

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Sucursal: | Bolivar54 |
| Registrado el: | 03/09/2018 5:34 p.m. |
| Finalizado el: | 03/09/2018 5:58 p.m. |

| | |
|--------------------------|--------------|
| Folio(Documento): | # 267 |
|--------------------------|--------------|

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

Puntuación (BODEGA):
101.00

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

Puntuación total: 88.60%

BODEGA: 101.00

| |
|--------------------------|
| 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.