

Sucursal:	EjeCentral2
Registrado el:	06/09/2018 6:41 p.m.
Finalizado el:	06/09/2018 7:06 p.m.

Folio(Documento):	# 281
--------------------------	-------

BODEGA				
Rubro	Descripción	Puntos obtenidos	Aplicó	Observaciones
Pasillos no obstruidos	Se revisa que los pasillos se encuentren libres de obstrucciones como cajas, producto o basura.	10	SI	Los pasillos están libre
Sin producto fuera de cajas	Se revisa que no haya producto suelto y sin empaque (desorden).	0	NO	Se pide proteger los productos con playo independiente que se tenga las cajas como exhibición, si hay que proteger el artículo
Mercancía/cajas en orden	Se revisa que las cajas se encuentren bien estibadas, acomodada, sin mercancía tirada y limpia.	15	SI	Cajas bien apiladas en los racks
Señalización de Bodega	Se revisa que toda la bodega cuente con marbetes indicando que tipo de mercancía se encuentra en cada espacio.	0	NO	Falta por señalizar producto en los racks
Mobiliario (Racks y Charolas para Bodega)	Sin mercancía fuera de cajas. Sin huecos en racks, nada de mercancía a nivel de piso.	0	NO	Hay producto que no está sobre los racks
Espacio/caja señalizado y en orden de Garantías	Se revisa que exista un área específica y bien señalizada para producto en condición de Garantía.	10	SI	Cuenta con su área de garantías
Espacio/caja señalizado y en orden de cajas vacías por exhibición.	Se revisa que exista un área específica y bien señalizada para cajas o blisters vacíos debido a que la mercancía se encuentra exhibida.	5	SI	Uenta con área de cajas vacías
Mesa para comer	El área se encuentra limpia, sin basura ni residuos de comida.	0	NO	Se pide orden en el área del comedor
Horno de microondas	Se nota limpieza constante por dentro y por fuera del equipo.	3	SI	Limpio,
Otros artículos	El área está libre de elementos ajenos al equipo de cómputo, no hay mercancía de tienda ni artículos personales.	15	SI	Limpio sin líquidos
Limpieza	El área se encuentra libre de polvo. No hay botellas de agua, ni artículos alimenticios.	8	SI	Libre de polvo y líquidos
Fumigación de Bodega y Sucursal	Se valida que cuente con servicio de fumigación cada 6 meses. Validar seguimiento con corporativo para el pago.	10	SI	Certificado y fumigacion realizada 26 de agosto

Puntuación (BODEGA):
76.00

Pendiente o acuerdo	Cumplimiento
- Se pide que el 11 de septiembre ya esté terminada la bodega con marbetes	11/09/2018
- Limpiar la mesa y no dejar trastes y taza de café sucia. Sobre la mesa, cada que consuman sus alimentos pedir que limpien la mesa	07/09/2018

Puntuación total: 66.67%

BODEGA: 76.00

Nombre y firma
Gerente de tienda

Nombre y firma
Gerente regional

SI EL RESULTADO ES MENOR A 80%, EL GERENTE DE TIENDA DEBERÁ FIRMAR UN ACTA ADMINISTRATIVA, Y HACER UN PLAN DE ACCIÓN, JUNTO CON EL REGIONAL, PARA CORREGIR EL RESULTADO OBTENIDO. INDEPENDIENTEMENTE DEL RESULTADO DE LA AUDITORÍA, LOS DOCUMENTOS Y LAS FOTOS DEBEN ENVIARSE EL MISMO DÍA QUE SE REALIZÓ DICHA AUDITORÍA.