FeedMatch Group

Check-list RFQ et évaluation des fournisseurs de matières premières en vrac

- [ ] Espèce, stade de production et rôle de l'ingrédient validés par le nutritionniste
- [ ] Nom du produit, qualité et substituts acceptables
- [ ] Critères contractuels avec seuils, tolérances et méthodes d'analyse
- [ ] Humidité maximale et méthode de mesure
- [ ] Seuils de contaminants exigés sur le marché de destination
- [ ] Présentation, conditionnement et langue d'étiquetage
- [ ] Quantité par expédition, nombre d'expéditions et fenêtre de livraison
- [ ] Règle Incoterms®, port ou usine de destination
- [ ] Documents par lot : fiche technique, COA, origine, certificats sanitaires ou d'enregistrement
- [ ] Certifications vérifiées dans le registre public de l'organisme émetteur
- [ ] Règles d'échantillonnage, d'échantillons conservés et d'analyse qui fait foi
- [ ] Délai, capacité de chargement, stockage et traitement des réclamations du fournisseur
- [ ] Coût à la tonne rendu usine calculé avec vos propres chiffres
- [ ] Conditions de paiement, base de prix et force majeure
- [ ] Capacité de stockage, durée de conservation et seconde source agréée