

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Sucursal: | Puebla |
| Registrado el: | 03/08/2018 7:17 p.m. |
| Finalizado el: | 14/08/2018 5:31 p.m. |

| | |
|--------------------------|-------|
| Folio(Documento): | # 100 |
|--------------------------|-------|

| 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 | LIBRE |
| Sin producto fuera de cajas | Se revisa que no haya producto suelto y sin empaque (desorden). | 15 | SI | En orden |
| Mercancía/cajas en orden | Se revisa que las cajas se encuentren bien estibadas, acomodada, sin mercancía tirada y limpia. | 15 | SI | BIEN ESTIBADA |
| Señalización de Bodega | Se revisa que toda la bodega cuente con marbetes indicando que tipo de mercancía se encuentra en cada espacio. | 0 | NO | FALTAN MEMBRETES |
| Mobiliario (Racks y Charolas para Bodega) | Sin mercancía fuera de cajas. Sin huecos en racks, nada de mercancía a nivel de piso. | 10 | SI | BIEN |
| 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 | OK . SI HAY AREA DE GARANTIAS |
| 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 | SE TIENE AREA |
| Mesa para comer | El área se encuentra limpia, sin basura ni residuos de comida. | 3 | SI | SI . LIMPIA |
| Horno de microondas | Se nota limpieza constante por dentro y por fuera del equipo. | 3 | SI | EJECUTADO |
| Otros artículos | El área está libre de elementos ajenos al equipo de cómputo, no hay mercancía de tienda ni artículos personales. | 15 | SI | LIMPIO Y EN ORDEN |
| Limpieza | El área se encuentra libre de polvo. No hay botellas de agua, ni artículos alimenticios. | 8 | SI | EN ORDEN |
| 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 | NO SE REQUIERE FUMIGACION. |

Puntuación (BODEGA):
104.00

| Pendiente o acuerdo | Cumplimiento |
|---------------------|--------------|
| - | |

Puntuación total: 91.23%

BODEGA: 104.00

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Nombre y firma | Nombre y firma |
| Gerente de tienda | 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.