

# Check list para Fornecedores

## Check list para fornecedores – Carne

Assinatura:		Data:	
Requisitos	Sim	Não	Observações
Antes da descarga, reboque apresenta a mercadoria devidamente selada e identificada.			
Identificação da mercadoria corresponde à guia da encomenda.			
Temperatura da câmara frigorífica não excede os 7 °C.			
Inspeção visual não apresenta qualquer inconformidade.			
Todos os lotes estão corretamente identificados.			

## Check list para fornecedores – Especiarias

Assinatura:		Data:	
Requisitos	Sim	Não	Observações
Antes da descarga, reboque apresenta a mercadoria devidamente selada e identificada.			
Identificação da mercadoria corresponde à guia da encomenda.			
Nenhuma embalagem apresenta indícios de estar comprometida.			
Inspeção visual não apresenta qualquer inconformidade.			
Todos os lotes estão corretamente identificados.			

## Check list para fornecedores – Embalagens

Assinatura:		Data:	
Requisitos	Sim	Não	Observações
Identificação da mercadoria corresponde à guia da encomenda			
Inspeção visual não apresenta qualquer inconformidade			
Todos os lotes estão corretamente identificados			