

Fecha:			
Sucursal:			
Nombre:			
Hora de entrada:			
Hora de salida:			

## Presentacion Local (pts.20%)

1 - Muy malo 2-Malo 3-Bueno 4-Muy Bueno 5-Excelente

*¿Cuál es tu Calificación en escala del 1 al 5, donde 5 es la calificación más alta?*

Organización, Orden y Limpieza general del mismo		Observación:
Limpieza de la mesa		Observación:
Nivel de limpieza en el área de sanitarios		Observación:
Nivel de funcionamiento en el área de sanitarios		Observación:

*¿Indica tu calificación con SI o No?*

¿El olor del lugar era agradable?		Observación:
¿Se encontraba limpio, ordenado y en buen funcionamiento el área de mostrador?		Observación:
¿El área de insumos contaba con todos los implementos necesarios?		Observación:
¿Había suficientes empleados para atender la demanda de clientes?		Observación:
¿El sonido ambiental era agradable?		Observación:
¿El local contaba con wifi?		Observación:

## Servicio del Personal (pts. 30%)

*¿Cuál es tu Calificación en escala del 1 al 5, donde 5 es la calificación más alta?*

Actitud del personal		Observación:
Presentación (uniforme, gafete, cubrebocas, aseo y decoro personal)		Observación:
Bienvenida/ Saludo		Observación:
¿Cómo calificarias la toma de pedido?		Observación:

¿Cómo fue la actitud del vendedor a sus preguntas sobre un producto?		Observación:
Calidad de atención en general durante la acción comercial		Observación:

*¿Indica tu calificación con SI o No?*

¿Los empleados te ofrecieron alguna promoción o descuento?		Observación:
¿Te ofrecieron sugerencias o recomendaciones de productos?		Observación:
¿Te sugirieron complementar tu compra con algún otro producto además del adquirido?		Observación:
¿Te dieron una despedida cordial?		Observación:
¿Te hicieron una invitación para visitar la tienda pronto?		Observación:

## Producto (pts. 30%)

*¿Cuál es tu Calificación en escala del 1 al 5, donde 5 es la calificación más alta?*

Presentación de alimentos y bebidas		Observación:
¿Nivel de sabor de tu orden?		Observación:

*¿Indica tu calificación con SI o No?*

¿Se encontró el producto solicitado?		Observación:
¿Los alimentos están adecuadamente exhibidos en el refrigerador de mostrador?		Observación:
Calidad y temperatura adecuada de alimentos y bebidas		Observación:
¿Le entregaron la orden completa?		Observación:

*¿Tiempo 10min - 20min - más de 30min?*

Tiempo en entrega de alimentos o bebidas		Observación:
--	--	--------------

## Marketing (pts. 10%)

*¿Indica tu calificación con SI o No?*

El QR de evaluación de satisfacción se encontraba visible		Observación:
El banner con el menú estaba visible y en buen estado		Observación:
Los elementos visuales detrás de mostrador eran perfectamente visibles y estaban orientados hacia el cliente		Observación:
Los promocionales visibles se encuentran vigentes		Observación:

## Facturación y cobro (pts. 10%)

*¿Indica tu calificación con SI o No?*

Cobraron exactamente lo consumido		<b>Observación:</b>
Entregaron ticket correspondiente		<b>Observación:</b>