CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIĆ	ÓN		
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	O RECIBIDO		
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! CHC SPORT BAR	_	ASESORÍA	Ofcencon sthe pest extermination s	CCOI pecialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	_	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN C	ONTROL
TELÉFONO:		<b>PREVENTIVO</b>	N° Lic. 046 AQ 23 005 2	2020
	PRODUCT	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM Cancun, Quintana Ro	
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 5 DOSIS: Para la desinfección de superficies con a contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	500,000 ppm) alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	ruro de Amonio	e a
AREASTI	RATADAS			
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS				
UTENSILIOS DIVERSOS				
ÁREA TOTAL DE S <mark>ANITIZACIO</mark> N				
CHC SPORT BAR				
	$\sim$	I I .		
tha cast avian	mho otiv	20 507	reicoliete	
THE DEST CYTELL	THE ICION	<u> </u>	SCICHISES	
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	ONES DE SANEAMIE	ENTO/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 estro reporducción de plagas.	ucturas y prácticas incorr	rectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y	
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos o	el código correspondiente a la	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBE	ВҮ		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( )		esas y bancos limpios y en buer		()
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ( )		con ventilación adecuada y bue enaje, estantería, cajones, tarjas		( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	•	es de basura y otros equipos lin	· Transfer of the control of the con	
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )	17 Tapetes de pisos y o	drenajes limpios, sin obstrucció	n o inundados	( )
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUA	RTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )		os y baños públicos, limpios, sec		( )
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )	libres de olor y en buen		atas andamadas (1971)	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	19 Lockers de empleac	dos, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados,	( )

( )

( )

()

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

c) COCINA Y PANADERÍA

y limpios libres de residuos de alimentos.

con suficiente ventilación.

ellos (cajas de cartón).

y en buen estado.

7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

 ${\bf 11.} \hbox{-} {\sf Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

()

( )

( )

()

()

( )

20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

21.- Inspeccionadas en buen estado.

servicios de fumigación correspondientes.

CONSTANCIA DE DESINFECCI	IÓN Y SANIT	Γ <mark>ΙΖΑ</mark> CΙÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! CASETA DJ CHC		<b>✓</b>	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equiv DOSIS: Para la desinfección de superficion contaminación, se recomienda 1 ml pa FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta gene b. p	valente a 500,000 ppr icies con alto riesgo d ara 1 litros de agua.	n) e • Vehículo c.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  CASETA DJ CHC  OBSERVACIONES/RECOMI	REAS TRATADAS		en spa	cialists
				T.OTT OF
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNE	OA C)ORD	ENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defecto reporducción de plagas.	os en estructuras y pr	ácticas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y	anotamos el código corre	espondiente a la a	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción		ARES Y LOBB	Y as y bancos limpios y en buen	estado ( )
frecuente de basura.	15 Áre	as sin mal olor, co	on ventilación adecuada y bue	na iluminación. ( )
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos			aje, estantería, cajones, tarjas s de basura y otros equipos lin	
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17 Tap	etes de pisos y dr	renajes limpios, sin obstrucció	n o inundados ( )
b) ALMACENES		NOS V CILAB	RTOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.	<del></del>		y baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	( ) libres d	e olor y en buen e	estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso			os, comedor de empleados lim I olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Bas	ureros con tapas	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( ) 21 Ins	peccionadas en bu	uen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	( ) g) Pl	REPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 22 El c	liente preparo ad	ecuadamente el área para pod	ler llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de		os de fumigación d	correspondientes. ún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).			de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otr	os.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	( )			

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

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.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO RECIB	(DO
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! CAMERINO/BODEGA ENTRETENIMIENTO	_	ORÍA SPECIALISTS  ORÍA SPECIALISTS  ORÍA SPECIALISTS
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	_	PROTING
TELÉFONO:	_	ENTINA
TELEFONO:		N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTII	Cancun Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50 DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00,000 ppm) to riesgo de de agua.  50 % Vehículo c. 100 %  gen 200 D0; por FOI Cad Did Veh	ARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta cración con una concentración del 20% (equivalente a 0000 ppm)  SIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml litro de agua para la sanitización de superficies.  RMULA: a litro contiene: ecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 % foulo c. b. p 100 %
AREAS TR	<b>ATA</b> DAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		
CAMERINO/BODEGA ENTRETENIMIENTO		H = H = H
the pest extern	nination	specialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIENTO/HI	GIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DI	ESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc reporducción de plagas.	cturas y prácticas incorrectas del a	lmacenaje, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el	código correspondiente a la acción en c	uadro sombreado anotamos las recomendaciones.
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( )	14 Techos, paredes mesas y banco	s limpios y en buen estado. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada  ( )	<ol> <li>Áreas sin mal olor, con ventilaci</li> <li>Alacenas de almacenaie, estant</li> </ol>	ón adecuada y buena iluminación. ( ) ería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, ( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, botes de basura	y otros equipos limpios.
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )	17 Tapetes de pisos y drenajes lim	oios, sin obstrucción o inundados ( )
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE	LOCKERS DE EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )		blicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, ( )
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ( ) 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comedo	r de empleados limpios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en l 20 Basureros con tapas y tapados y	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,  ( )	21 Inspeccionadas en buen estado	
con suficiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PA	
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ( ) cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.		
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ( ) y limpios libres de residuos de alimentos.	<ol> <li>El cliente preparo adecuadames servicios de fumigación correspond</li> </ol>	ate el área para poder llevar a cabo los ( ) entes.
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ( )	23 Falto por fumigar algún área o a	lacena por falta de llaves de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).  d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	24 Se verifico el reporte de servicio 25 Otros.	para checar el seguimiento correspondiente. ( )
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ( )	23 Ott03.	()
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,       ( )		<del></del>

TÉCNICO RESPONSABLE · ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA NOMBRE Y FIRMA

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITI	ZACIĆ	ON		
FECHA: 15 ABRIL 2023.	(5	SERVICIO	RECIBIDO		
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! BITES		<b>✓</b>	ASESORÍA	9 recncor	n specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREE	N CONTROL
TELÉFONO:		✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 0	
	P	RODUCT	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario Cancun, Quintan	KM 22 C.P. 7753
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN E CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternari con una concentración del 50% (c DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 r FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	equivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	eación ehículo c.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient		ente a
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BITES	AREAS TRATADAS	Otic	n sps	rol ecialists	
OBSERVACIONES/RECO	OMENDACIONES DE SA	NEAMIE	NTO/HIGIENE		
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	'UNDA C)ORDEN	IAR	D)DESOLVAR	E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de reporducción de plagas.	fectos en estructuras y práct	ticas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y	
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenda à ÁREAS EXTERIORES		ondiente a la a		notamos las recomendaciones,	
ARLAS EXTERIORES     Area de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			sas y bancos limpios y en buen	estado.	()
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			on ventilación adecuada y bue naje, estantería, cajones, tarjas		( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	máquinas o	de hielo, bote	s de basura y otros equipos lim renajes limpios, sin obstrucción	pios.	()
b) ALMACENES		OS Y CUAF	RTOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		-	s y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados,	( )
<ul><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li><li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li></ul>	. ,	lor y en buen s de emplead	estado. os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados,	( )

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. TÉCNICO RESPONSABLE · ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA NOMBRE Y FIRMA

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

 ${\bf 11.} \hbox{-} {\sf Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

c) COCINA Y PANADERÍA

y limpios libres de residuos de alimentos.

con suficiente ventilación.

ellos (cajas de cartón).

RECIBIO SERVICIO

 $19.- \, Lockers \, de \, empleados, \, comedor \, de \, empleados \, limpios, \, ordenados, \, ventilados, \,$ 

20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

libres de alimentos y mal olor y en buen estado.

21.- Inspeccionadas en buen estado.

servicios de fumigación correspondientes.

( )

( )

( )

( )

( )

()

()

( )

()

()

CONSTANCIA DE DES	INFECCIÓN Y SA	ANITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! COFFE & ME			ASESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.I	800	<b>V</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		<b>✓</b>	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
Indiano.				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS COLOCACIÓN DE CEBOS CONTAMINACIÓN FORMULA: Cada litro contiene:	Cuaternario de Amonio de cua del 50% (equivalente a 500,0 ección de superficies con alto r omienda 1 ml para 1 litros de a o de cuarta generación	00 ppm) iesgo de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
	AREAS TRAT	'ADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS				
UTENSILIOS DIVERSOS			$\sim$ $+$	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION COFFE & ME		$\sim$	f H	(C)
		$\sim$		
the nest	<del>antero</del>	<del>locatic</del>	100 STOR	eciodists
1116 5630	ASSA COSTITUTO	11 11 11 11 11 11 11	21 1 2 D	5010111303
OBSERVACIO	NES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sa reporducción de plagas.	nitarias, defectos en estructur	as y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que re	quieren atención y anotamos el cód	igo correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBB	Υ	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoció			as y bancos limpios y en buen	
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			on ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenime de jardinería adecuado.		•	de basura y otros equipos lim enajes limpios, sin obstrucción	•
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( )	,		
b) ALMACENES			TOS DE LOCKERS DE E	
<ul><li>4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.</li><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li></ul>	( )	18 Baños de empleados libres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, sec estado.	os, con luz bien ventilados, ( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso		19 Lockers de empleado	os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA		•	y tapados y suficiente cantidad	d para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( )	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
8 - Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	()	a) DREDADACIÓN	DOD DARTE DEL CLIER	NTE

( )

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

y limpios libres de residuos de alimentos.

ellos (cajas de cartón).

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

RECIBIO SERVICIO

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

servicios de fumigación correspondientes.

()

()

()

( )

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM COFFE & ME	_	ASESORÍA	9 Section CONTROL the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		<b>PREVENTIVO</b>	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50 DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00,000 ppm) to riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamien	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS AREAS TR	RATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		$\sim$ +	
COFFE & ME	( )		[()]
	$\sim$	L L\	$\sim$
the pest extern	ninatio	אסוף חול	acialists —
ODCEDNA CIONEC/DECOMENDA CIO	MIEC DIE CAMIEAMIE	WEG/HICIENE	
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIE	N10/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 estruc reporducción de plagas.	cturas y prácticas incorre	ctas del almacenaje, qu	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el	código correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		n extends (1)
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( ) frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, co	as y bancos limpios y en bue on ventilación adecuada y bue	ena iluminación. ( )
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ( ) condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		aje, estantería, cajones, tarja : de basura y otros equipos lii	s, despensadores de bebidas, ( ) mpios.
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.  ( )		enajes limpios, sin obstrucció	
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )	· · · · ·	y baños públicos, limpios, se	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ( ) 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	libres de olor y en buen e		npios, ordenados, ventilados, ( )
	libres de alimentos y mal	olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA	•	y tapados y suficiente cantida	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu		( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ( ) cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ( )		ecuadamente el área para po	oder llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos.  10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ( )	servicios de fumigación o 23 Falto por fumigar alg	orrespondientes. ún área o alacena por falta do	e llaves de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el se	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO  11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenaies, equipos limpios ()	25 Otros.		( )

()

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

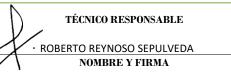
12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

y en buen estado.

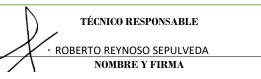
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! LE BUFFET  DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  TELÉFONO:	SERVICIO RECIBIDO  ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO  SERVICIO RECIBIDO  Lic. 046 AQ 23 005 2020  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTILIZADOS  Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (e DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 n FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  l para 1 litros de agua.  DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  FORMULA:
	AREAS TRATADAS
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION LE BUFFET	termination specialists
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, del reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
	ón y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,  e) BARES Y LOBBY
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, mantenimeintos de jardinería adecuado.      3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.      b) ALMACENES	( ) 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, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( ) ( )
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	( ) 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 mai olor y en buen estado.
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
<ul> <li>7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.</li> <li>8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa</li> </ul>	( ) 21 Inspeccionadas en buen estado. ( )  ( ) g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.  9 Lavaloza, 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).	( ) 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. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO  11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	25 Otros. ( )
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,	()



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	ECCIÓN Y SANI	TIZACIÓ	N		
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	diseuco	ntrol
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! THE WHITE TERRACE		<b>✓</b>	ASESORÍA	the pest extermination	on specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GRE	EN CONTROL
TELÉFONO:			PREVENTIVO .	N° Lic. 046 AQ 23	
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario Cancun, Quintar	
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuatern con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de contaminación, se recomienda FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuato b. p	6 (equivalente a 500,000 p) e superficies con alto riesgo 1 ml para 1 litros de agua.	pm) de <mark>% Vehículo</mark> c.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	es un Cuaternario de Amonio de concentración del 20% (equiva o en general, se utiliza a razón o ra la sanitización de superficies uro de Amonio	lente a le 1 a 2 ml
	AREAS TRATADA	AS			
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS			_		
UTENSILIOS DIVERSOS					
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION THE WHITE TERRACE			$f \rightarrow F$	$r \rightarrow r$	
THE WITTE TEMPACE			1 15	$\sim$	
than a set of	and the second second	and the same		and and the trans	
fue beare	KUSIIIIII	TOTUL	⊼u zbe	SCICHIZEZ	
OBSERVACIONES/RI	ECOMENDACIONES DI	E SANEAMIEI	NTO/HIGIENE		
CLAVE AMERICA DIVINITIES DE	OPHIND A GIOD	DENAB	DIDECOLULD	EVORDOG	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PRO	OFUNDA C)OR	DENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias,	defectos en estructuras y	orácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y	
reporducción de plagas.					
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren a	tención y anotamos el código co	rrespondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERIORES	e) (	BARES Y LOBB	Υ		
<ol> <li>Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura.</li> </ol>	* *		as y bancos limpios y en buen on ventilación adecuada y buer		( )
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			aje, estantería, cajones, tarjas,		()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.			de basura y otros equipos lim enajes limpios, sin obstrucciór		( )
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()				
b) ALMACENES			TOS DE LOCKERS DE E		
<ul><li>4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.</li><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li></ul>	. ,	años de empleados s de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, seconstado.	os, con luz bien ventilados,	( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	( ) 19 L	ockers de empleado	s, comedor de empleados lim	oios, ordenados, ventilados,	( )
c) COCINA Y PANADERÍA			olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantidac	l para el área.	( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	( ) 21 Ir	nspeccionadas en bu	ien estado.		( )
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() g) l	PREPAP <u>ACIÓN</u>	POR PARTE DEL CLIEN	ITE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.  9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado			ecuadamente el área para pod		
y limpios libres de residuos de alimentos.	servio	cios de fumigación c	orrespondientes.		( )
<ol> <li>Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).</li> </ol>			ún área o alacena por falta de de servicio para checar el segu		( )



d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

 ${\bf 11.-\,Techos,\,paredes,\,mesas,\,sillas,\,bancos,\,pisos,\,drenajes,\,equipos\,limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

RECIBIO SERVICIO

()

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	)N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! COCINA GENERAL CALIENTE/ FRÍA		ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	_	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	_   _ <	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN  COLOCACIÓN DE CEBOS  MICRONIZACIÓN  FUMIGACIÓN  TERMONEBULIZACIÓN  TRAMPAS  OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50 DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA:  Cada litro contiene:  Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00,000 ppm) to riesgo de de agua.  50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamien	
AREAS TR	A TABAC		h.
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  COCINA GENERAL CALIENTE/ FRÍA  OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	ONES DE SANEAMIE	TO/HIGIENE	cialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estru reporducción de plagas.	cturas y prácticas incorre	ectas del almacenaje, qu	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el	código correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	Υ	
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, mantenimeintos     de jardinería adecuado.     3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacen máquinas de hielo, botes	sas y bancos limpios y en buei on ventilación adecuada y bu naje, estantería, cajones, tarja s de basura y otros equipos li renajes limpios, sin obstrucció	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) mpios.
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	RTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
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	libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal	os, comedor de empleados lin	npios, ordenados, ventilados, ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ( )	21 Inspeccionadas en bu		()

( )

( )

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

con suficiente ventilación.

ellos (cajas de cartón).

y limpios libres de residuos de alimentos.

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

 ${\bf 11.} \hbox{-} {\sf Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

( )

()

( )

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

servicios de fumigación correspondientes.

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

	CONSTA	NCIA DE DESI	NFECCIÓN Y SAN	NITIZACIĆ	N	
FECHA:	15 ABRIL 2023.			SERVICIO	RECIBIDO	
	D: OASIS SMART / Oh! K	ΊΙΧΤΔΙ		SERVICIO	ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
		CA, 4, 77500 CANCÚN, Q.RC	<u> </u>	<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	OW TO THE TENT	571, 4, 77000 O/110011, Q.R.C		<b>✓</b>	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
						Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
				PRODUCT	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
✓ MICRONIZ Fumigaci	ÓN CIÓN DE CEBOS ZaCIÓN IÓN BULIZACIÓN	con una concentración d DOSIS: Para la desinfec	0	ppm) go de ia. 60 % Vehículo c. 00 %	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIV	ERSOS					<u> </u>
UTENSILIOS DIVERSOS			_	And the last of th		
ÁREA TOTAL DE SANIT	HZACION	~ ~		$\leftarrow$	$f \rightarrow f$	(C)
NO.T.T.				$\checkmark$		
	the	- nost	<del>onetorosi</del>	cotic	-	eciodists
	11112	- Dear	SAUSITIII	1 1521515	20 1 2124	5 CICHII 3 C3
		OBSERVACION	ES/RECOMENDACIONES	DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA C)C	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	,	.,		,	,,
Este reporte es confi reporducción de plag		dentificar deficiencias sani	itarias, defectos en estructuras	y prácticas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
		n una (x) los concentos que requ	uieren atención y anotamos el código	correspondiente a la	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORI				) BARES Y LOBB		
		asura c/tapa ajustada, remoción		·	sas y bancos limpios y en buen	estado. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o bas	sura, hierba en en perímetro d	e las estructuras, estancada			on ventilación adecuada y bue naje, estantería, cajones, tarjas	
·	favorables a la anidación de ins	sectos o roedores, mantenimeint	tos m	•	s de basura y otros equipos lim	•
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventan	as, paredes, estructuras, malla	s en buen estado.	()	- rapetes de pisos y d	renajes limpios, sin obstrucció	n o inundados ( )
b) ALMACENES			f	) BAÑOS Y CUAI	RTOS DE LOCKERS DE I	MPLEADOS
	zados, libres de cartones vacio	s, basura.			s y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ( )
<ol> <li>5 Almacén de bebidas limpio</li> <li>6 Objetos almacenados a un</li> </ol>	os y organizado. la altura mínima de 15 cm del <sub>l</sub>	piso		res de olor y en buen - Lockers de emplead	estado. os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANAD	ERÍA				l olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantida	d para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y dr	enajes limpios, bien reparados	s, áreas sin mal olor,	() 21	- Inspeccionadas en b	uen estado.	( )
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos	para la reparación de alimento	os limpios y sin grasa	( )	) PREPAPACIÓN	I POR PARTE DEL CLIEI	NTE
cochambre o residuos de alim	nentos consufiente ventilación de hielo, oficinas y sus alredec		_	-	lecuadamente el área para poc	
y limpios libres de residuos de	e alimentos.		se	rvicios de fumigación	correspondientes.	
<ol> <li>Parte superior de los equellos (cajas de cartón).</li> </ol>	lipos sin residuos de alimentos	y objetos encima de			gún área o alacena por falta de e de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CEN	TROS DE CONSUMO			- Otros.	_	()
	sillas, bancos, pisos, drenajes,	equipos limpios	()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ve	entilación adecuada y buena ilu	uminación.	( )			
13 Estaciones de servicio, ba	arra de servicio, alacenas, gabir	netes, estantería,	( )		<u> </u>	

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

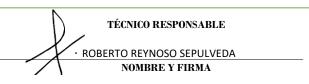
área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESIN	FECCIÓN Y SAI	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! ALMACÉN ABARROTES		✓ ✓	ASESORÍA	9 recontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		<b>✓</b>	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
ASPERSIÓN con una concentración del DOSIS: Para la desinfecció	0	) ppm) sgo de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
	AREAS TRATA	DAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS				
ÁREA TOTAL DE S <mark>AN</mark> ITIZACI <mark>O</mark> N			$\triangle$	
ALMACÉN ABARROTES		$\smile$	⊦ н.	-
Alexander and a second		-		-1-1:
the pest of	extermi	natio	zu zbe	SCICILISES
OBSERVACIONES	S/RECOMENDACIONES	DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
				El amb a a
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA	PROFUNDA C)	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanita	rias, defectos en estructura	s y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporduccion de plagas.  INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requie	ron atonción y anotamos el códig	a correspondiente a la a	cción on cuadro combraado a	anatamas las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBB		inotanios las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			as y bancos limpios y en buen	estado. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada		,	n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	* *
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	n	náquinas de hielo, botes	de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	npios.
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( )	Tapetes de pisos y di	enajes iiripios, siii obsti uccio	( )
b) ALMACENES			TOS DE LOCKERS DE	<u>'</u>
<ul><li>4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.</li><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li></ul>		3 Baños de empleados bres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, sec estado.	cos, con luz bien ventilados, ( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 19	9 Lockers de empleado bres de alimentos y mal	s, comedor de empleados lim	npios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA		•	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( ) 21	L- Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	( )	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE

( )

( )



cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

y limpios libres de residuos de alimentos.

ellos (cajas de cartón).

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

RECIBIO SERVICIO

()

()

()

( )

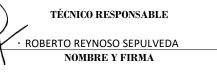
22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

servicios de fumigación correspondientes.

CONSTANCIA DE DESINFECO	CIÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! ALMACÉN BEBIDAS	SERVICIO RECIBIDO  ASESORÍA  CONTROLIDO  SERVICIO RECIBIDO  The pest extermination special controlidor spe	Ol
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO TELÉFONO:	CORRECTIVO FUMIGACIONES GREEN CON' PREVENTIVO N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020	
	PRODUCTOS UTILIZADOS  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C. Cancun, Quintana Roo	P. 7753
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (eq DOSIS: Para la desinfección de supcontaminación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta gr	quivalente a 500,000 ppm)  erficies con alto riesgo de 1 para 1 litros de agua.  DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 r por litro de agua para la sanitización de superficies.  FORMULA:	<b>%</b>
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	AREAS TRATADAS	
TENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION ALMACÉN BEBIDAS	termination specialists	
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	_
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	NDA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe	ectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y	
reporducción de plagas.	ón y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
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, mantenimeintos de jardinería adecuado.     3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( ) 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, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )	)
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS	
<ul> <li>4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.</li> <li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li> <li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li> </ul>	( ) 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, (	
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. (	)
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( ) 21 Inspeccionadas en buen estado. (	)
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	
9 - Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes.	)
y minjus nores de residuos de alimentos.  10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	( ) 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. (	)
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. (	)
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,	()	



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZAC	CIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVI	CIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! OFICINA COCINA		ASESORÍA	9 reen control the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODU	UCTOS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio con una concentración del 50% (equivalente a DOSIS: Para la desinfección de superficies con contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litr FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	a 500,000 ppm) a alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient por litro de agua pa FORMULA:	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA COCINA  OBSERVACIONES/RECOMENDAC	TRATADAS	ion spa	cialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA		D)DESOLVAR	E)OTROS
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	DJDESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en est reporducción de plagas.	tructuras y prácticas inc	correctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamo	s el código correspondiente	a la acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LO		
1. Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( ) frecuente de basura.	15 Áreas sin mal o	s mesas y bancos limpios y en buen lor, con ventilación adecuada y buer	na iluminación. ( )
Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada     ondiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		nacenaje, estantería, cajones, tarjas, botes de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado.		os y drenajes limpios, sin obstrucción	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.  ( )  b) ALMACENES	f) BAÑOS V C	UARTOS DE LOCKERS DE E	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )		eados y baños públicos, limpios, sec	
S Almacén de bebidas limpios y organizado.     Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso     ( )	libres de olor y en b	ouen estado. Dieados, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )		y mal olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA		tapas y tapados y suficiente cantidad	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ( ) con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas	en buen estado.	( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ( ) cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPAC	IÓN POR PARTE DEL CLIEN	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ( )		ro adecuadamente el área para pod	ler llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos.  10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ( )	_	ción correspondientes. ar algún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).		porte de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ( )			

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

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.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓ	N Y SANITIZACIÓN
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! CASETA SEGURIDAD ESTACIONAMIENTO  DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  TELÉFONO:	SERVICIO RECIBIDO  ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO  SERVICIO RECIBIDO  Lic. 046 AQ 23 005 2020  Carret Carren Long Vicado KM 23 C B. 7352
	PRODUCTOS UTILIZADOS  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753  Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Am con una concentración del 50% (equivaler DOSIS: Para la desinfección de superficies contaminación, se recomienda 1 ml para in FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generac b. p	nte a 500,000 ppm) s con alto riesgo de 1 litros de agua.  DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  FORMULA:
ARE	AS TRATADAS
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CASETA SEGURIDAD ESTACIONAMIENTO	CONTROL Imination specialists
OBSERVACIONES/RECOMENI	DACIONES 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 reporducción de plagas.	n estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
	otamos 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, mantenimeintos de jardinería adecuado.  3. Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas 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, despensadores de bebidas,  máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.  17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados  ()
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 ()	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, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado.  20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
7Techos, 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 ()	21 Inspeccionadas en buen estado. ( ) g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.  9 Lavaloza, 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).	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.  ( )
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, ()	25 Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

· ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CCIÓN Y SANITIZACIO	ÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICE	O RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! OFICINA A&B		ASESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			/ Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCT	TOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternari con una concentración del 50% (e DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 i FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	pperficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	generación con una c 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	es un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a  en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a la sanitización de superficies.  uro de Amonio 20 % 100 %
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	AREAS TRATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION			
OFICINA A&B	-	+ 14.1	-
the end on the end	havening the		at as It a tra
THE DEZI EX	uponimis).	<u>ou zbe</u>	CICHISTS
OBSERVACIONES/REC	OMENDACIONES DE SANEAMII	ENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	UNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de	fectos en estructuras y prácticas incori	rectas del almacenaje, que o	contribuyen al anidamiento v
reporducción de plagas.	rectos en estractaras , praeticas intest	reetas aer amnacenaje, que v	and the state of t
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren aten-	ción y anotamos el código correspondiente a la	a acción en cuadro sombreado an	otamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOB		
<ol> <li>Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura.</li> </ol>		esas y bancos limpios y en buen e con ventilación adecuada y buen	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	( ) 16 Alacenas de almace	enaje, estantería, cajones, tarjas, des de basura y otros equipos limp	despensadores de bebidas, ( )
de jardinería adecuado.	17 Tapetes de pisos y	drenajes limpios, sin obstrucción	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.		DE LOCKEDO DE E	MADIEADOS
b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		ARTOS DE LOCKERS DE E os y baños públicos, limpios, seco	<u>'</u>
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	( ) libres de olor y en buer	n estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso		dos, comedor de empleados limp nal olor y en buen estado.	ios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	•	s y tapados y suficiente cantidad	para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( ) 21 Inspeccionadas en	buen estado.	( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓ	N POR PARTE DEL CLIEN	TE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado		adecuadamente el área para pode	er llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	servicios de fumigación ( ) 23 Falto por fumigar a	n correspondientes. Ilgún área o alacena por falta de ll	aves de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).		te de servicio para checar el segui	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	()		
<ul><li>12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.</li><li>13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.</li></ul>	()		

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CCIÓN Y SANITIZACIÓ	ON	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! BAÑOS CHC		ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO .	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCT	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternar con una concentración del 50% ( DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 : FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	aperficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	generación con una conc 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento en	Cuaternario de Amonio de cuarta entración del 20% (equivalente a general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml sanitización de superficies.  de Amonio 20 % 100 %
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	AREAS TRATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		$\cap \Gamma$	
BAÑOS CHC	-		$\smile$
than a set on	to a continue the		ted between
THE DESTEN	JUDITHIESU.	variatives	TCHISTS
OBSERVACIONES/REC	OMENDACIONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE MODILAR DIAMPIETA DECL	WWD 4 CORDENAD	D) DEGGL W. D	TVOTTP OC
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	FUNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de	efectos en estructuras y prácticas incorre	ectas del almacenaje, que cont	tribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.	sión y anotamos el código correspondiente a la	osción en suadro combroado anotan	nos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		ios las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	<del> </del>	sas y bancos limpios y en buen estad	o. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada		on ventilación adecuada y buena ilur naje, estantería, cajones, tarjas, desp	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, bote	s de basura y otros equipos limpios.	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( )	renajes limpios, sin obstrucción o inu	undados ( )
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAI	RTOS DE LOCKERS DE EMP	LEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		y baños públicos, limpios, secos, co	n luz bien ventilados, ( )
<ul><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li><li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li></ul>	( ) libres de olor y en buen ( ) 19 Lockers de emplead	estado. os, comedor de empleados limpios, o	ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y ma 20 Basureros con tapas	l olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantidad para	el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	( ) 21 Inspeccionadas en b		()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	g) PREPAPACIÓN	I POR PARTE DEL CLIENTE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.			var a caho los
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación	·	
<ol> <li>Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).</li> </ol>		gún área o alacena por falta de llaves e de servicio para checar el seguimie	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
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.	( ) 		

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓ	ON Y SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! CIGAR BAR		ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
THEREONO.			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Ar con una concentración del 50% (equival DOSIS: Para la desinfección de superficie contaminación, se recomienda 1 ml para FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta genera b. p  ARI EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CIGAR BAR	ente a 500,000 ppm) es con alto riesgo de a 1 litros de agua.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamien	
OBSERVACIONES/RECOMEN	DACIONES DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos o reporducción de plagas.	en estructuras y prácticas incorrec	ctas del almacenaje, qu 	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y an	notamos el código correspondiente a la ac	cción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	ſ	

INSTRUCCIONES. Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ate	encion y anotamos	rei coulgo correspondiente a la accion en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBBY	
<ol> <li>Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura.</li> </ol>	( )	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()
Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	( )	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados	()
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( )	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o mundados	( )
b) ALMACENES		f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS	
<ul> <li>4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.</li> <li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li> </ul>	( )	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado.	( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	( )	19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado.	( )
c) COCINA Y PANADERÍA		20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( )	21 Inspeccionadas en buen estado.	( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	( )	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	( )	<ol> <li>El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes.</li> </ol>	( )
<ol> <li>Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).</li> </ol>	( )	<ol> <li>23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.</li> <li>24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente.</li> </ol>	()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO		25 Otros.	( )
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.	( )		

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	CIÓN Y SAN	ITIZACIÓ	N		
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO		
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! POP BAR		✓	ASESORÍA	9100000	otion specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES G	
TELÉFONO:		✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ	
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vic Cancun, Quir	
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FLUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (eq DOSIS: Para la desinfección de supcontaminación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta gub. p	uivalente a 500,000 p erficies con alto riesg   para 1 litros de agua	ppm) o de a.  O % Vehículo c.	generación con una o 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	es un Cuaternario de Amonio concentración del 20% (equi o en general, se utiliza a razó ra la sanitización de superfic uro de Amonio	valente a on de 1 a 2 ml
FOLUDA A MENTES DI MEDOS	AREAS TRATAL	DAS			
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS					
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	· /				
POP BAR		$\smile$	⊦ ⊢	-	
Alexander and and					
tue begrexi	(Strill)	1000	su sbe	SCICHI262	
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES I	DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE		
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	NDA C)O	RDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe	ctos en estructuras y	prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento	У
reporducción de plagas.	in a potomos al ofdiga	arracan andianta a la a	osića on ovodro combroado or	antomos los rocomondosionos	
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenció  a) ÁREAS EXTERIORES		BARES Y LOBB		iotamos las recomendaciones,	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	<del></del> -		as y bancos limpios y en buen o	estado.	( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			n ventilación adecuada y buen aje, estantería, cajones, tarjas,		( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	mád	quinas de hielo, botes	de basura y otros equipos lim enajes limpios, sin obstrucción	pios.	()
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( )	rapetes de pisos y dit	eriajes iliripios, siri obstruccion	o munuados	( )
b) ALMACENES	(f)	<b>BAÑOS Y CUAR</b>	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, seco	os, con luz bien ventilados,	( )
<ul><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li><li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li></ul>	() 19		s, comedor de empleados limp	oios, ordenados, ventilados,	( )
c) COCINA Y PANADERÍA			olor y en buen estado.	para el área.	( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	( ) 21	Inspeccionadas en bu	en estado.		( )
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() g)	PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	ITE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 22	El cliente preparo ade	ecuadamente el área para podo	er llevar a cabo los	( )
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de		vicios de fumigación co Falto por fumigar algo	orrespondientes. ún área o alacena por falta de l	llaves de acceso.	( )
ellos (cajas de cartón).			de servicio para checar el segu		( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25	Otros.			( )



11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

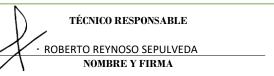
y en buen estado. 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

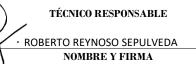
CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	N Y SANITIZACI	IÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVIC	ZIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! RECEPCIÓN		ASESORÍA	Steen COntrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUC	CTOS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN CDUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FLUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  AREA TOTAL DE SANITIZACION RECEPCIÓN  TIPOS DE APLICACIÓN Con una concentración del 50% (equivalen DOSIS: Para la desinfección de superficies contaminación, se recomienda 1 ml para 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p  AREA  AREA	nte a 500,000 ppm) con alto riesgo de litros de agua.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient por litro de agua pa FORMULA:	
OBSERVACIONES/RECOMEND	ACIONES DE SANEAM	IENTO/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 reporducción de plagas.	ı estructuras y prácticas inco	orrectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anot	amos el código correspondiente a	la acción en cuadro sombreado a	unotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LO		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( ) frecuente de basura.		mesas y bancos limpios y en buer or, con ventilación adecuada y bue	

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ate	ención y anotamos	el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura.	( )	<ol> <li>Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado.</li> <li>Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.</li> </ol>	( )
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	( )	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.	()
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( )	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados	( )
b) ALMACENES		f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS	
<ul> <li>4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.</li> <li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li> </ul>	( )	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado.	( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	( )	19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado.	( )
c) COCINA Y PANADERÍA		20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( )	21 Inspeccionadas en buen estado.	( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	( )	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	( )	22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes.	( )
<ol> <li>Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).</li> </ol>	( )	<ol> <li>Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.</li> <li>Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente.</li> </ol>	( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO		25 Otros.	( )
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	( )		
<ol> <li>Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.</li> <li>Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.</li> </ol>	( )		



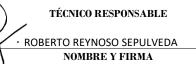
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCI	ÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO RECIBIDO OCCOONTO
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! ELEVADORES	ASESORÍA the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	CORRECTIVO FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTOS UTILIZADOS  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753  Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN  COLOCACIÓN DE CEBOS  MICRONIZACIÓN  FUMIGACIÓN  TERMONEBULIZACIÓN  TRAMPAS  OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equiv DOSIS: Para la desinfección de superficontaminación, se recomienda 1 ml pa FORMULA:  Cada litro contiene:  Cuaternario de amonio de cuarta gene b. p	ralente a 500,000 ppm)  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:
AI	REAS TRATADAS
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	cootcol
ELEVADORES	COI RIOI
the pest exte	ermination specialists
OBSERVACIONES/RECOME	ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUND	DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defecto	os en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.	,
	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	e) BARES Y LOBBY  ( ) 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	( ) 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, ( ) máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( ) ( )
b) ALMACENES	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.
c) COCINA Y PANADERIA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( ) 21 Inspeccionadas en buen estado. ( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 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. ( )
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO  11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	25 Otros. ( )
y en buen estado.	



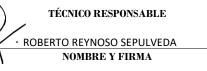
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECC	IÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO RECIBIDO	oreencontrol
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! PASILLO HABITACIONES	ASESORÍA	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN CDUCCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS DIROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equi DOSIS: Para la desinfección de super contaminación, se recomienda 1 ml p FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta gen b. p	rivalente a 500,000 ppm) ficies con alto riesgo de para 1 litros de agua.  DOSIS: Saneamiento en por litro de agua para la FORMULA:	n Cuaternario de Amonio de cuarta centración del 20% (equivalente a general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a sanitización de superficies.
A	REAS TRATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  PASILLO HABITACIONES	contr	cialists
OBSERVACIONES/RECOM	ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNI		E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defect reporducción de plagas.	os en estructuras y practicas incorrectas dei aimacenaje, que cor	ntribuyen ar anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención	y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anota	mos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
<ol> <li>Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura.</li> </ol>	<ul> <li>14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen esta 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena ilu</li> </ul>	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	<ul> <li>16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, des máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios</li> </ul>	•
de jardinería adecuado.	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o ir	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.      b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMP	DIFADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.	() 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, co	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	( ) libres de olor y en buen estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	<ul> <li>19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, libres de alimentos y mal olor y en buen estado.</li> </ul>	ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad par	ra el área. ( )
<ol> <li>Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.</li> </ol>	( ) 21 Inspeccionadas en buen estado.	()
8. Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder lle	evar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	servicios de fumigación correspondientes. ( ) 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llave	es de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimie	ento correspondiente. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	( )
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	()	
<ol> <li>Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.</li> <li>Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,</li> </ol>	()	



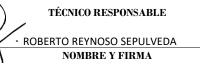
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANITIZAC	IÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! BARANDALES  DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	SERVIO	CIO RECIBIDO  ASESORÍA  CORRECTIVO  DESCRIPTIVO	Steen Control the pest extermination specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PRODU	PREVENTIVO  CTOS UTILIZADOS	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN  COLOCACIÓN DE CEBOS  MICRONIZACIÓN  FUMIGACIÓN  TERMONEBULIZACIÓN  TRAMPAS  OTROS  EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  WTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  BARANDALES	superficies con alto riesgo de 1 ml para 1 litros de agua.	generación con una o 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento por litro de agua par FORMULA:	s un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a pen general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ca la sanitización de superficies.  suro de Amonio 20 % 100 %
	CCOMENDACIONES DE SANEAM DFUNDA C)ORDENAR	HENTO/HIGIENE  D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, o reporducción de plagas.  INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ate			
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, mantenimeintos 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	15 Áreas sin mal old ( ) 16 Alacenas de almi máquinas de hielo, t 17 Tapetes de pisos ( )  f) BAÑOS Y CL ( ) 18 Baños de emplet ( ) libres de olor y en bu	mesas y bancos limpios y en buen o or, con ventilación adecuada y buen acenaje, estantería, cajones, tarjas, potes de basura y otros equipos lim o y drenajes limpios, sin obstrucción JARTOS DE LOCKERS DE E ados y baños públicos, limpios, seco	a iluminación. ( ) despensadores de bebidas, ( ) pios. o inundados ( )  MPLEADOS  as, con luz bien ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA  7Techos, 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 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	20 Basureros con ta ( ) 21 Inspeccionadas e ( ) g) PREPAPACI	r mal olor y en buen estado.  pas y tapados y suficiente cantidad  en buen estado.  ÓN POR PARTE DEL CLIEN  o adecuadamente el área para pod	()
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 illuminación.	( ) 23 Falto por fumiga	ión correspondientes. r algún área o alacena por falta de l orte de servicio para checar el segu	
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()		



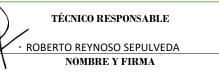
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	CIÓN Y SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! ÁREA PISCINA  DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  TELÉFONO:	SERVICIO I	RECIBIDO  ASESORÍA  CORRECTIVO  PREVENTIVO	Steen Control the pest extermination specialists  FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (eq DOSTS: Para la desinfección de sup contaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	quivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de l para 1 litros de agua.	generación con una co 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento e	un Cuaternario de Amonio de cuarta incentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml la sanitización de superficies.
	AREAS TRATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION ÁREA PISCINA	terminatio	en spe	cialists
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	INDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorred	ctas del almacenaje, que co	ontribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atencio	ón y anotamos el código correspondiente a la ac	cción en cuadro sombreado ano	tamos 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, mantenimeintos de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal olor, cor ( ) 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes o	as y bancos limpios y en buen est n ventilación adecuada y buena i aje, estantería, cajones, tarjas, de de basura y otros equipos limpio enajes limpios, sin obstrucción o	iluminación. ( ) espensadores de bebidas, ( ) os.
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	( ) 18 Baños de empleados y ( ) libres de olor y en buen es	TOS DE LOCKERS DE EM y baños públicos, limpios, secos, stado. s, comedor de empleados limpio	con luz bien ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal o 20 Basureros con tapas y	olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantidad p	ara el área. ( )
<ul> <li>7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,</li> <li>con suficiente ventilación.</li> <li>8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa</li> </ul>	( ) 21 Inspeccionadas en bue	en estado. POR PARTE DEL CLIENT	( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, 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).	22 El cliente preparo ader servicios de fumigación co     23 Falto por fumigar algú	ecuadamente el área para poder	llevar a cabo los ( ) ves de acceso. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO  11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	25 Otros.		()
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()		



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECC	ZIÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO RECIBIDO	akal
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! SALA DE MAQUINAS	ASESORÍA SESORÍA	n specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	✓ CORRECTIVO FUMIGACIONES GREI	EN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO N° Lic. 046 AQ 230	
	Carret. Cancun-Leona Vicario	o KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTILIZADOS  Cancun, Quintar	na Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equi DOSIS: Para la desinfección de super contaminación, se recomienda 1 ml p FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta gen b. p	uivalente a 500,000 ppm) rficies con alto riesgo de para 1 litros de agua.  DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de por litro de agua para la sanitización de superficies.  FORMULA:	lente a de 1 a 2 ml
A	AREAS TRATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SALA DE MAQUINAS	COMMOL	
the cost ovi	ormination rearialists	
THE DESCENT	EIIIIII IOOO T SPECIOIISIS	
OBSERVACIONES/RECOM	MENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	NDA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defect reporducción de plagas.	tos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y	
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención	n y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	( ) 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado.	( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada	<ul> <li>15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.</li> <li>() 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas,</li> </ul>	()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	<ul><li>17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados</li><li>( )</li></ul>	( )
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.	( ) 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados,	( )
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	<ul> <li>( ) libres de olor y en buen estado.</li> <li>( ) 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados,</li> </ul>	( )
	libres de alimentos y mal olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERIA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( ) 21 Inspeccionadas en buen estado.	()
<ol> <li>Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.</li> </ol>	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los	( )
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	servicios de fumigación correspondientes.  ( ) 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.	( )
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente.	( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	( )
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	()	_
<ol> <li>Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.</li> <li>Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,</li> </ol>	()	_



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! GYM	-   SERVICIO	ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	_	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50% DOSIS: Para la desinfección de superficies con altrecontaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) o riesgo de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamien	
AREAS TRA	TARAG.		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION GYM	O	200 500	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	NES DE SANEAMIE	NTO/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 estruct reporducción de plagas.	uras y prácticas incorre	ectas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el c	ódigo correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		
Area de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( ) frecuente de basura.      Area sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ( ) condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.      Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )	<ol> <li>15 Áreas sin mal olor, co</li> <li>16 Alacenas de almacen</li> <li>máquinas de hielo, botes</li> </ol>	ias y bancos limpios y en buei on ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarja: s de basura y otros equipos lir renajes limpios, sin obstrucció	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) npios.
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	RTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
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	libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal	os, comedor de empleados lin	npios, ordenados, ventilados, ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ( )	21 Inspeccionadas en bu		()

( )

( )

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

con suficiente ventilación.

ellos (cajas de cartón).

y limpios libres de residuos de alimentos.

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

 ${\bf 11.} \hbox{-} {\sf Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

( )

()

( )

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

servicios de fumigación correspondientes.

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

C	ONSTANCIA DE DESIN	IFECCIÓN Y SAN	ITIZACIĆ	ÓN	
FECHA: 15 ABRI	 I_ 2023		SERVICIO	O RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS S		_	SERVICIO	ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
<del></del>	LA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROC	<u> </u>	<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	21200m211107, 1, 17000 071110011, q.1100		✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
					Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	_		PRODUCT	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN  COLOCACIÓN DE CEBOS  MICRONIZACIÓN  FUMIGACIÓN  TERMONEBULIZACIÓN  TRAMPAS  OTROS	con una concentración de DOSIS: Para la desinfecci	aternario de Amonio de cuarta el 50% (equivalente a 500,000 p ón de superficies con alto riesge enda 1 ml para 1 litros de agua e cuarta generación 50 100	pm) o de % Vehículo c. %	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS					<u> </u>
UTENSILIOS DIVERSOS		_	-	L	_
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SPA	<del>* ( )</del> ( )		-	f H	<del>(                                    </del>
	the pest of	extermir	nestic	നെ നേദ	ecialists —
	OBSERVACIONE	S/RECOMENDACIONES D	E SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SEL	LAR B)LIMPIEZA	PROFUNDA C)OF	RDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial se el	labora para identificar deficiencias sanita	arias defectos en estructuras v	nrácticas incorre	ectas del almacenaie, que	contribuyen al anidamiento v
reporducción de plagas.	abora para identinear denciencias sanit	arias, acrecios en estraciaras y	praeticas incorre	ectus dei umacemaje, que	contribuyen ar amadimento y
INSTRUCCIONES	6: Marcamos con una (x) los conceptos que requi	eren atención y anotamos el código co	orrespondiente a la	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES			BARES Y LOBB		
<ol> <li>1 Area de carga y descarga cámaras de basi frecuente de basura.</li> </ol>	ura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			sas y bancos limpios y en buen on ventilación adecuada y bue	
Área sin desperdicios o basura, hierba en condiciones notencialmente favorables a la a	en perímetro de las estructuras, estancada anidación de insectos o roedores, mantenimeinto			naje, estantería, cajones, tarjas, es de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, est		17		renajes limpios, sin obstrucción	•
b) ALMACENES	ructuras, mailas en buen estado.	( )	PAÑOS V CHAI	RTOS DE LOCKERS DE E	EMADI E A DOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de	e cartones vacios hasura			s y baños públicos, limpios, sec	·
5 Almacén de bebidas limpios y organizado		( ) libre	s de olor y en buen	estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima	3 de 15 cm del piso			los, comedor de empleados lim al olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA			Basureros con tapas	s y tapados y suficiente cantidad	d para el área. ( )
<ol> <li>Techos, paredes, luces y drenajes limpios, con suficiente ventilación.</li> </ol>	bien reparados, áreas sin mal olor,	( ) 21	nspeccionadas en b	ouen estado.	( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparac cochambre o residuos de alimentos consufie		() g)	PREPAPACIÓN	N POR PARTE DEL CLIEN	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficin				decuadamente el área para pod	er llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuo	os de alimentos y objetos encima de		cios de fumigación Falto por fumigar alg	correspondientes. gún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).				e de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CO			Otros.		( )
<ol> <li>Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, p y en buen estado.</li> </ol>	isos, arenajes, equipos limpios	()			
<ol> <li>Áreas sin mal olor, con ventilación adecu</li> <li>Estaciones de servicio, barra de servicio,</li> </ol>		()			

TÉCNICO RESPONSABLE

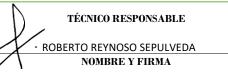
- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! BAÑOS PISCINA  DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  TELÉFONO:		SESORÍA ORRECTIVO  REVENTIVO  SESORÍA  ORRECTIVO  N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTOS UT	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (ec DOSIS: Para la desinfección de sup contaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	quivalente a 500,000 ppm) serficies con alto riesgo de 1 para 1 litros de agua.  seneración 50 % Vehículo c. 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  Vehículo c. b. p  100 %
	AREAS TRATADAS	
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BAÑOS PISCINA	COf	specialists
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES DE SANEAMIENTO/	HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	INDA C)ORDENAR D	)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorrectas c	del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atencia ) ÁREAS EXTERIORES	ón y anotamos el código correspondiente a la acción e	en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
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, mantenimeintos de jardinería adecuado.     3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( ) 16 Alacenas de almacenaje, est máquinas de hielo, botes de ba	ilación adecuada y buena iluminación. ( ) tantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, ( )
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	( ) 18 Baños de empleados y baño ( ) libres de olor y en buen estado.	edor de empleados limpios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapac	dos y suficiente cantidad para el área. ( )
<ul> <li>7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,</li> <li>con suficiente ventilación.</li> <li>8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa</li> </ul>	( ) 21 Inspeccionadas en buen est ( ) g) PREPAPACIÓN POR	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.  9 Lavaloza, 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).	servicios de fumigación corresp ( ) 23 Falto por fumigar algún área	umente el área para poder llevar a cabo los ( ) ondientes. a o alacena por falta de llaves de acceso. ( ) vicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO  11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	25 Otros.	()
11: - Tecrios, pareues, mesas, sinas, baricos, pisos, drenajes, equipos impios 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,	()	

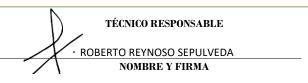


RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	ECCIÓN Y SAN	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! SALA DE MAQUINAS DE PISCINA		SERVICIO	ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		<b>✓</b>	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuatern con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de contaminación, se recomienda FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuatern de amonio de cuatern del servicio de amonio de cuatern del servicio	6 (equivalente a 500,000 e superficies con alto ries 1 ml para 1 litros de agr rta generación	ppm) go de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
	AREAS TRATA	DAS	1	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS				
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION			$\sim$ t	
SALA DE MAQUI <mark>NAS</mark> DE PIS <mark>CIN</mark> A				
	-	7000		
the pest es	xtermi	natic	<u>ads ng</u>	scialists
OBSERVACIONES/RF	ECOMENDACIONES	DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PR	OFUNDA C)C	DDDENAD	DIDECOLVAD	E)OTROS
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PRO	DFUNDA C)C	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, reporducción de plagas.	defectos en estructuras	y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren at	tención y anotamos el código	correspondiente a la ad	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBBY	1	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			as y bancos limpios y en buen	
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada	() 16	Alacenas de almacena	n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	, despensadores de bebidas, ( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.			de basura y otros equipos lim enajes limpios, sin obstrucción	•
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()	~		
b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			TOS DE LOCKERS DE E y baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	() lib	ores de olor y en buen e	stado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso		Lockers de empleado: ores de alimentos y mal	s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	-		tapados y suficiente cantidad	
<ol> <li>Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.</li> </ol>	_	Inspeccionadas en bu		()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	( )	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	NTE

( )

( )



cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

y limpios libres de residuos de alimentos.

ellos (cajas de cartón).

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

RECIBIO SERVICIO

()

()

()

( )

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.

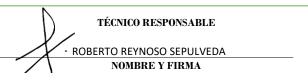
24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente.

servicios de fumigación correspondientes.

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANIT	ΓΙΖΑCΙÓ	N	
AF APPIL 2022		GERMAN	PEGIPIPO	
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	greencontrol
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! DOS LUNAS		<b>✓</b>	ASESORÍA Correctivo	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	<del></del>	<u> </u>	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:			THEFERING	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternar con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de s contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	(equivalente a 500,000 ppr superficies con alto riesgo d ml para 1 litros de agua.	n) le 6 Vehículo c.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	es un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ra la sanitización de superficies.  uro de Amonio 20 % 100 %
	AREAS TRATADA	s		L
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  DOS LUNAS	ctermin			cialists
OBSERVACIONES/REC	COMENDACIONES DE	SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROI	FUNDA C)ORD	ENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Salt I Spanish Spanish	TONDIA OJONE	221121	<i>5)51801</i> (III	D)oTRos
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de reporducción de plagas.	efectos en estructuras y pr	ácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atei	nción y anotamos el código corre	espondiente a la a	cción en cuadro sombreado ar	notamos las recomendaciones.
a) ÁREAS EXTERIORES		ARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	<del></del>		as y bancos limpios y en buen	estado. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada		,	on ventilación adecuada y buen aje, estantería, cajones, tarjas,	* *
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquir	nas de hielo, botes	de basura y otros equipos lim	pios.
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17 Tap ( )	oetes de pisos y dr	enajes limpios, sin obstrucción	o inundados ( )
b) ALMACENES		NOS V CHAR	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, seco	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	( ) libres d	le olor y en buen e	estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso			s, comedor de empleados limp olor y en buen estado.	oios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA		-	y tapados y suficiente cantidad	para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	( ) 21 Ins	peccionadas en bu	uen estado.	()
con suficiente ventilación.  8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	( ) g) PI	REPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	ITE

( )

( )



9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

y limpios libres de residuos de alimentos.

ellos (cajas de cartón).

RECIBIO SERVICIO

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

servicios de fumigación correspondientes.

( )

()

()

( )

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	ANITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	a constrol
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN COBA	<b>✓</b>	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 775: Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cua con una concentración del 50% (equivalente a 500,0 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto r contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00 ppm) iesgo de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
AREAS TRAT	ADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SALÓN COBA	0	UE	
CLIES DESCRIPTION	IO DE CAMBANE		2616111363
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIE	NTO/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 estructur reporducción de plagas.	as y prácticas incorre	ectas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el cód	igo correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, co	sas y bancos limpios y en buen on ventilación adecuada y bue	na iluminación. ( )
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ( ) condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		iaje, estantería, cajones, tarjas s de basura y otros equipos lin	
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )	17 Tapetes de pisos y di	renajes limpios, sin obstrucció	n o inundados ( )
	f) BAÑOS Y CUAF	RTOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )	18 Baños de empleados	y baños públicos, limpios, sec	·
S Almacén de bebidas limpios y organizado. ( ) 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	libres de olor y en buen o 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mai	os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ( )

( )

( )

()

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

c) COCINA Y PANADERÍA

y limpios libres de residuos de alimentos.

con suficiente ventilación.

ellos (cajas de cartón).

y en buen estado.

7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

 ${\bf 11.} \hbox{-} {\sf Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

( )

( )

( )

()

()

( )

20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

21.- Inspeccionadas en buen estado.

servicios de fumigación correspondientes.

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN AKUMAL	<b>~</b>	ASESORÍA	Ofcencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		<b>PREVENTIVO</b>	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cu con una concentración del 50% (equivalente a 500,0 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto r contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de s FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00 ppm) iesgo de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamien	
AREAS TRAT	'ADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  SALÓN AKUMAL	O	T 1	
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIE	NTO/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 estructur reporducción de plagas.	as y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el cód			anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( )	e) BARES Y LOBB	Y as y bancos limpios y en buer	n estado. ( )
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, co	on ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarja:	ena iluminación. ( )
2 Area sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada     condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos     de jardinería adecuado.     3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	máquinas de hielo, botes	aje, estanteria, cajones, tarja: e de basura y otros equipos lir enajes limpios, sin obstrucció	npios.
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.  ( )	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	y baños públicos, limpios, se	cos, con luz bien ventilados, ( )
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ( ) 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )		os, comedor de empleados lin	npios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y	olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantida	d para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ( )	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()

( )

( )

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

con suficiente ventilación.

ellos (cajas de cartón).

y limpios libres de residuos de alimentos.

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

 ${\bf 11.} \hbox{-} {\sf Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

( )

()

( )

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

servicios de fumigación correspondientes.

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

CONSTANCIA DE DESINFEO	CCIÓN Y SANITIZACIÓ	ON	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	CERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN TULUM 1	SERVICIO	gra	pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		OODDECTIVO	,
TELÉFONO:		PREVENTIVO	MIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:		)	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 t. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  CON una concentración del 50% ( DOSIS: Para la desinfección de si contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p  EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	uperficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	PHARMA GREEN es un Cuaterr generación con una concentració 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, por litro de agua para la sanitiza FORMULA: Cada litro contiene: Didecil Dimetil Cloruro de Amor Vehículo c. b. p	ón del 20% (equivalente a , se utiliza a razón de 1 a 2 ml ación de superficies.
ÚTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SALÓN TULUM 1	termination	on specie	lists
OBSERVACIONES/REC	COMENDACIONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	FUNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR E)OTR	205
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de reporducción de plagas.	efectos en estructuras y prácticas incorre	ectas del almacenaje, que contribuyen	al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ater	nción y anotamos el código correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado anotamos las rec	comendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	( ) 14 Techos, paredes mes	sas y bancos limpios y en buen estado.	( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada		on ventilación adecuada y buena iluminación. naje, estantería, cajones, tarjas, despensadore:	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.		s de basura y otros equipos limpios. renajes limpios, sin obstrucción o inundados	( )
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( )	enajes impios, sin obstrucción o mundados	( )
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAF	RTOS DE LOCKERS DE EMPLEADO	S
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		s y baños públicos, limpios, secos, con luz bien	ventilados, ( )
<ul><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li><li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li></ul>	( ) libres de olor y en buen ( ) 19 Lockers de empleado	estado. os, comedor de empleados limpios, ordenado:	s, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y ma 20 Basureros con tapas	l olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantidad para el área.	( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	( ) 21 Inspeccionadas en b		()
con sufficiente ventilación.  8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa		I POR PARTE DEL CLIENTE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.			
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	( ) 22 El cliente preparo ad servicios de fumigación o	lecuadamente el área para poder llevar a cabo correspondientes.	o los ( )
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).		gún área o alacena por falta de llaves de acceso e de servicio para checar el seguimiento corres	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	and the second contest of seguinient contest	( )
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,	()		

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

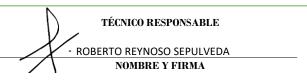
área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANIT	CIZACIÓ	N	
AF APPIL 2022		GPDWIGIO.	PEGIPIPO	
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN TULUM 2		SERVICIO	RECIBIDO	greencontrol
		<b>✓</b>	ASESORÍA Correctivo	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>✓</b>	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:			THEFERING	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternar con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de s contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	(equivalente a 500,000 ppm superficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	1)	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	es un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ra la sanitización de superficies.  uro de Amonio 20 % 100 %
	AREAS TRATADAS	<u> </u>		<u> </u>
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  SALÓN TULUM 2	ctermin	Otic		cialists
OBSERVACIONES/REC	COMENDACIONES DE S	SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROI	FUNDA C)ORDI	ENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
OBIT I INCOME	3)01131		<i>5)51801</i> (III	D)oTitos
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de reporducción de plagas.	lefectos en estructuras y prá	ácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ater	ención v anotamos el código corre	spondiente a la a	cción en cuadro sombreado ar	notamos las recomendaciones.
a) ÁREAS EXTERIORES		ARES Y LOBB		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			as y bancos limpios y en buen	estado. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			on ventilación adecuada y buen aje, estantería, cajones, tarjas,	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquina	as de hielo, botes	de basura y otros equipos lim	pios.
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17 Tapo ( )	etes de pisos y dr	enajes limpios, sin obstrucción	o inundados ( )
b) ALMACENES		ÑOS Y CHAR	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, seco	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	( ) libres de	e olor y en buen e	estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso			s, comedor de empleados limp olor y en buen estado.	oios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA		-	y tapados y suficiente cantidad	para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	( ) 21 Insp	eccionadas en bu	uen estado.	( )
con suficiente ventilación.  8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	( ) g) PR	REPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	ITE

( )

( )



9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

y limpios libres de residuos de alimentos.

ellos (cajas de cartón).

RECIBIO SERVICIO

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

servicios de fumigación correspondientes.

( )

()

()

( )

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN TULUM 3		ASESORÍA	91000000101
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancuit, Quintana Noo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alt contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros of FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) o riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
AREAS TR	4.T.4.D.4.G		h.
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SALÓN TULUM 3	Oninatio	70 sps	col
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIE	NTO/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 estruc reporducción de plagas.	turas y prácticas incorre	ectas del almacenaje, qui	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el	código correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	Υ	
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, mantenimeintos de jardinería adecuado.	<ol> <li>Áreas sin mal olor, co</li> <li>Alacenas de almacen</li> <li>máquinas de hielo, botes</li> </ol>	ias y bancos limpios y en buer on ventilación adecuada y bur iaje, estantería, cajones, tarja s de basura y otros equipos lir renajes limpios, sin obstrucció	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) mpios.
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	RTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
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	libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal	os, comedor de empleados lin	npios, ordenados, ventilados, ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ( )	21 Inspeccionadas en bu		()

( )

( )

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

con suficiente ventilación.

ellos (cajas de cartón).

y limpios libres de residuos de alimentos.

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

 ${\bf 11.} \hbox{-} {\sf Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

( )

()

( )

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

servicios de fumigación correspondientes.

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANITIZACIO	ÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	O RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BAÑOS SALONES	SERVICE	ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	<u>√</u>	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			/ Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCT	TOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternar con una concentración del 50% ( DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	uperficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	generación con una c 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	es un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a la sanitización de superficies.  uro de Amonio  20 % 100 %
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	AREAS TRATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		$\triangle \Gamma$	
BAÑOS SALONES		+ 153	$\sim$
the section	the continue to		et editate
THE DEST EX	usiiiiiiiisu.	<u>nii zhe</u>	RUCHISUS
OBSERVACIONES/REC	OMENDACIONES DE SANEAMII	ENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	FUNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de	efectos en estructuras y prácticas incori	rectas del almacenaje, que d	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ater			otamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	e) BARES Y LOB  ( ) 14 Techos, paredes m	esas y bancos limpios y en buen e	stado. ( )
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor,	con ventilación adecuada y buena	a iluminación. ( )
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		enaje, estantería, cajones, tarjas, c es de basura y otros equipos limp	
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17 Tapetes de pisos y (	drenajes limpios, sin obstrucción	o inundados ( )
b) ALMACENES		ARTOS DE LOCKERS DE EI	MPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		os y baños públicos, limpios, seco	
<ul><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li><li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li></ul>	( ) libres de olor y en buer ( ) 19 Lockers de emplead	n estado. dos, comedor de empleados limpi	os, ordenados, ventilados, ( )
	libres de alimentos y m	nal olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERIA	( ) 21 Inspeccionadas en	s y tapados y suficiente cantidad	para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.			
<ol> <li>Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.</li> </ol>	( ) g) PREPAPACIO	N POR PARTE DEL CLIEN	I E
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	( ) 22 El cliente preparo a servicios de fumigación	adecuadamente el área para pode	r llevar a cabo los ( )
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	( ) 23 Falto por fumigar a	lgún área o alacena por falta de Il	
ellos (cajas de cartón).  d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	24 Se verifico el report	te de servicio para checar el segui	miento correspondiente. ( )
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.	()		

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO R	ECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BODEGA SALONES	SERVICIO R	ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	CORRECTIVO	
TELÉFONO:	<b>✓</b>	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TELEFORO.			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS	UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TELLI I DI LEGGE LE I DI LI CONTROL DE LA CO	0 ppm) sgo de ua. 50 % Vehículo c. 00 %	generación con una co 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	e un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a la sanitización de superficies.  aro de Amonio 20 % 100 %
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS			
UTENSILIOS DIVERSOS		<del></del>	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BODEGA SALONES	( )	· 111	( )
	$\smile$	- IU	
the pest extermi	notio	ന നേര	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES	DE SANEAMIENT	O/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA C)C	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Esta rangita as confidencial, sa alabara nara identificar deficiencias canitarias, defectos en estructuras	s v prácticas incorract	as del almacenaie, que c	vontrihuwan al anidamiento v
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras reporducción de plagas.	s y prácticas incorrecta	as del almacenaje, que c	ontribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.  INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES	o correspondiente a la acci	ón en cuadro sombreado ano	otamos las recomendaciones,
reporducción de plagas.  INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción  ( ) 14	o correspondiente a la acci e) BARES Y LOBBY 4 Techos, paredes mesas	ón en cuadro sombreado ano	otamos las recomendaciones,
reporducción de plagas.  INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( ) 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ( ) 16	o correspondiente a la acci e) BARES Y LOBBY 4 Techos, paredes mesas s 5 Áreas sin mal olor, con v 6 Alacenas de almacenaje	ión en cuadro sombreado ano y bancos limpios y en buen e ventilación adecuada y buena e, estantería, cajones, tarjas, d	otamos las recomendaciones, stado. ( ) a iluminación. ( ) despensadores de bebidas, ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 15 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 17	o correspondiente a la acci e) BARES Y LOBBY 4 Techos, paredes mesas s 5 Áreas sin mal olor, con v 6 Alacenas de almacenaje náquinas de hielo, botes de	ión en cuadro sombreado and y bancos limpios y en buen e ventilación adecuada y buena	otamos las recomendaciones,  stado. ( ) of illuminación. ( ) lespensadores de bebidas, ( ) los.
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	e) BARES Y LOBBY 4 Techos, paredes mesas s 5 Áreas sin mal olor, con v 6 Alacenas de almacenaje náquinas de hielo, botes de 7 Tapetes de pisos y drena	ón en cuadro sombreado ano y bancos limpios y en buen e ventilación adecuada y buena o, estantería, cajones, tarjas, d e basura y otros equipos limp ajes limpios, sin obstrucción o	otamos las recomendaciones,  stado. ( ) ol iluminación. ( ) lespensadores de bebidas, ( ) ios. ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos mode jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES	o correspondiente a la acci e) BARES Y LOBBY 4 Techos, paredes mesas s 5 Áreas sin mal olor, con s 6 Alacenas de almacenaje náquinas de hielo, botes de 7 Tapetes de pisos y drena f) BAÑOS Y CUARTO	y bancos limpios y en buen es ventilación adecuada y buena c, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos limp ajes limpios, sin obstrucción d	stado. ( ) iluminación. ( ) lespensadores de bebidas, ( ) ios. o inundados ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos mode jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 18	o correspondiente a la acci e) BARES Y LOBBY 4 Techos, paredes mesas s 5 Áreas sin mal olor, con s 6 Alacenas de almacenaje náquinas de hielo, botes de 7 Tapetes de pisos y drena f) BAÑOS Y CUARTO	ón en cuadro sombreado ano y bancos limpios y en buen e ventilación adecuada y buena to, estantería, cajones, tarjas, de e basura y otros equipos limp ajes limpios, sin obstrucción o OS DE LOCKERS DE EN paños públicos, limpios, secos	stado. ( ) iluminación. ( ) lespensadores de bebidas, ( ) ios. o inundados ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 18 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () lili 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso () 19	e) BARES Y LOBBY  4 Techos, paredes mesas s  5 Areas sin mal olor, con v  6 Alacenas de almacenaje náquinas de hielo, botes de  7 Tapetes de pisos y drens  f) BAÑOS Y CUARTO  8 Baños de empleados y b  bres de olor y en buen este  9 Lockers de empleados, o	y bancos limpios y en buen es ventilación adecuada y buena e, estantería, cajones, tarjas, de e basura y otros equipos limp ajes limpios, sin obstrucción de OS DE LOCKERS DE EN paños públicos, limpios, secos ado. comedor de empleados limpi	stado. ( ) illuminación. ( ) lespensadores de bebidas, ( ) ios. io inundados ( )  VIPLEADOS s, con luz bien ventilados, ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos me de jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 18 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 19 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso () 19	e) BARES Y LOBBY  4 Techos, paredes mesas of the season	y bancos limpios y en buen es ventilación adecuada y buena e, estantería, cajones, tarjas, de e basura y otros equipos limp ajes limpios, sin obstrucción de OS DE LOCKERS DE EN paños públicos, limpios, secos ado. comedor de empleados limpi	stado. ( ) stado. ( ) stado. ( ) siluminación. ( ) despensadores de bebidas, ( ) ios. o inundados ( )  MPLEADOS s, con luz bien ventilados, ( ) os, ordenados, ventilados, ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 18 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 16 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso () 19 c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () 21	e) BARES Y LOBBY  4 Techos, paredes mesas of the season	y bancos limpios y en buen es ventilación adecuada y buena es, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos limpajes limpios, sin obstrucción do DS DE LOCKERS DE EN paños públicos, limpios, secos ado. comedor de empleados limpior y en buen estado. apados y suficiente cantidad papados y suficiente cantidad papados y suficiente cantidad pagados y suficient	stado. ( ) stado. ( ) stado. ( ) siluminación. ( ) despensadores de bebidas, ( ) ios. o inundados ( )  MPLEADOS s, con luz bien ventilados, ( ) os, ordenados, ventilados, ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos mode jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 18 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 19 c) COCINA Y PANADERÍA  7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () 21 con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	e) BARES Y LOBBY 4 Techos, paredes mesas 5 Áreas sin mal olor, con v 6 Alacenas de almacenaje náquinas de hielo, botes de 7 Tapetes de pisos y drena f) BAÑOS Y CUARTO 8 Baños de empleados y b bres de olor y en buen est 9 Lockers de empleados, y bres de alimentos y mal olo 0 Basureros con tapas y te 1 Inspeccionadas en buen	y bancos limpios y en buen es ventilación adecuada y buena es, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos limpajes limpios, sin obstrucción do DS DE LOCKERS DE EN paños públicos, limpios, secos ado. comedor de empleados limpior y en buen estado. apados y suficiente cantidad papados y suficiente cantidad papados y suficiente cantidad pagados y suficient	otamos las recomendaciones,  stado. ( ) li iluminación. ( ) lespensadores de bebidas, los. ( ) los. ( )  MPLEADOS s, con luz bien ventilados, ( ) os, ordenados, ventilados, ( ) opara el área. ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 2 Almacenes desperdicios, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 18 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 18 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 19 c) COCINA Y PANADERÍA  7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () 21 con suficiente ventilación. () 22 con suficiente ventilación. () 21 cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	e) BARES Y LOBBY  4. Techos, paredes mesas ses. Áreas sin mal olor, con v.  5. Áreas sin el ello, botes de forma de hielo, botes de pisos y drena forma de hielo, botes de pisos y drena forma de hielo, botes de pisos y CUARTO de hielo de	y bancos limpios y en buen es ventilación adecuada y buena es estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos limpiajes limpios, sin obstrucción de COS DE LOCKERS DE EN paños públicos, limpios, secos ado. comedor de empleados limpior y en buen estado.	otamos las recomendaciones,  stado. ( ) illuminación. ( ) despensadores de bebidas, ( ) los. ( ) o inundados ( )  VIPLEADOS s, con luz bien ventilados, ( ) os, ordenados, ventilados, ( ) para el área. ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos mode jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 18 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 18 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso () 19 c) COCINA Y PANADERÍA  7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () 21 con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () 22 y limpios libres de residuos de alimentos consufiente ventilación.	b correspondiente a la accie  BARES Y LOBBY  4 Techos, paredes mesas v  5 Áreas sin mal olor, con v  6 Alacenas de almacenaje náquinas de hielo, botes de  7 Tapetes de pisos y drena  F) BAÑOS Y CUARTO  8 Baños de empleados y b  bres de olor y en buen este  9 Lockers de empleados, y  bres de alimentos y mal olo  10 Basureros con tapas y ta  1 Inspeccionadas en buen  g) PREPAPACIÓN PO  2 El cliente preparo adecuervicios de fumigación corre	y bancos limpios y en buen es ventilación adecuada y buena es estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos limpiajes limpios, sin obstrucción de COS DE LOCKERS DE EN paños públicos, limpios, secos ado. Comedor de empleados limpior y en buen estado. Comedor de empleados limpior y en buen estado. Comedor de controlado por estado. COR PARTE DEL CLIENTE de COR PARTE DE COR PARTE DE COR PARTE DE COR PARTE DEL CLIENTE DE COR PARTE D	otamos las recomendaciones,  stado. () li iluminación. () lespensadores de bebidas, los. () los. ()  MPLEADOS s, con luz bien ventilados, () para el área. ()  TE r llevar a cabo los ()
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos el jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 18 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 19 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso () 19 c) COCINA Y PANADERÍA 20 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () 21 con sufficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () 20 cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () 22 y limpios libres de residuos de alimentos. 29 y limpios libres de residuos de alimentos consuficiente ventilación. 29 y limpios libres de residuos de alimentos consuficiente ventilación. 29 y limpios libres de residuos de alimentos consuficiente ventilación. 29 y limpios libres de residuos de alimentos consuficiente ventilación. 29 y limpios libres de residuos de alimentos consuficiente ventilación. 29 y limpios libres de residuos de alimentos consuficiente ventilación. 29 y limpios libres de residuos de alimentos consuficiente ventilación. 20 y limpi	e) BARES Y LOBBY  4 Techos, paredes mesas ' 5 Áreas sin mal olor, con v 6 Alacenas de almacenaje náquinas de hielo, botes de 7 Tapetes de pisos y drena  f) BAÑOS Y CUARTO 8 Baños de empleados y b bres de olor y en buen esta 9 Lockers de empleados, o bres de alimentos y mal olo 1 Inspeccionadas en buen  g) PREPAPACIÓN PO 2 El cliente preparo adecu ervicios de fumigación corr 3 Falto por fumigar algún	y bancos limpios y en buen es ventilación adecuada y buena es, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos limpajes limpios, sin obstrucción do DS DE LOCKERS DE EN paños públicos, limpios, secos ado. comedor de empleados limpior y en buen estado. apados y suficiente cantidad par estado.  OR PARTE DEL CLIENT	otamos las recomendaciones,  stado. ( ) i iluminación. ( ) lespensadores de bebidas, ios. o inundados ( )  MPLEADOS s, con luz bien ventilados, ( ) oas, ordenados, ventilados, ( ) para el área. ( )  TE  r llevar a cabo los ( ) aves de acceso. ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 18 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 18 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso () 19 c) COCINA Y PANADERÍA  7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () 21 con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () 22 y limpios libres de residuos de alimentos. 29 y limpios libres de residuos de alimentos. 36 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de () 23 ellos (cajas de cartón). 24	e) BARES Y LOBBY  4 Techos, paredes mesas ' 5 Áreas sin mal olor, con v 6 Alacenas de almacenaje náquinas de hielo, botes de 7 Tapetes de pisos y drena  f) BAÑOS Y CUARTO 8 Baños de empleados y b bres de olor y en buen esta 9 Lockers de empleados, o bres de alimentos y mal olo 1 Inspeccionadas en buen  g) PREPAPACIÓN PO 2 El cliente preparo adecu ervicios de fumigación corr 3 Falto por fumigar algún	y bancos limpios y en buen es ventilación adecuada y buena es estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos limpiajes limpios, sin obstrucción o OS DE LOCKERS DE EN paños públicos, limpios, secos ado. comedor de empleados limpior y en buen estado. OR PARTE DEL CLIENTI LIA	otamos las recomendaciones,  stado. ( ) i iluminación. ( ) lespensadores de bebidas, ios. o inundados ( )  MPLEADOS s, con luz bien ventilados, ( ) oas, ordenados, ventilados, ( ) para el área. ( )  TE  r llevar a cabo los ( ) aves de acceso. ( )
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código  a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 frecuente de basura. 15 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 17 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 18 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 16 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso () 19 c) COCINA Y PANADERÍA  7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () 21 con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () 20 cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () 22 y limpios libres de residuos de alimentos. 56 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de () 23 ellos (cajas de cartón).	e) BARES Y LOBBY  4 Techos, paredes mesas values  5 Áreas sin mal olor, con values  6 Alacenas de almacenaje  6 Macenas de hielo, botes de  7 Tapetes de pisos y drena  6 BAÑOS Y CUARTO  8 Baños de empleados y bures  8 Baños de empleados y bures  9 Lockers de empleados y bures  10 Basureros con tapas y ta  1 Inspeccionadas en buen  9. PREPAPACIÓN PO  2 El cliente preparo adecuervicios de fumigación corr  3 Falto por fumigar algún  4 Se verificó el reporte de	y bancos limpios y en buen es ventilación adecuada y buena es estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos limpiajes limpios, sin obstrucción o OS DE LOCKERS DE EN paños públicos, limpios, secos ado. comedor de empleados limpior y en buen estado. OR PARTE DEL CLIENTI LIA	otamos las recomendaciones,  stado. () li iluminación. () lespensadores de bebidas, los. () los. ()  MPLEADOS  s, con luz bien ventilados, () para el área. ()  TE  r llevar a cabo los () miento correspondiente. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTAI	NCIA DE DESINFEC	CCIÓN Y SANI	TIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.			SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM S	SALA DE MAQUINAS		<b>✓</b>	ASESORÍA	9100000101
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENIC			<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	, ,,		<b>✓</b>	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
					Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
			PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS	ANGLO SAN CL es un Cuaternari con una concentración del 50% (o DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 r FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	equivalente a 500,000 pj uperficies con alto riesgo ml para 1 litros de agua.	om) de <mark>% Vehículo c</mark> .	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SALA DE MAQUINAS	Pest ex	AREAS TRATADA	natio		rol ecialists
	OBSERVACIONES/REC	OMENDACIONES DI	E SANEAMIEI	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROF	FUNDA C)OR	DENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para id reporducción de plagas.  INSTRUCCIONES: Marcamos con	entificar deficiencias sanitarias, de una (x) los conceptos que requieren aten				
a) ÁREAS EXTERIORES		e) I	BARES Y LOBB	Υ	
Area de carga y descarga cámaras de basura, botes de bas frecuente de basura.     Area sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de condiciones potencialmente favorables a la anidación de inse de jardinería adecuado.	e las estructuras, estancada ectos o roedores, mantenimeintos	15 Á ( ) 16 A máqu 17 T	reas sin mal olor, co lacenas de almacen linas de hielo, botes	as y bancos limpios y en buen on ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas s de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	na iluminación. ( ) , despensadores de bebidas, ( ) npios.
Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas     ALMACENES	en buen estado.	( )	AÑOS Y CHAR	RTOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del p		( ) 18 B ( ) libres ( ) 19 L libres	años de empleados de olor y en buen e ockers de empleado de alimentos y mal	y baños públicos, limpios, sec estado. ss, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	cos, con luz bien ventilados, ( ) spios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA  7Techos, paredes, luces y drenaies limpios, bien reparados.	áreas sin mal olor.		asureros con tapas i Ispeccionadas en bu	y tapados y suficiente cantida uen estado.	d para el área. ( )

( )

( )

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

con suficiente ventilación.

ellos (cajas de cartón).

y limpios libres de residuos de alimentos.

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

()

()

()

( )

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

servicios de fumigación correspondientes.

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓ	N Y SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA MANTENIMIENTO		ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		<b>PREVENTIVO</b>	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			/ Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de An con una concentración del 50% (equivale DOSIS: Para la desinfección de superficie contaminación, se recomienda 1 ml para FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación de STAMPAS OTROS	ente a 500,000 ppm) es con alto riesgo de 1 litros de agua.	generación con una o 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	s un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ca la sanitización de superficies.  uro de Amonio 20 % 100 %
ARE EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	<mark>CAS TRATA</mark> DAS		
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION			
OFICINA MANTENIMIENTO			-
Alexander and a section of the		0.76.1	-1 - 11-1-
the pest exte	rminetic	iu zbe	COURTS
OBSERVACIONES/RECOMEN	DACIONES DE SANEAMIEN	TO/HICIENE	
OBSER VICTORES/REGORES	DATORONES DE SANCEAUNE	TO/HIGHENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos e	en estructuras v prácticas incorrec	tas del almacenaie, que	contribuyen al anidamiento v
reporducción de plagas.	in estructurus y praedeas meorrec	cas dei aimacemaje, que	contribuyen ar armadimento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y ano	otamos el código correspondiente a la ac	ción en cuadro sombreado ar	otamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	,	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( ) frecuente de basura.		s y bancos limpios y en buen o n ventilación adecuada y buen	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		je, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado.	17 Tapetes de pisos y dre	enajes limpios, sin obstrucción	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )			
b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )		TOS DE LOCKERS DE E baños públicos, limpios, seco	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )	libres de olor y en buen es	stado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	<ol> <li>Lockers de empleados libres de alimentos y mal</li> </ol>	s, comedor de empleados limp olor y en buen estado.	oios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y	tapados y suficiente cantidad	para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )	21 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ( ) cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	TE CONTRACTOR OF THE CONTRACTO
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ( )		cuadamente el área para pode	er llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos.  10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ( )	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	orrespondientes. In área o alacena por falta de l	laves de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
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,       ( )			

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

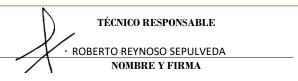
NOMBRE Y FIRMA

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM LOCKERS  DIRECCIÓN: AV TULUM 4. CAPILLA ECUMENICA. 4, 77500 CANCÚN. O ROO  TELÉFONO:  PRODUCTOS UTILIZADOS  TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN  COUDCACIÓN E CRIBES  MIRENACIÓN  FRANIFIA.  ANGLO SAN CL. es un Cuatermario de Amonio de cuarta generación con uma concentración del 30% (equivalente a 500,000 ppm)  DOSSIS Para la desinfección de superficies con alto riego de continumación, se recumienda I na plan a litero de agua.  FRANILLA CONTINUENCIÓN  FRANIPAS  URBIS CONTINUENCIÓN  RAMPAS  URBIS SANCANICACIÓN  RAMPAS  URBIS SANCANICACIÓN  RAMPAS  URBIS SANCANICACIÓN  RAMPAS  URBIS SANCANICACIÓN  RAMPAS  URBIS SANCANICACIÓN CONTINUENCIÓN  RAMPAS  URBIS SANCANICACIÓN CONTINUENCIÓN  RAMPAS  URBIS SANCANICACIÓN CONTINUENCIÓN  RAMPAS  URBIS SANCANICACIÓN CONTINUENCIÓN  RAMPAS  UTENSILOS DIVERSOS  OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE  CLAVE  ASERBICA DIVERSOS  UTENSILOS DIVERSOS  OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE  CLAVE  ASERBOÍA  CORRECTIVO  PHARMA GREY es un Cuatermario de Amonio de cuarta generación  SOURCE DIVERSOS  UNIVERSOS  PORTICACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE  CLAVE  ASERBOÍA  PHARMA GREY es un Cuatermario de Amonio de cuarta generación  SOURCE DIVERSOS  UNIVERSOS  PORTICACIONES DE ANONIO DE CONTROL
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  TELÉFONO:  TUDOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLDIDADION DE CEBOS MICRONACIÓN DISE Para la desinfección de superficies con alto ricego de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua. FORMULA: TRAMPAS DIROS  AREA STRATADAS  EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  AREA TOTAL DE SANITIZACION LOCKERS  DISERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE  OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE  OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE  CORRECTIVO PREVENTIVO  PRUMICACIONES GREEN CONTROL N° Uc. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Locan Vacano MR 22 C.P. 7738 Cancun, Quintana Roo  Cancun, Quintana Roo  PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto ricego 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 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: Cuaternario de amonio de cuarta generación 100 % Vehículo c. b. p 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: Cuaternario de Amonio 20 % Vehículo c. b. p DOSIS SANCALIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE  OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
PRODUCTOS UTILIZADOS  TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COUDADION DE CEBOS COUDADION DE CEBOS COUDADION DE CEBOS MIRRONIZACIÓN I IEMMONEBULZACIÓN I IEMMONEBULZACIÓN I IEMMONEBULZACIÓN I IEMMONEBULZACIÓN I IEMMONEBULZACIÓN I IEMMONEBULZACIÓN I TRAMPAS OTROS  AREAS TRATADAS  EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  AREA TOTAL DE SANITIZACION LOCKERS  OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE  OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
PRODUCTOS UTILIZADOS  Carret. Cancun-Loon Vicatio KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo  Carret. Cancun-Loon Vicatio KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo  Carret. Cancun-Loon Vicatio KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo  Carret. Cancun-Loon Vicatio KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo  ASPERSIÓN COLIDEACIÓN DE CEBOS COLIDEA
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN  COULCEACIÓN CON UNA concentración del 30% (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  TRAMPAS  OTROS  AREAS TRATADAS  EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  AREA TOTAL DE SANITIZACION LOCKERS  OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE  OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación DIROS  AREAS TRATADAS  EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS AREA TOTAL DE SANITIZACIÓN LOCKERS  OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
CLAVE A)SELLAR BJLIMFIELA FROFUNDA CJURDENAR DJDESOLVAR EJOTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reporducción 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  e) BARES Y LOBBY
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. () frecuente de basura. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.
de jardinería adecuado. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.  ( )  b) ALMACENES  f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

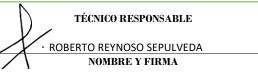
	-		
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	( )	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado.	( )
frecuente de basura.		<ol> <li>Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.</li> </ol>	( )
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada	( )	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas,	( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.	
de jardinería adecuado.		17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados	( )
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( )		
b) ALMACENES	)	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.	( )	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados,	( )
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	( )	libres de olor y en buen estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	( )	19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados,	( )
		libres de alimentos y mal olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA		20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( )	21 Inspeccionadas en buen estado.	( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	( )	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( )	22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los	( )
y limpios libres de residuos de alimentos.		servicios de fumigación correspondientes.	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	( )	23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.	( )
ellos (cajas de cartón).		24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente.	( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO		25 Otros.	( )
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,	i i		
,,,	( )		



RECIBIO SERVICIO

FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	a constant
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA AMA DE LLAVES	_	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	_	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		<b>PREVENTIVO</b>	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50% DOSIS: Para la desinfección de superficies con altreontaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) o riesgo de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamien	
AREAS TRA	ATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  OFICINA AMA DE LLAVES  OBSERVACIONES/RECOMENDACION	THE SANEAMIEN	En spe	cialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
CLAVE AJOELLAR BJEMI IEZA I ROPUNDA	CONDENAR	D)DESOLVAR	E)01R03
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc reporducción de plagas.	turas y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INCTDICCIONES: Marcamac can una /v/ los concentos que acquiaren atenaián una estador el			anotamos las recomendaciones,
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el c	código correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	1	
	e) BARES Y LOBBY		
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 ( )	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mesa  15 Áreas sin mal olor, co  16 Alacenas de almacena	r as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarja:	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( )
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, mantenimeintos de jardinería adecuado.	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes	<b>/</b> as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) npios.
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, mantenimeintos de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	e) BARES Y LOBBY 14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dro	as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lir enajes limpios, sin obstrucció	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) mpios. in o inundados ( )
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, mantenimeintos de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.  ( )  b) ALMACENES	e) BARES Y LOBBY 14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacene máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dro	as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lir enajes limpios, sin obstrucció	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) npios. un o inundados ( )  EMPLEADOS
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, mantenimeintos 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. ()	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dra  f) BAÑOS Y CUAR  18 Baños de empleados libres de olor y en buen e	as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue je, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lir enajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, ses stado.	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) mpios. in o inundados ( )  EMPLEADOS  cos, con luz bien ventilados, ( )
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, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()  b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dra  f) BAÑOS Y CUAR  18 Baños de empleados libres de olor y en buen e	as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue sje, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lir enajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sestado. s, comedor de empleados lin	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) npios. un o inundados ( )  EMPLEADOS
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, mantenimeintos 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. ()	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dra  f) BAÑOS Y CUAR  18 Baños de empleados libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal	as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue sje, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lir enajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sestado. s, comedor de empleados lin	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) npios. ( )  EMPLEADOS  cos, con luz bien ventilados, ( )  npios, ordenados, ventilados, ( )
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, mantenimeintos 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  ()	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dra  f) BAÑOS Y CUAR  18 Baños de empleados libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal	as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lirenajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sei stado. s, comedor de empleados lin olor y en buen estado. v tapados y suficiente cantida	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) npios. ( )  EMPLEADOS  cos, con luz bien ventilados, ( )  npios, ordenados, ventilados, ( )
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, mantenimeintos 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  7Techos, 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 ()	e) BARES Y LOBBY 14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dro  f) BAÑOS Y CUAR 18 Baños de empleados libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en bu	as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lirenajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sei stado. s, comedor de empleados lin olor y en buen estado. v tapados y suficiente cantida	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) mpios. in o inundados ( )  EMPLEADOS  cos, con luz bien ventilados, ( ) mpios, ordenados, ventilados, ( ) id para el área. ( )
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, mantenimeintos 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  7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dra  f) BAÑOS Y CUAR  18 Baños de empleados libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en bu  g) PREPAPACIÓN	as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lirenajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sestado. s, comedor de empleados lin olor y en buen estado. tapados y suficiente cantida en estado.	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, in o inundados  EMPLEADOS  cos, con luz bien ventilados, inpios, ordenados, ventilados, ( ) indiginarios, ordenados, ventilados, ( ) indiginarios ( ) indiginari
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, mantenimeintos 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  7Techos, 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 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dro  f) BAÑOS Y CUAR  18 Baños de empleados libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en bu g) PREPAPACIÓN  22 El cliente preparo ade servicios de fumigación co	as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lirenajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, serstado. s, comedor de empleados lin olor y en buen estado. v tapados y suficiente cantida en estado.	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, ( ) mpios. in o inundados ( )  EMPLEADOS  cos, con luz bien ventilados, ( ) mpios, ordenados, ventilados, ( ) d para el área. ( )  NTE  der llevar a cabo los ( )
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, mantenimeintos 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  7Techos, 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 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mess 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dro  f) BAÑOS Y CUAR  18 Baños de empleados libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en bu g) PREPAPACIÓN  22 El cliente preparo ade servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algu	as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lirenajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sei stado. s, comedor de empleados lin olor y en buen estado. v tapados y suficiente cantida en estado.  POR PARTE DEL CLIE ecuadamente el área para po	ena iluminación. ( ) s, despensadores de bebidas, mplos. un o inundados  ( )  EMPLEADOS  cos, con luz bien ventilados, ( ) un pios, ordenados, ventilados, ( ) un pios, ordenados ventilados, ( ) un pios, ordenados ventilados, ( ) un pios ventilado

()



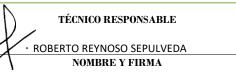
12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINF	ECCIÓN Y SAN	IITIZACIÓ	N		<b>7</b> 4
TROTTAL AF APPLI 2022		GERMANIO	PEGIPIPO		
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	dissucc	ontrol
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM ROPERIA GENERAL		<b>√</b>	ASESORÍA	the pest extermina	
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>√</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GF	
TELÉFONO:			PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 2	
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vica Cancun, Quin	
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuater con una concentración del 50 DOSIS: Para la desinfección de contaminación, se recomiend. FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuater	% (equivalente a 500,000 le superficies con alto ries; a 1 ml para 1 litros de agu arta generación 5	ppm) go de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	es un Cuaternario de Amonio concentración del 20% (equiv o en general, se utiliza a razón ra la sanitización de superfici uro de Amonio	valente a n de 1 a 2 ml
	·		_		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	AREAS TRATAI	DAS		_	
UTENSILIOS DIVERSOS					
ÁREA TOTAL DE S <mark>ANITIZACION</mark>		$\overline{}$			
ROPERIA GENERAL		-1			
		_			
the pest e	<del>xtermi</del>	actic	300 SICK	eciculists:	
1110 2031 0	20,000,000,000	11/22/12/12	20 1 2 Day	24142111242	
OBSERVACIONES/R	ECOMENDACIONES 1	DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE		
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PI	ROFUNDA C)O	RDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS	
	,		,	,	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias	. defectos en estructuras	v prácticas incorre	ectas del almacenaie, que	contribuven al anidamiento	v
reporducción de plagas.					
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren	atención y anotamos el código	correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado ar	notamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERIORES	е	BARES Y LOBB	Υ		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			sas y bancos limpios y en buen		( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			on ventilación adecuada y buer naje, estantería, cajones, tarjas,		( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	má	quinas de hielo, botes	s de basura y otros equipos lim	pios.	( )
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()	rapetes de pisos y di	renajes limpios, sin obstrucción	o mundados	( )
b) ALMACENES	f	BAÑOS Y CUAF	RTOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.	() 18.	Baños de empleados	y baños públicos, limpios, seco	os, con luz bien ventilados,	( )
<ul><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li><li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li></ul>		es de olor y en buen o	estado. os, comedor de empleados limp	nios ordenados ventilados	( )
	lib	es de alimentos y ma	l olor y en buen estado.		
c) COCINA Y PANADERÍA	_		y tapados y suficiente cantidad	para el área.	( )
<ol> <li>Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.</li> </ol>	( ) 21.	Inspeccionadas en bi	uen estado.		( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() g	) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	ITE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 22.	El cliente preparo ad	ecuadamente el área para pod	er llevar a cabo los	( )
y limpios libres de residuos de alimentos.		vicios de fumigación o	·	llaves de acceso	( )
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).			ún área o alacena por falta de de servicio para checar el segu		( )



d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

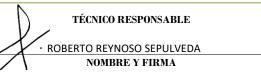
 ${\bf 11.-\,Techos,\,paredes,\,mesas,\,sillas,\,bancos,\,pisos,\,drenajes,\,equipos\,limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

RECIBIO SERVICIO

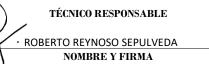
()

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIĆ	ON	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA RH		ASESORÍA	9 (CONTO) the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCT	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amocon una concentración del 50% (equivalent DOSIS: Para la desinfección de superficies o contaminación, se recomienda 1 ml para 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generació b. p	te a 500,000 ppm) con alto riesgo de litros de agua.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
AREA	S TRATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  OFICINA RH	(O	n sps	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDA	ACIONES DE SANEAMIE	NTO/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 reporducción de plagas.	estructuras y practicas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen ai anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anota	mos el código correspondiente a la	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	Y	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( ) frecuente de basura.		sas y bancos limpios y en buen on ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ( )	16 Alacenas de almacer	naje, estantería, cajones, tarjas	, despensadores de bebidas, ( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	s de basura y otros equipos lin renajes limpios, sin obstrucció	•
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )			
b) ALMACENES		RTOS DE LOCKERS DE I	<u> </u>
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.     5 Almacén de bebidas limpios y organizado.     ( )	18 Baños de empleado: libres de olor y en buen	s y baños públicos, limpios, sec estado.	os, con luz bien ventilados, ( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	19 Lockers de emplead	os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y ma 20 Basureros con tapas	l olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantida	d para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ( )	21 Inspeccionadas en b		()
con suficiente ventilación.  8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ( )	g) PREPAPACIÓN	I POR PARTE DEL CLIEI	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	<u> </u>		
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo ac servicios de fumigación	lecuadamente el área para pod correspondientes.	ler llevar a cabo los ( )
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar alg	gún área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).		e de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		( )
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,       ( )			



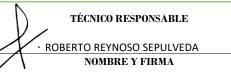
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCI	ÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA GRUPOS	SERVICIO RECIBIDO  SERVICIO RECIBIDO  SERVICIO RECIBIDO
	ASESORIA the pest extermination specialists  CORRECTIVO  FUNDAMENTAL CONTROL
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	DEFENTING
TELÉFONO:	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTILIZADOS  Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equiv DOSIS: Para la desinfección de superficontaminación, se recomienda 1 ml pa FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta gene b. p	alente a 500,000 ppm) cies con alto riesgo de ra 1 litros de agua.  DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  FORMULA:
AI	REAS TRATADAS
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  OFICINA GRUPOS	control  smination specialists
OBSERVACIONES/RECOME	ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUND	A C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
	s en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
reporducción 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	e) BARES Y LOBBY
	( ) 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada	15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  ( ) 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, ( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.  17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )
·	( )
b) ALMACENES	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,
c) COCINA Y PANADERÍA	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.
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación correspondientes.
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	( ) 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. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ( )
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.	() ()



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	CIÓN Y SANI	TIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA ADMINISTRACIÓN		✓	ASESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		<b>✓</b>	<b>PREVENTIVO</b>	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	curcur, quintana noo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN  COLOCACIÓN DE CEBOS  MICRONIZACIÓN  FUMIGACIÓN  TERMONEBULIZACIÓN  TRAMPAS  OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equ DOSIS: Para la desinfección de super contaminación, se recomienda 1 ml FORMULA:  Cada litro contiene:  Cuaternario de amonio de cuarta ger b. p  EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN  OFICINA ADMINISTRACIÓN	nivalente a 500,000 per rficies con alto riesgo para 1 litros de agua.	om) de % Vehículo c. %	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	
observaciones/recom				ecialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	NDA C)OR	DENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec reporducción de plagas.	tos en estructuras y p	orácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención	n y anotamos el código co	rrespondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) I	BARES Y LOBB	ſ	
<ol> <li>Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura.</li> </ol>			as y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y buer	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada	( ) 16 A	lacenas de almacen	aje, estantería, cajones, tarjas,	despensadores de bebidas, ( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.			de basura y otros equipos lim enajes limpios, sin obstrucciór	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()	~ ~		
b) ALMACENES	<del></del>		TOS DE LOCKERS DE E	
<ul><li>4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.</li><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li></ul>	( ) libres	de olor y en buen e		
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso			s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA		-	tapados y suficiente cantidad	l para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	( ) 21 Ir	nspeccionadas en bu	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	( ) g) F	PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.  9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 22 E	l cliente preparo ade	ecuadamente el área para pod	er llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos.	servio	cios de fumigación c	orrespondientes.	
<ol> <li>Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).</li> </ol>			ún área o alacena por falta de de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 0	tros.		()
11 - Techno naredes mesas sillas hancos nisos drenaies equinos limnios	( )			



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.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESI	NFECCIÓN Y S.	ANITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM CASETA SEGURIDAD PER	SONAI	-	ASESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.RC		-   - <del></del>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		<b>-</b>	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
ASPERSIÓN con una concentración o DOSIS: Para la desinfec	uaternario de Amonio de cu del 50% (equivalente a 500, ción de superficies con alto nienda 1 ml para 1 litros de de cuarta generación	000 ppm) riesgo de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
	AREAS TRA	ΓADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS				
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION			$\sim$ $\pm$	$\sim$
CASETA SEGURIDAD PERSONAL			f 11	
		$\sim$	L 1\	
the pest	exterm	inatio	on 5106	ecialists —
ORSERVACION	ES/RECOMENDACION	ES DE SANEAMIEI	NTO/HICIENE	
	ES/REGOMEND/REION	ES DE SAIVEANTE	(TO/IIIOIE/(E	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias san	itarias, defectos en estructu	ras y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.				
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que req a) ÁREAS EXTERIORES	uieren atencion y anotamos el co	e) BARES Y LOBB		notamos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	( )		as y bancos limpios y en buen	estado. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada	( )	15 Áreas sin mal olor, co	n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	na iluminación. ( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimein		máquinas de hielo, botes	de basura y otros equipos lim	pios.
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	( )	17 Tapetes de pisos y dr	enajes limpios, sin obstrucciói	n o inundados ( )
b) ALMACENES		f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE E	EMPLEADOS
Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.     Almacén de bebidas limpios y organizado.	( )	18 Baños de empleados libres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	( )	19 Lockers de empleado	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA		libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas	olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantidad	d para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	( )	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
con suficiente ventilación.	( )	a) DREDADACIÓN	DOD DADTE DEL CLIER	NTE

( )

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

y limpios libres de residuos de alimentos.

ellos (cajas de cartón).

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

RECIBIO SERVICIO

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

servicios de fumigación correspondientes.

()

()

()

( )

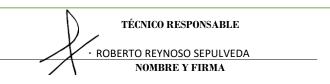
CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓ	)N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BAÑOS COLABORADORES	_	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	_) ( _ <	<b>PREVENTIVO</b>	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÚN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50% DOSIS: Para la desinfección de superficies con altrecontaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) o riesgo de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamien	
AREAS TRA	ATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BAÑOS COLABORADORES	0	ſΉ	(OI
the pest extern	ninatio	ou sba	zcialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	NES DE SANEAMIE	NTO/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 estruct reporducción de plagas.	turas y practicas incorre	ectas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el c	ódigo correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado a	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	Υ	
Area de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción     frecuente de basura.     ( )		sas y bancos limpios y en buer on ventilación adecuada y bue	
Airea sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada     condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		aje, estantería, cajones, tarja: s de basura y otros equipos lir	
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )		renajes limpios, sin obstrucció	•
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CHAE	RTOS DE LOCKERS DE	FMPLFADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )		y baños públicos, limpios, se	·
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ( ) 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	libres de olor y en buen o 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mai	os, comedor de empleados lin	npios, ordenados, ventilados, ( )

( )

( )

()

( )



c) COCINA Y PANADERÍA

y limpios libres de residuos de alimentos.

con suficiente ventilación.

ellos (cajas de cartón).

y en buen estado.

7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

 ${\bf 11.} \hbox{-} {\sf Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

( )

( )

( )

()

( )

20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

21.- Inspeccionadas en buen estado.

servicios de fumigación correspondientes.

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM LOBBY GRUPOS	<b>✓</b>	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cua con una concentración del 50% (equivalente a 500,00 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto ric contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00 ppm) esgo de	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
AREAS TRATA EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION LOBBY GRUPOS	ADAS		rol ecialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES	S DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA C	OORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructura reporducción de plagas.	as y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códig	-		notamos las recomendaciones,
	e) BARES Y LOBBY		octado ( )
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, co	as y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y buer	na iluminación. ( )
		aje, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.  ( )	17 Tapetes de pisos y dr	enajes limpios, sin obstrucciór	n o inundados ( )
	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.	18 Baños de empleados	y baños públicos, limpios, sec	
to the second	libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado	stado. s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ( )
	libres de alimentos y mal	olor y en buen estado.	A nara el área

( )

( )

( )

( )

21.- Inspeccionadas en buen estado.

servicios de fumigación correspondientes.

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los

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.

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

 ${\bf 11.} \hbox{-} {\sf Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

con suficiente ventilación.

ellos (cajas de cartón).

y limpios libres de residuos de alimentos.

RECIBIO SERVICIO

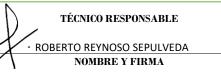
( )

( )

()

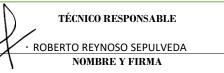
( )

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM RECEPCIÓN  DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  TELÉFONO:	✓ COR	SIDO SORÍA RECTIVO VENTIVO  SIDO SIDO SIDO SIDO SIDO SIDO SIDO SI
	PRODUCTOS UTII	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (ec DOSIS: Para la desinfección de supcontaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	puivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de 1 para 1 litros de agua.  por pereración 50 % Vehículo c. 100 %	ARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta teración con una concentración del 20% (equivalente a 0,000 ppm)  SIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 mlelitro de agua para la sanitización de superficies.  RMULA: la litro contiene: lecil Dimetil Cloruro de Amonio 20% hículo c. b. p 100%
	AREAS TRATADAS	
MECEPCIÓN  AREA TOTAL DE SANITIZACION RECEPCIÓN	termination	specialists
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES DE SANEAMIENTO/HI	GIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	NDA C)ORDENAR D)D	ESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, deforeporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorrectas del .	almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenci	ón y anotamos el código correspondiente a la acción en c	uadro 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, mantenimeintos de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mesas y banco 15 Áreas sin mal olor, con ventilac  () 16 Alacenas de almacenaje, estant máquinas de hielo, botes de basura  17 Tapetes de pisos y drenajes lim  ()	ión adecuada y buena iluminación. ( ) tería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, ( ) a y otros equipos limpios.
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	18 Baños de empleados y baños p     libres de olor y en buen estado.     19 Lockers de empleados, comedo	úblicos, limpios, secos, con luz bien ventilados,  or de empleados limpios, ordenados, ventilados,  ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en 20 Basureros con tapas y tapados	
<ul> <li>7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.</li> <li>8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa</li> </ul>	( ) 21 Inspeccionadas en buen estado ( ) g) PREPAPACIÓN POR PA	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.  9 Lavaloza, 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).	22 El cliente preparo adecuadame servicios de fumigación correspond     23 Falto por fumigar algún área o	ente el área para poder llevar a cabo los ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO  11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	25 Otros.	()
<ol> <li>Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.</li> <li>Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,</li> </ol>	()	



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	N Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BAÑOS LOBBY	ASESORÍA	ofcontion the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	✓ CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	✓ PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amo con una concentración del 50% (equivalen DOSIS: Para la desinfección de superficies contaminación, se recomienda 1 ml para 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generació b. p	te a 500,000 ppm) con alto riesgo de litros de agua.  DOSIS: Saneamiento e por litro de agua para FORMULA:	un Cuaternario de Amonio de cuarta ncentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml la sanitización de superficies.
AREA	AS TRATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		
BAÑOS LOBBY	COI IU	$\smile$
the sect out	lantina	et editate
THE DEST EXTE	<u>uniuano</u> u sbe	CICHIZE
OBSERVACIONES/RECOMEND.	ACIONES 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 co	ontribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.		
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anota	amos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anot	amos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( ) frecuente de basura.	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen est 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ( )	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, de	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpio 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )	( ×	
b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EM  18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos,	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )	libres de olor y en buen estado.	con luz bien ventilados, ( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	<ol> <li>Lockers de empleados, comedor de empleados limpio libres de alimentos y mal olor y en buen estado.</li> </ol>	s, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad pa	ara el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ( ) con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buen estado.	( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ( )	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENT	E
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ( )	22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder	llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos.  10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ( )	servicios de fumigación correspondientes. 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llav	ves de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguim	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
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,       ( )		



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANI	TIZACIÓ	N		
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	dissuco	ntrol
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM ELEVADORES		<b>✓</b>	ASESORÍA	the pest extermination	on specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GRE	EN CONTROL
TELÉFONO:	)		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23	005 2020
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario Cancun, Quinta	
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaterna con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de contaminación, se recomienda la FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuart b. p	(equivalente a 500,000 pr superficies con alto riesgo ml para 1 litros de agua.	om) de <mark>% Vehículo</mark> c.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	es un Cuaternario de Amonio de concentración del 20% (equiva o en general, se utiliza a razón o ra la sanitización de superficies uro de Amonio	dente a de 1 a 2 ml
	AREAS TRATADA	18	_		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	AILEAS IRAIADE	1.0			
UTENSILIOS DIVERSOS					
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	-	-	$f \rightarrow F$	$r \sim 1$	
ELEVADORES			H H	-	
ale e e e e e	a barrer a series de la	- 14 m		at a Drawn	
Lug best en	armir	TOUG	<u>spe</u>	scionizez	
OBSERVACIONES/RE	COMENDACIONES DI	E SANEAMIEN	NTO/HIGIENE		
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PRO	FUNDA C)OR	DENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS	
		, .· ·			
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, d reporducción de plagas.	efectos en estructuras y p	oracticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y	
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ate	nción y anotamos el código cor	rrespondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERIORES	e) [	BARES Y LOBB	Υ		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	( ) 14 To	echos, paredes mes	as y bancos limpios y en buen		()
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			n ventilación adecuada y buer aje, estantería, cajones, tarjas,		()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máqu	inas de hielo, botes	de basura y otros equipos lim	pios.	, ,
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17 Ti	apetes de pisos y dr	enajes limpios, sin obstrucciór	o inundados	( )
b) ALMACENES	f) B	AÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, sec		( )
<ul><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li><li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li></ul>	* *	de olor y en buen e	stado. s, comedor de empleados lim	oios, ordenados, ventilados	( )
	libres	de alimentos y mal	olor y en buen estado.		
c) COCINA Y PANADERIA			y tapados y suficiente cantidad	I para el área.	()
<ol> <li>Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.</li> </ol>	( ) 21 In	ispeccionadas en bu	ien estado.		()
<ol> <li>Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.</li> </ol>	() g) F	PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	ITE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado			ecuadamente el área para pod	er llevar a cabo los	( )
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de		cios de fumigación c alto por fumigar alg	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	llaves de acceso.	( )
ellos (cajas de cartón).			de servicio para checar el seg		( )



d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

 ${\bf 11.-\,Techos,\,paredes,\,mesas,\,sillas,\,bancos,\,pisos,\,drenajes,\,equipos\,limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

RECIBIO SERVICIO

()

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANI	TIZACIÓ	N		<b>7</b>
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO		
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM PASILLO HABITACIONES		SERVICIO	ASESORÍA	9 reence	
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>✓</b>	CORRECTIVO	·	
TELÉFONO:		<b>✓</b>	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GF N° Lic. 046 AQ 2	
THEFT 07.0.				Carret. Cancun-Leona Vica	
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quin	ntana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaterna con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de contaminación, se recomienda FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuar b. p	o (equivalente a 500,000 pr superficies con alto riesgo 1 ml para 1 litros de agua.	om) de <mark>% Vehículo</mark> c.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient		valente a n de 1 a 2 ml
	ADEAC TRATAR	16			
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	AREAS TRATADA	15			
UTENSILIOS DIVERSOS					
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		$\frown$	$\cap$ $\Gamma$		
PASILLO HABITACIONES				н	
the pest ex	xtermir	rotic	2012 (100	eciculists	
OBSERVACIONES/RE	ECOMENDACIONES DI	E SANEAMIE!	NTO/HIGIENE		
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PRO	OFUNDA C)OR	DENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, reporducción de plagas.	defectos en estructuras y p	orácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento	
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren at	ranción y anotamos al código co	rocnondionto a la a	sción on cuadro combroado a	notamos las recomendaciones	
a) ÁREAS EXTERIORES		BARES Y LOBB		lotarilos las recomendaciones,	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			as y bancos limpios y en buen	estado	( )
frecuente de basura.	15 Á	reas sin mal olor, co	on ventilación adecuada y bue	na iluminación.	( )
Area sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos			aje, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lim		( )
de jardinería adecuado.  3. Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.		apetes de pisos y dr	enajes limpios, sin obstrucción	o inundados	( )
	()	AÑOC V CUAR	TOC DE LOCKERS DE S	CAADI FA DOS	
b) ALMACENES  4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, sec		( )
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	( ) libres	de olor y en buen e	estado.		
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso			os, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados,	( )
c) COCINA Y PANADERÍA			y tapados y suficiente cantidad	l para el área.	( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( ) 21 Ir	ispeccionadas en bu	uen estado.		( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() g) F	PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	NTE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 22 E	cliente preparo ade	ecuadamente el área para pod	er llevar a cabo los	( )

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

y limpios libres de residuos de alimentos.

ellos (cajas de cartón).

y en buen estado.

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

()

()

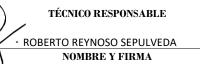
()

servicios de fumigación correspondientes.

23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.

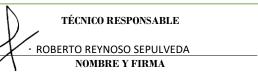
24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente.

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	I Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO RECIBIDO	200 cooksol
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BARANDALES	✓ ASESORÍA 9the	e pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	CORRECTIVO FU	MIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		et. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Noo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amor con una concentración del 50% (equivalent DOSIS: Para la desinfección de superficies contaminación, se recomienda 1 ml para 1 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	generación con una concentracion alto riesgo de litros de agua.  DOSIS: Saneamiento en general por litro de agua para la sanitiza FORMULA:	ón del 20% (equivalente a , se utiliza a razón de 1 a 2 ml ación de superficies.
AREA	S TRATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  BARANDALES	contro	5
the pest exter	mination specia	dists
OBSERVACIONES/DECOMENDA	ACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
	ACIONES DE SANEANIENTO/INGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTE	tOS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en e	estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyer	n al anidamiento y
reporducción de plagas.		
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotar		comendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	e) BARES Y LOBBY  14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado.	( )
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada  ( ) condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	<ol> <li>Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadore máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.</li> </ol>	s de bebidas, ( )
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados	( )
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADO	S
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bier	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )	libres de olor y en buen estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	<ol> <li>Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenado libres de alimentos y mal olor y en buen estado.</li> </ol>	s, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ( ) con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ( ) cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ( )	22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo	o los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos.  10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ( )	servicios de fumigación correspondientes. 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acces	o. ( )
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento corre	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	( )
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,       ( )		<u> </u>



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINF	ECCIÓN Y SAN	ITIZACIÓ	N		7.
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	diseuco	ntrol
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA SISTEMAS		<b>✓</b>	ASESORÍA	the pest exterminat	ion specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		<b>✓</b>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GR	EEN CONTROL
TELÉFONO:			PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23	
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicar Cancun, Quint:	
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN  COLOCACIÓN DE CEBOS  MICRONIZACIÓN  FUMIGACIÓN  TERMONEBULIZACIÓN  TRAMPAS  OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuater con una concentración del 50  DOSIS: Para la desinfección de contaminación, se recomiendo FORMULA:  Cada litro contiene:  Cuaternario de amonio de cua b. p	% (equivalente a 500,000 p le superficies con alto riesg a 1 ml para 1 litros de agua	pm) o de % Vehículo c.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	s un Cuaternario de Amonio de concentración del 20% (equivo en general, se utiliza a razón ra la sanitización de superficie uro de Amonio	alente a de 1 a 2 ml
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA SISTEMAS	AREAS TRATAD	as Tatic		cialists	
OBSERVACIONES/R	ECOMENDACIONES D	E SANEAMIE	NTO/HIGIENE		
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PF	ROFUNDA C)OF	RDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias	, defectos en estructuras y	prácticas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y	
reporducción de plagas.					
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren		BARES Y LOBB		lotamos las recomendaciones,	
AREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			as y bancos limpios y en buen	estado.	( )
frecuente de basura.	15	Áreas sin mal olor, co	on ventilación adecuada y buen	a iluminación.	( )
<ol> <li>Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos</li> </ol>			aje, estantería, cajones, tarjas, s de basura y otros equipos lim		( )
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17	Tapetes de pisos y dr	renajes limpios, sin obstrucción	o inundados	( )
b) ALMACENES		PAÑOS V CHAD	RTOS DE LOCKERS DE E	MDIEADOS	
Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, seco		( )
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	( ) libre	s de olor y en buen e	estado.		
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso		-	os, comedor de empleados limp l olor y en buen estado.	ios, ordenados, ventilados,	( )
c) COCINA Y PANADERÍA		•	y tapados y suficiente cantidad	para el área.	( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	( ) 21 I	nspeccionadas en bu	uen estado.		( )
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	( ) g)	PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	ITE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.  9 Lavaloza, tarias, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 221	El cliente preparo ado	ecuadamente el área para pod	er llevar a cabo los	( )
y limpios libres de residuos de alimentos.	serv	icios de fumigación c	correspondientes.		
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).			ún área o alacena por falta de l de servicio para checar el segu		( )



d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

 ${\bf 11.-\,Techos,\,paredes,\,mesas,\,sillas,\,bancos,\,pisos,\,drenajes,\,equipos\,limpios}$ 

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

RECIBIO SERVICIO

()

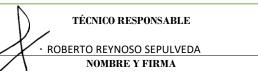
CONSTANCIA DE DESINFECCIO	ÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO RECIBIDO
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA DIRECCIÓN	ASESORÍA the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	CORRECTIVO FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTOS UTILIZADOS  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753  Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Acon una concentración del 50% (equiva de proposition de superficación de superficac	alente a 500,000 ppm) cies con alto riesgo de ra 1 litros de agua.  DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
AR	REAS TRATADAS
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA DIRECCIÓN	control ermination specialists
OBSERVACIONES/RECOME	NDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUND.	A C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos reporducción de plagas.	s en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
	anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	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, despensadores de bebidas, ( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.  17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()
b) ALMACENES	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.
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	( ) 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, ( ) libres de alimentos y mal olor y en buen estado.
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( ) 21 Inspeccionadas en buen estado.
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	servicios de fumigación correspondientes. ( ) 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ( )
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	
	() ()



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA	A DE DESINFECCIÓN Y	SANIT	CIZACIÓ	N		
FECHA: 15 ABRIL 2023.			SERVICIO	RECIBIDO	0400040	otcol
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA	A ASISTENTE DIRECCIÓN		✓	ASESORÍA	Ofeen CO	ion specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 775	500 CANCÚN, Q.ROO		✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GR	EEN CONTROL
TELÉFONO:		<u> </u>	✓	<b>PREVENTIVO</b>	N° Lic. 046 AQ 23	3 005 2020
			PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicar Cancun, Quint	
ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS CONTRO MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN Cada	LO SAN CL es un Cuaternario de Amonio na concentración del 50% (equivalente a S: Para la desinfección de superficies con minación, se recomienda 1 ml para 1 litro MULA: litro contiene: ernario de amonio de cuarta generación	500,000 ppm alto riesgo do os de agua.	1)	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient		ralente a a de 1 a 2 ml
	AREAS T	TRATADAS	3			
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS						
UTENSILIOS DIVERSOS			_			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA ASISTENTE DIRECCIÓN	, <del>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </del>	$-\epsilon$	3-	$f \rightarrow F$	(CA)	
OTICINA ASISTENTE DIRECCION	· 1	$\sim$	_	1 15	-	
the second	e en erkonomien en		and the same		and and the trans	
Tue t	>621 6X1611	11111	CHUC	<u> </u>	SCICHIZEZ	
	OBSERVACIONES/RECOMENDACI	IONES DE S	SANEAMIEN	NTO/HIGIENE		
	) DOLLK (TOTOT CE)/TEDOO METOD TO	O. C. D.	92 <b>1</b> 1 <b>11</b> 22 <b>1</b> 17 <b>11</b> 23	(10/HOLE)		
CLAVE A)SELLAR B)LI	IMPIEZA PROFUNDA	C)ORD	ENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para identifica reporducción de plagas.	r deficiencias sanitarias, defectos en estr	ructuras y pra	ácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y	
	los conceptos que requieren atención y anotamos	al código corre	enondiente a la a	cción en cuadro combreado a	notamos las recomendaciones	
a) ÁREAS EXTERIORES	os conceptos que requieren atención y anotamos	_	ARES Y LOBB		notamos las recomendaciones,	
Area de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tap	pa ajustada, remoción ( )			as y bancos limpios y en buen	estado.	()
frecuente de basura.		15 Área	as sin mal olor, co	n ventilación adecuada y bue	na iluminación.	( )
<ol> <li>Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estru condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o ro</li> </ol>				aje, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lim	· ·	( )
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen	estado. ( )	17 Tap	etes de pisos y dr	enajes limpios, sin obstrucció	n o inundados	( )
b) ALMACENES	(,	f) BA	ÑOS V CHAR	TOS DE LOCKERS DE I	MPI FADOS	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.	()			y baños públicos, limpios, sec		( )
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	()	libres de	e olor y en buen e	estado.		
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	()			s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados,	( )
c) COCINA Y PANADERÍA		20 Basi	ureros con tapas	y tapados y suficiente cantida	d para el área.	( )
<ol> <li>Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin con suficiente ventilación.</li> </ol>	n mal olor, ( )	21 Insp	eccionadas en bu	ien estado.		( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	y sin grasa ( )	g) PR	REPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en bi y limpios libres de residuos de alimentos.	uuen estado ( )		iente preparo ado s de fumigación c	ecuadamente el área para poc orrespondientes.	er llevar a cabo los	( )

( )



10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

ellos (cajas de cartón).

RECIBIO SERVICIO

( )

()

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.

CONSTANCIA DE DESINFECO	CIÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA CALIDAD	✓ ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO	✓ CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTOS UTILIZADO	S Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (eq DOSIS: Para la desinfección de sup- contaminación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta ge b. p	uivalente a 500,000 ppm) erficies con alto riesgo de para 1 litros de agua.  eneración  50 % Vehículo c.  generación c 200,000 ppm DOSIS: Sane: por litro de a FORMULA: Cada litro co	amiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml gua para la sanitización de superficies. ntiene: til Cloruro de Amonio 20 %
	AREAS TRATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS  ÁREA TOTAL DE SANITIZACION  OFICINA CALIDAD	(0)	trol
the pest ext	termination sp	oecialists
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	NDA C)ORDENAR D)DESOLVAI	R E)OTROS
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	,,
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe reporducción de plagas.	ctos en estructuras y prácticas incorrectas del almacena	je, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenció	in v anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro somb	ureado anotamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	necess and amounts as recommendationes,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	( ) 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y	en buen estado. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada	15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuac ( ) 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajone	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, botes de basura y otros equ	sipos limpios.
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin ob  ( )	strucción o inundados ( )
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKER	S DE EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.	( ) 18 Baños de empleados y baños públicos, lim	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	( ) libres de olor y en buen estado.	ados limpios, ordenados, ventilados, ( )
6 Objetos aimacendos a una aitura minima de 15 cm dei piso	( ) 19 Lockers de empleados, comedor de emple libres de alimentos y mal olor y en buen estado	
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente	
<ol> <li>Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.</li> </ol>	( ) 21 Inspeccionadas en buen estado.	( )
<ol> <li>Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.</li> </ol>	( ) g) PREPAPACIÓN POR PARTE DE	CLIENTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	( ) 22 El cliente preparo adecuadamente el área	para poder llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	servicios de fumigación correspondientes. ( ) 23 Falto por fumigar algún área o alacena por	falta de llaves de acceso. ( )
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para chec	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
<ol> <li>Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.</li> </ol>	()	-
<ol> <li>Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.</li> <li>Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,</li> </ol>	()	

TÉCNICO RESPONSABLE

· ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINF	FECCIÓN Y SANITI	IZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.		SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA AUTOS SMART		✓ ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		✓ PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	P	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
ASPERSIÓN con una concentración del 5-	ernario de Amonio de cuarta gene 10% (equivalente a 500,000 ppm) de superficies con alto riesgo de da 1 ml para 1 litros de agua.  uarta generación 50 % V 100 %	generación con ur 200,000 ppm) DOSIS: Saneamie por litro de agua FORMULA: Cada litro contier	N es un Cuaternario de Amonio de cuarta na concentración del 20% (equivalente a ento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml para la sanitización de superficies.  ne: Cloruro de Amonio 20 % 100 %
FOUNDAMINATOR DIVERSOR	AREAS TRATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS			_
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION			
OFICINA AUTOS SMART		$\rightarrow \!$	-
the pest e	extermin	ation sp	ecialists
OBSERVACIONES/I	RECOMENDACIONES DE SA	ANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA P	PROFUNDA C)ORDE	NAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitaria reporducción de plagas.	as, defectos en estructuras y prác	ticas incorrectas del almacenaje, q	ue contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requiere:	n atención y anotamos el código corresn	pondiente a la acción en cuadro sombread	o anotamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES		RES Y LOBBY	o unotamos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción		os, paredes mesas y bancos limpios y en bu	en estado. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada	15 Áreas	sin mal olor, con ventilación adecuada y b nas de almacenaje, estantería, cajones, tar	uena iluminación. ( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas	de hielo, botes de basura y otros equipos	limpios.
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17 Tapeto	es de pisos y drenajes limpios, sin obstrucc	ción o inundados ( )
b) ALMACENES	f) BAÑ	OS Y CUARTOS DE LOCKERS DI	E EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		de empleados y baños públicos, limpios, s	secos, con luz bien ventilados, ( )
<ul><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li><li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li></ul>		olor y en buen estado. rs de empleados, comedor de empleados l	limpios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA		alimentos y mal olor y en buen estado. eros con tapas y tapados y suficiente canti	idad para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	_	ccionadas en buen estado.	( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa		PAPACIÓN POR PARTE DEL CLI	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.			<u> </u>
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.		nte preparo adecuadamente el área para p de fumigación correspondientes.	poder llevar a cabo los ( )
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).		por fumigar algún área o alacena por falta rificó el reporte de servicio para checar el s	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		( )
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,	()		

TÉCNICO RESPONSABLE

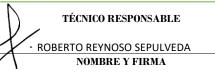
• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓN	[	
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM TALLER MANTENIMIENTO	SERVICIO R	ASESORÍA SORDESTADO	eencontrol e pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO TELÉFONO:		PREVENTIVO F	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTOS		ret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (ec DOSIS: Para la desinfección de sup contaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	quivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de Il para 1 litros de agua.	PHARMA GREEN es un Cuate generación con una concentrac 200,000 ppm)  DOSIS: Saneamiento en genera por litro de agua para la sanitiz FORMULA: Cada litro contiene: Didecil Dimetil Cloruro de Am Vehículo c. b. p	ción del 20% (equivalente a al, se utiliza a razón de 1 a 2 ml zación de superficies.
	AREAS TRATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION TALLER MANTENIMIENTO	COf	n specie	olists
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES DE SANEAMIENT	O/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	UNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR E)OT	RUS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorrecta	as del almacenaje, que contribuye	en al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atencio		ón en cuadro sombreado anotamos las r	ecomendaciones,
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, mantenimeintos de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal olor, con v ( ) 16 Alacenas de almacenaje, máquinas de hielo, botes de	y bancos limpios y en buen estado. rentilación adecuada y buena iluminación , estantería, cajones, tarjas, despensador b basura y otros equipos limpios. ajes limpios, sin obstrucción o inundados	res de bebidas, ( )
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	( ) 18 Baños de empleados y b ( ) libres de olor y en buen esta	OS DE LOCKERS DE EMPLEADO naños públicos, limpios, secos, con luz bie ado. comedor de empleados limpios, ordenad	en ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olc 20 Basureros con tapas y ta	or y en buen estado. apados y suficiente cantidad para el área.	. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( ) 21 Inspeccionadas en buen		()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.  9 Lavaloza, 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).	( ) 22 El cliente preparo adecu servicios de fumigación corr ( ) 23 Falto por fumigar algún :	OR PARTE DEL CLIENTE  ladamente el área para poder llevar a cat respondientes.  área o alacena por falta de llaves de acce servicio para checar el seguimiento corr	eso. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO  11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	25 Otros.		()
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,	()		



RECIBIO SERVICIO

CONSTA	NCIA DE DESINFEO	CCIÓN Y SAN	ITIZACIÓ	N		
FECHA: 15 ABRIL 2023.			SERVICIO	DECIDIDO		
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM	TALLEDES (taninaria y cornintaria)		SERVICIO	ASESORÍA	diseucc	ortrol
<del></del>			<b>✓</b>	CORRECTIVO	the pest extermina	
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENI	2A, 4, 77500 CANCUN, Q.ROU	<del></del>		PREVENTIVO	FUMIGACIONES GF	
TELÉFONO:					N° Lic. 046 AQ 2 Carret. Cancun-Leona Vica	
			PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quin	
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS	ANGLO SAN CL es un Cuaternar con una concentración del 50% ( DOSIS: Para la desinfección de si contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	(equivalente a 500,000 p uperficies con alto riesg ml para 1 litros de agua	opm) o de  % Vehículo c.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamiento	s un Cuaternario de Amonio concentración del 20% (equiv o en general, se utiliza a razón ra la sanitización de superfici uro de Amonio	valente a n de 1 a 2 ml
		AREAS TRATAD	AS			
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS						
UTENSILIOS DIVERSOS			_	-		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION TALLERES (tapicería y carpintería)	<del>~ (~ (</del>		$\sim$	f NE	$f \leftarrow \mathcal{M}$	
TALLENES (tapiceria y carpinteria)			$\smile$	1 15	-	
a land		the second	ne and the same		orten Herton	
LITE	s hreatra	JUSTELLI	TURE	wii zlbe	SCICHIZEZ	
	OBSERVACIONES/REC	COMENDACIONES D	E SANEAMIEN	NTO/HIGIENE		
CLAVE A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROF	FUNDA C)O	RDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para i	dentificar deficiencias sanitarias de	efectos en estructuras y	nrácticas incorre	rtas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento :	V
reporducción de plagas.	acriancar acriaicheas cantarias, ac	,		etas aet amiaeemaje, que		
INSTRUCCIONES: Marcamos co	on una (x) los conceptos que requieren ater	nción y anotamos el código c	orrespondiente a la a	cción en cuadro sombreado ar	otamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERIORES		(e)	BARES Y LOBBY	f .		
Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura.	asura c/tapa ajustada, remoción			as y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y buer		()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro o	de las estructuras, estancada			aje, estantería, cajones, tarjas,		( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de in: de jardinería adecuado.	sectos o roedores, mantenimeintos			de basura y otros equipos lim enajes limpios, sin obstrucción		( )
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, malla	is en buen estado.	( )				.,
b) ALMACENES		f)	BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS	
<ol> <li>4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacio</li> <li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li> </ol>	is, basura.		Baños de empleados es de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, seco	os, con luz bien ventilados,	( )
Annacen de debidas impios y organizado.     Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del	piso	() 19	Lockers de empleado	s, comedor de empleados limp	oios, ordenados, ventilados,	( )
c) COCINA Y PANADERÍA			•	olor y en buen estado. , tapados y suficiente cantidad	para el área.	( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparado:	s, áreas sin mal olor,		Inspeccionadas en bu			()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de aliment	os limpios y sin grasa	() g)	PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	ITE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrede	i.			ecuadamente el área para pod		( )
5. Lavaroza, tarjas, mayamas de meio, oncinas y sus afrede	JOICS CII DUCII ESLAUO	( ) 22	ri ciiente breharo auc	.cuuuamente ei area para pou	Li ileval a cabo los	( )

( )

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

y limpios libres de residuos de alimentos.

ellos (cajas de cartón).

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

()

()

()

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.

CONSTANCIA DE DESINFEC	CCIÓN Y SANITIZACIÓ	ÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM TALLER DE PINTURA		ASESORÍA	orcencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCT	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternari con una concentración del 50% (a DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 in FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	perficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.  generación 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una co 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento e	nn Cuaternario de Amonio de cuarta ncentración del 20% (equivalente a n general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml la sanitización de superficies.  o de Amonio 20 % 100 %
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	AREAS TRATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		$\triangle \Gamma I$	
TALLER DE PINTURA		1 H.I	$\smile$
the cost ov	taxenio otis		circliete
- the best ex	JUDI HIHISU.	ni zbe	CICHI262
OBSERVACIONES/RECO	OMENDACIONES DE SANEAMIE	ENTO/HIGIENE	
GLAVE MODELLA DE DIVINITAL DECE	WIND A CORDENAD	D)DECOLULE	T) OWD CC
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	TUNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de	fectos en estructuras y prácticas incorr	ectas del almacenaje, que co	ntribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.	sión y anatomos al addina agressandiante a la		omos los rocomondosiones
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren aten  a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBE		amos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción		esas y bancos limpios y en buen est	ado. ( )
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada	•	on ventilación adecuada y buena i naje, estantería, cajones, tarjas, de	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, bote	es de basura y otros equipos limpio	s.
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17 Tapetes de pisos y d	Irenajes limpios, sin obstrucción o	inundados ( )
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUA	RTOS DE LOCKERS DE EM	PLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		s y baños públicos, limpios, secos,	con luz bien ventilados, ( )
<ul><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li><li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li></ul>	( ) libres de olor y en buen ( ) 19 Lockers de emplead	estado. os, comedor de empleados limpio:	s, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y ma	al olor y en buen estado. s y tapados y suficiente cantidad pa	ara el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	( ) 21 Inspeccionadas en b		( )
con suficiente ventilación.			
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.		N POR PARTE DEL CLIENT	
<ol> <li>Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.</li> </ol>	( ) 22 El cliente preparo ao servicios de fumigación	decuadamente el área para poder l correspondientes.	llevar a cabo los ( )
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).		gún área o alacena por falta de llav e de servicio para checar el seguim	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
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.	( )		

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO RECI	RIDO
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BAÑO TALLER DE PINTURA		ESORÍA  9 CENCONTO the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		RRECTIVO FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PR	EVENTIVO N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UT	ILIZADOS Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amon con una concentración del 50% (equivalente DOSIS: Para la desinfección de superficies oc contaminación, se recomienda 1 ml para 1 li FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	e a 500,000 ppm) on alto riesgo de tros de agua.  pr 1 50 % Vehículo c. 100 %	HARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta eneración con una concentración del 20% (equivalente a )0,000 ppm)  OSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml or litro de agua para la sanitización de superficies.  ORMULA: ada litro contiene: idecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 % ehículo c. b. p 100 %
	<mark>S TRATA</mark> DAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS  UTENSILIOS DIVERSOS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		
BAÑO TALLER DE PINTURA	-	HUUI
the second second		
the pest exter	minotior.	i spedalists
OBSERVACIONES/RECOMENDA	CIONES DE SANEAMIENTO/E	HICHERE
OBSER VACIONES/RECOMEMDA	CIONES DE SANEAMIENTO/I	IIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)	DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en e	atrusturas y prácticas insarractas de	Jalmasanaia, qua santribuyan al anidamianta y
reportucción de plagas.	structuras y practicas incorrectas de	raimacenaje, que contribuyen ar amuamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotam	nos el código correspondiente a la acción er	cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( ) frecuente de basura.	14 Techos, paredes mesas y ban	cos limpios y en buen estado. ( ) ación adecuada y buena iluminación. ( )
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ( )	16 Alacenas de almacenaje, esta	ntería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, ( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basu 17 Tapetes de pisos y drenajes li	ıra y otros equipos limpios. mpios, sin obstrucción o inundados ( )
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )		
b) ALMACENES		DE LOCKERS DE EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( ) 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )	<ol> <li>18 Baños de empleados y baños libres de olor y en buen estado.</li> </ol>	públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, ( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	<ol> <li>Lockers de empleados, come libres de alimentos y mal olor y e</li> </ol>	dor de empleados limpios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA		s y suficiente cantidad para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,  ( )	21 Inspeccionadas en buen esta	do. ( )
con suficiente ventilación.  8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ( )	g) PREPAPACIÓN POR I	ARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.  9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ( )	22 El cliente preparo adecuadan	nente el área para poder llevar a cabo los ( )
y limpios libres de residuos de alimentos.  10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ( )	servicios de fumigación correspo	
ellos (cajas de cartón).		cio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
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,  ( )		

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.  $\,$ 

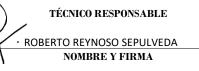
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM ÁREA SEPARACIÓN DE RECICLAJE  DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  TELÉFONO:	SERVICIO RECIBIDO  ASESORÍA  CORRECTIVO PREVENTIVO  SERVICIO RECIBIDO  Library  PREVENTIVO  SERVICIO RECIBIDO  Library  SERVICIO RECIBIDO  Library  SERVICIO RECIBIDO  Library  SILVANO  FUMIGACIONES GREEN CONTRO  N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TELEFONO:	PRODUCTOS UTILIZADOS  R LIC. 046 AQ 23 005 2020  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77.  Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN CDUCCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS DIROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (et DOSIS: Para la desinfección de sup contaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	quivalente a 500,000 ppm)  perficies con alto riesgo de al para 1 litros de agua.  DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  FORMULA:
	AREAS TRATADAS
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION ÁREA SEPARACIÓN DE RECICLAJE	termination specialists
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	JNDA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defice reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
	ión 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, mantenimeintos de jardinería adecuado.	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, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.      b) ALMACENES	( )  f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS
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	( ) 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, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	() 21 Inspeccionadas en buen estado. ()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.  9 Lavaloza, 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).	() 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. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ( )
<ul> <li>11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.</li> <li>12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.</li> <li>13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,</li> </ul>	() () ()



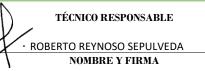
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECC	IÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 15 ABRIL 2023.  ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BODEGA JARDINERÍA  DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  TELÉFONO:	SERVICIO RECIBIDO  ASESORÍA  CORRECTIVO PREVENTIVO  SERVICIO RECIBIDO  CONTROL  FUMIGACIONES GREEN CONTROL  Nº Lic 046 AO 23 005 2020
TELEFONO:	PRODUCTOS UTILIZADOS  N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:  Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equi DOSIS: Para la desinfección de supert contaminación, se recomienda 1 ml p FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta gen b. p	valente a 500,000 ppm)  ficies con alto riesgo de ara 1 litros de agua.  DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  FORMULA:
A	REAS TRATADAS
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BODEGA JARDINERÍA	control ermination specialists
OBSERVACIONES/RECOM	ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNI	DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectore reporducción de plagas.	os en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
	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, mantenimeintos de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	c) 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, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados () ()
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	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,     ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	( ) 21 Inspeccionadas en buen estado. ( )
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	( ) 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los ( ) servicios de fumigación correspondientes.
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	( ) 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. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ( )
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,	()



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	N Y SANITIZACIĆ	ON	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BODEGA ÁREAS PÚBLICAS		ASESORÍA	9 TOCONTO the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FLUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Ame con una concentración del 50% (equivaler DOSIS: Para la desinfección de superficies contaminación, se recomienda 1 ml para 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generaci b. p	nte a 500,000 ppm) con alto riesgo de l litros de agua.	generación con una 200,000 ppm) <b>DOSIS:</b> Saneamient	
AREA	AS TRATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BODEGA ÁREAS PÚBLICAS	rminatio	200 sbs	cialists
OBSERVACIONES/RECOMEND	DACIONES DE SANEAMIE	NTO/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 reporducción de plagas.	n estructuras y practicas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anot	tamos el código correspondiente a la	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	Υ	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ( )		sas y bancos limpios y en buen on ventilación adecuada y bue	
frecuente de basura.  2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ( )	16 Alacenas de almacer	naje, estantería, cajones, tarjas	, despensadores de bebidas, ( )
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	•	s de basura y otros equipos lin renajes limpios, sin obstrucció	•
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )			
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAI	RTOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.     5 Almacén de bebidas limpios y organizado.     ( )	18 Baños de empleados libres de olor y en buen	s y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ( )
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )	,	os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ( )
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y ma 20 Basureros con tapas	l olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantida	d para el área. ( )
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ( )	21 Inspeccionadas en b		()
con suficiente ventilación.			
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ( ) cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	-g) PREPAPACION	I POR PARTE DEL CLIEI	VIE -
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo ac servicios de fumigación	lecuadamente el área para pod	ler llevar a cabo los ( )
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ( )	23 Falto por fumigar alg	gún área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).		e de servicio para checar el seg	uimiento correspondiente. ( )
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
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, ( )			



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CCIÓN Y SANITIZACIO	ÓN	
FECHA: 15 ABRIL 2023.	SERVICIO	O RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BODEGA DE A&B	JERVICE	ASESORÍA	orcencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	<u>√</u>	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCT	TOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN  ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS  ANGLO SAN CL es un Cuaternar con una concentración del 50% ( DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	perficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.  generación 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una co 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	un Cuaternario de Amonio de cuarta oncentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a la sanitización de superficies.  Tro de Amonio 20 % 100 %
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	AREAS TRATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		$\triangle \Gamma$	
BODEGA DE A&B		1 15	$\sim$
the norther	tarminati	20 500	ciadiete
1118 5621.83	JUSTITUTICIUM	ni abe	CICHI262
OBSERVACIONES/REC	OMENDACIONES DE SANEAMII	ENTO/HIGIENE	
CLAVE ANGELLAR BUTMINICZA BROL	NUMBA CORDENAR	DIDECOLVAD	EVAMBAC.
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	FUNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de	efectos en estructuras y prácticas incorr	rectas del almacenaje, que c	ontribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren aten			tamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES  1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	e) BARES Y LOB  ( ) 14 Techos, paredes m	BY esas y bancos limpios y en buen es	stado. ( )
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor,	con ventilación adecuada y buena	iluminación. ( )
<ol> <li>Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos</li> </ol>		enaje, estantería, cajones, tarjas, d es de basura y otros equipos limpi	
de jardinería adecuado.  3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17 Tapetes de pisos y (	drenajes limpios, sin obstrucción o	inundados ( )
b) ALMACENES		ARTOS DE LOCKERS DE EN	/PLFADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		os y baños públicos, limpios, secos	
<ul><li>5 Almacén de bebidas limpios y organizado.</li><li>6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso</li></ul>	( ) libres de olor y en buer ( ) 19 Lockers de emplead	n estado. dos, comedor de empleados limpi	os, ordenados, ventilados, ( )
	libres de alimentos y m	nal olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERIA	( ) 21 Inspeccionadas en	ns y tapados y suficiente cantidad p	para el área. ( )
7Techos, 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.	( ) g) PREPAPACIO	N POR PARTE DEL CLIENT	E CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	( ) 22 El cliente preparo a servicios de fumigación	adecuadamente el área para poder	llevar a cabo los ( )
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	( ) 23 Falto por fumigar a	lgún área o alacena por falta de lla	
ellos (cajas de cartón).  d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	24 Se verifico el report 25 Otros.	te de servicio para checar el seguii	miento correspondiente. ( )
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.	()		

TÉCNICO RESPONSABLE

- ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO