

Sucursal:	Morelia
Registrado el:	10/08/2018 7:46 p.m.
Finalizado el:	10/08/2018 8:08 p.m.

Folio(Documento):	# 129
--------------------------	-------

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	libres y sin producto en piso
Sin producto fuera de cajas	Se revisa que no haya producto suelto y sin empaque (desorden).	15	SI	sin producto suelto
Mercancía/cajas en orden	Se revisa que las cajas se encuentren bien estibadas, acomodada, sin mercancía tirada y limpia.	15	SI	mercancia en orden y bien acomodada
Señalización de Bodega	Se revisa que toda la bodega cuente con marbetes indicando que tipo de mercancía se encuentra en cada espacio.	10	SI	toda la bodega cuenta con marbete
Mobiliario (Racks y Charolas para Bodega)	Sin mercancía fuera de cajas. Sin huecos en racks, nada de mercancía a nivel de piso.	10	SI	producto bien acomodado en 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 area de garantias y se tiene señalizada
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	CUENTA CON SU AREA ESPECIFICA DE CAJAS VACIAS BIEN ORDENADA
Mesa para comer	El área se encuentra limpia, sin basura ni residuos de comida.	3	SI	NO CUENTAN CON MESA SE PIDE COTIZAR
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	EL AREA DEL SAI SE ENCUENTRA LIBRE
Limpieza	El área se encuentra libre de polvo. No hay botellas de agua, ni artículos alimenticios.	8	SI	LIMPIOS SIN LIQUIDOS AL REDEDOR
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	YA SE TIENE AUTORIZACION DE PARTE DEL DIRECTOR EL LUNES BIENEN A FUMIGAR ANEXO CORREO

Puntuación (BODEGA):
114.00

BODEGA: 114.00

Puntuación total: 100.00%

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.