** Soltero: Casado: Unión libre: Separado: Otro, ¿Cuál? \_\_\_\_\_\_\_

**Estrato Socioeconómico:**

**5**

**4**

**3**

**2**

**1**

**Instrucciones:** Señale el grado de percepción en los siguientes aspectos, marcando con una (x) según corresponda, siguiendo la escala que se menciona a continuación:

(1) Deficiente (2) Malo (3) Regular (4) Bueno (5) Excelente

| **1. Atención al cliente** | | | | | (1) | (2) | (3) | (4) | (5) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.1** | | | | La presentación del personal que atiende es limpia y aseada |  |  |  |  |  |
| **1.2** | | | | Es visible el menú diario y vegetariano a través de los medio de comunicación U.F.P.S Cúcuta |  |  |  |  |  |
| **1.3** | | | | Se cumple el horario establecido de atención (11:30 am – 2: 00 pm) |  |  |  |  |  |
| **1.4** | | | | El número de colaboradores (empleados) que sirven el almuerzo es suficiente para ser eficiente con el servicio. |  |  |  |  |  |
| **1.5** | | | | El número de colaboradores (empleados) que retiran los platos de la mesa es suficiente para ser eficiente con el servicio |  |  |  |  |  |
| **1.6** | | | | ¿Cómo considera el tiempo de espera para pagar el almuerzo en caja? |  |  |  |  |  |
| **1.7** | | | | ¿Cómo considera el tiempo de espera para retirar el almuerzo? |  |  |  |  |  |
| **2. Nivel Nutricional** | | | | | (1) | (2) | (3) | (4) | (5) |
| **2.1** | | ¿Cómo califica la variedad de bebida? | | |  |  |  |  |  |
| **2.2** | | ¿Cómo califica la calidad de bebida que recibe? | | |  |  |  |  |  |
| **2.3** | | ¿Cómo califica la variedad del menú ofrecido en la semana? | | |  |  |  |  |  |
| **2.4** | | Considera que la porción de alimentos servidos es: | | |  |  |  |  |  |
| **2.5** | | Considera que el punto de cocción y sabor de los alimentos es: | | |  |  |  |  |  |
| **2.6** | | Considera que la variedad del postre es: | | |  |  |  |  |  |
| **2.7** | | Considera que la calidad de la sopa es: | | |  |  |  |  |  |
| **3. Aspectos generales** | | | | | (1) | (2) | (3) | (4) | (5) |
| **3.1** | | | ¿Cómo califica la limpieza en cubiertos, vasos, bandejas, mesas**?** | |  |  |  |  |  |
| **3.2** | | | El número disponible de mesas y sillas para almorzar es: | |  |  |  |  |  |
| **3.3** | | | ¿Cómo considera la relación calidad/precio almuerzo? | |  |  |  |  |  |
| **3.4** | | | La atención y rapidez en la verificación del carnet por parte de las estudiantes Becas-Trabajo es: | |  |  |  |  |  |
| **4.Sofware** | | | | | (1) | (2) | (3) | (4) | (5) |
| **4.1** | Cómo considera la modalidad de solicitud de almuerzo por medio de la DIVISIST: | | | |  |  |  |  |  |
| **4.2** | Cómo considera la modalidad de cancelar el almuerzo por medio de la DIVISIST: | | | |  |  |  |  |  |

Sugerencia referente al servicio de restaurante para mejorar la calidad y servicio al estudiante **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*La U.F.P.S soy yo, eres tú, somos todos*

*“La calidad nunca es un accidente; siempre es el resultado de un esfuerzo de la inteligencia” John Ruskin*