

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP RECEPCIÓN OP

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

| | |
|--|------------------|
| Cuaternario de amonio de cuarta generación | 50 % Vehículo c. |
| b. p | 100 % |

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Didecil Dimetil Cloruro de Amonio | 20 % |
| Vehículo c. b. p | 100 % |

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

RECEPCIÓN OP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP RECEPCIÓN GOP
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

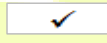
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 RECEPCIÓN GOP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP RECEPCIÓN GRAND PLUS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

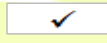
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

RECEPCIÓN GRAND PLUS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BOTONES (GÓNDOLAS Y CARRITOS BODEGA)
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BOTONES (GÓNDOLAS Y CARRITOS BODEGA) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SPA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

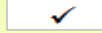
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SPA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP KIDS CLUB
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 KIDS CLUB _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CANCHA DE TENIS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CANCHA DE TENIS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ROPERÍA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

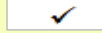
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ROPERÍA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC ROPERÍA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 ROPERÍA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CÁMARAS DE RESIDUOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

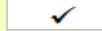
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CÁMARAS DE RESIDUOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CELDAS RESIDUOS GSC
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CELDAS RESIDUOS GSC _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso. ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados. ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CELDAS RESIDUOS OP
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

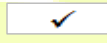
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CELDAS RESIDUOS OP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CÁMARAS DE RESIDUOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

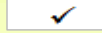
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 CÁMARAS DE RESIDUOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LOCKERS BAÑOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 LOCKERS BAÑOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LOCKERS CAMARISTAS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

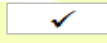
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOCKERS CAMARISTAS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC LOCKERS CAMARISTAS
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

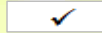
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOCKERS CAMARISTAS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS COLABORADORES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

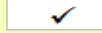
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BAÑOS COLABORADORES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BAÑOS RRHH
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BAÑOS RRHH _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS DAMAS COLABORADORES TORRE A
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

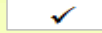
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BAÑOS DAMAS COLABORADORES TORRE A _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CAMASTROS
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

- TIPOS DE APLICACIÓN
- ASPERSIÓN
 - COLOCACIÓN DE CEBOS
 - MICRONIZACIÓN
 - FUMIGACIÓN
 - TERMONEBULIZACIÓN
 - TRAMPAS
 - OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 CAMASTROS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS LOBBY
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BAÑOS LOBBY _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LOBBY / ELEVADORES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOBBY /ELEVADORES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM- OASIS PALM / GOP LOBBY /ELEVADORES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

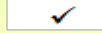
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOBBY /ELEVADORES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC LOBBY / ELEVADORES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOBBY /ELEVADORES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP AREAS DE ALBERCA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 AREAS DE ALBERCA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC AREAS DE ALBERCA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

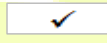
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

AREAS DE ALBERCA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS EL BUFFET
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

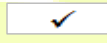
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS EL BUFFET _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS THE WHITE BOX
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BAÑOS THE WHITE BOX _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS MAKITACO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

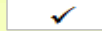
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS MAKITACO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS SPORT BAR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

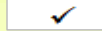
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS SPORT BAR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BAÑOS COCOA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BAÑOS COCOA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BAÑOS BEACH CLUB
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

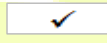
TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BAÑOS BEACH CLUB _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC SASTRERIA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SASTRERIA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SASTRERIA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

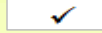
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SASTRERIA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ÁREA DE VALET
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

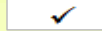
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ÁREA DE VALET _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA AMA DE LLAVES GSC
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

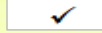
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA AMA DE LLAVES GSC _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA AMA DE LLAVES PALM
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 OFICINA AMA DE LLAVES PALM _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CASETA SEGURIDAD
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CASETA SEGURIDAD _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CASETA SEGURIDAD
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 CASETA SEGURIDAD _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINAS DE SISTEMAS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

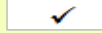
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 OFICINAS DE SISTEMAS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DE TELÉFONOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

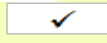
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 OFICINA DE TELÉFONOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CASETA DE SEGURIDAD GSC
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

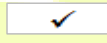
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 CASETA DE SEGURIDAD GSC _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CASETA PLUMA ACCESO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 CASETA PLUMA ACCESO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CASETA DE SEGURIDAD OP
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

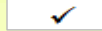
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CASETA DE SEGURIDAD OP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ALMACÉN GENERAL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

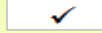
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ALMACÉN GENERAL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINAS ADMINISTRACIÓN
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 OFICINAS ADMINISTRACIÓN _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINAS RECURSOS HUMANOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 OFICINAS RECURSOS HUMANOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ALMACÉN DE MANTENIMIENTO

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

| | |
|--|------------------|
| Cuaternario de amonio de cuarta generación | 50 % Vehículo c. |
| b. p | 100 % |

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Didecil Dimetil Cloruro de Amonio | 20 % |
| Vehículo c. b. p | 100 % |

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ALMACÉN DE MANTENIMIENTO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP TALLERES DE MANTENIMIENTO OP
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 TALLERES DE MANTENIMIENTO OP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC TALLERES DE MANTENIMIENTO GSC
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

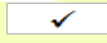
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

TALLERES DE MANTENIMIENTO GSC _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALA DE OSMOSIS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

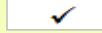
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALA DE OSMOSIS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

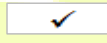
Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

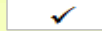
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 3 INFINITY
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 3 INFINITY _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

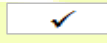
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DE MANTENIMIENTO OP

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN _____

OFICINA DE MANTENIMIENTO OP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA DE MANTENIMIENTO GSC
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

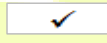
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 OFICINA DE MANTENIMIENTO GSC _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DE A&B OP
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

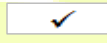
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DE A&B OP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA DE A&B GSC
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

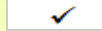
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DE A&B GSC _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DIRECCIÓN OP
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 OFICINA DIRECCIÓN OP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA DIRECCION GSC
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

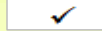
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DIRECCION GSC _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BACK DE RECEPCIÓN OP
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

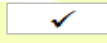
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BACK DE RECEPCIÓN OP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BACK DE RECEPCIÓN GSC
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

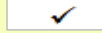
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BACK DE RECEPCIÓN GSC _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLOS COLABORADORES OP

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

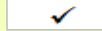
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.

b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %

Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

PASILLOS COLABORADORES OP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC PASILLOS COLABORADORES GSC
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

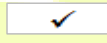
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 PASILLOS COLABORADORES GSC _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC SUBESTACIÓN ELÉCTRICA GSC
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

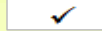
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SUBESTACIÓN ELÉCTRICA GSC _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SUBESTACIÓN ELÉCTRICA TORRE A
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

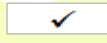
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 SUBESTACIÓN ELÉCTRICA TORRE A _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SUBESTACIÓN ELÉCTRICA PIRÁMIDE
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

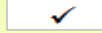
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SUBESTACIÓN ELÉCTRICA PIRÁMIDE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CAMERINOS GRAND SALÓN
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 CAMERINOS GRAND SALÓN _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP GRAND SALÓN
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

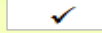
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

GRAND SALÓN _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALÓN COBÁ
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

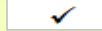
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALÓN COBÁ _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALÓN COZUMEL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

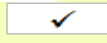
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 SALÓN COZUMEL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP EL BUFFET
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

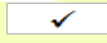
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

EL BUFFET _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BITES FOOD HALL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BITES FOOD HALL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP TERRAZA DOS LUNAS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

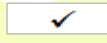
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 TERRAZA DOS LUNAS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP THE WHITE BOX OP

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

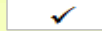
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

THE WHITE BOX OP _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CAREYES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 CAREYES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LA CANTINA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

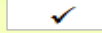
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LA CANTINA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SPORT BAR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

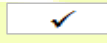
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 SPORT BAR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP COFFEE & ME
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

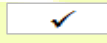
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COFFEE & ME _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP MAKITACO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

MAKITACO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP HEALTH BAR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 HEALTH BAR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ISLA MUJERES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 ISLA MUJERES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAR SISAL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

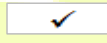
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAR SISAL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SNACK SISAL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

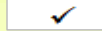
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SNACK SISAL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SISAL
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SISAL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LOS AGAVES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

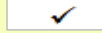
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOS AGAVES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP KUXTAL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

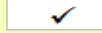
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 KUXTAL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP COCINA CENTRAL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

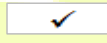
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 COCINA CENTRAL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC ALMA BY BENAZUZA
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

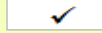
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ALMA BY BENAZUZA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC COCOA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COCOA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC ROOM SERVICE
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ROOM SERVICE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CIGAR BAR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CIGAR BAR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CAFÉ DEL MAR

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CAFÉ DEL MAR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC THE WHITE BOX TERRACE
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
Cada litro contiene:
Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
Cada litro contiene:
Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

THE WHITE BOX TERRACE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC THE WHITE BOX
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

THE WHITE BOX _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC LAS PALMAS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

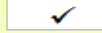
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LAS PALMAS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC COFFEE & ME
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

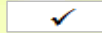
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COFFEE & ME _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC GLASS BAR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

GLASS BAR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC MAKITACO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

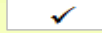
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

MAKITACO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BITES C9Z
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BITES C9Z _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP AGENCIAS DE VIAJES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 AGENCIAS DE VIAJES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA FOTOS
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

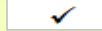
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA FOTOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGA DE GRUPOS Y BODAS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

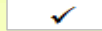
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BODEGA DE GRUPOS Y BODAS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BODEGA / OFICINA MINIBARES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

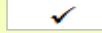
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BODEGA / OFICINA MINIBARES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGA DE STEWARD
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BODEGA DE STEWARD _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGA DE STEWARD EN PASILLO SALONES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

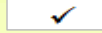
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BODEGA DE STEWARD EN PASILLO SALONES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLO BACK SALONES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 PASILLO BACK SALONES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS SALONES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 BAÑOS SALONES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC PASILLOS HABITACIONES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

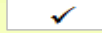
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 PASILLOS HABITACIONES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLOS HABITACIONES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

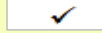
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

PASILLOS HABITACIONES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA | PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|------------|----------|-----------|------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE ABRIL 2023.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLOS HABITACIONES TORRE A
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 PASILLOS HABITACIONES TORRE A _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

| CLAVE | A)SELLAR | B)LIMPIEZA PROFUNDA | C)ORDENAR | D)DESOLVAR | E)OTROS |
|-------|----------|---------------------|-----------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO