

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR RECEPCIÓN  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 RECEPCIÓN \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR RECEPCIÓN PIRÁMIDE /ELEVADORES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

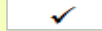
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

RECEPCIÓN PIRÁMIDE /ELEVADORES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR RECEPCIÓN GRAND PLUS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

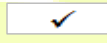
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

RECEPCIÓN GRAND PLUS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR LOBBY PIRÁMIDE  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 LOBBY PIRÁMIDE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BOTONES (GÓNDOLAS Y CARRITOS)  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BOTONES (GÓNDOLAS Y CARRITOS) \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SPA  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

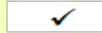
ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SPA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR KIDS CLUB  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 KIDS CLUB \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CANCHA DE TENIS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CANCHA DE TENIS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 ÁREA Y BOTE DE BASURA / CUBREBOCAS F1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ÁREA Y BOTE DE BASURA / CUBREBOCAS F1 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 ÁREA Y BOTE DE BASURA / CUBREBOCAS F2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

ÁREA Y BOTE DE BASURA / CUBREBOCAS F2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 LOCKERS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

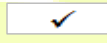
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

LOCKERS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 LOCKERS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

LOCKERS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 BAÑOS COLABORADORES F1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑOS COLABORADORES F1 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BAÑOS COLABORADORES F2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑOS COLABORADORES F2 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BAÑOS COLABORADORES F3  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

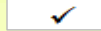
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS COLABORADORES F3 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR / F1 Y 2 BARANDALES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BARANDALES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BAÑOS LOBBY PYR  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS LOBBY PYR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BAÑOS LOBBY F2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS LOBBY F2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 LOBBY F2/ELEVADORES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

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

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 LOBBY F2 /ELEVADORES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 LOBBY F1 /ELEVADORES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

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

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 LOBBY F1 /ELEVADORES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 BAÑOS LOBBY F1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑOS LOBBY F1 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR / F1 Y 2 AREAS DE ALBERCA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 AREAS DE ALBERCA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BAÑOS FOOD MARKET  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑOS FOOD MARKET \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BAÑOS TUNKUL  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

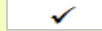
ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS TUNKUL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BAÑOS DOS LUNAS  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS DOS LUNAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 BAÑOS COCOA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑOS WHITE BOX (BAÑOS COCOA) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 BAÑOS SARAPE  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑOS SARAPE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 BAÑOS TATISH  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑOS TATISH \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINAS CALIDAD / ENTRETENIMIENTO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINAS CALIDAD / ENTRETENIMIENTO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINAS DE CLUB VACACIONAL  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINAS DE CLUB VACACIONAL \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 CLUB VACACIONAL  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CLUB VACACIONAL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINAS DE SANIDAD  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINAS DE SANIDAD \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINAS DE NORMALIZACIÓN /CAPACITACION  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINAS DE NORMALIZACIÓN /CAPACITACION \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINAS DE RRHH  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINAS DE RRHH \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA OASIS PLUS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA OASIS PLUS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINAS DE RECEPCIÓN (BACK)  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINAS DE RECEPCIÓN (BACK) \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINAS ADMINISTRACIÓN  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINAS ADMINISTRACIÓN \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA AMA DE LLAVES F3  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA AMA DE LLAVES F3 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINA AMA DE LLAVES F2 PALMAR  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA AMA DE LLAVES F2 PALMAR \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINA AMA DE LLAVES F2 PLAYA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA AMA DE LLAVES F2 PLAYA \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 OFICINA AMA DE LLAVES F1 PALMAR  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA AMA DE LLAVES F1 PALMAR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA SEGURIDAD  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA SEGURIDAD \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINAS DE SISTEMAS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINAS DE SISTEMAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 OFICINA DE TELÉFONOS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA DE TELÉFONOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 CASETA DE SEGURIDAD F1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CASETA DE SEGURIDAD F1 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 CASITA DE SEGURIDAD F2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CASETA DE SEGURIDAD F2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR AREA DE SEGURIDAD F3 (SILLAS DE RUEDAS, CAMILLAS, ETC)

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

AREA DE SEGURIDAD F3 (SILLAS DE RUEDAS, CAMILLAS, ETC) \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 ROPERÍA F2 PALMAR  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ROPERÍA F2 PALMAR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 ROPERÍA F2 PLAYA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

ROPERÍA F2 PLAYA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 ROPERÍA F1 PALMAR  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ROPERÍA F1 PALMAR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ROPERIA / UNIFORMES F3  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ROPERIA / UNIFORMES F3 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ALMACÉN DE COMERCIOS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ALMACÉN DE COMERCIOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA DE COMERCIOS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA DE COMERCIOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / ALMACEN AGUA F2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ALMACEN AGUA F2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ALMACÉN SUMINISTROS F3  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ALMACÉN SUMINISTROS F3 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ALMACEN DE QUIMICOS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

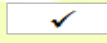
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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



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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ALMACEN DE QUIMICOS \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ALMACÉN DE MANTENIMIENTO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ALMACÉN DE MANTENIMIENTO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR TALLERES DE MANTENIMIENTO F3  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 TALLERES DE MANTENIMIENTO F3 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 TALLERES DE MANTENIMIENTO F2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 TALLERES DE MANTENIMIENTO F2 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 TALLERES DE MANTENIMIENTO F 1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 TALLERES DE MANTENIMIENTO F 1 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA F1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA F1 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA F2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA F2 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 OFICINA DE MANTENIMIENTO F1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

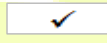
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA DE MANTENIMIENTO F1 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINA DE MANTENIMIENTO F2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

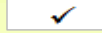
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA DE MANTENIMIENTO F2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA DE MANTENIMIENTO F3  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA DE MANTENIMIENTO F3 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA DE ENERGÉTICOS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA DE ENERGÉTICOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA DE A&B  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA DE A&B \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA DE GRUPOS Y BODAS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA DE GRUPOS Y BODAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA TONY MIR  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA TONY MIR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CAJA GENERAL

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación	50 % Vehículo c.
b. p	100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio	20 %
Vehículo c. b. p	100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CAJA GENERAL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA RICARDO DE LA PAZ  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA RICARDO DE LA PAZ \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINA SUBDIRECCIÓN PALMAR 2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA SUBDIRECCIÓN PALMAR 2 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINA SUBDIRECCIÓN PLAYA 2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA SUBDIRECCIÓN PLAYA 2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 OFICINA SUBDIRECCIÓN PALMAR 1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

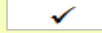
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA SUBDIRECCIÓN PALMAR 1 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 PASILLOS F1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 PASILLOS F1 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 PASILLOS F2  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

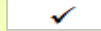
ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

PASILLOS F2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR PASILLOS F3 (MAQUINAS DE VENTA, CAJEROS)  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 PASILLOS F3 (MAQUINAS DE VENTA, CAJEROS) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BODEGA ENTRETENIMIENTO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BODEGA ENTRETENIMIENTO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CAMERINOS ENTRETENIMIENTO F3  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CAMERINOS ENTRETENIMIENTO F3 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 CAMERINOS ENTRETENIMIENTO F1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CAMERINOS ENTRETENIMIENTO F1 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 CAMARÁS DE BASURA F2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CAMARÁS DE BASURA F2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 CELDAS DE BASURA F2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

- TIPOS DE APLICACIÓN**
- ASPERSIÓN
  - COLOCACIÓN DE CEBOS
  - MICRONIZACIÓN
  - FUMIGACIÓN
  - TERMONEBULIZACIÓN
  - TRAMPAS
  - OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CELDAS DE BASURA F2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 CELDAS DE BASURA F1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CELDAS DE BASURA F1 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 CAMARAS DE BASURA F1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

- TIPOS DE APLICACIÓN**
- ASPERSIÓN
  - COLOCACIÓN DE CEBOS
  - MICRONIZACIÓN
  - FUMIGACIÓN
  - TERMONEBULIZACIÓN
  - TRAMPAS
  - OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CAMARAS DE BASURA F1 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR THE WHITE BOX  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CAREYES (THE WHITE BOX) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA THE WHITE BOX  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

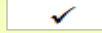
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COCINA CAREYES (COCINA THE WHITE BOX) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA MARKET PLACE FOOD HALL CALIENTE/FRÍA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COCINA LE BUFFET CALIENTE / FRÍA \_\_\_\_\_  
 (COCINA MARKET PLACE FOOD HALL CALIENTE/FRÍA) \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 COCINA SARAPE  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COCINA SARAPE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 LA PLACITA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 LA PLACITA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA DOS LUNAS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COCINA DOS LUNAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA ROOM SERVICE

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO

<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ASESORÍA</b>
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>CORRECTIVO</b>
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>PREVENTIVO</b>

### PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

<input type="checkbox"/>	ASPERSIÓN
<input type="checkbox"/>	COLOCACIÓN DE CEBOS
<input checked="" type="checkbox"/>	MICRONIZACIÓN
<input type="checkbox"/>	FUMIGACIÓN
<input type="checkbox"/>	TERMONEBULIZACIÓN
<input type="checkbox"/>	TRAMPAS
<input type="checkbox"/>	OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

### AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

COCINA ROOM SERVICE \_\_\_\_\_

### OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

#### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

#### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

#### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

#### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

#### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

#### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

#### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SERVICIO ROOM SERVICE  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

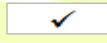
SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SERVICIO ROOM SERVICE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 COCINA TUNKUL FRÍA / CALIENTE  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN  
 ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COCINA TUNKUL FRÍA / CALIENTE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 COMISARIATO

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

### PRODUCTOS UTILIZADOS

**TIPOS DE APLICACIÓN**

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

### AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

COMISARIATO \_\_\_\_\_

### OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

#### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

#### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

#### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

#### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

#### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

#### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

#### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**  
 • ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**  
 EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 EMPAQUE DE ALIMENTO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

EMPAQUE DE ALIMENTO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

## TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

## RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 TUNKUL  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 TUNKUL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BAHÍA STEAK HOUSE  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

- TIPOS DE APLICACIÓN
- ASPERSIÓN
  - COLOCACIÓN DE CEBOS
  - MICRONIZACIÓN
  - FUMIGACIÓN
  - TERMONEBULIZACIÓN
  - TRAMPAS
  - OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAHÍA STEAK HOUSE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 MARÍA BONITA  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
Cada litro contiene:  
Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
Cada litro contiene:  
Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
MARÍA BONITA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA FOOD MARKET  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

- TIPOS DE APLICACIÓN
- ASPERSIÓN
  - COLOCACIÓN DE CEBOS
  - MICRONIZACIÓN
  - FUMIGACIÓN
  - TERMONEBULIZACIÓN
  - TRAMPAS
  - OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COCINA FOOD MARKET \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BAR AGAVES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAR AGAVES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BARLOVENTO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BARLOVENTO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 AKERU  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

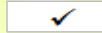
ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

AKERU \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BENAZUZA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BENAZUZA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 RESTAURANTE SARAPE  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

RESTAURANTE SARAPE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 COCOA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 WHITE BOX (COCO) \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 HACIENDA SARAPE  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 HACIENDA SARAPE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 COCINA COCOA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COCINA WHITE BOX (COCINA COCOA) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BUFFET MARKET PLACE FOOD HALL  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BUFFET (BUFFET MARKET PLACE FOOD HALL) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BITES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BITES \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR MAKITACO  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

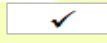
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
MAKITACO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CAREYES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CAREYES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA CAREYES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

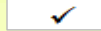
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

COCINA CAREYES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR FOUNTAINEBLEAU  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 FOUNTAINEBLEAU \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 COFFE & ME  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COFFE & ME \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 COFFE & ME  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

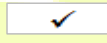
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

COFFE & ME \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COFFE & ME  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COFFE & ME \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA MAKITACO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 VIP LOUNGE (COCINA MAKITACO) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR KINKY NIGHT CLUB  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 KINKY NIGHT CLUB \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR HAVANA NIGHT CLUB  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

HAVANA NIGHT CLUB \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR HAVANA CIGAR CORNER  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 HAVANA CIGAR CORNER \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 HIPPIE CHICK  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 HIPPIE CHICK \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA BANQUETES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COCINA BANQUETES \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR HEALTH BAR  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 KIN HA BAR (HEALTH BAR) \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR AGENCIAS DE VIAJES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 AGENCIAS DE VIAJES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BODEGA DE GRUPOS Y BODAS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BODEGA DE GRUPOS Y BODAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BODEGA / OFICINA MINIBARES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BODEGA / OFICINA MINIBARES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BODEGA DE STEWARD  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BODEGA DE STEWARD \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BODEGA DE STEWARD EN PASILLO SALONES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BODEGA DE STEWARD EN PASILLO SALONES \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR PASILLO BACK SALONES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

PASILLO BACK SALONES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN SAN LUIS  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

- TIPOS DE APLICACIÓN
- ASPERSIÓN
  - COLOCACIÓN DE CEBOS
  - MICRONIZACIÓN
  - FUMIGACIÓN
  - TERMONEBULIZACIÓN
  - TRAMPAS
  - OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
Cada litro contiene:  
Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
Cada litro contiene:  
Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
SALÓN SAN LUIS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN MONTERREY  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALÓN MONTERREY \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN QUERÉTARO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALÓN QUERÉTARO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN MÉRIDA  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

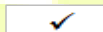
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SALÓN MÉRIDA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN GUADALAJARA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

- TIPOS DE APLICACIÓN
- ASPERSIÓN
  - COLOCACIÓN DE CEBOS
  - MICRONIZACIÓN
  - FUMIGACIÓN
  - TERMONEBULIZACIÓN
  - TRAMPAS
  - OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALÓN GUADALAJARA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN YUCATÁN  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SALÓN YUCATÁN \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALAS 3 Y 2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

- TIPOS DE APLICACIÓN**
- ASPERSIÓN
  - COLOCACIÓN DE CEBOS
  - MICRONIZACIÓN
  - FUMIGACIÓN
  - TERMONEBULIZACIÓN
  - TRAMPAS
  - OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALAS 3 Y 2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BUSINESS CENTRE BAÑOS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BUSINESS CENTRE BAÑOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 SALÓN COBÁ  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALÓN COBÁ \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ARENA  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

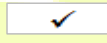
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
ARENA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BAÑOS ARENA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑOS ARENA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CAMERINOS ARENA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

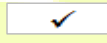
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CAMERINOS ARENA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR KINKY  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 KINKY \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CAMERINOS KINKY  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CAMERINOS KINKY \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CASINO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CASINO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINAS DE CASINO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

- TIPOS DE APLICACIÓN**
- ASPERSIÓN
  - COLOCACIÓN DE CEBOS
  - MICRONIZACIÓN
  - FUMIGACIÓN
  - TERMONEBULIZACIÓN
  - TRAMPAS
  - OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINAS DE CASINO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR PASILLOS HABITACIONES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 PASILLOS HABITACIONES \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 PASILLOS HABITACIONES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 PASILLOS HABITACIONES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 PASILLOS HABITACIONES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 PASILLOS HABITACIONES \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 30 DE ABRIL 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F3 GIMNASIO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 GIMNASIO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO