

Checklist de control de proveedores

Práctico, simple y aplicable.



Los proveedores son aliados clave en la operación gastronómica

De ellos dependen la calidad de los insumos, la continuidad del servicio y la rentabilidad de tu negocio.

Un control ordenado evita pérdidas por productos defectuosos, retrasos en entregas o incumplimientos en acuerdos.

Este checklist te ayudará a evaluar a tus proveedores de forma práctica y tomar decisiones con datos claros.



Checklist de evaluación

CALIDAD DE PRODUCTOS

- ☐ Insumos frescos y en buen estado.
- ☐ Cumplimiento de especificaciones de calidad (cortes, calibres, empaques).
- ☐ Productos con fecha de vencimiento clara y válida.
- ☐ Condiciones de higiene adecuadas en el transporte.

ENTREGAS Y LOGÍSTICA

- ☐ Cumplimiento en los plazos de entrega acordados.
- ☐ Entregas completas (sin faltantes).
- ☐ Flexibilidad para pedidos urgentes o ajustes.
- ☐ Correcto manejo de la cadena de frío.

DOCUMENTACIÓN Y CUMPLIMIENTO

- ☐ Facturación correcta y sin errores.
- ☐ Entrega de certificados (bromatológicos, sanitarios, etc.) cuando aplica.
- ☐ Cumplimiento de condiciones pactadas (precios, cantidades, descuentos).
- ☐ Respuesta rápida ante reclamos o devoluciones.

RELACIÓN Y SERVICIO

- ☐ Buena comunicación y disponibilidad.
- ☐ Transparencia en precios y condiciones.
- ☐ Disposición a negociar mejoras en volumen o plazos.
- ☐ Confianza y continuidad en la relación.



Consejo Fudo

Con la Sección Proveedores integrada de Fudo puedes:

- Registrar datos de cada proveedor (contacto, dirección, condiciones).
- Registrar la cuenta corriente de cada uno y consultar los saldos.
- Tomar decisiones basadas en datos reales, reducir riesgo y optimizar negociación.

Por eso, este checklist no es solo para utilizarlo en papel: utilízalo junto con Fudo para que todas esas evaluaciones queden registradas, comparables y útiles para el crecimiento de tu restaurante.



[SOCIALFUDO](#)



[BLOG](#)



[WEB](#)

