



### Control Id

a485c131

### Organización

Todas las franquicias PP

### Plantilla

PP MARCA

### Dirección

### Fechas

Programado para: 17-07-2024 11:09hs  
Última actualización: 17-07-2024 11:09hs  
Inicio: 17-07-2024 08:09hs  
Finalización: 17-07-2024 11:09hs

### Contacto Organización

Email:  
Teléfono:

### Auditor

Nombre: Damian Manzanelli  
Email: dmanzanelli@hotmail.com  
Teléfono:

### Firma del Auditor

### Resumen

	Cantidad	Porcentaje
Conforme	55	91.7%
No Conforme	0	0.0%
Necesita mejora	0	0.0%
No Aplica	5	8.3%

**100.0%**  
**APROBADO**

Items auditados: 60

Hallazgos: 0



## ITEMS AUDITADOS

### 1) INFRAESTRUCTURA (Importancia: 30/100 - Puntaje: 100/100)

Puntos: 37.04%

1.1 - El estado y funcionamiento de la cartelería de marca es el correcto	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 6.73%
1.2 - El estado edificio exterior es el correcto (incluye pisos, techos, aleros y paredes)	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.3 - La pintura exterior está en buenas condiciones	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.4 - La pintura interior está en buenas condiciones	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.5 - Lettering, decoración y demás elementos de marca del interior están vigentes y en buen estado	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.6 - Los vidrios se encuentran limpios y en buen estado	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.7 - La limpieza y estados de los pisos del interiores son correctos	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.8 - El estado y cuidado de las plantas es el correcto	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.9 - La climatización del local es la correcta	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.10 - El estado y limpieza de luminaria interior es el correcto	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.11 - Las mesas y sillas de exterior están limpias y en buen estado	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.12 - Las mesas y sillas de interior están limpios y en buen estado	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.13 - Las aberturas (puertas y ventanas) están limpias, pintadas y funcionan correctamente (incluye las de baños)	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.02%
1.14 - Los baños están limpios y en buen estado (incluye cestos de basura con tapa, aromatización y con todos los elementos de higiene: papel, jabón)	<b>Conforme</b> Importancia: 30/100 Puntaje: 100/100



Puntos: 2.02%

1.15 - Cuenta con los matafuegos en cantidad, ubicación, tipo y vigencia correctas

**Conforme**

Importancia: 30/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 2.02%

1.16 - Cuenta con luces de emergencia y señales de emergencia correctas

**Conforme**

Importancia: 30/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 2.02%

**2) SERVICIO** (Importancia: 35/100 - Puntaje: 100/100)

**Puntos: 43.21%**

2.1 - El estado y actualización de la carta física es el correcto

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

2.2 - Los códigos QR de mesas están en buen estado

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

2.3 - El mostrador se encuentra ordenado y limpio

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

2.4 - Se encuentra activo el link de pedidos on line

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

2.5 - El QR Repeat está disponible junto al adicionador

**Conforme**

Importancia: 50/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 0.82%

2.6 - Se utilizan correctamente las heladeras de la marca

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

2.7 - El encargado muestra una actitud predispuesta y positiva

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

2.8 - Encargados y mozos disponen de cofias descartables para ingresar a la cocina y pizzería

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

2.9 - Todo el personal tiene el uniforme correspondiente a su función y se encuentra limpio

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

2.10 - La música del local es la adecuada en cuanto a estilo y volumen

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

2.11 - El delivery se comporta de manera correcta dentro y fuera del local

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

2.12 - El saludo de bienvenida del personal es el correcto

**Conforme**

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%



2.13 - Los mozos muestran una actitud predispuesta y positiva	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.14 - Los mozos están atentos en todo momento y en posición de servicio	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.15 - Los mozos cuidan la inocuidad al momento de servir las mesas y/o preparar jarras, hielo o postres	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.16 - La mesa está armada correctamente: vajilla fajinada, individual de la marca, servilletas de la marca, QR	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.17 - El estado general de la vajilla (incluye tablas - en sus diferentes tamaños - y palitas, platos, vasos, vasos de niño, jarras) y cubiertos están en condiciones óptimas y su cantidad es adecuada a la capacidad del local	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.18 - Las estaciones de trabajo de mozos están ordenadas y limpias	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.19 - Los mozos sirven maní SIEMPRE junto a la bebida	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.20 - Los mozos tienen un conocimiento acabado de la carta, sugieren y realizan venta sugestiva (incluyendo postres y tragos)	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.21 - Conocen las promociones y acciones de marketing vigentes	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.22 - Están impresas las promociones vigentes	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.23 - El personal se comunica de manera educada entre ellos y con el cliente	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.24 - Ante situaciones conflictivas siempre derivan al encargado	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.25 - El personal cuida todo lo que se ve	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.26 - Compran las marcas autorizadas	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.63%
2.27 - La demora es la aceptada por la marca	<b>Conforme</b>



Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 1.63%

**3) DOCUMENTACION** (Importancia: 10/100 - Puntaje: 100/100) **Puntos: 12.35%**

3.1 - Habilitación	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.06%
3.2 - Certificado de desinfección al día	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.06%
3.3 - Certificado de limpieza de ductos	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.06%
3.4 - Carnets sanitarios y/o de Manipulador de personal	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.06%
3.5 - Constancia de Área Protegida al día	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.06%
3.6 - Planilla de horarios y descansos	<b>Conforme</b> Importancia: 100/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 2.06%

**4) PUNTOS BASICOS DE PRODUCTO** (Importancia: 6/100 - Puntaje: 100/100) **Puntos: 7.41%**

4.1 - La muzzarella está correctamente porcionada para el servicio (220 gr, 180 gr, 100 gr)?	<b>Conforme</b> Importancia: 50/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.48%
4.2 - Las masas están correctamente almacenadas?	<b>Conforme</b> Importancia: 50/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.48%
4.3 - El personal conoce y utiliza la intranet?	<b>Conforme</b> Importancia: 50/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.48%
4.4 - Es correcto el procedimiento de emplatado y manipulación de pizzas sin TACC?	<b>Conforme</b> Importancia: 50/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.48%
4.5 - Los insumos disponibles y la pre-producción aseguran la oferta completa de la carta?	<b>Conforme</b> Importancia: 50/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 1.48%

**5) COMUNICACION CON LA MARCA** (Importancia: 0/100 - Puntaje: No Aplica) **Puntos: 0.00%**

5.1 - Los grupos de Whatsapp están actualizados?	<b>No Aplica</b>
5.2 - Indique si debe agregar personas o quitar de los grupos de whatsapp	<b>No Aplica</b>

**6) COMENTARIOS DEL AUDITOR** (Importancia: 0/100 - Puntaje: 100/100) **Puntos: 0.00%**



6.1 - Responsable del local

No Aplica

6.2 - Sugerencias de CAPACITACIÓN (la sucursal deberá coordinarlo con RRHH)

No Aplica

6.3 - No se registran reseñas negativas en Google en el último mes

Conforme

Importancia: 100/100  
Puntaje: 100/100  
Puntos: 0.00%

6.4 - Comentarios

No Aplica