

TECLAR fn + F9 PARA GERAR UM NÚMERO ALEATÓRIO DA LINHA A SER AVALIADA							
AÇOUGUE/CARNES							
1 2 3 4 5 6							
ÁREA: ATENDIMENTO A CLIENTES E PÚBLICO EXTERNO (ATENDE_X)							
1							
TODAS CÉLULAS PRECISAM SER PREENCHIDAS COM UMA ÚNICA NOTA PARA CADA DATA							
1.- CLIENTES SÃO TRATADOS COM ATENÇÃO, CORTESIA E SERIEDADE	0	0	0	0	0	0	1
2.- FORNECEDORES SÃO TRATADOS COM ATENÇÃO, CORTESIA E SERIEDADE	0	0	0	0	0	0	2
3.- PESSOAL PARA ATENDIMENTO ESTÁ EM NÚMERO ADEQUADO	0	0	0	0	0	0	3
4.- BALCONISTAS/ATENDENTES CONHECEM BEM PRODUTOS QUE VENDEM	0	0	0	0	0	0	4
5.- APÓS ATENDIMENTO TENTA-SE FAZER UMA VENDA ADICIONAL	0	0	0	0	0	0	5
6.- ENTREGAS DE MERCADORIAS AOS CLIENTES ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	6
7.- CARTAZES/CARTAZETES DE PREÇOS ESTÃO DE ACORDO COM AS NORMAS	0	0	0	0	0	0	7
8.- MARCAÇÃO/REMARCAÇÃO DE PREÇOS É FEITA DE FORMA DISCRETA	0	0	0	0	0	0	8
9.- HÁ CONTROLE DE MERCADORIAS SEM PREÇO	0	0	0	0	0	0	9
10.- RECLAMAÇÕES SÃO ATENDIDAS E SOLUCIONADAS PRONTAMENTE	0	0	0	0	0	0	10
17.- CORREDORES ESTÃO LIVRES E DESIMPEDIDOS DE CAIXAS E CARRINHOS	0	0	0	0	0	0	11
MÉDIAS DA ÁREA:							
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
ÁREA: GESTÃO DA EQUIPE (PESS_X)							
2							
TODAS CÉLULAS PRECISAM SER PREENCHIDAS COM UMA ÚNICA NOTA PARA CADA DATA							
1.-CRACHÁS ESTÃO COM BOA APRESENTAÇÃO E SÃO USADOS ADEQUADAMENTE	0	0	0	0	0	0	1
2.-APRESENTAÇÃO E HIGIENE PESSOAL ESTÃO ADEQUADAS	0	0	0	0	0	0	2
3.-UNIFORMES ESTÃO LIMPOS, CONSERVADOS E EM NÚMERO SUFICIENTE	0	0	0	0	0	0	3
4.-HÁ TREINAMENTO/RETREINAMENTO DE PESSOAL	0	0	0	0	0	0	4
5.-INTEGRAÇÃO DE NOVOS COLABORADORES ESTÁ ADEQUADA	0	0	0	0	0	0	5
6.-REUNIÕES SÃO PRODUTIVAS E FEITAS CONFORME NECESSIDADES	0	0	0	0	0	0	6
7.-CLIMA/AMBIENTE DE TRABALHO É BOM E PRODUTIVO	0	0	0	0	0	0	7
8.-COLEGAS DE OUTROS SETORES SÃO TRATADOS COM ATENÇÃO E CORTESIA	0	0	0	0	0	0	8
9.-PROCEDIMENTOS DISCIPLINARES ESTÃO DE ACORDO COM AS NORMAS	0	0	0	0	0	0	9
11.-DEFINIÇÃO DAS RESPONSABILIDADES ESTÃO CLARAS E BEM COMPREENDIDAS	0	0	0	0	0	0	10
12.-AVALIAÇÕES DE DESEMPENHO SÃO FEITAS REGULARMENTE	0	0	0	0	0	0	11
13.-ATRASOS, FALTAS E AUSÊNCIAS DO SETOR ESTÃO EM NÍVEL NORMAL	0	0	0	0	0	0	12
14.-EXISTE IDENTIFICAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DE NOVOS TALENTOS	0	0	0	0	0	0	13
15.-HÁ PREOCUPAÇÃO E AÇÃO PARA ELEVAR O NÍVEL MOTIVACIONAL	0	0	0	0	0	0	14
19.-COMUNICAÇÕES INTERNAS ESTÃO ATUALIZADAS E BEM COMPREENDIDAS	0	0	0	0	0	0	15
20.-EXISTE E SE EXECUTA PLANEJAMENTO DE FÉRIAS	0	0	0	0	0	0	16
21.-MATERIAL DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES É DEVIDAMENTE UTILIZADO	0	0	0	0	0	0	17
22.-MUDANÇAS LEGAIS E NOVAS FORMAS DE CONTRATAÇÃO SÃO APROVEITADAS	0	0	0	0	0	0	18
MÉDIAS DA ÁREA:							
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
ÁREA: EQUIPAMENTO E INSTALAÇÕES (EQUIPA_INSTALA.pdf)							
12							
TODAS CÉLULAS PRECISAM SER PREENCHIDAS COM UMA ÚNICA NOTA PARA CADA DATA							
5.-CONSERVAÇÃO/LIMPEZA DA SINALIZAÇÃO E COMUNICAÇÃO VISUAL ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	1
10.-CESTOS DE LIXO SÃO SUFICIENTES, ESTÃO LIMPOS E NO LUGAR CERTO	0	0	0	0	0	0	2
14.-CONSERVAÇÃO/LIMPEZA/AFERIÇÃO DE BALANÇAS ELETRÔNICAS ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	3
15.-CONSERVAÇÃO/LIMPEZA DOS BALCÕES DE ATENDIMENTO ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	4
16.-CONSERVAÇÃO/LIMPEZA DE MATA-MOSCAS ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	5
17.-CONSERVAÇÃO/LIMPEZA DO CHÃO/AMBIENTE/INSTALAÇÕES ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	6
19.-CONSERVAÇÃO/AFERIÇÃO DA BALANÇA DE RECEBER CARNES ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	7
23.-CONSERVAÇÃO /LIMPEZA DO MOEDOR DE CARNES ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	8
24.-CONSERVAÇÃO /LIMPEZA DA SERRA DE CARNES ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	9
25.-CONSERVAÇÃO /LIMPEZA DA MÁQUINA DE FATIAR ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	10
26.-CONSERVAÇÃO/MANUTENÇÃO DA UNIDADE CENTRAL DE FRIO ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	11
28.-CONSERVAÇÃO/LIMPEZA/TEMPERATURA DE CÂMARAS FRIAS ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	12
29.-CONSERVAÇÃO E GÁS DOS COMPRESSORES ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	13
30.-CONSERVAÇÃO /LIMPEZA DOS TERMÔMETROS ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	14
31.-CONSERVAÇÃO /LIMPEZA DOS EVAPORADORES ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	15
32.-CONSERVAÇÃO /LIMPEZA DOS CARROS DE ABASTECIMENTO ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	16
33.-CONSERVAÇÃO /LIMPEZA DO EQUIPAMENTO DE LIMPAR CHÃO ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	17
35.-CONSERVAÇÃO/LIMPEZA/LUBRIFICAÇÃO DE TRINCOS ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	18
36.-CONSERVAÇÃO/LIMPEZA DE GANCHEIRAS PARA CARNES ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	19
38.-CONSERVAÇÃO /LIMPEZA DE IMPRESSORA DE ETIQUETAS ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	20
39.-CONSERVAÇÃO/LIMPEZA DE CALCULADORAS MANUAIS ESTÁ OK	0	0	0	0	0	0	21

19.- HÁ CONTROLE NA APROPRIAÇÃO DE PRODUTOS DA LOJA PARA CONSUMO	0	0	0	0	0	0	13
21.- RECEBIMENTO DE MERCADORIAS É FEITO DE ACORDO COM NORMAS DA EMPRESA	0	0	0	0	0	0	14
MÉDIAS DA ÁREA:	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	

NOTA 1 (SOFRÍVEL)
 NOTA 3 (RUIM)
 NOTA 5 (MÉDIA)
 NOTA 7 (BOA)
 NOTA 9 (EXCELENTE)

DATA

xx/xx	xx/xx	xx/xx	xx/xx	xx/xx	xx/xx
-------	-------	-------	-------	-------	-------