

TECLAR <b>fn + F9</b> PARA GERAR UM NÚMERO ALEATÓRIO DA LINHA A SER AVALIADA												
<b>AÇOUGUE/CARNES</b>												
<b>1 2 3 4 5 6</b>												
<b>ÁREA: ATENDIMENTO A CLIENTES E PÚBLICO EXTERNO (ATENDE_X)</b>												
<b>1</b>												
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					
<b>MÉDIAS DA ÁREA:</b>							0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ÁREA: GESTÃO DA EQUIPE (PESS_X)</b>												
<b>2</b>												
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					
<b>MÉDIAS DA ÁREA:</b>							0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ÁREA: EQUIPAMENTO E INSTALAÇÕES (EQUIPA_INSTALA.pdf)</b>												
<b>12</b>												
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
<b>MÉDIAS DA ÁREA:</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	

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
-------	-------	-------	-------	-------	-------