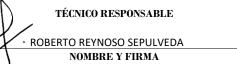
CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP RECEPCIÓN OP		ASESORÍA	9 recontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539 Cancun, Quintana Roo
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	cancun, quintana noo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonicon una concentración del 50% (equivalente DOSIS: Para la desinfección de superficies concontaminación, se recomienda 1 ml para 1 lit FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	a 500,000 ppm) n alto riesgo de tros de agua.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	TRATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS	_	\sim \perp	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION RECEPCIÓN OP	-	f H	$f(\cdot)$
	$\overline{}$	L 15	
the pest exter	minatic	an stak	ecicolists —
OBSERVACIONES/RECOMENDA	CIONES DE SANEAMIEN	TO/HICIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en es reporducción de plagas.	structuras y prácticas incorrec	tas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotam	os el código correspondiente a la ac	ción en cuadro sombreado a	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	,	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()		s y bancos limpios y en buer	
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	•	n ventilación adecuada y bue je, estantería, cajones, tarjas	na iluminación. () s, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.		de basura y otros equipos lin najes limpios, sin obstrucció	•
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	.,,	, ,,,	(,
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUART	TOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es	, baños públicos, limpios, sec stado.	cos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleados	, comedor de empleados lim	npios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal o 20 Basureros con tapas y	olor y en buen estado. tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bue	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN I	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo ade	cuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación co	orrespondientes.	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de () ellos (cajas de cartón).		n área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			



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

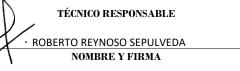
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	ANITIZACIÓN		
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECI	BIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP RECEPCIÓN GOP	-	ESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	-	RRECTIVO	
TELÉFONO:	_	EVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFORO:			N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTI	ILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 500 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	,000 ppm) riesgo de e agua. 50 % Vehículo c. 100 %	eneración con una con 00,000 ppm) OSIS: Saneamiento es	un Cuaternario de Amonio de cuarta ncentración del 20% (equivalente a n general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml la sanitización de superficies.
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	IADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		<+-	\sim
RECEPCIÓN GOP	$\overline{\mathbf{U}}$	H	\cup
the pest extern	ination	1 508	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	ES DE SANEAMIENTO/H	HIGIENE	
	E DE GALVERMANE (10)	HOILER	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)I	DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructo reporducción de plagas.	uras y practicas incorrectas de	l almacenaje, que co	ntribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el có	odigo correspondiente a la acción en	cuadro sombreado anot	amos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	14 Techos, paredes mesas y band		
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	 Áreas sin mal olor, con ventila Alacenas de almacenaje, esta 		
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basu 17 Tapetes de pisos y drenajes li		
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17. Tupetes de pisos y dienajes in	mpios, sin obstruccion o	()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS D	E LOCKERS DE EM	PLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	18 Baños de empleados y baños	públicos, limpios, secos,	con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comed	dor de empleados limpios	s, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y el 20 Basureros con tapas y tapado		ıra el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en buen estac		()
con suficiente ventilación.	,		
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR F	ARTE DEL GLIENT	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo adecuadam servicios de fumigación correspor 		levar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar algún área o	o alacena por falta de llav	
ellos (cajas de cartón). d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	24 Se verificó el reporte de servie25 Otros.	cio para criecar ei seguim	iento correspondiente. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25. 0005.		()
y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE 1	DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP RECEPCIÓN GRAND	PLUS		ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, IN	NTERIOR HOTEL OASIS PALM	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN CON una concen DOSIS: Para la contaminación. FORMULA: Cada litro conti	amonio de cuarta generación	0 ppm) sgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
	AREAS TRATA	ADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	200		\triangle E	
RECEPCIÓN GRAND PLUS		\cup	: H	-
the pe	st extermi	natic	sas ni	ecialists
OBSERV	ACIONES/RECOMENDACIONES	DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA	PROFUNDA C)	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficien reporducción de plagas.	cias sanitarias, defectos en estructura	s y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los concepto	os que requieren atención y anotamos el códig	o correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBB	1	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, frecuente de basura.			as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, esta	incada () 1	6 Alacenas de almacen	aje, estantería, cajones, tarjas	, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, ma de jardinería adecuado.			de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()			
b) ALMACENES		f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. Almacén de bebidas limpios y organizado. 		8 Baños de empleados ibres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, seo stado	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	()	9 Lockers de empleado	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		ibres de alimentos y mal 0 Basureros con tapas y	olor y en buen estado. [,] tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	() 2:	1 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	_	<u>. </u>		
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	s	ervicios de fumigación c	·	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).			ún área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO		5 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios				
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	() —			.



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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓN	1	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO R	ECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BOTONES (GÓNDOLAS Y CARRITOS BODEGA)		ASESORÍA	9 recontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	-		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539 Cancun, Quintana Roo
	PRODUCTOS	UTILIZADOS	cancuit, quintana noo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 5 DOSIS: Para la desinfección de superficies con a contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p AREAS TE	500,000 ppm) dto riesgo de s de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BOTONES (GÓNDOLAS Y CARRITOS BODEGA)		\neg \vdash	\cap
BOTONES (GONDOLAS Y CARRITOS BODEGA)	\sim	- 15	-
the pest extern	ninetie	n spa	ecialists —
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	ONES DE SANEAMIENT	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
CLAVE A)SELLAR B)LIMITIEZA FRUTUNDA	CORDENAR	D)DESOLVAR	EjOTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estru reporducción de plagas.	ucturas y prácticas incorrecta	as del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos e	el código correspondiente a la acci	ión en cuadro sombreado a	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	14 Techos, paredes mesas		
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	 15 Áreas sin mal olor, con v 16 Alacenas de almacenaje 	•	ena iluminación. () s, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de 17 Tapetes de pisos y dren		•
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		-,	()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTO	OS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	18 Baños de empleados y b libres de olor y en buen esta		cos, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleados,	comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal ol 20 Basureros con tapas y ta	•	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en buer	n estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN P	OR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.			
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	 22 El cliente preparo adecu servicios de fumigación con 	respondientes.	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de () ellos (cajas de cartón).	 Falto por fumigar algún Se verificó el reporte de 		
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

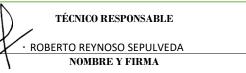
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓ	ON	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SPA DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OA TELÉFONO: ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (eq DOSIS: Para la desinfección de sup contaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	PRODUCTO de Amonio de cuarta generación quivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de 1 para 1 litros de agua.	generación con una con 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en	Pithe pest extermination specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo n Cuaternario de Amonio de cuarta centración del 20% (equivalente a general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a sanitización de superficies. de Amonio 20 % 100 %
	AREAS TRATADAS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SPA ARCHIVIL GIOVES DE COMPANIO DE COM	termination	Utt	O
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	MENDACIONES DE SANEAMIEI INDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atencion			mos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal olor, co () 16 Alacenas de almacen máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dr ()	sas y bancos limpios y en buen esta on ventilación adecuada y buena ilu haje, estantería, cajones, tarjas, des s de basura y otros equipos limpios renajes limpios, sin obstrucción o ir	minación. () pensadores de bebidas, ()
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleados () libres de olor y en buen () 19 Lockers de empleado	os, comedor de empleados limpios,	on luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas	y tapados y suficiente cantidad par	a el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() 21 Inspeccionadas en bu	uen estado. I POR PARTE DEL CLIENTE	()
ochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9. Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente preparo ad servicios de fumigación c	ecuadamente el área para poder lle	evar a cabo los () s de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓ	N Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP KIDS CLUB	ASESORÍA SERVICIO RECIBIDO ASESORÍA SERVICIO RECIBIDO THE pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PA	/ CORRECTIVO
TELÉFONO:	PREVENTIVO FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
11111 0110.	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
	PRODUCTOS UTILIZADOS Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de An con una concentración del 50% (equivale DOSIS: Para la desinfección de superficie contaminación, se recomienda 1 ml para FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta general b. p	nte a 500,000 ppm) s con alto riesgo de 1 litros de agua. DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
ARE	AS TRATADAS
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION KIDS CLUB	control mination specialists
OBSERVACIONES/RECOMEN	DACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos e reporducción de plagas.	n estructuras γ prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento γ
	stamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS
 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso () 	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en buen estado. ()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación correspondientes.
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. () 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.	
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()	



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

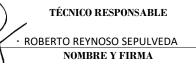
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIÓ)N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CANCHA DE TENIS		ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TEELI OIO.			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio con una concentración del 50% (equivalente a DOSIS: Para la desinfección de superficies con contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litr FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	a 500,000 ppm) a alto riesgo de ros de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	TRATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CANCHA DE TENIS	(O		cialists
ODCEDNA CIONEC/DECOMENDA C	HONES DE SANEAMIES	NEO/ILICIENE	
OBSERVACIONES/RECOMENDAC	IUNES DE SANEAMIE	N10/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en est reporducción de plagas.	tructuras y prácticas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamo	s el código correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		motanios las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()		sas y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()		on ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		s de basura y otros equipos lin	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y dr	renajes limpios, sin obstrucció	n o inundados ()
	A) BAÑOS V CHAD	STOC DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		RTOS DE LOCKERS DE I	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen e	s y baños públicos, limpios, seo estado.	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()		os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	σ) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.			
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo ad servicios de fumigación o 	ecuadamente el área para pod correspondientes.	der llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar alg	ún área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			
15. Estaciones de servicio, barra de servicio, diacerias, gabilletes, estaliteria,			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SAN	ITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ROPERÍA		✓	ASESORÍA	ofeen control the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OA	SIS PALM	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:)	✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	cancari, quintana noo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (ec DOSIS: Para la desinfección de sup contaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	quivalente a 500,000 p perficies con alto riesg I para 1 litros de agua	ppm) to de a. Wehículo c.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	
	AREAS TRATAL	DAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS				
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION			\sim t	
ROPERÍA				
		~		
the pest ex	termir	natic	an spe	ecialists
anguny despression	ALEND A GLOVEG I			
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES I	JE SANEAMIE	NIO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	NDA C)O	RDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe	ectos en estructuras y	/ prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.				
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atencio				notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	_	BARES Y LOBBY	as y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura.	15	Áreas sin mal olor, co	n ventilación adecuada y buer	na iluminación. ()
 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos 			aje, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17	Tapetes de pisos y dr	enajes limpios, sin obstrucciór	o o inundados ()
b) ALMACENES	_	BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	` '	es de olor y en buen e Lockers de empleado	stado. s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libr	es de alimentos y mal	olor y en buen estado. / tapados y suficiente cantidad	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,		Inspeccionadas en bu		()
con suficiente ventilación.	_			
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.			POR PARTE DEL CLIEN	
 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 		El cliente preparo ade vicios de fumigación c	ecuadamente el área para pod orrespondientes.	er llevar a cabo los ()
 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). 			ín área o alacena por falta de de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO		Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.	()			



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZA	CIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC ROPERÍA	SERV	VICIO RECIBIDO ✓ ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL O	ASIS SENS	✓ CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PROD	UCTOS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (e DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 n FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	quivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de al para 1 litros de agua.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien por litro de agua pa FORMULA:	
	AREAS TRATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION ROPERÍA	terminal	JAC STORE	col
OBSERVACIONES/RECO	OMENDACIONES DE SANEA	AMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFI	UNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, def	ectos en estructuras y prácticas i	ncorrectas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atence a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y		anotamos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	() 14 Techos, parec 15 Áreas sin mal () 16 Alacenas de a máquinas de hiel	des mesas y bancos limpios y en buer olor, con ventilación adecuada y bue Ilmacenaje, estantería, cajones, tarja: o, botes de basura y otros equipos lir sos y drenajes limpios, sin obstrucció	ena iluminación. () s, despensadores de bebidas, () npios.
b) ALMACENES		CUARTOS DE LOCKERS DE	FMPLFADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		pleados y baños públicos, limpios, se	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() libres de olor y er () 19 Lockers de en	n buen estado. npleados, comedor de empleados lin	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimento	os y mal olor y en buen estado. n tapas y tapados y suficiente cantida	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,		as en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa		CIÓN POR PARTE DEL CLIE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado		paro adecuadamente el área para po	
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumig	gación correspondientes.	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).		iigar algún área o alacena por falta de reporte de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	()		
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	IÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CÁMARAS DE RESIDUOS DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS TELÉFONO: TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equatorio del 50%) (eq	SERVICIO RECIBIDO ASESORÍA GORRECTIVO PREVENTIVO ASESORÍA GORRECTIVO PREVENTIVO PRODUCTOS UTILIZADOS PRODUCTOS UTILIZADOS PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 500,000 ppm) ficies con alto riesgo de ara 1 litros de agua. PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
	REAS TRATADAS
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CÁMARAS DE RESIDUOS OPSERVACIONES/RECON	endaciones de Saneamiento/Higiene
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec reporducción de plagas.	os en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención a) ÁREAS EXTERIORES	y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones, e) BARES Y LOBBY
Airea de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. Airea sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ALMACENES	() 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. () 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados () ()
 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso 	() 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, () libres de alimentos y mal olor y en buen estado.
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. () () 21 Inspeccionadas en buen estado. ()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() g) PREPAPACION POR PARTE DEL CLIENTE () 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. () 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	25 Otros. () () () ()

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

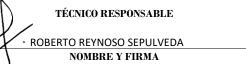
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CELDAS RESIDUOS GSC	— SERVICIO	ASESORÍA	orcencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	_	CORRECTIVO	
TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:		T IILVER 11VO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 3 DOSIS: Para la desinfección de superficies con a contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	500,000 ppm) alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TI EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	<mark>RA</mark> TADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CELDAS RESIDUOS GSC	minatio	m sps	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	ONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estre	ucturas y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos e			notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1. Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura. 2. Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacen máquinas de hielo, botes	as y bancos limpios y en buen on ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas o de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	na iluminación. () , despensadores de bebidas, () npios.
3. Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	() BAÑOS V SUAB	TOS DE LOSWERS DE	- 14D - 14D - 12D
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		y baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen e	estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal	s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		ecuadamente el área para pod	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación c 23 Falto por fumigar alg	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCION	I Y SANITIZACIO	DN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	orooccotcol
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CELDAS RESIDUOS OP		ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	<u>м</u>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO .	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753: Cancun, Quintana Roo
	e a 500,000 ppm) on alto riesgo de litros de agua.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CELDAS RESIDUOS OP OBSERVACIONES/RECOMENDA	minatio	on spe	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDA	ACIONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en e	estructuras v prácticas incorre	ectas del almacenaie, que	e contribuyen al anidamiento v
reporducción de plagas.	estructurus y praeticus incorre	ессая астаннасснаје, час	contribuyen ar amaamientee y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anota			notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	e) BARES Y LOBB	Y sas y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, co	on ventilación adecuada y bue	na iluminación. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		naje, estantería, cajones, tarjas s de basura y otros equipos lin	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y de	renajes limpios, sin obstrucció	n o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAF	RTOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	18 Baños de empleados libres de olor y en buen	s y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleado	os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y ma 20 Basureros con tapas	I olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	21 Inspeccionadas en b	uen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	I POR PARTE DEL CLIEI	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo ad	lecuadamente el área para pod	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación o		
ellos (cajas de cartón).		e de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			
área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.			



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	ÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CÁMARAS DE RESIDUOS DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS TELÉFONO: ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equaternario de contaminación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta ge b. p	ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO PRODUCTOS UTILIZADOS PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación calente a 500,000 ppm) cicies con alto riesgo de ura 1 litros de agua. PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
	REAS TRATADAS
ÚTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CÁMARAS DE RESIDUOS	ermination specialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUL	ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec reporducción de plagas.	os en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
	anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	e) BARES Y LOBBY 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS () 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, () libres de aliementos y mal elegación de comedos de modernados de limpios y mal elegación de limpios y mal elegación de libres de limpios y mal elegación de limpios y mal
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() 21 Inspeccionadas en buen estado. () () g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los () servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. () 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	() () ()

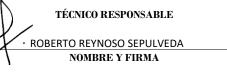
área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. $\,$

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓ	N Y SANITIZACIĆ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO) RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LOCKERS BAÑOS		ASESORÍA	OFECTION THE PEST EXTERNINATION SPECIALISTS
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PA	ılm 🗸	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO .	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCT	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Am con una concentración del 50% (equivale DOSIS: Para la desinfección de superficies contaminación, se recomienda 1 ml para FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generac b. p	nte a 500,000 ppm) s con alto riesgo de 1 litros de agua.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
ARE	AS TRATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\sim F	
LOCKERS BAÑOS	\overline{C}	f H	Θ
the pest exte	rminatio	on spa	ecialists
OBSERVACIONES/RECOMENI	DACIONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
OBETH HOLDER	o)ondervice	D)DLSOLVIII	1,011(0)
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en reporducción de plagas.	n estructuras y prácticas incorre	ectas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y ano	otamos el código correspondiente a la	acción en cuadro sombreado a	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	3Y	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()		sas y bancos limpios y en buer	
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()		on ventilación adecuada y bue naje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	es de basura y otros equipos lin Irenajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17. Tapetes de pisos y a	renajes impios, sin obstruccio	()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAI	RTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		s y baños públicos, limpios, sec	cos, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso()	libres de olor y en buen 19 Lockers de emplead	estado. os, comedor de empleados lim	npios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y ma 20 Basureros con tapas	al olor y en buen estado. s y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en b		()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	N POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	<u> </u>		
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo ac servicios de fumigación	decuadamente el área para po- correspondientes.	der llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	23 Falto por fumigar alg	gún área o alacena por falta de e de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	e de servicio para cifecar el Seg	dumiento correspondiente. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	23. 3003.		()
y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			



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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANITIZA	CIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LOCKERS CAMARISTAS DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OF TELÉFONO: TELÉFONO: ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternar con una concentración del 50% (DOSIS: Para la desinfección de s contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	PROD rio de Amonio de cuarta generación (equivalente a 500,000 ppm) superficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient por litro de agua pa FORMULA:	
	AREAS TRATADAS		
ÚTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION LOCKERS CAMARISTAS	cterminat	JON SPE	cialists
	COMENDACIONES DE SANEA FUNDA C)ORDENAR	MIENTO/HIGIENE D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de reporducción de plagas.	efectos en estructuras y prácticas ir	ncorrectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ater	nción y anotamos el código correspondient	e a la acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal () 16 Alacenas de al máquinas de hielo	OBBY es mesas y bancos limpios y en buen olor, con ventilación adecuada y buer lmacenaje, estantería, cajones, tarjas, b, botes de basura y otros equipos lim sos y drenajes limpios, sin obstrucción	na iluminación. () , despensadores de bebidas, () ,pios.
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	f) BAÑOS Y (18 Baños de emp () libres de olor y en () 19 Lockers de em	pleados, comedor de empleados lim	os, con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,		is y mal olor y en buen estado. I tapas y tapados y suficiente cantidad Is en buen estado.	d para el área. ()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	() 22 El cliente prep servicios de fumig () 23 Falto por fum	CIÓN POR PARTE DEL CLIEN paro adecuadamente el área para pod ación correspondientes. igar algún área o alacena por falta de reporte de servicio para checar el segu	ler llevar a cabo los ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓ	ÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC LOCKERS CAMARISTAS DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OA TELÉFONO: ASPERSIÓN CDUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN MICRONIZACIÓN FORMULA:	PRODUCT de Amonio de cuarta generación quivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de	generación con una con 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento er	preencontrol the pest extermination specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo In Cuaternario de Amonio de cuarta tecentración del 20% (equivalente a a general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a sanitización de superficies.
FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	generación 50 % Vehículo c. 100 %	FORMULA: Cada litro contiene: Didecil Dimetil Cloruro Vehículo c. b. p	•
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION LOCKERS CAMARISTAS	termination	e H	cialists
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES DE SANEAMIE	ENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	JNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, deforeporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorr	ectas del almacenaje, que co	ntribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atencio			amos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de 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 perimetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal olor, o () 16 Alacenas de almace máquinas de hielo, boto	esas y bancos limpios y en buen esta con ventilación adecuada y buena il naje, estantería, cajones, tarjas, des es de basura y otros equipos limpios drenajes limpios, sin obstrucción o i	uminación. () spensadores de bebidas, () s.
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	f) BAÑOS Y CUA () 18 Baños de empleado () libres de olor y en buen () 19 Lockers de empleac	dos, comedor de empleados limpios	con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	20 Basureros con tapa: () 21 Inspeccionadas en l	al olor y en buen estado. s y tapados y suficiente cantidad pa ouen estado. N POR PARTE DEL CLIENTE	()
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	22 El cliente preparo a servicios de fumigación 23 Falto por fumigar al	decuadamente el área para poder II	evar a cabo los () es de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	25 Otros.	-	()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS COLABORADORES	- SERVICIO	ASESORÍA	Olego
	<u> </u>	ASESUNIA CORRECTIVO	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM TELÉFONO:	- -	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:		T IILVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50t DOSIS: Para la desinfección de superficies con altrecontaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) o riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TRAE	<mark>AT</mark> ADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BAÑOS COLABORADORES	Oi		cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	NES DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc	turas y prácticas incorrec	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.	/ lb		
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el o a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		notamos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	14 Techos, paredes mesa 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes	as y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	na iluminación. () , despensadores de bebidas, () npios.
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	(n		
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		TOS DE LOCKERS DE	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen e		
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 19 Lockers de empleados libres de alimentos y mal 	s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	·	tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		ecuadamente el área para pod	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BAÑOS RRHH	ASESORÍA	9 (CONTO) the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS		FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amon con una concentración del 50% (equivalente DOSIS: Para la desinfección de superficies or contaminación, se recomienda 1 ml para 1 li FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	e a 500,000 ppm) on alto riesgo de ttros de agua. generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient por litro de agua pa FORMULA:	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	STRATADAS	
UTENSILIOS DIVERSOS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		
BAÑOS RRHH	\leftarrow	-
the second second		-1-11-1
the pest exter	mination spe	SCIOURSES
ODGEDU A GIONEGO MENTO A	GEOVER DE CANEAMENTO MACANIA	
OBSERVACIONES/RECOMENDA	CIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en e reporducción de plagas.	estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotan	nos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y bue 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas 	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos lim	•
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucció	n o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantida:	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIEI	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.		
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo adecuadamente el área para por servicios de fumigación correspondientes. 	ler llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()		
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()		
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS DAMAS COLABORADORES TORRE A	SERVICIO RECIBIDO ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	✓ CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	✓ PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		/ Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonic con una concentración del 50% (equivalente DOSIS: Para la desinfección de superficies con contaminación, se recomienda 1 ml para 1 lit. FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	a 500,000 ppm) generación con una o n alto riesgo de 200,000 ppm) ros de agua. DOSIS: Saneamiento	
AREAS	TRATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BAÑOS DAMAS COLABORADORES TORRE A	conti	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDA(CIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en es reporducción de plagas.	tructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamo	os el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado ar	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen	
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buen Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, 	despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos lim _l 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE E	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	 Baños de empleados y baños públicos, limpios, seco libres de olor y en buen estado. 	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 Lockers de empleados, comedor de empleados limp libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 	oios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad	para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIEN	ITE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadamente el área para podo	er llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación correspondientes. 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de l	llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.		
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO I	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CAMASTROS	- SERVICIO	ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	- -	CORRECTIVO	·
TELÉFONO:	- -	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:			N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 500 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) o riesgo de e agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	s un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ra la sanitización de superficies. uro de Amonio 20 % 100 %
AREAS TRA EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	TADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CAMASTROS	0	nt	rol
the pest extern	rinatio	sds ut	rcialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	NES DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
CDATE ADDIDENT BILLING TROP COMPA	CONDENAN	DJDESOLVAR	L)011100
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruct	uras v prácticas incorrec	tas del almacenaie, que	contribuyen al anidamiento v
reporducción de plagas.	aras y praedeas incorrec	cas dei annacenaje, que	contribuyen a amaannence y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el co	ódigo correspondiente a la ac	ción en cuadro sombreado ar	otamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	*	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.		s y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y buen	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacena	je, estantería, cajones, tarjas,	despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.		de basura y otros equipos lim najes limpios, sin obstrucción	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	, , ,	,-,	()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUART	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		baños públicos, limpios, seco	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen es 19 Lockers de empleados	stado. s, comedor de empleados limp	oios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal o	olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA		tapados y suficiente cantidad	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bue	en estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN I	POR PARTE DEL CLIEN	TE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		cuadamente el área para pod	er llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	orrespondientes. In área o alacena por falta de l	laves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	CIÓN Y SANI	TIZACIÓ)N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS LOBBY		✓	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS	SIS PALM	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equ positivo de super contaminación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta ge b. p	uivalente a 500,000 pp erficies con alto riesgo para 1 litros de agua.	m) de <mark>% Vehículo c</mark> .	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
	AREAS TRATADA	S		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS				_
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	- 1		\sim \vdash	
BAÑOS LOBBY				
Alexander and another				of a line to
the pest ext	æmnir	TOTUC	<u>spe</u>	SCICHISES
OBSERVACIONES/RECOM	MENDACIONES DE	SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
			D)DDCCTTLD	TUOMP 0.0
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	NDA C)ORI	DENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec	ctos en estructuras y p	rácticas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas. INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenció:	in y anotamos el código cor	respondiente a la a	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES		ARES Y LOBB		indumos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			sas y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			on ventilación adecuada y bue laje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	·		s de basura y otros equipos lim renajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()	petes de pisos y di	enajes impios, sin obstruccion	To intilidados ()
b) ALMACENES	f) B	AÑOS Y CUAF	RTOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso		de olor y en buen o ckers de empleado	estado. os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA			l olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,		speccionadas en bi		()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() g) P	REPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.				
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.		cliente preparo ad los de fumigación o	ecuadamente el área para poc correspondientes.	er llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).			un área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Ot		p	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	()			·
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	<u> </u>			

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

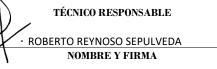
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANITIZ	ACIÓN	
ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FORMULA: CON una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de s contaminación, se recomienda 1 FORMULA:	OASIS PALM PRO rio de Amonio de cuarta generaci (equivalente a 500,000 ppm) superficies con alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient por litro de agua pa	Sithe pest extermination specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo es un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a concentración del 20% (equivalente a co en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ura la sanitización de superficies.
TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuart. b. p	ta generación 50 % Vehí 100 %	FORMULA: Cada litro contiene Didecil Dimetil Clo Vehículo c. b. p	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION LOBBY /ELEVADORES	ctermino	H H	ecialists
OBSERVACIONES/REC	COMENDACIONES DE SANI	EAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PRO	FUNDA C)ORDENAI	R D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, d reporducción de plagas.	lefectos en estructuras y práctica	is incorrectas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	e) BARES () 14 Techos, pa 15 Áreas sin r () 16 Alacenas d máquinas de h	Y LOBBY aredes mesas y bancos limpios y en buen mal olor, con ventilación adecuada y bue de almacenaje, estantería, cajones, tarjas nielo, botes de basura y otros equipos lin	estado. () na iluminación. () , despensadores de bebidas, () npios.
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	() f) BAÑOS () 18 Baños de 6 () libres de olor y	e pisos y drenajes limpios, sin obstrucció Y CUARTOS DE LOCKERS DE empleados y baños públicos, limpios, sec y en buen estado. e empleados, comedor de empleados lim	EMPLEADOS cos, con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	20 Basureros () 21 Inspeccion	entos y mal olor y en buen estado. con tapas y tapados y suficiente cantida nadas en buen estado. PACIÓN POR PARTE DEL CLIE	()
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	servicios de fu () 23 Falto por f	preparo adecuadamente el área para por Imigación correspondientes. fumigar algún área o alacena por falta de o el reporte de servicio para checar el seg	llaves de acceso. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GOP LOBBY /ELEVADORES	✓ ASESORÍA	Ofcencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	✓ CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539 Cancun, Quintana Roo
	PRODUCTOS UTILIZADOS	cancarry quintana noo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 5 DOSIS: Para la desinfección de superficies con a contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	500,000 ppm) generación con una o 200,000 ppm) generación con una o 200,000 ppm) posis: Saneamiento	s un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ca la sanitización de superficies. uro de Amonio 20 % 100 %
AREAS TE	RATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\sim
LOBBY / ELEVADORES		
		\sim
the pest extern	<u>ninatio</u> n spe	rciolists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	ONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
	,	,
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estru reporducción de plagas.	ucturas y prácticas incorrectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos e	el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado an	otamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen e 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buen	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas,	despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos lim 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE E	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	 Baños de empleados y baños públicos, limpios, seco libres de olor y en buen estado. 	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleados, comedor de empleados limp libres de alimentos y mal olor y en buen estado.	oios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad	para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIEN	ITE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadamente el área para pode	er llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación correspondientes.	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de () ellos (cajas de cartón).	23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de l 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	-	
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()		



13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	ANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC LOBBY /ELEVADORES		ASESORÍA	Ofcencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN CDLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cua con una concentración del 50% (equivalente a 500,0 DOSTS: Para la desinfección de superficies con alto r contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	000 ppm) riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TRAT	radas		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\sim t	
LOBBY /ELEVADORES			
	_		
the pest exterm	inatic	ods nic	ecialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	ES DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
CLAVE A)SELLAR B)LIMITIEZA FROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	EjOTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur reporducción de plagas.	ras y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el cód	ligo correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	Y	
		as y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y bue	
		aje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.		de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	18 Baños de empleados libres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, sec estado.	cos, con luz bien ventilados, ()
	19 Lockers de empleado	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
	21 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo ade	ecuadamente el área para por	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación c	orrespondientes.	
		ún área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			

13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

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

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA D	E DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP AREAS DE ALBEF	RCA	✓	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. RO	O, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:			PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	cantain, quintaile 100
ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS COLOCACIÓN DE CEBOS CONTAMINAC CONTAMINAC CONTAMINAC CONTAMINAC CONTAMINAC FORMULA CADA LITRO CONTAMINAC CONTAMIN	ontiene: o de amonio de cuarta <mark>generación</mark>	0 ppm) sgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
	AREAS TRATA	DAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION AREAS DE ALBERCA	est extermi	O I	20 sps	cialists
OBSE	RVACIONES/RECOMENDACIONES	DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIE	CZA PROFUNDA C)	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar defi reporducción de plagas.	ciencias sanitarias, defectos en estructura	s y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los cono	ceptos que requieren atención y anotamos el códig	o correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBB	1	
 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajust frecuente de basura. 			as y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras,	estancada () 1	5 Alacenas de almacen	aje, estantería, cajones, tarjas	, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores de jardinería adecuado.			de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado				
b) ALMACENES			TOS DE LOCKERS DE	<u>'</u>
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.5 Almacén de bebidas limpios y organizado.		s Banos de empleados bres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, sec stado.	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso		9 Lockers de empleado bres de alimentos y mal	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA			tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal ol	or, () 2	1 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin gr	rasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen est	ado () 2:	2 El cliente preparo ade	ecuadamente el área para pod	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	s	ervicios de fumigación c	orrespondientes.	
 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima ellos (cajas de cartón). 			ún área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25	5 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC AREAS DE ALBERCA		ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	<u> </u>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÚN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amon con una concentración del 50% (equivalente doubles possibles para la desinfección de superficies occontaminación, se recomienda 1 ml para 1 listro Contiene: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	e a 500,000 ppm) on alto riesgo de itros de agua.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS	S TRATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION AREAS DE ALBERCA	\sim	\cap t	rol
	$\overline{}$		
the pest exter	rminatic	an spa	ecialists
OBSERVACIONES/RECOMENDA	ACIONES DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
CHATE ADDIDENT BEEN THOUGHDA	GORDENAR	D)DESOLVAR	2,011.03
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en e reporducción de plagas.	estructuras y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotar	nos el código correspondiente a la ac	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	1	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()		as y bancos limpios y en buen	
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()		n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17. Tupetes de pisos y div	errajes irripios, sirr obstruccio	()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado	stado. s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y	olor y en buen estado.	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bu		()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	σ) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.			
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo ade servicios de fumigación co	ecuadamente el área para por orrespondientes.	der llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	23 Falto por fumigar algo	ún área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	ue sei vicio para criecar el seg	uimento correspondiente. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25. 0005.		()
y en buen estado.			
 12 Areas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, () 			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCION	Y SANITIZACIO)N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	a constant
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS EL BUFFET		ASESORÍA	Steen CONTROL the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539 Cancun, Quintana Roo
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	concar, quintant noo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonicon una concentración del 50% (equivalente DOSIS: Para la desinfección de superficies concentración, se recomienda 1 ml para 1 lit. FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	a 500,000 ppm) n alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS	TRATADAS	7	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BAÑOS EL BUFFET	(O	n spe	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDAC	CIONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en es reporducción de plagas.	tructuras y prácticas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamo	os el código correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.		as y bancos limpios y en buen on ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		aje, estantería, cajones, tarjas s de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y dr	renajes limpios, sin obstrucción	n o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	RTOS DE LOCKERS DE E	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	•	y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado	estado. os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y	l olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantidad	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEN	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		ecuadamente el área para pod	
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación c	correspondientes.	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).		ún área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()	-		
área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.			

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS THE WHITE BOX		ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS CON UNA concentración del 50% (equivalente a 500,0 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto recontaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00 ppm) iesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TRAT	ADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\sim t	
BAÑOS THE WHI <mark>TE</mark> BOX			
			\sim \sim
the pest exterm	inatic	ods ne	ecialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
			TI OMBOG
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur reporducción de plagas.	as y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códi	igo correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	Y	
		as y bancos limpios y en buen	
	,	n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	* *
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.		de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	18 Baños de empleados libres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
	19 Lockers de empleado	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y	olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
	21 Inspeccionadas en bu	ien estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEI	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo ade		
y limpios libres de residuos de alimentos.			ler llevar a cabo los ()
	servicios de fumigación co	orrespondientes.	
chos (cajas de carton).	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algu		llaves de acceso. ()
	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algu	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ()
	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algo 24 Se verificó el reporte	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	llaves de acceso. () uimiento correspondiente. ()

13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

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

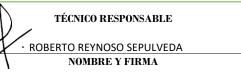
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS MAKITACO DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OA TELÉFONO: ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (et DOSIS: Para la desinfección de sup contaminación, se recomienda 1 m FORMULA: FUMIBACIÓN FERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS DIROS OTROS	de Amonio de cuarta generación quivalente a 500,000 ppm) perfícies con alto riesgo de al para 1 litros de agua.	ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO S UTILIZADOS PHARMA GREEN es un C generación con una concen 200,000 ppm)	
	AREAS TRATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BAÑOS MAKITACO OPENNYA GIONESINEGO	terminatio	on speci	O alists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	MENDACIONES DE SANEAMIEN UNDA COORDENAR		OOTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorrec	tas del almacenaje, que contril	ouyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenci		ción en cuadro sombreado anotamos	las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	15 Áreas sin mal olor, con () 16 Alacenas de almacenaj máquinas de hielo, botes c 17 Tapetes de pisos y dre ()	s y bancos limpios y en buen estado. v entilación adecuada y buena ilumir je, estantería, cajones, tarjas, despen- de basura y otros equipos limpios. najes limpios, sin obstrucción o inunc	sadores de bebidas, ()
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleados y () libres de olor y en buen es	r baños públicos, limpios, secos, con li stado. , comedor de empleados limpios, ord	uz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y	tapados y suficiente cantidad para el	
 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 		POR PARTE DEL CLIENTE	()
 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). 	servicios de fumigación co () 23 Falto por fumigar algú	cuadamente el área para poder llevar vrespondientes. n área o alacena por falta de llaves de de servicio para checar el seguimiento	acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINI	FECCIÓN Y S	SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS SPORT BAR		ASESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HO	TEL OASIS PALM	CORRECTIVO	
TELÉFONO:	TEE OAGIOT ALW	→ PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TELEFONO:			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuat con una concentración del 3 DOSIS: Para la desinfección contaminación, se recomien FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de contaminación.	50% (equivalente a 500 n de superficies con alto nda 1 ml para 1 litros d	0,000 ppm) priesgo de e agua. 50 % Vehículo c. generación con 200,000 ppm) DOSIS: Sanean por litro de agu FORMULA: Cada litro cont	l Cloruro de Amonio 20 %
	AREAS TRA	ATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS			_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	_	\sim	
BAÑOS SPORT BAR		()()	
	_ \		
the nest o	eneberrar	riantina se	variolists
1116 12631 6	SAUSTIT	111111111111111111111111111111111111111	ASTRIBUSES
OBSERVACIONES/	RECOMENDACION	NES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
CLEAN TO A STOCK AND A STOCK A	I KOI CKDA	ojondenia bjedolivia	Bjo1Rob
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitari reporducción de plagas.	as, defectos en estruct	uras y prácticas incorrectas del almacenaje,	que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requiere	en atención y anotamos el c	ódigo correspondiente a la acción en cuadro sombre	ado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura.	()	 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada 	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada	()	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones,	tarjas, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.		máquinas de hielo, botes de basura y otros equip 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstr	·
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()		
b) ALMACENES		f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS	DE EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	()	 Baños de empleados y baños públicos, limpio libres de olor y en buen estado. 	s, secos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	()	19 Lockers de empleados, comedor de emplead	os limpios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente ca	ntidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	()	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL (CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	()	22 El cliente preparo adecuadamente el área pa	
y limpios libres de residuos de alimentos.		servicios de fumigación correspondientes.	
 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). 	()	23 Falto por fumigar algún área o alacena por fa24 Se verificó el reporte de servicio para checar	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO		25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	()		
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()		
13. Estaciones de consisio harra de consisio alacenas gabinetes estantería	()		



área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	CIÓN Y SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	and the last of th
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BAÑOS COCOA		ASESORÍA 9	he pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS	SIS SENS	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Ca	arret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equatornamicación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta gelo. p	nivalente a 500,000 ppm) rficies con alto riesgo de para 1 litros de agua.	PHARMA GREEN es un Cuat generación con una concentra 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en gener por litro de agua para la sanit FORMULA: Cada litro contiene: Didecil Dimetil Cloruro de Ar Vehículo c. b. p	ación del 20% (equivalente a ral, se utiliza a razón de 1 a 2 ml tización de superficies.
	AREAS TRATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS			
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		~ +~	\sim $-$
BAÑOS COCOA		£ 111(
the pest ext	erminotic	m saecio	alists
111111111111111111111111111111111111111	. CHITTE I CICIC		
OBSERVACIONES/RECOM	MENDACIONES DE SANEAMIEN	VTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	NDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR E)O	TROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec reporducción de plagas.	ctos en estructuras y prácticas incorrec	ctas del almacenaje, que contribuy	yen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención	n y anotamos el código correspondiente a la ac	cción en cuadro sombreado anotamos las	recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción		as y bancos limpios y en buen estado.	()
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada		n ventilación adecuada y buena iluminacio aje, estantería, cajones, tarjas, despensado	• • •
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, botes	de basura y otros equipos limpios.	,
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()	enajes limpios, sin obstrucción o inundado	os ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE EMPLEAD	oos
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		y baños públicos, limpios, secos, con luz b	pien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() libres de olor y en buen e () 19 Lockers de empleado:	stado. s, comedor de empleados limpios, ordena	ados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal	olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantidad para el áre	ea. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	() 21 Inspeccionadas en bu		()
con suficiente ventilación.			
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.		POR PARTE DEL CLIENTE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	() 22 El cliente preparo ade servicios de fumigación co	ecuadamente el área para poder llevar a co orrespondientes.	abo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	() 23 Falto por fumigar algú	ún área o alacena por falta de llaves de ac	
ellos (cajas de cartón). d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	24 Se verifico el reporte	de servicio para checar el seguimiento co	rrespondiente. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	()		()
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.			
12 Areas sin mai olor, con ventilación adecuada y buena huminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	IÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BAÑOS BEACH CLUB DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS TELÉFONO: ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULLZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equator de superior d	PREVENTIVO N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
	REAS TRATADAS
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BAÑOS BEACH CLUB	control ermination specialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUL	ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defer reporducción de plagas.	os en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
	y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	e) BARES Y LOBBY () 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. () 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados () f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, () libres de alimentos y mal olor y en buen estado.
c) COCINA Y PANADERÍA	ibres de alimentos y mai olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() 21 Inspeccionadas en buen estado. () () g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los () servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. () 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	() () ()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SAI	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC SASTRERIA		✓ /	ASESORÍA	9 (CONTO) the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL	OASIS SENS	√	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	57.0.0 02.10	✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TERRI 0.10.				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaterna con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de se contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuart b. p	(equivalente a 500,000 superficies con alto rie: ml para 1 litros de ag a generación) ppm) sgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
	AREAS TRATA	DAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS				_
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	_		\sim \pm	
SASTRERIA		\bigcirc	FIL	-
the pest ex	ctermi	natio	201 202	ecialists
OBSERVACIONES/RE	COMENDACIONES	DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PRO	FUNDA C)	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, d	lafactas an astructura	y prácticas incorra	etas dal almacanaia, que	contribuyon al anidamiento y
reporducción de plagas.	ierectos en estructuras	s y practicas iricorre	ctas dei aimacenaje, que	Contribuyen ar amuaimento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ate	ención y anotamos el código	o correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBB	ſ	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura.			as y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			aje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.			de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	•
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()			
b) ALMACENES		f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.5 Almacén de bebidas limpios y organizado.		 Baños de empleados bres de olor y en buen e 	y baños públicos, limpios, sec estado	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 19	9 Lockers de empleado	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		bres de alimentos y mal) Basureros con tapas y	olor y en buen estado. / tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	() 21	L Inspeccionadas en bu	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	_			
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	Si	ervicios de fumigación c		
 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). 			ún área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO		5 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	<u> </u>			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	CIÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SASTRERIA DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS TELÉFONO: ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario o con una concentración del 50% (equ DOSIS: Para la desinfección de supe contaminación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta ge b. p	PRODUCTOS U de Amonio de cuarta generación aivalente a 500,000 ppm) críficies con alto riesgo de para 1 litros de agua.	SESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO Carret. Cancun Quintana Pro-
	AREAS TRATADAS	
ÚTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SASTRERIA	COf	n specialists
OBSERVACIONES/RECOM CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	MENDACIONES DE SANEAMIENTO NDA C)ORDENAR	/HIGIENE D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec reporducción de plagas.	ctos en estructuras y prácticas incorrectas	del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención		en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal olor, con ver () 16 Alacenas de almacenaje, e máquinas de hielo, botes de b 17 Tapetes de pisos y drenaje ()	s limpios, sin obstrucción o inundados ()
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleados y baí () libres de olor y en buen estado	nedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapa	dos y suficiente cantidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	() 21 Inspeccionadas en buen e () g) PREPAPACIÓN PO	
cocnambre o residuos de alimentos consunente ventilacion. 9 - Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 - Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	servicios de fumigación corres () 23 Falto por fumigar algún ár	amente el área para poder llevar a cabo los () pondientes. ea o alacena por falta de llaves de acceso. () rvicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()	

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

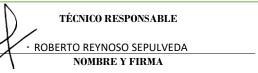
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓ	ÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ÁREA DE VALET DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL O. TELÉFONO: ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS DIROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (e DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 n FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	PRODUCTO o de Amonio de cuarta generación quivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de nl para 1 litros de agua.	generación con una co 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento e	preencontrol N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo un Cuaternario de Amonio de cuarta neentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml la sanitización de superficies.
	AREAS TRATADAS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION ÁREA DE VALET	termination	on spe	cialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	OMENDACIONES DE SANEAMIE UNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, def reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenc			ramos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	15 Áreas sin mal olor, c () 16 Alacenas de almacei máquinas de hielo, bote 17 Tapetes de pisos y d ()	sas y bancos limpios y en buen es son ventilación adecuada y buena i naje, estantería, cajones, tarjas, de es de basura y otros equipos limpio trenajes limpios, sin obstrucción o RTOS DE LOCKERS DE EN	iluminación. () sspensadores de bebidas, () ss. inundados ()
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleado: () libres de olor y en buen	s y baños públicos, limpios, secos, estado. os, comedor de empleados limpio	con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	s y tapados y suficiente cantidad pa	ara el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() 21 Inspeccionadas en b () g) PREPAPACIÓN	ouen estado. N POR PARTE DEL CLIENT	()
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente preparo ac servicios de fumigación () 23 Falto por fumigar al	decuadamente el área para poder	llevar a cabo los () ves de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()		

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

RECIBIO SERVICIO

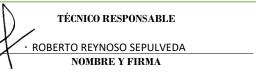
CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	Y SANITIZACIÓN	1	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO R	ECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA AMA DE LLAVES GSC		ASESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	_	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
	PRODUCTOS	UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio con una concentración del 50% (equivalente a DOSIS: Para la desinfección de superficies con contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litr FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	a 500,000 ppm) a alto riesgo de ros de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	FRAT ADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS			_
ÁREA TOTAL DE S <mark>AN</mark> ITIZACION		\neg Γ	
OFICINA AMA DE LLAVES GSC	-		-
Alexander and another a			ot a Itaba
tus best exten	minatio	u sbe	scicolists
OBSERVACIONES/RECOMENDAC	TONES DE SANEAMIENT	ro/HICIENE	
OBSERVA NOTO NEED TREE OF THE PARTY OF THE P	TONES DE SANEAUREN	TO/INGIE!\E	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en est	tructuras y prácticas incorrect	as del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.		77.	
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamo	s el código correspondiente a la acci	ón en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	14 Techos, paredes mesas 15 Áreas sin mal olor, con vicilitation		
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	 16 Alacenas de almacenaje máquinas de hielo, botes de 		
de jardinería adecuado.	17 Tapetes de pisos y dren		
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	C DANGE V CHART	00 DE L 06WEDS DE L	Thank Fabor
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	f) BAÑOS Y CUARTO		
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen esta	ado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 19 Lockers de empleados, libres de alimentos y mal ole 		pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y ta		d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buer		()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN P	OR PARTE DEL CLIEI	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecu		der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación com 23 Falto por fumigar algún	área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de	servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25 Otros.		()
y en buen estado.	-		
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			



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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	orosocostrol
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA AMA DE LLAVES PALM		ASESORÍA	ofcencon[fol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OUROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonic con una concentración del 50% (equivalente DOSIS: Para la desinfección de superficies con contaminación, se recomienda 1 ml para 1 lit FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	a 500,000 ppm) n alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
AREAS	TRATADAS		· ·
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS			
MEA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA AMA DE LLAVES PALM	mination	30 3D	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDAC	CIONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
	,		
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en es reporducción de plagas.	structuras y prácticas incorre	ectas del almacenaje, qu	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamo	os el código correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	Υ	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	_	sas y bancos limpios y en bue	
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()		on ventilación adecuada y bud naje, estantería, cajones, tarja	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.		s de basura y otros equipos li renajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	RTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	18 Baños de empleados libres de olor y en buen e	s y baños públicos, limpios, se estado.	cos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	•	os, comedor de empleados lin	npios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo ad	ecuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10. Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación o		
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de () ellos (cajas de cartón).		un area o alacena por falta di e de servicio para checar el se	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.			



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓN		
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBII	00	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CASETA SEGURIDAD	—) ists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	_	CTIVO FUMIGACIONES GREEN CONTR	
TELÉFONO:	─ PREVE		-
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7	7753
	PRODUCTOS UTILI	ZADOS Cancun, Quintana Roo	
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50% de superficies con altrocontaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) gener o riesgo de le agua. 50 % Vehículo c. 100 % gener 200,0 DOSI FOR! Cada Didec	RMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta ación con una concentración del 20% (equivalente a 00 ppm) 6: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml tro de agua para la sanitización de superficies. IULA: litro contiene: il Dimetil Cloruro de Amonio 20 % 100 %	
AREAS TRA	ATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CASETA SEGURIDAD	Of	specialists	
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	NES DE SANEAMIENTO/HIG	IENE	_
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DES	OLVAR E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc reporducción de plagas.	turas y practicas incorrectas del ali	hacenaje, que contribuyen al anidamiento y	
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el o	código correspondiente a la acción en cua	dro sombreado anotamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	14 Techos, paredes mesas y bancos l 15 Áreas sin mal olor, con ventilación		
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacenaje, estanter	a, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, ()	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y 17 Tapetes de pisos y drenajes limpio		
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE L		
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen estado.	icos, limpios, secos, con luz bien ventilados, ()	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 Lockers de empleados, comedor o libres de alimentos y mal olor y en bu 	le empleados limpios, ordenados, ventilados, () en estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y s		
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buen estado.	()	
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PAR	TE DEL CLIENTE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadament		
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación correspondie 23 Falto por fumigar algún área o ala		
ellos (cajas de cartón).		ara checar el seguimiento correspondiente. ()	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()	
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.	=		
1 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓ	ĎN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CASETA SEGURIDAD DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OA TELÉFONO: ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (ec DOSIS: Para la desinfección de sup contaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	PRODUCT de Amonio de cuarta generación quivalente a 500,000 ppm) erficies con alto riesgo de l para 1 litros de agua. eneración 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una con 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en	precontrol the pest extermination specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo n Cuaternario de Amonio de cuarta centración del 20% (equivalente a general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a sanitización de superficies. de Amonio 20 % 100 %
	AREAS TRATADAS	_	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CASETA SEGURIDAD	termination	on spec	Cialists
OBSERVACIONES/RECO	MENDACIONES DE SANEAMIE	ENTO/HIGIENE	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorr	ectas del almacenaje, que cor	ntribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atencio	ón y anotamos el código correspondiente a la	acción en cuadro sombreado anota	mos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal olor, o () 16 Alacenas de almace máquinas de hielo, bote	esas y bancos limpios y en buen esta con ventilación adecuada y buena ilu naje, estantería, cajones, tarjas, des es de basura y otros equipos limpios drenajes limpios, sin obstrucción o in	eminación. () pensadores de bebidas, () .
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	f) BAÑOS Y CUA () 18 Baños de empleado () libres de olor y en buen () 19 Lockers de emplead	RTOS DE LOCKERS DE EMP is y baños públicos, limpios, secos, co estado. los, comedor de empleados limpios, al olor y en buen estado.	on luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	20 Basureros con tapas () 21 Inspeccionadas en b	s y tapados y suficiente cantidad par ouen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente preparo a servicios de fumigación () 23 Falto por fumigar al	N POR PARTE DEL CLIENTE decuadamente el área para poder lle correspondientes. gún área o alacena por falta de llave e de servicio para checar el seguimie	evar a cabo los () s de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	25 Otros. () ()		()

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

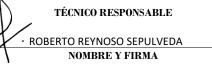
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓN		
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO REC	CIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINAS DE SISTEMAS	_	SESORÍA	Ofcencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	_	ORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		REVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS U	TILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50% de superficies con altre contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) p riesgo de le agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una co 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento e	un Cuaternario de Amonio de cuarta oncentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml la sanitización de superficies. ro de Amonio 20% 100%
AREAS TRA	ATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINAS DE SISTEMAS	Of	J spe	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	NES DE SANEAMIENTO/	/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D	O)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruct reporducción de plagas.	turas y prácticas incorrectas c	del almacenaje, que co	ontribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el c	ódigo correspondiente a la acción e	en cuadro sombreado ano	tamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	14 Techos, paredes mesas y ba 15 Áreas sin mal olor, con vent		
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacenaje, es	stantería, cajones, tarjas, de	espensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de ba 17 Tapetes de pisos y drenajes		
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.			
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS		
4. Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5. Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	 18 Baños de empleados y baño libres de olor y en buen estado. 		con luz bien ventilados,
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 Lockers de empleados, com libres de alimentos y mal olor y 		os, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapac		ara el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buen est	tado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR	PARTE DEL CLIENT	E
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuada		llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación corresp 23 Falto por fumigar algún área		ves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de ser		
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.	-		
1 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	ANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DE TELÉFONOS		ASESORÍA	Ofcencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	/	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
OTROS	00 ppm) iesgo de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	
AREAS TRAT	ADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA DE TELÉFONOS	O		cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA (C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
	,	,	<u> </u>
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur	as y prácticas incorrec	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códi			notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
		as y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y buer	
		ije, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado.		enajes limpios, sin obstrucción	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. () b) ALMACENES	A) BAÑOS V CHAR	TOS DE LOCVERS DE E	MADI FADOS
		TOS DE LOCKERS DE E y baños públicos, limpios, seco	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen es	stado.	
	libres de alimentos y mal	s, comedor de empleados limp olor y en buen estado.	oios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y	tapados y suficiente cantidad	l para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bue	en estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN I	POR PARTE DEL CLIEN	ITE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		cuadamente el área para pod	er llevar a cabo los ()
	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	orrespondientes. in área o alacena por falta de	llaves de acceso. ()
		de servicio para checar el segu	uimiento correspondiente. ()
	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			



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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CASETA DE SEGURIDAD GSC	— SERVICIO	ASESORÍA	Oleencouple
	_ •	ASESUNIA CORRECTIVO	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS TELÉFONO:	- -	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:		T IILVERTING	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 5/ DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00,000 ppm) tto riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TR EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	RATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CASETA DE SEGURIDAD GSC	(O)	n sps	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estru	cturas y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el			notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 	as y bancos limpios y en buen in ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	na iluminación. () , despensadores de bebidas, () npios.
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. () b) ALMACENES	f) BAÑOS V CHAR	TOS DE LOCKERS DE	EMBLE ADOC
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		TOS DE LOCKERS DE ly baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen e	estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de alimentos y mal	s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		y tapados y suficiente cantida	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu	ien estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		ecuadamente el área para por	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()		ún área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

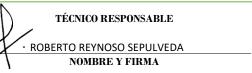
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	IÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CASETA PLUMA ACCESO DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS TELÉFONO: ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS TRAMPAS OTROS	SERVICIO RECIBIDO ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO PREVENTIVO PRODUCTOS UTILIZADOS PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 500,000 ppm) ficies con alto riesgo de vara 1 litros de agua. PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
	REAS TRATADAS
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CASETA PLUMA ACCESO ORSERVACIONES/RECON	ermination specialists ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec	os en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas. INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención	y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	e) BARES Y LOBBY 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS () 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados,
c) COCINA Y PANADERIA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. () 21 Inspeccionadas en buen estado. () () () g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los () servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. () 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	25 Otros. () () ()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	Y SANITIZACIÓI	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO I	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CASETA DE SEGURIDAD OP		ASESORÍA	9 recontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	<u>✓</u>	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTOS	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS EQUIPAMIENTOS DIVERSOS AREA TOTAL DE SANITIZACION CASETA DE SEGURIDAD OP	1 500,000 ppm) 1 alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
	$\overline{}$		
the pest exten	min etic	no sox	eciolists —
1110 210 31 0311011	111111111111111111111111111111111111111	01 2 21	0 (1 (2 (1) (1) (1)
OBSERVACIONES/RECOMENDAC	IONES DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en est	ructuras y prácticas incorrec	tas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos			anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	_	s y bancos limpios y en buer 1 ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()		je, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lir	s, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.		najes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUART	OS DE LOCKERS DE	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es 		cos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()			npios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal o	olor y en buen estado. tapados y suficiente cantida	nd para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bue		()
con sufficiente ventilación.			
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN I	POR PARTE DEL CLIE	NTF
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()			··· -
		cuadamente el área para po	
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación co		der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	rrespondientes.	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	rrespondientes. n área o alacena por falta de	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algúi 24 Se verificó el reporte d	rrespondientes. n área o alacena por falta de	der llevar a cabo los () e llaves de acceso. () guimiento correspondiente. ()
y 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	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algúi 24 Se verificó el reporte d	rrespondientes. n área o alacena por falta de	der llevar a cabo los () e llaves de acceso. () guimiento correspondiente. ()
y 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.	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algúi 24 Se verificó el reporte d	rrespondientes. n área o alacena por falta de	der llevar a cabo los () e llaves de acceso. () guimiento correspondiente. ()



RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ALMACÉN GENERAL	✓	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cua con una concentración del 50% (equivalente a 500,00 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto ri contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00 ppm) iesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TRAT	ADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\sim t	
ALMACÉN GENERAL			
			\sim \sim
the pest exterm	inatic	ads nig	ecialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
CLAVE A)SELLAR B)LIMFIEZA FROFUNDA	JORDENAR	DJDESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur: reporducción de plagas.	as y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códi,	go correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	Y	
		as y bancos limpios y en buen	
		n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	
		de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
	 18 Baños de empleados libres de olor y en buen e 	y baños públicos, limpios, sec estado.	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleado	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
	21 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEI	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo ade	ecuadamente el área para poc	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación c	orrespondientes.	
		ún área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			

13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESI	NFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINAS ADMINISTR	RACIÓN	 	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR	R HOTEL OASIS SENS	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	·		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		<i>'</i>		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
ASPERSIÓN con una concentración posts: Para la desinfec	9	0 ppm) esgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
	AREAS TRATA	ADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS				
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION			\sim \perp	
OFICINAS ADMINISTRACIÓN		\cup	⊢ ⊢⊢	-
the second				and a Baka
Tue bezi	exterm	nauc	≆u zbe	SCICHIZES
OBSERVACION	ES/RECOMENDACIONES	DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CV AVE	PROFILING (OBBENIE	D)DEGGLV I D	Domnog
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA	PROFUNDA C	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias san reporducción de plagas.	itarias, defectos en estructura	s y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que req	ujeren atención v anotamos el códig	o correspondiente a la ac	rción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBBY		instantos las recomendadiones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			as y bancos limpios y en buen	
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			n ventilación adecuada y bue nje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeir de jardinería adecuado.			de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()	7. Tupetes de pisos y die	inajes impios, sin obstruccio	()
b) ALMACENES		f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso		ibres de olor y en buen e 9 Lockers de empleado:	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		ibres de alimentos y mal 0 Basureros con tapas y	olor y en buen estado. · tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	() 2	1 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	()	g) PREPAP <u>ACIÓN</u>	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	_		cuadamente el área para po	
y limpios libres de residuos de alimentos.		servicios de fumigación co	orrespondientes.	
 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). 			in área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	2	5 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()	<u> </u>	<u> </u>	

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	ANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	greencontrol
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINAS RECURSOS HUMANOS	_ ASESORÍA	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 500, DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p AREAS TRA	,000 ppm) riesgo de e agua. 50 % Vehículo c. 100 % generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient por litro de agua pa FORMULA: Cada litro contiene Didecil Dimetil Clo Vehículo c. b. p	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS		
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINAS RECURSOS HUMANOS	ont	riolists
OPERITY CONTESTING OF THE CONTESTING CONTES	ES DE SANEAMIENTO/HICIENE	5.00011303
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	ES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructure reporducción de plagas.	uras y prácticas incorrectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el có	ódigo correspondiente a la acción en cuadro sombreado a	nnotamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	instantos las reconnentaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y bue 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos lin	npios.
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucció	n o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantida21 Inspeccionadas en buen estado.	d para el área. ()
con suficiente ventilación.		
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIE	NIE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo adecuadamente el área para por servicios de fumigación correspondientes.	der llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seg25 Otros.	uimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	23 OitUS.	()
y en buen estado.	-	
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()		

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

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	organication
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ALMACÉN DE MANTENIMIENTO	✓ ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	✓ CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	✓ PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	/	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cua con una concentración del 50% (equivalente a 500,00 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto rie contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	10 ppm) esgo de gua. 50 % Vehículo c. 100 % generación co 200,000 ppm) DOSIS: Sanea por litro de ag FORMULA: Cada litro con Didecil Dimet Vehículo c. b.	miento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml gua para la sanitización de superficies. ntiene: til Cloruro de Amonio 20 %
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	ADAS	
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION ALMACÉN DE MANTENIMIENTO	On spinotion sp	cecialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES	S DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructura reporducción de plagas.	as y prácticas incorrectas del almacenajo	e, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códig	go correspondiente a la acción en cuadro sombr	reado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y e	
	L5 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada L6 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones	
•	máquinas de hielo, botes de basura y otros equi L7 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obsi	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	,	
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS	S DE EMPLEADOS
	L8 Baños de empleados y baños públicos, limp libres de olor y en buen estado.	ios, secos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleados, comedor de emplea	
	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente c	
	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL	CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	22 El cliente preparo adecuadamente el área p	
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación correspondientes.	
	23 Falto por fumigar algún área o alacena por f 24 Se verificó el reporte de servicio para checa	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()		
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()		

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓ	ÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP TALLERES DE MANTENIMIENTO OP DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OF TELÉFONO:	ASIS PALM	O RECIBIDO ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO OS UTILIZADOS	presentation of the pest extermination specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (et DOSIS: Para la desinfección de supcontaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta se b. p	quivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de nl para 1 litros de agua.	generación con una cor 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento er	nn Cuaternario de Amonio de cuarta ncentración del 20% (equivalente a n general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml la sanitización de superficies.
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION TALLERES DE MANTENIMIENTO OP	AREAS TRATADAS		cialists
OBSERVACIONES/RECO	DMENDACIONES DE SANEAMIE	ENTO/HIGIENE	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, def reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorr	ectas del almacenaje, que co	ntribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atencional ÁREAS EXTERIORES	ión y anotamos el código correspondiente a la		amos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal olor, o () 16 Alacenas de almace máquinas de hielo, bote	esas y bancos limpios y en buen esta con ventilación adecuada y buena il naje, estantería, cajones, tarjas, des es de basura y otros equipos limpios drenajes limpios, sin obstrucción o i	uminación. () spensadores de bebidas, () s.
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleado () libres de olor y en buen () 19 Lockers de emplead	RTOS DE LOCKERS DE EM s y baños públicos, limpios, secos, o estado. los, comedor de empleados limpios al olor y en buen estado.	con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	20 Basureros con tapas () 21 Inspeccionadas en b	s y tapados y suficiente cantidad pa	()
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	22 El cliente preparo a servicios de fumigación 23 Falto por fumigar al	decuadamente el área para poder ll	levar a cabo los () es de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	25 Otros. () () ()		()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANIT	FIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC TALLERES DE MANTENIMIEN DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL TELÉFONO: ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaterna con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de contaminación, se recomienda formula: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuar b. p	ario de Amonio de cuarta ger b (equivalente a 500,000 ppm superficies con alto riesgo de 1 ml para 1 litros de agua.	SERVICIO V V PRODUCTO meración n)	RECIBIDO ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO S UTILIZADOS PHARMA GREEN e generación con una e 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	concentración del 20% (equivalente a concentración del 20% (equivalente a la sanitización de superficies.
	AREAS TRATADAS	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	_	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION TALLERES DE MANTENIMIENTO GSC ORSERVACIONES/RE	COMENDACIONES DE S	I CATIFICATION OF THE PARTY OF	en spe	cialists
	DFUNDA C)ORDI		D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, o reporducción de plagas.	defectos en estructuras y pra	ácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atra à ÁREAS EXTERIORES		espondiente a la a		notamos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	() 14 Tecl 15 Áre: () 16 Alac máquin 17 Tap	hos, paredes mess as sin mal olor, co cenas de almacens as de hielo, botes etes de pisos y dra	as y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y buen aje, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos lim enajes limpios, sin obstrucción	a iluminación. () despensadores de bebidas, () pios. o inundados ()
 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso 	() libres de () 19 Lock	e olor y en buen e kers de empleado	y baños públicos, limpios, seco stado. s, comedor de empleados limp olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Base	ureros con tapas y	y tapados y suficiente cantidad	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	() g) PR		en estado. POR PARTE DEL CLIEN cuadamente el área para pod	
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	servicio () 23 Falt 24 Se v	es de fumigación co co por fumigar algo verificó el reporte		llaves de acceso. ()
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,	()	05.		()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	Y SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALA DE OSMOSIS		ASESORÍA	oreencontrol
		ASESUNIA CORRECTIVO	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:		T IILVERTINO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FLUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio con una concentración del 50% (equivalente a DOSIS: Para la desinfección de superficies con contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litr FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	a 500,000 ppm) a alto riesgo de os de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	<mark>FRAT</mark> ADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SALA DE OSMOSIS	(O		cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDAC	IONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en est	ructuras y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos	s el código correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.		as y bancos limpios y en buer on ventilación adecuada y bue	
Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada Ondiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		aje, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lin	
de jardinería adecuado. 3. Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		enajes limpios, sin obstrucció	
b) ALMACENES	f) BAÑOS V CHAR	RTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		y baños públicos, limpios, sec	
S Almacén de bebidas limpios y organizado. Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen e		
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de alimentos y mal		pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		ecuadamente el área para por	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación c 23 Falto por fumigar alg	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	e llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el seg	guimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.	-		 ,
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓN	ſ	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO R	ECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 1		ASESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
	PRODUCTOS	UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
	500,000 ppm) alto riesgo de os de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	
AREAS T EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	TRATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE S <mark>ANITIZACION</mark>			
SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 1	$-\cup$ 1	- 1	-
ale e e est esste es			ot - It - b -
tus best exten	TINGUO	u sbe	RCICHISTS
OBSERVACIONES/RECOMENDACI	IONES DE SANEAMIENT	O/HICIENE	
OBSER (ROPO NESS REDOUNDAD NO	TOTAL DE STITUTE LA LA CALLACTE	O/HIGIL! (L	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estr	ructuras y prácticas incorrecta	as del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos		ón en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	. hanna a linnaian an hann	antarda (1)
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	 14 Techos, paredes mesas y 15 Áreas sin mal olor, con v 	entilación adecuada y buer	na iluminación. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	 16 Alacenas de almacenaje, máquinas de hielo, botes de 		
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y drena	ajes limpios, sin obstrucción	n o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTO	OS DE LOCKERS DE E	MPI FADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	18 Baños de empleados y b		
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen esta 19 Lockers de empleados, c		pios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal olo	or y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	20 Basureros con tapas y ta21 Inspeccionadas en buen		l para el área. ()
con suficiente ventilación.			
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN PO	JR PARTE DEL CLIEN	NIE TO THE TOTAL PROPERTY OF THE TOTAL PROPE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo adecu servicios de fumigación corr 		er llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	23 Falto por fumigar algún	área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón). d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	24 Se verificó el reporte de25 Otros.	sei vicio para criecar ei segi	ulmiento correspondiente. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25. 50.55.		()
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()	_		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIÓN		
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECI	BIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 2	ASI	SORÍA SINCE SORÍA	CONTROL termination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM		DDFOTIVO	ONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		EVENTIVA	046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-L	Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTI	LIZADOS Can	icun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amon con una concentración del 50% (equivalente DOSIS: Para la desinfección de superficies co contaminación, se recomienda 1 ml para 1 li FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p AREAS	a 500,000 ppm) ge on alto riesgo de tros de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	HARMA GREEN es un Cuaternario de Aneración con una concentración del 20% (0,000 ppm) OSIS: Saneamiento en general, se utiliza ritiro de agua para la sanitización de son DRMULA: da litro contiene: decil Dimetil Cloruro de Amonio ehículo c. b. p	% (equivalente a a a razón de 1 a 2 ml
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	IIIAIADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 2		$\mathcal{M}(\mathcal{C})$	-
SALAS DE IVIAQUINAS DE FISCHINA 2	$\overline{}$	HU	-
the cost avia	and avaition	coordolie	tre
THE DESTERIES	HIIIIICIUOI	i zbedeniz	13
OBSERVACIONES/RECOMENDA	CIONES DE SANEAMIENTO/H	IGIENE	
		DOMESTIC DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF THE PR	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)I	DESOLVAR E)OTROS	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en e	structuras y prácticas incorrectas de	l almacenaje, que contribuyen al anida	miento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotam		cuadro sombreado anotamos las recomendacio	ones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		()
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.		ción adecuada y buena iluminación.	()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	 16 Alacenas de almacenaje, estas máquinas de hielo, botes de basu 	ntería, cajones, tarjas, despensadores de bebida ra y otros equipos limpios.	as, ()
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y drenajes li	mpios, sin obstrucción o inundados	()
b) ALMACENES	f) BAÑOS V CHARTOS D	E LOCKERS DE EMPLEADOS	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados	s, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen estado.		
	libres de alimentos y mal olor y en		,, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		s y suficiente cantidad para el área.	()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buen estac		()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR F	ARTE DEL CLIENTE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		ente el área para poder llevar a cabo los	()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()		alacena por falta de llaves de acceso.	()
ellos (cajas de cartón).		cio para checar el seguimiento correspondiente	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25 Otros.		()
y en buen estado.	-		
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SAN	ITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC SALAS DE MAQUINAS DE PIS DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL TELÉFONO: TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaterna con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de contaminación, se recomienda FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuar b. p	ario de Amonio de cuarta b (equivalente a 500,000 p superficies con alto riesge 1 ml para 1 litros de agua	PRODUCTO generación pm) o de % Vehículo c.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753: Cancun, Quintana Roo Se un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a concentración del superficies. La sanitización de superficies.
	AREAS TRATAD	AS		
ÚTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 3 INFINITY	ctermin	O l	eds us	cialists
OBSERVACIONES/RE CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PRO		E SANEAMIEI DENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, o reporducción de plagas.	defectos en estructuras y	prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ato				notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	() 141 154 () 164 máq 171	Áreas sin mal olor, co Alacenas de almacen uinas de hielo, botes Tapetes de pisos y dr	as y bancos limpios y en buen in ventilación adecuada y buen aje, estantería, cajones, tarjas, ide basura y otros equipos limenajes limpios, sin obstrucción	a iluminación. () despensadores de bebidas, () pios. o inundados ()
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 I () libre () 19 I	Baños de empleados s de olor y en buen e ockers de empleado	y baños públicos, limpios, seco estado. Is, comedor de empleados limp	os, con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	\		olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantidad	para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.		nspeccionadas en bu	por Parte DEL CLIEN	()
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	servi	cios de fumigación c alto por fumigar alg	ecuadamente el área para pod orrespondientes. ún área o alacena por falta de l de servicio para checar el segu	llaves de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 (Otros.		()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBID	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA	_	
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	_	
TELÉFONO:	PREVE	
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
	PRODUCTOS UTILIZ	ZADOS Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COn una concentración del 50% (equivalente a 50% DOSIS: Para la desinfección de superficies con altre contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) genera 0 riesgo de e agua. 200,00 DOSIS por lit FORM Cada l Dideci	RMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta ación con una concentración del 20% (equivalente a 10 ppm) 3: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ro de agua para la sanitización de superficies. IULA: litro contiene: il Dimetil Cloruro de Amonio 20 % 100 %
AREAS TRA EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	ATADAS	
UTENSILIOS DIVERSOS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		
BODEGAS DE QUÍMICOS DE ALBERCA	\rightarrow	HUU
Alexander and another and		and the lines
the pest extern	<u>iinatio</u> n	specialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	JES DE SANEAMIENTO/HICI	ENE
UBSER VACIONES/RECOMENDACION	(ES DE SANEAMIENTO/IIIGI	EIVE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DES	OLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruct	uras y prácticas incorrectas del alp	oscansje, gua contribuyan al anidamianto v
reportucción de plagas.	uras y praeticas incorrectas dei airi	iacenaje, que contribuyen ai anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el c	ódigo correspondiente a la acción en cuad	iro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	 Techos, paredes mesas y bancos li Áreas sin mal olor, con ventilación 	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacenaje, estantería	a, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y o 17 Tapetes de pisos y drenajes limpio	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	C ~	
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LO	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen estado.	icos, limpios, secos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 Lockers de empleados, comedor d libres de alimentos y mal olor y en bue 	e empleados limpios, ordenados, ventilados, () en estado.
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y su	uficiente cantidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PAR	TE DEL CLIENTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadamente	
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación correspondien 23 Falto por fumigar algún área o alac	
ellos (cajas de cartón).		ara checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.		
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	Y SANITIZACION	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	greencontrol
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA	ASESORÍA	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	CORRECTIVO PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN CDLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio con una concentración del 50% (equivalente a DOSIS: Para la desinfección de superficies con contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litr FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p AREAS 7	a stoo,000 ppm) generación con una estato riesgo de 200,000 ppm) os de agua. DOSIS: Saneamiento	s un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a pen general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ra la sanitización de superficies. uro de Amonio 20 % 100 %
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS		
UTENSILIOS DIVERSOS		
AREA TOTAL DE SANITIZACION		
BODEGAS DE QUÍMICOS DE ALBERCA		\sim
the set outer	minorio -	at a Italia
- the best exten	muonou sbe	ECICHISES
OBSERVACIONES/RECOMENDAC	IONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
0353A 1.100. (26)A250.112.(3.10		
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en est	rusturas u prácticas incarractas del almacapais, qua	contribuyon al anidamiento y
reportucción de plagas.	ructuras y practicas incorrectas dei aimacenaje, que	contribuyen ar anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos	s el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado ar	otamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buen Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, 	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos lim 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 	 Baños de empleados y baños públicos, limpios, seco libres de olor y en buen estado. 	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleados, comedor de empleados limp	oios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad	para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIEN	TE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadamente el área para pod	
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación correspondientes.	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de () ellos (cajas de cartón).	23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de l 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()		
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()		
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()		

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

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANITIZ	ZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DE MANTENIMIENTO OP DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OF TELÉFONO: TIPOS DE APLICACIÓN ANGLO SAN CL es un Cuaternan	OASIS PALM PR	ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO RODUCTOS UTILIZADOS PHARMA GREEN	presentation specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo es un Cuaternario de Amonio de cuarta
ASPERSIÓN CDLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ASPERSIÓN CON una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de se contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarti b. p	(equivalente a 500,000 ppm) superficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient por litro de agua pa FORMULA:	concentración del 20% (equivalente a to en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ura la sanitización de superficies. :
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS	AREAS TRATADAS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA DE MANTENIMIENTO OP	ctermina	JAC ogs n <u>oits</u>	fOl ecialists
OBSERVACIONES/REC	COMENDACIONES DE SAI	NEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PRO	FUNDA C)ORDENA	AR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, d reporducción de plagas.	lefectos en estructuras y práctic	cas incorrectas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atera (a) ÁREAS EXTERIORES		ndiente a la acción en cuadro sombreado a	anotamos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	() 14 Techos, 15 Áreas sir () 16 Alacena: máquinas de	paredes mesas y bancos limpios y en buen n mal olor, con ventilación adecuada y bue s de almacenaje, estantería, cajones, tarjas e hielo, botes de basura y otros equipos lin de pisos y drenajes limpios, sin obstrucció	ena iluminación. () s, despensadores de bebidas, () npios.
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de () libres de olo	OS Y CUARTOS DE LOCKERS DE e empleados y baños públicos, limpios, sec or y en buen estado. de empleados, comedor de empleados lim	cos, con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		mentos y mal olor y en buen estado. os con tapas y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa		ionadas en buen estado. APACIÓN POR PARTE DEL CLIE	()
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente servicios de () 23 Falto po	e preparo adecuadamente el área para por fumigación correspondientes. r fumigar algún área o alacena por falta de có el reporte de servicio para checar el seg	der llevar a cabo los ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	apara ana ana ana ana ana ana ana ana ana	()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	ECCIÓN Y SANIT	FIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA DE MANTENIMIENT DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL TELÉFONO: ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FLUMIGACIÓN FLUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaterna: con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de contaminación, se recomienda FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuar b. p	ario de Amonio de cuarta ger 6 (equivalente a 500,000 ppm superficies con alto riesgo de 1 ml para 1 litros de agua.	SERVICIO SERVICIO PRODUCTO PRODUCTO meración n)	RECIBIDO ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO S UTILIZADOS PHARMA GREEN e generación con una e 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo Es un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a pen general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ra la sanitización de superficies. 20 % 100 %
	AREAS TRATADAS	3		
ÚTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA DE MANTENIMIENTO GSC ORSENVA CIONES/DE	comendaciones de s		EU SDE	cialists
	OFUNDA C)ORDI		D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, reporducción de plagas.	defectos en estructuras y pra	ácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren at				notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	() 14 Tecl 15 Áre: () 16 Alac máquin 17 Tap	as sin mal olor, co cenas de almacena as de hielo, botes etes de pisos y dra	as y bancos limpios y en buen n n ventilación adecuada y buer aje, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos lim enajes limpios, sin obstrucción	a iluminación. () despensadores de bebidas, () pios. o inundados ()
 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso 	() libres de () 19 Lock	e olor y en buen e kers de empleado	y baños públicos, limpios, seco stado. s, comedor de empleados limp olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Base	ureros con tapas y	y tapados y suficiente cantidad	
 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa 		eccionadas en bu	en estado. POR PARTE DEL CLIEN	()
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	servicio	s de fumigación co o por fumigar algo	ecuadamente el área para podo orrespondientes. ún área o alacena por falta de l de servicio para checar el segu	llaves de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otro	os.		()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S			
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DE A&B OP	- SERVICIO	ASESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	- -	CORRECTIVO	
TELÉFONO:	- -	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:			N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FLUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 500 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) o riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TRA EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	ATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA DE A&B OP	O		cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	NES DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruct	uras y prácticas incorrec	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el co	ódigo correspondiente a la ac	ción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	*	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.		s y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y bue	
Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ondiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	16 Alacenas de almacena		na iluminación. ()
			, despensadores de bebidas, ()
de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes	je, estanteria, cajones, tarjas de basura y otros equipos lin najes limpios, sin obstrucció	, despensadores de bebidas, () npios.
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	máquinas de hielo, botes 17 Tapetes de pisos y dre	de basura y otros equipos lin najes limpios, sin obstrucció	, despensadores de bebidas, () npios. ()
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. () b) ALMACENES	máquinas de hielo, botes of 17 Tapetes de pisos y dre	de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	, despensadores de bebidas, () hipios. () n o inundados ()
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. ()	máquinas de hielo, botes de 17 Tapetes de pisos y dre f) BAÑOS Y CUART 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es	de basura y otros equipos lin inajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE la de baños públicos, limpios, sec stado.	, despensadores de bebidas, () npios. () n o inundados () EMPLEADOS os, con luz bien ventilados, ()
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. () b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	máquinas de hielo, botes de 17 Tapetes de pisos y dre f) BAÑOS Y CUART 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es	de basura y otros equipos lin inajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sec stado. ,, comedor de empleados lim	, despensadores de bebidas, () npios. () n o inundados () EMPLEADOS os, con luz bien ventilados, ()
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. ()	máquinas de hielo, botes i 17 Tapetes de pisos y dre f) BAÑOS Y CUAR 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es 19 Lockers de empleados libres de alimentos y mai d	de basura y otros equipos lin inajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sec stado. ,, comedor de empleados lim	, despensadores de bebidas, () hipios. () no inundados () EMPLEADOS () os, con luz bien ventilados, () pios, ordenados, ventilados, ()
de jardinería adecuado. 3. Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. () b) ALMACENES 4. Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5. Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6. Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso () c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	máquinas de hielo, botes i 17 Tapetes de pisos y dre f) BAÑOS Y CUAR 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es 19 Lockers de empleados libres de alimentos y mai d	de basura y otros equipos lin inajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sec stado. i, comedor de empleados lim olor y en buen estado. tapados y suficiente cantida	, despensadores de bebidas, () hipios. () no inundados () EMPLEADOS () os, con luz bien ventilados, () pios, ordenados, ventilados, ()
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 ()	máquinas de hielo, botes of 17 Tapetes de pisos y dre f) BAÑOS Y CUAR 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es 19 Lockers de empleados y libres de alimentos y mal of 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en bue	de basura y otros equipos lin inajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sec stado. i, comedor de empleados lim olor y en buen estado. tapados y suficiente cantida	, despensadores de bebidas, () pios. () EMPLEADOS os, con luz bien ventilados, () pios, ordenados, ventilados, () d para el área. ()
de jardinería adecuado. 3. Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. () b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso () c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	máquinas de hielo, botes in 17 Tapetes de pisos y dre f) BAÑOS Y CUART 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es 19 Lockers de empleados libres de alimentos y mal o 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en bue g) PREPAPACIÓN I	de basura y otros equipos lin inajes limpios, sin obstrucció FOS DE LOCKERS DE y baños públicos, limpios, sec stado. to, comedor de empleados lim olor y en buen estado. tapados y suficiente cantida en estado.	, despensadores de bebidas, () npios. () EMPLEADOS os, con luz bien ventilados, () pios, ordenados, ventilados, () d para el área. ()
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. Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	máquinas de hielo, botes in 17 Tapetes de pisos y dre 17 Tapetes de pisos y dre 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es 19 Lockers de empleados libres de alimentos y mai o 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en buo 19 El cliente preparo adeservicios de fumigación co	de basura y otros equipos lininajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE la baños públicos, limpios, secestado. comedor de empleados limpior y en buen estado. tapados y suficiente cantida en estado. POR PARTE DEL CLIEI cuadamente el área para podorrespondientes.	, despensadores de bebidas, () pios. () EMPLEADOS os, con luz bien ventilados, () pios, ordenados, ventilados, () d para el área. () NTE der llevar a cabo los ()
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. E Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9. Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	máquinas de hielo, botes of 17 Tapetes de pisos y dre f) BAÑOS Y CUAR 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es 19 Lockers de empleados y libres de alimentos y mal of 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en bue g) PREPAPACIÓN 22 El cliente preparo ade servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	de basura y otros equipos lininajes limpios, sin obstrucció TOS DE LOCKERS DE la baños públicos, limpios, sectado. 1, comedor de empleados limpior y en buen estado. 1, tapados y suficiente cantida en estado. POR PARTE DEL CLIE 1, cuadamente el área para pocudamente	, despensadores de bebidas, () pios. () EMPLEADOS os, con luz bien ventilados, () pios, ordenados, ventilados, () d para el área. () NTE der llevar a cabo los () llaves de acceso. ()
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 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	máquinas de hielo, botes of 17 Tapetes de pisos y dre f) BAÑOS Y CUAR 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es 19 Lockers de empleados y libres de alimentos y mal of 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en bue g) PREPAPACIÓN 22 El cliente preparo ade servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	de basura y otros equipos lininajes limpios, sin obstrucció FOS DE LOCKERS DE	, despensadores de bebidas, () pios. () EMPLEADOS os, con luz bien ventilados, () pios, ordenados, ventilados, () d para el área. () NTE der llevar a cabo los () llaves de acceso. ()
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. Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos. 10. Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	máquinas de hielo, botes of 17 Tapetes de pisos y dre 18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es 19 Lockers de empleados y libres de alimentos y mai capa y 21 Inspeccionadas en bue g PREPAPACIÓN 12 El cliente preparo adeservicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú 24 Se verificó el reporte o	de basura y otros equipos lininajes limpios, sin obstrucció FOS DE LOCKERS DE	, despensadores de bebidas, () pios. () EMPLEADOS os, con luz bien ventilados, () pios, ordenados, ventilados, () d para el área. () NTE der llevar a cabo los () llaves de acceso. () uimiento correspondiente. ()

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

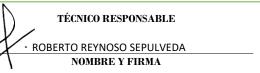
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S.	ANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA DE A&B GSC	- SERVICIO	ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
	- •	CORRECTIVO	
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS TELÉFONO:	- -	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:		T IILVERTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 500, DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	,000 ppm) riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TRA'	TADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA DE A&B GSC		20 sps	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	ES DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructu	uras y prácticas incorrec	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el có	digo correspondiente a la ac	ción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	,	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.		s y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y bue	
Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ondiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		je, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado.		najes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. () b) ALMACENES	f) BAÑOS V CHAR	TOS DE LOCKERS DE I	CAADI FADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()			.,
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen es		oler and an alexandria des
	•	, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	19 Lockers de empleados libres de alimentos y mal o	, comedor de empleados lim	
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	19 Lockers de empleados libres de alimentos y mal o	i, comedor de empleados lim olor y en buen estado. tapados y suficiente cantida	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	19 Lockers de empleados libres de alimentos y mal d 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en bud	i, comedor de empleados lim olor y en buen estado. tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	19 Lockers de empleados libres de alimentos y mal d 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en bud g) PREPAPACIÓN 22 El cliente preparo ade	o, comedor de empleados lim olor y en buen estado. tapados y suficiente cantidad en estado. POR PARTE DEL CLIEI cuadamente el área para poc	d para el área. () ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	19 Lockers de empleados libres de alimentos y mal o 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en buc g) PREPAPACIÓN 22 El cliente preparo adeservicios de fumigación co	o, comedor de empleados lim olor y en buen estado. tapados y suficiente cantidad en estado. POR PARTE DEL CLIEI cuadamente el área para poc	d para el área. () () VTE er llevar a cabo los ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	19 Lockers de empleados libres de alimentos y mal o 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en buc g) PREPAPACIÓN o 22 El cliente preparo ade servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	o, comedor de empleados lim plor y en buen estado. tapados y suficiente cantidade en estado. POR PARTE DEL CLIEI cuadamente el área para pod prrespondientes.	d para el área. () VTE ler llevar a cabo los () llaves de acceso. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	19 Lockers de empleados libres de alimentos y mal o 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en buc g) PREPAPACIÓN o 22 El cliente preparo ade servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	o, comedor de empleados lim plor y en buen estado. tapados y suficiente cantidad en estado. POR PARTE DEL CLIEI cuadamente el área para pod prrespondientes. n área o alacena por falta de	d para el área. () VTE ler llevar a cabo los () llaves de acceso. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	19 Lockers de empleados libres de alimentos y mal o 20 Basureros con tapas y 21 Inspeccionadas en buc g) PREPAPACIÓN 22 El cliente preparo adeservicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú 24 Se verificó el reporte o	o, comedor de empleados lim plor y en buen estado. tapados y suficiente cantidad en estado. POR PARTE DEL CLIEI cuadamente el área para pod prrespondientes. n área o alacena por falta de	d para el área. () VTE er llevar a cabo los () llaves de acceso. () uimiento correspondiente. ()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DIRECCIÓN OP	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	✓ CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
	PRODUCTOS UTILIZADOS	cultury Quintura noo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50 DOSIS: Para la desinfección de superficies con altrontaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	20,000 ppm) to riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 % generación con un 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien por litro de agua I FORMULA: Cada litro contien Didecil Dimetil Cl Vehículo c. b. p	
AREAS TR	ATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA DIRECCIÓN OP	Ont	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc reporducción de plagas.	cturas y prácticas incorrectas del almacenaje, qu	ue contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el	código correspondiente a la acción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en bue 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y bu	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarj	as, despensadores de bebidas, ()
de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos l 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucc	· ·
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	 Baños de empleados y baños públicos, limpios, s libres de olor y en buen estado. 	ecos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 Lockers de empleados, comedor de empleados li libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 	impios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantic	dad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLI	ENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadamente el área para p	oder llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación correspondientes. 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta o	de llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el se	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.		
. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()		



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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA DIRECCION GSC		ASESORÍA	9 (CONTO) the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	_	CORRECTIVO	·
TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:			N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alt contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros o FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00,000 ppm) to riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TR. EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	<mark>AT</mark> ADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA DIRECCION GSC			cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc reporducción de plagas.	turas y prácticas incorred	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el	código correspondiente a la ac	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	1	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()		as y bancos limpios y en buen	
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()		n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.		de basura y otros equipos lim enajes limpios, sin obstrucción	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	18 Baños de empleados libres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, sec stado	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleado:	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas y	olor y en buen estado. , tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.			
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación co	•	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).		ún área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	J	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANITIZA	ACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BACK DE RECEPCIÓN OP DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OF TELÉFONO: ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN COASIS PALM / OP BACK DE RECEPCIÓN OP ANGLO SAN CL es un Cuaternar con una concentración del 50% (DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene:	PRO io de Amonio de cuarta generacio equivalente a 500,000 ppm) uperficies con alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo es un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a o en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ra la sanitización de superficies.
TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS Cuaternario de amonio de cuarta b. p	a generación 50 % Vehío 100 %		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BACK DE RECEPCIÓN OP	termino	H H	ecialists
OBSERVACIONES/REC	COMENDACIONES DE SANE	EAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	FUNDA C)ORDENAR	a D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de reporducción de plagas.	efectos en estructuras y prácticas	s incorrectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ater			notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin m () 16 Alacenas de máquinas de hi	Y LOBBY redes mesas y bancos limpios y en buen nal olor, con ventilación adecuada y buer e almacenaje, estantería, cajones, tarjas, ielo, botes de basura y otros equipos lim pisos y drenajes limpios, sin obstrucción	na iluminación. () despensadores de bebidas, () pios.
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	f) BAÑOS () 18 Baños de e () libres de olor y	Y CUARTOS DE LOCKERS DE E mpleados y baños públicos, limpios, sec en buen estado. empleados, comedor de empleados lim	os, con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros o	ntos y mal olor y en buen estado. con tapas y tapados y suficiente cantidad	l para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.		adas en buen estado. PACIÓN POR PARTE DEL CLIEN	()
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	servicios de fur () 23 Falto por fu	reparo adecuadamente el área para pod migación correspondientes. umigar algún área o alacena por falta de el reporte de servicio para checar el seg	llaves de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	2	()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()		.,

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CCIÓN Y SANITIZA	ACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BACK DE RECEPCIÓN GSC DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL O TELÉFONO: ASPERSIÓN CDLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS ANGLO SAN CL es un Cuaternari con una concentración del 50% (o DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 n FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	PRO io de Amonio de cuarta generació equivalente a 500,000 ppm) aperficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO DUCTOS UTILIZADOS PHARMA GREEN generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien por litro de agua po FORMULA:	
OTROS		, saledo e s. p	100 /6
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BACK DE RECEPCIÓN GSC	termino	tion spe	COI ecialists
	OMENDACIONES DE SANE		E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de reporducción de plagas.	sfectos en estructuras y prácticas	incorrectas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren aten	ción y anotamos el código correspondie	ente a la acción en cuadro sombreado a	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	15 Áreas sin m () 16 Alacenas de máquinas de hi 17 Tapetes de ()	edes mesas y bancos limpios y en buer al olor, con ventilación adecuada y bue e almacenaje, estantería, cajones, tarja- elo, botes de basura y otros equipos lir pisos y drenajes limpios, sin obstrucció Y CUARTOS DE LOCKERS DE	ena iluminación. () s, despensadores de bebidas, () mpios. ()
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de er () libres de olor y () 19 Lockers de	mpleados y baños públicos, limpios, sei en buen estado. empleados, comedor de empleados lin itos y mal olor y en buen estado.	cos, con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() 21 Inspecciona	on tapas y tapados y suficiente cantida idas en buen estado. ACIÓN POR PARTE DEL CLIE	()
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente pr servicios de fun () 23 Falto por fu	reparo adecuadamente el área para po nigación correspondientes. migar algún área o alacena por falta de el reporte de servicio para checar el seg	der llevar a cabo los ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	25 Otros. () () ()		()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	ANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	a so se a trail
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLOS COLABORADORES OP	✓ ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	✓ PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cua con una concentración del 50% (equivalente a 500,0 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto recontaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00 ppm) generación con una iesgo de 200,000 ppm) agua. DOSIS: Saneamien	
AREAS TRAT	ADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION PASILLOS COLABORADORES OP	Ont ination spe	colists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur reporducción de plagas.	as y prácticas incorrectas del almacenaje, qu	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el cód	igo correspondiente a la acción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en bue 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y bu	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarja	s, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos li 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstruccio	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, se libres de olor y en buen estado.	ecos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 Lockers de empleados, comedor de empleados lir libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 	npios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantida	ad para el área. ()
	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadamente el área para po	oder llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación correspondientes. 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de	
	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el se	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.		
12 Áreas in mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()		

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

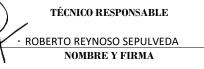
CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC PASILLOS COLABORADORES GSC	✓	ASESORÍA	Ofcencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cua con una concentración del 50% (equivalente a 500,00 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto ris contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00 ppm) esgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TRAT	ADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\frown	
PASILLOS COLAB <mark>OR</mark> ADORES GSC	\smile	⊦ ∺-	-
the second second second			ot a linka
tue bezt exterm	IUCITIC	ĭu zbe	scicilists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA (C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
	-)		
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur reporducción de plagas.	as y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códi	go correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	1	
		as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacen	aje, estantería, cajones, tarjas	s, despensadores de bebidas, ()
		de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES	·	TOS DE LOCKERS DE	
	18 Baños de empleados libres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, seo stado.	cos, con luz bien ventilados, ()
	 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal 	s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ()
	•	r tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
		ecuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
	servicios de fumigación c 23 Falto por fumigar algu	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	e llaves de acceso. ()
		de servicio para checar el seg	
	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			

13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC SUBESTACIÓN ELÉCTRICA GSC	ASESORÍA	Steen COntrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	✓ CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	✓ PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539 Cancun, Quintana Roo
	PRODUCTOS UTILIZADOS	curcur, quintana noo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 5 DOSIS: Para la desinfección de superficies con a contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	500,000 ppm) generación con una o dto riesgo de 200,000 ppm) s de agua. DOSIS: Saneamiento	es un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a la sanitización de superficies. uro de Amonio 20 % 100 %
AREAS TI	RATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SUBESTACIÓN ELÉCTRICA GSC	nination spe	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	ONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estru reporducción de plagas.	ucturas y prácticas incorrectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos e	el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado an	otamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen e	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas,	* *
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos lim 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	 Baños de empleados y baños públicos, limpios, seco libres de olor y en buen estado. 	s, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleados, comedor de empleados limp	ios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad	para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIEN	TE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.		
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo adecuadamente el área para pode servicios de fumigación correspondientes. 	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de () ellos (cajas de cartón).	23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de l 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()		
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()		

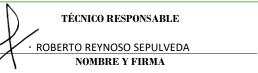


13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SUBESTACIÓN ELÉCTRICA TORRE A		ASESORÍA	9 recontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	_	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TELEFORO.			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
	500,000 ppm) alto riesgo de os de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	TRATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SUBESTACIÓN ELÉCTRICA TORRE A	(O		
			2010111212
OBSERVACIONES/RECOMENDACI	IONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estr reporducción de plagas.	ructuras y prácticas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos	el código correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	· · · · · ·	sas y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()		on ventilación adecuada y bue laje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, botes	s de basura y otros equipos lim	pios.
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y dr	renajes limpios, sin obstrucció	n o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	RTOS DE LOCKERS DE I	MPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen e 19 Lockers de empleado	estado. os, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal	l olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bu		()
con suficiente ventilación.		POR PARTE DEL CLIE	
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	- C		
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo ad servicios de fumigación o	ecuadamente el área para pod correspondientes.	er llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de () ellos (cajas de cartón).	23 Falto por fumigar alg	ún área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	24 Se verifico el reporte	. uc sei vicio para cilecar ei seg	ulmiento correspondiente. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	23. 3.33.		()
y en buen estado.	-		
12 Areas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()	-		



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

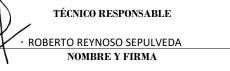
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SUBESTACIÓN ELÉCTRICA PIRÁMIDE	ASESORÍ	
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	CORRECT	
TELÉFONO:	PREVENT	l l
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTOS UTILIZA	ADOS Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio con una concentración del 50% (equivalente a DOSIS: Para la desinfección de superficies con contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litr FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	a 500,000 ppm) a lato riesgo de cos de agua. 50 % Vehículo c. generaci 200,000 DOSIS: 5 por litro FORMU Cada lit	Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml de agua para la sanitización de superficies. LA: ro contiene: Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS		
UTENSILIOS DIVERSOS		100
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SUBESTACIÓN ELÉCTRICA PIRÁMIDE	(-)(-)	
the pest exten	minotion :	specialists —
OBSERVACIONES/RECOMENDAC	IONES DE SANEAMIENTO/HIGIE	NE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOI	LVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en est	ructuras y prácticas incorrectas del alma	cenaje, que contribuven al anidamiento v
reporducción de plagas.	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamo	• .	sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	e) BARES Y LOBBY 14 Techos, paredes mesas y bancos limp	oios y en buen estado. ()
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, con ventilación ac	lecuada y buena iluminación. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	16 Alacenas de almacenaje, estanteria, o máquinas de hielo, botes de basura y otr	cajones, tarjas, despensadores de bebidas, () os equipos limpios.
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios,	sin obstrucción o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LO	CKERS DE EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	18 Baños de empleados y baños público	<u> </u>
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comedor de e	empleados limpios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen 20 Basureros con tapas y tapados y sufic	estado.
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.		
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo adecuadamente el servicios de fumigación correspondiente 	s
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	 Falto por fumigar algún área o alacer Se verificó el reporte de servicio para 	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()		
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()		

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECC	ÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CAMERINOS GRAND SALÓN	✓ ASESORÍA SPECIONALIST
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS	
TELÉFONO:	PREVENTIVO 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 con una concentración del 50% (equi DOSIS: Para la desinfección de super contaminación, se recomienda 1 ml p FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta gen b. p	generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) pra l litros de agua. DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
A	REAS TRATADAS
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	
CAMERINOS GRAND SALÓN	
the pest ext	<u>stminatio</u> n specialists
OBSERVACIONES/RECOM	ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNI	DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
	,
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defect reporducción de plagas.	s en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención	anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY
 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 	() 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. () 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	() 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, () máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.
de jardinería adecuado.	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	S PAÑOS V CHAPTOS DE LOCVERS DE FAMBLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS () 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	() libres de olor y en buen estado.
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, () libres de alimentos y mal olor y en buen estado.
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	() 21 Inspeccionadas en buen estado.
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	() 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()



área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SAI	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP GRAND SALÓN	_	✓	ASESORÍA	9 TOCONTION the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL	OASIS PALM	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN CDLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaterna con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de contaminación, se recomienda formULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuar b. p	(equivalente a 500,000 superficies con alto rie: 1 ml para 1 litros de ag ta generación) ppm) sgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
	AREAS TRATA	DAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS				
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION			\frown	
GRAND SALÓN		\smile		-
No. of the second				-1-11-5-
the pest ex	rtermi	nous	sels n <u>s</u>	SCICILISES
OBSERVACIONES/RE	COMENDACIONES	DE CANEAMIEN	TO/HICIENE	
ODSER VACIONES/RE	COMENDACIONES	DE SAICEAUTE	(10/IIIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PRO	OFUNDA C)	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, o reporducción de plagas.	defectos en estructuras	s y prácticas incorrec	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren at	ención y anotamos el código	o correspondiente a la ad	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBB\	1	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción			as y bancos limpios y en buen	
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.			de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()	r Tapetes de pisos y die	eriajes iliripios, siri obstruccio	To intilidados ()
b) ALMACENES		f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso		bres de olor y en buen e 9 Lockers de empleado:	stado. s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		bres de alimentos y mal) Basureros con tapas y	olor y en buen estado. r tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,		L Inspeccionadas en bu		()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	_	σ) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEI	NTF
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	_			
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.		 El cliente preparo ade ervicios de fumigación co 	ecuadamente el área para pod orrespondientes.	er llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).			ín área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO		5 Otros.	and the paragraphic of the parag	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	() –			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO :	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALÓN COBÁ	_	ASESORÍA	9100000101 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	_	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TELLIONO,			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 5 DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p AREAS TE	00,000 ppm) Ito riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	F		
ÚTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SALÓN COBÁ		nt.	col
the pest extern	niootic	30.500	ecialists —
1110 30 30 000011	111111111111111111111111111111111111111	2 1 2 2	3 (1 (2 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	ONES DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
	,	,	<u> </u>
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estru	cturas y prácticas incorrec	ctas del almacenaje, qu	e contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.	La della companya di sata a la ca	si faran ayada sa sa basa da	
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos e	• .		anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	e) BARES Y LOBBY	as y bancos limpios y en bue	n estado. ()
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, cor	n ventilación adecuada y bue	ena iluminación. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		ije, estanteria, cajones, tarja de basura y otros equipos lii	s, despensadores de bebidas, () mpios.
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y dre	enajes limpios, sin obstrucció	ón o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	· · · · ·	y baños públicos, limpios, se	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen es		npios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal	olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERIA		tapados y suficiente cantida	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu		()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo ade servicios de fumigación co	cuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar algú	in área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el se	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25 Otros.		()
y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()	-		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFI	ECCIÓN Y SAN	ITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALÓN COZUMEL DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTE TELÉFONO: ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN COASIS PARA LA desinfección de contaminación, se recomienda FORMULA: Cada litro contiene:	nario de Amonio de cuarta % (equivalente a 500,000 p e superficies con alto riesgo	PRODUCTO generación pm) o de	generación con una c 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	Proposition of the pest extermination specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 775 Cancun, Quintana Roo s un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a la sanitización de superficies.
TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS TROS Cada intro contrene: Cuaternario de amonio de cua	rta generación 50 100	% Vehículo c. %	Cada litro contiene: Didecil Dimetil Clore Vehículo c. b. p	20 % 100 %
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SALÓN COZUMEL	xtermir	ratio	an spe	cialists
OBSERVACIONES/RI	ECOMENDACIONES D	E SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PR	OFUNDA C)OF	RDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, reporducción de plagas.	, defectos en estructuras y	prácticas incorre	ctas del almacenaje, que (contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren a	itención y anotamos el código co	orrespondiente a la a	cción en cuadro sombreado an	otamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	() 147 154 () 164 máq	Áreas sin mal olor, co Alacenas de almacen uinas de hielo, botes	Y as y bancos limpios y en buen e on ventilación adecuada y buen aje, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos limp enajes limpios, sin obstrucción	a iluminación. () despensadores de bebidas, () pios.
b) ALMACENES		BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
 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 	() libre () 19 l	s de olor y en buen e ockers de empleado	y baños públicos, limpios, seco estado. es, comedor de empleados limp olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA	20 E	Basureros con tapas	y tapados y suficiente cantidad	
 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa 		nspeccionadas en bu	en estado. POR PARTE DEL CLIEN	TE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	servi	cios de fumigación c	·	
 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). 			ún área o alacena por falta de l de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 0	Otros.		()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP EL BUFFET DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OA TELÉFONO: TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (ec DOSIS: Para la desinfección de sup contaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	PRODUCTOS UT de Amonio de cuarta generación quivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de la para 1 litros de agua. generación 50 % Vehículo c. 100 %	SESORÍA ORRECTIVO REVENTIVO Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	AREAS TRATADAS	
AREA TOTAL DE SANITIZACION EL BUFFET	COf	specialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	MENDACIONES DE SANEAMIENTO/ INDA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defo reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorrectas c	lel almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenci		en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	() 16 Alacenas de almacenaje, es máquinas de hielo, botes de ba 17 Tapetes de pisos y drenajes ()	ilación adecuada y buena iluminación. () tantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, () sura y otros equipos limpios. limpios, sin obstrucción o inundados ()
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleados y baño () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, com	edor de empleados limpios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y 20 Basureros con tapas y tapac	en buen estado. los y suficiente cantidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() 21 Inspeccionadas en buen est () g) PREPAPACIÓN POR	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	22 El cliente preparo adecuada servicios de fumigación corresp 23 Falto por fumigar algún área	mente el área para poder llevar a cabo los ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()	

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

RECIBIO SERVICIO

	CONST	CANCIA DE DESI	NFECCIÓN Y SAI	NITIZACIÓ:	N		
FECHA:	31 DE MAYO 202	23.		SERVICIO	RECIBIDO		
	NTO: OASIS PALM / OP			✓	ASESORÍA	Ofconton the pest extermination speciali) sts
,		H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR	HOTEL OASIS PALM	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTR	
TELÉFONO:				✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020	
						Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7 Cancun, Quintana Roo	753
				PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancuit, Quintana Noo	_
COLC MICF FUMI TERM	Jersión Ocación de Cebos Ronización Iigación Monebulización Mpas	con una concentración d DOSIS: Para la desinfec		o ppm) sgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient		
EQUIPAMIENTOS	DIVERSOS		AREAS TRATA	DAS		_	
UTENSILIOS DIVER ÁREA TOTAL DE SA BITES FOOD HALL	rsos A <mark>nitizacio</mark> n	ee		0	nt	rol	
	- 111	s bear	CAUSIIIII	I IUIUR	Vit 2he	SCICIII272	
		OBSERVACION	ES/RECOMENDACIONES	DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE		_
CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA C)	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS	
							_
Este reporte es c reporducción de		ra identificar deficiencias sani	tarias, defectos en estructura:	s y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y	
	INSTRUCCIONES: Marcamo	os con una (x) los conceptos que requ	lieren atención y anotamos el código	o correspondiente a la ac	cción en cuadro sombreado a	inotamos las recomendaciones,	
a) ÁREAS EXTERI	IORES			e) BARES Y LOBBY	1		
1 Área de carga y desca frecuente de basura.	arga cámaras de basura, botes d	de basura c/tapa ajustada, remoción			as y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue		
2 Área sin desperdicios		tro de las estructuras, estancada	() 16	5 Alacenas de almacena	aje, estantería, cajones, tarjas	, despensadores de bebidas, ()	
de jardinería adecuado.	ente favorables a la anidación d	e insectos o roedores, mantenimeint			de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció		
	entanas, paredes, estructuras, n	nallas en buen estado.	()	~			
b) ALMACENES				•	TOS DE LOCKERS DE		
 Almacenes limpios, or Almacén de bebidas l 	organizados, libres de cartones v limpios y organizado.	acios, basura.		3 Baños de empleados bres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, seo stado.	cos, con luz bien ventilados, ()	
6 Objetos almacenados	s a una altura mínima de 15 cm	del piso		9 Lockers de empleado: bres de alimentos y mal	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()	
c) COCINA Y PAN	NADERÍA				tapados y suficiente cantida	d para el área. ()	
	es y drenajes limpios, bien repara	ados, áreas sin mal olor,	() 2:	1 Inspeccionadas en bu	en estado.	()	
	uipos para la reparación de alim		()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE	
	le alimentos consufiente ventila Juinas de hielo, oficinas y sus alro		() 22	2 El cliente preparo ade	ecuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()	
y limpios libres de residu	uos de alimentos. os equipos sin residuos de alimei	ntos v objetos encima de		ervicios de fumigación co	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ()	
ellos (cajas de cartón).	- 14a.bos s.ii residaos de ailliei	, sojetos enemia de			de servicio para checar el seg		
d) COMEDOR Y (CENTROS DE CONSUM	0	25	5 Otros.		()	
11 Techos, paredes, me y en buen estado.	esas, sillas, bancos, pisos, drena	ijes, equipos limpios	()				
12 Áreas sin mal olor, c	con ventilación adecuada y buer		() _				

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECC	IÓN Y SANITIZACIÓN	1	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO R	ECIBIDO	oregocootrol
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP TERRAZA DOS LUNAS	✓	ASESORÍA	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS	S PALM	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTOS	UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equ DOSIS: Para la desinfección de super contaminación, se recomienda 1 ml p FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta ger b. p	ivalente a 500,000 ppm) rficies con alto riesgo de para 1 litros de agua.	generación con una con 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en	n Cuaternario de Amonio de cuarta centración del 20% (equivalente a general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a sanitización de superficies. de Amonio 20 % 100 %
	AREAS TRATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS			L.
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\sim $+$	\sim
TERRAZA DOS LUNAS	1001	H	\circ
the pest ext	erminatio	n sper	cialists
OBSERVACIONES/RECOM	IENDACIONES DE SANEAMIENT	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	TDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec reporducción de plagas.	os en estructuras y prácticas incorrecta	as del almacenaje, que con	tribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención	y anotamos el código correspondiente a la acci-	ón en cuadro sombreado anota	nos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 		y bancos limpios y en buen esta ventilación adecuada y buena ilu	
Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	e, estantería, cajones, tarjas, desp e basura y otros equipos limpios.	
de jardinería adecuado.	17 Tapetes de pisos y drena	ajes limpios, sin obstrucción o in	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()		
b) ALMACENES		OS DE LOCKERS DE EMF	<u>'</u>
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	() 18 Baños de empleados y b () libres de olor y en buen esta	paños públicos, limpios, secos, co ado.	on luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 19 Lockers de empleados, o libres de alimentos y mal olo	comedor de empleados limpios, or v en buen estado.	ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	apados y suficiente cantidad par	a el área. ()
 Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 	() 21 Inspeccionadas en buen	ı estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	g) PREPAPACIÓN P	OR PARTE DEL CLIENTE	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	() 22 El cliente preparo adecu	uadamente el área para poder lle	evar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	servicios de fumigación corr () 23 Falto por fumigar algún	respondientes. área o alacena por falta de llave	s de acceso.
ellos (cajas de cartón).		e servicio para checar el seguimie	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	()		
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCL	A DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP THE WHITI	E BOX OP	_	ASESORÍA	STECCHOOLIO the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN,			CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	·	_	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS CONTA MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN Cada	LO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de c ma concentración del 50% (equivalente a 500 S: Para la desinfección de superficies con alto uninación, se recomienda 1 ml para 1 litros d MULA: litro contiene: ernario de amonio de cuarta generación	0,000 ppm) o riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
	AREAS TRA	TADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	000		ΩŦ.	
THE WHITE BOX OP		\sim	: H	-
the	oe <u>st extern</u>	ninatio	sds ug	ecialists
	OBSERVACIONES/RECOMENDACION	IES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)L	IMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identific reporducción de plagas.	ar deficiencias sanitarias, defectos en estruct	uras y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x)	los conceptos que requieren atención y anotamos el c	ódigo correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBB	Y	
 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/ta frecuente de basura. 	pa ajustada, remoción ()		as y bancos limpios y en buer In ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estr	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	16 Alacenas de almacen	aje, estantería, cajones, tarja:	, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o r de jardinería adecuado.	oedores, mantenimeintos		de basura y otros equipos lir enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buer	n estado. ()			
b) ALMACENES			TOS DE LOCKERS DE	'
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura5 Almacén de bebidas limpios y organizado.	. ()	 18 Baños de empleados libres de olor y en buen e 	y baños públicos, limpios, se estado.	cos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	()	 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal 	s, comedor de empleados lin	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		•	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas si	n mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bu	ien estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpio:	s y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en	puen estado ()	22 El cliente preparo ade	ecuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objeto:		servicios de fumigación c		
ellos (cajas de cartón).	()		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO		25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos l y en buen estado.	impios ()	-		
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación				
 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, est 	antería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓN	1	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO R	ECIBIDO	osoosootsol
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CAREYES	✓	ASESORÍA	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS	UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50% DOSIS: Para la desinfección de superficies con altrocontaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	0,000 ppm) o riesgo de le agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	ATADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\neg E	
CAREYES	\rightarrow	- 1-	-
the second second			-1 - 11 - 1 -
the pest extern	nnauo	iu zbe	scionists .
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	NES DE SANEAMIENT	O/HICIENE	
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	NES DE SANCAMIENT	OMIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc reporducción de plagas.	turas y prácticas incorrecta	as del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el c	código correspondiente a la acci	ón en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	14 Techos, paredes mesas	y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	 Áreas sin mal olor, con v Alacenas de almacenaje 		
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de 17 Tapetes de pisos y drena		
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y dieni	ajes iiiripios, siii obstruccioi	i o munuados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTO	OS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	18 Baños de empleados y b		os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen esta 19 Lockers de empleados, o		oios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olo 20 Basureros con tapas y ta	•	l para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en buen		()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN P		
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.			
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo adecu servicios de fumigación corr 		er llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	23 Falto por fumigar algún 24 Se verificó el reporte de		
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	,	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()			. 1
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DES	INFECCIÓN Y SAI	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LA CANTINA		 	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIO	OR HOTEL OASIS PALM	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN COn una concentración DOSIS: Para la desinficantaminación, se rec FORMULA: Cada litro contiene:	0) ppm) sgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
	AREAS TRATA	DAS	1	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS				
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\wedge	\cap T	\cap
LA CANTINA		\vee	t H	-
the nest	extermi	ootic	100 5000	vrimliete
1118 5631	VO.A. (VO.IIIIIII	1 1001010	VI 1 2 12V	2717111212
OBSERVACIO	NES/RECOMENDACIONES	DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA	PROFUNDA C)	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sa reporducción de plagas.	nitarias, defectos en estructuras	s y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que re	equieren atención y anotamos el código	o correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES		e) BARES Y LOBB	1	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoció			as y bancos limpios y en buen	
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada			n ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenime de jardinería adecuado.			de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	•
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	()			
b) ALMACENES		f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.5 Almacén de bebidas limpios y organizado.		 Baños de empleados bres de olor y en buen e 	y baños públicos, limpios, sec estado	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 19	9 Lockers de empleado	s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		bres de alimentos y mal) Basureros con tapas y	olor y en buen estado. , tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	() 21	L Inspeccionadas en bu	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	() 22	2 El cliente preparo ade	ecuadamente el área para por	ler llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	Se	ervicios de fumigación c	orrespondientes.	
 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). 			ún área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25	5 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()	<u>-</u>	<u> </u>	

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	Y SANITIZACIĆ	ON	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SPORT BAR		ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	_	CORRECTIVO	
TELÉFONO:		PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TELEFORO:			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio con una concentración del 50% (equivalente a DOSIS: Para la desinfección de superficies con contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litre FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	500,000 ppm) alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
	TRATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS		_	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\sim t	
SPORT BAR			
	~~	1. 1.5.	
the pest extern	minatic	2012 010	zciolists —
OBSERVACIONES/RECOMENDACI	IONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en est	ructuras y prácticas incorre	ectas del almacenaje, qu	e contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos			anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	e) BARES Y LOBB	sas y bancos limpios y en bue	n estado. ()
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, co	on ventilación adecuada y bue	ena iluminación. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		naje, estantería, cajones, tarja s de basura y otros equipos liı	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y de	renajes limpios, sin obstrucció	ón o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAF	RTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		s y baños públicos, limpios, se	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen	estado. os, comedor de empleados lin	npios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y ma	l olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA		y tapados y suficiente cantida	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en b		()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	I POR PARTE DEL CLIE	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo ad servicios de fumigación o 	lecuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar alg	gún área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).		e de servicio para checar el se	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25 Otros.		()
y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP COFFEE & ME DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OA TELÉFONO: TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS DIROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (ec DOSIS: Para la desinfección de sup contaminación, se recomienda 1 m FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta g b. p	CORRECTIVO PREVENTIVO PRODUCTOS UTILIZADOS PRODUCTOS UTILIZADOS PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amgunivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de di para 1 litros de agua. PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amgeneración con una concentración del 20% (a 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a appor litro de agua para la sanitización de superformula:	equivalente a razón de 1 a 2 ml
	AREAS TRATADAS	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION COFFEE & ME	termination specialist	S
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU		
reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamie	
	ón y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones	,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	e) BARES Y LOBBY 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena illuminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados () f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS	()
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado.	()
c) COCINA Y PANADERÍA	ilores de alimentos y mai olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() 21 Inspeccionadas en buen estado. () g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	()
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente.	()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	() () ()	

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	IÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP MAKITACO DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS TELÉFONO:	SERVICIO RECIBIDO ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO SERVICIO RECIBIDO LIC. 046 AQ 23 005 2020
TIPOS DE APLICACIÓN ANGLO SAN CL es un Cuaternario de la 1800 de	
ASPERSIÓN COLDCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ASPERSIÓN Con una concentración del 50% (equ DOSIS: Para la desinfección de supe contaminación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta ge b. p	ficies con alto riesgo de 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
	AREAS TRATADAS
MAKITACO UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION MAKITACO	ermination specialists
OBSERVACIONES/RECOM	IENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec reporducción de plagas.	tos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
	y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	e) BARES Y LOBBY () 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. () 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS
 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso 	() 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, () libres de alimentos y mal olor y en buen estado.
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa 	() 21 Inspeccionadas en buen estado. () () g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los () servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. () 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CCIÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP HEALTH BAR DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL O. TELÉFONO: ASPERSIÓN CDLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS DIROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (e DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 n FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	CORRECTIVO PREVENTIVO PRODUCTOS UTILIZADOS O de Amonio de cuarta generación equivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de nl para 1 litros de agua. PHARMA GREEN es un Cuaternario de generación con una concentración del 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se uti por litro de agua para la sanitización de FORMULA:	20% (equivalente a liza a razón de 1 a 2 ml
	AREAS TRATADAS	
AREA TOTAL DE SANITIZACION HEALTH BAR	termination speciali	sts
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	UNDA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS	
reporducción de plagas.	fectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al ani	
	ción y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomend	aciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	e) BARES Y LOBBY 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bemáquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()	() () bidas, ()
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	BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventila libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventil	
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() 21 Inspeccionadas en buen estado. () g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	()
o Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos ininipos y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondie	() () inte. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()	

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	ÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ISLA MUJERES DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS TELÉFONO: TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS DIROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equator de superior de contaminación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta ge b. p	PREVENTIVO N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo Amonio de cuarta generación ralente a 500,000 ppm) calcies con alto riesgo de rar 1 litros de agua. PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
	REAS TRATADAS
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION ISLA MUJERES	control ermination specialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec reporducción de plagas.	os en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención a) ÁREAS EXTERIORES	anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones, e) BARES Y LOBBY
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	() 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. () 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa 	() 21 Inspeccionadas en buen estado. () () g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los () servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. () 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	ANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAR SISAL	✓ ASESORÍA	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
OTROS	00 ppm) iesgo de agua. 50 % Vehículo c. 100 % generación con un 200,000 ppm) DOSIS: Saneamies por litro de agua p FORMULA: Cada litro contien Didecil Dimetil Cl Vehículo c. b. p	
AREAS TRAT	ADAS	
UTENSILIOS DIVERSOS		
ÁREA TOTAL DE S <mark>ANITIZACION</mark>		
BAR SISAL	\leftarrow \rightarrow \rightarrow	
the pest exterm	ination sp	zcialists -
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur reporducción de plagas.	as y prácticas incorrectas del almacenaje, qu	ue contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códi		a anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	e) BARES Y LOBBY 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en bue	en estado. ()
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y bu	uena iluminación. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarj máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos l	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucc	ión o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, s	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comedor de empleados li	mpios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal olor y en buen estado.	
	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantic	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLI	ENTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadamente el área para p	oder llevar a cabo los ()
	servicios de fumigación correspondientes. 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta o	
	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el se	
	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.		
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	CIÓN Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SNACK SISAL DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASTELÉFONO: TELÉFONO: ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (eq DOSIS: Para la desinfección de supcontaminación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta guaternario de amonio de cuarta guaternari	PREVE PRODUCTOS UTILI de Amonio de cuarta generación nivalente a 500,000 ppm) erficies con alto riesgo de para 1 litros de agua. PHA: generación 50 % Vehículo c. 100 %	PRÍA ECTIVO NTIVO N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	AREAS TRATADAS	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SNACK SISAL OPERDIA CHANGE (PROCEEDING ACHANGE)	MENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIG	specialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU		SOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe reporducción de plagas.		
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenció		dro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	e) BARES Y LOBBY () 14 Techos, paredes mesas y bancos l 15 Áreas sin mal olor, con ventilació () 16 Alacenas de almacenaje, estanter máquinas de hielo, botes de basura y 17 Tapetes de pisos y drenajes limpir () f) BAÑOS Y CUARTOS DE L	n adecuada y buena iluminación. () ía, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, () otros equipos limpios. os, sin obstrucción o inundados ()
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleados y baños púb () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, comedor o	licos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () de empleados limpios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en bu 20 Basureros con tapas y tapados y s	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	() 21 Inspeccionadas en buen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	() g) PREPAPACIÓN POR PAR	RIE DEL CLIENTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	22 El cliente preparo adecuadament servicios de fumigación correspondie 23 Falto por fumigar algún área o ala	ntes.
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio p	para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	25 Otros.	()
 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. $\,$

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANI	TIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SISAL DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL TELÉFONO:	OASIS PALM	SERVICIO SERVICIO	RECIBIDO ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO	Property of the pest extermination specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaterna con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de se contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuart b. p	(equivalente a 500,000 pp superficies con alto riesgo l ml para l litros de agua.	eneración m) de 6 Vehículo c.	generación con una c 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento	carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo s un Cuaternario de Amonio de cuarta concentración del 20% (equivalente a o en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml ca la sanitización de superficies. uro de Amonio 20 % 100 %
	AREAS TRATADA	s	_	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION SISAL	ctermin			
OBSERVACIONES/REC		SANEAMIEN DENAR	NTO/HIGIENE D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, d	defectos en estructuras y p	rácticas incorrec	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas. INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ate	ención y anotamos el código corr	respondiente a la ad	cción en cuadro sombreado an	otamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	() 14 Te 15 Ár () 16 Ala máqui	eas sin mal olor, co acenas de almacena nas de hielo, botes	as y bancos limpios y en buen e n ventilación adecuada y buen aje, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos limp enajes limpios, sin obstrucción	a iluminación. () despensadores de bebidas, () oios.
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Ba () libres () 19 Lo	ños de empleados de olor y en buen e ckers de empleado:	s, comedor de empleados limp	s, con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	20 Ba		olor y en buen estado. • tapados y suficiente cantidad en estado.	para el área. ()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	() 22 El servici	cliente preparo ade os de fumigación co Ito por fumigar algú verificó el reporte	POR PARTE DEL CLIEN ecuadamente el área para pode orrespondientes. ún área o alacena por falta de li de servicio para checar el segu	er llevar a cabo los () laves de acceso. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	ANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LOS AGAVES	✓ ASESORÍA	9 (CONTO) the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	CORRECTIVO	
TELÉFONO:	✓ PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:		N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
OTROS	00 ppm) iesgo de igua. 50 % Vehículo c. 100 % generación con u 200,000 ppm) DOSIS: Saneamie por litro de agua FORMULA: Cada litro contieu Didecil Dimetil C Vehículo c. b. p	N es un Cuaternario de Amonio de cuarta na concentración del 20% (equivalente a ento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml para la sanitización de superficies. ne: Cloruro de Amonio 20 % 100 %
AREAS TRAT	ADAS	
UTENSILIOS DIVERSOS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		
LOS AGAVES	\smile	-
the pest exterm	ination sp	SUCHER
ODCEDNIA GIONIZIA DECOMENDA A GIONE		
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIENTU/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur reporducción de plagas.	as y prácticas incorrectas del almacenaje, q	ue contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códi	igo correspondiente a la acción en cuadro combread	o anotamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	o anotanios las recomendaciones,
	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en bu	uen estado. ()
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y b 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tar	ouena iluminación. ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos	limpios.
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstruc	ción o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS D	E EMPLEADOS
	18 Baños de empleados y baños públicos, limpios,	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comedor de empleados	limpios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal olor y en buen estado.	
	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente canti	
con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CL	IENTÉ
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo adecuadamente el área para para para la servicios de fumigación correspondientes.	poder llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta	
	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el s	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25 Otros.	()
y en buen estado.		
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	IÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP KUXTAL DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS TELÉFONO: TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de con una concentración del 50% (equator del 50% (equator del 50% (equator del 50%)) COLUCACIÓN DE CEBOS COL	PRODUCTOS UTILIZADOS Amonio de cuarta generación valente a 500,000 ppm) Cicies con alto riesgo de ara 1 litros de agua. PROBUCTOS UTILIZADOS PRODUCTOS UTILIZADOS PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
	REAS TRATADAS
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION KUXTAL	control ermination specialists
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
reporducción de plagas.	os en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención a) ÁREAS EXTERIORES	anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones, e) BARES Y LOBBY
a) AREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	() 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. () 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	() 21 Inspeccionadas en buen estado.
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
9. Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10. Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	() 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	25 Otros. () () () ()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	Y SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP COCINA CENTRAL	✓ ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	✓ CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	✓ PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonic con una concentración del 50% (equivalente se possible possi	a 500,000 ppm) n alto riesgo de ros de agua. generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	IRATADAS	_
UTENSILIOS DIVERSOS		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		
COCINA CENTRAL	-	-
the second secon		-t - It-s-
tue best exter	<u>minatio</u> n spe	SCICULISES.
ORSERVACIONES/RECOMENDAC	ZIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
OBSERVACIONES ACCOMENDATE	JOINES DE SANDAMIENTO/INOIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en es	tructuras y prácticas incorrectas del almacenaie, que	contribuyan al anidamiento y
reportucción de plagas.	n ucturas y praeticas incorrectas dei annacenaje, que	contribuyen a anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamo	os el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buer	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas,	despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos lim 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucciór	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE E	<u>'</u>
 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 	 Baños de empleados y baños públicos, limpios, sec libres de olor y en buen estado. 	os, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 Lockers de empleados, comedor de empleados lim libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad	l para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con sufficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIEN	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadamente el área para pod	er llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10. Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación correspondientes. 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para checar el segu	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.		
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()	-	
. , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		

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

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC ALMA BY BENAZUZA	 	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN CULUCACIÓN DE CEBUS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cua con una concentración del 50% (equivalente a 500,00 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto ric contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00 ppm) iesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TRAT	ADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\sim t	
ALMA BY BENAZ <mark>UZ</mark> A			
the pest exterm	matic	sals us	scicilists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
ODATE ASSEDDAN DIDINITIEZA INCIPONDA	JORDENAR	D)DESOLVAR	Ejornos
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur reporducción de plagas.	as y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códi	go correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	1	
		as y bancos limpios y en buen n ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacen	aje, estantería, cajones, tarjas	, despensadores de bebidas, ()
de jardinería adecuado.		de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	· ·	TOS DE LOCKERS DE I	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen e		
	 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal 	s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIEI	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		ecuadamente el área para pod	der llevar a cabo los ()
	servicios de fumigación c 23 Falto por fumigar algu	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ()
		de servicio para checar el seg	uimiento correspondiente. ()
	25 Otros.		()
11. Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			

13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	CIÓN Y SAN	IITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.		SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC COCOA		✓	ASESORÍA	9 recontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OAS	SIS SENS	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		✓	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
				Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
		PRODUCTO	OS UTILIZADOS	cancari, quintana noo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FLUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario con una concentración del 50% (eq DOSIS: Para la desinfección de supcontaminación, se recomienda 1 ml FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta go b. p	uivalente a 500,000 erficies con alto riesg l para 1 litros de agu eneración 5	ppm) go de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
	AREAS TRATAI	DAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS				
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION			\sim \vdash	
COCOA		\cup		
	_	The same of		
the pest ext	termi	natic	ads ne	scialists
OBSERVACIONES/RECO	MEND A CLONIES I	NE CANIEAMIEN	WEO/HICIENE	
OBSERVACIONES/RECOR	MENDACIONES I	JE SANEAMIEN	NIO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	NDA C)O	RDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defe	ctos en estructuras i	y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.		,		,
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenció	_			notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción	_	BARES Y LOBBY	as y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura.	15	Áreas sin mal olor, co	n ventilación adecuada y buer	na iluminación. ()
 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos 			aje, estantería, cajones, tarjas, de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	17	Tapetes de pisos y dre	enajes limpios, sin obstrucciór	o o inundados ()
b) ALMACENES	_	BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.			y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado.6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	. ,	es de olor y en buen e Lockers de empleado	stado. s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA			olor y en buen estado. / tapados y suficiente cantidad	l para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,		Inspeccionadas en bu		()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa			POR PARTE DEL CLIEN	
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.				
 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 	ser	vicios de fumigación c		
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).			ún área o alacena por falta de de servicio para checar el segi	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO		Otros.	_	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios	()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.	()			

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	ANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC ROOM SERVICE		ASESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	· ·	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753! Cancun, Quintana Roo
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Caricuri, Quintaria NOO
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cu con una concentración del 50% (equivalente a 500,0 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto r contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	000 ppm) riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TRAT	radas	1	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION ROOM SERVICE	O		cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	ES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur	ras y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas. INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el cód	ligo correspondiente e la c		natomas las recomandaciones
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		notanios las recomendaciones,
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	14 Techos, paredes mes 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacen máquinas de hielo, botes	as y bancos limpios y en buen on ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	na iluminación. () , despensadores de bebidas, () npios.
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE I	EMPLEADOS
		y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
. , ,		s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal 20 Basureros con tapas	olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios γ sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
		ecuadamente el área para pod	der llevar a cabo los ()
		ún área o alacena por falta de	
		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25 Otros.		()
y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

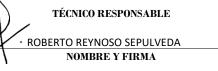
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ:	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CIGAR BAR		ASESORÍA	9 reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	_	CORRECTIVO	·
TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:			N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50 DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00,000 ppm) to riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TR EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	ATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\triangle E	
CIGAR BAR			
the pest extern	ninatic	3018 NE	sciolists
		mo tra creation	
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc reporducción de plagas.	cturas y prácticas incorred	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el	código correspondiente a la ac	cción en cuadro combreado a	notamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		notanios las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	<u> </u>	as y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, co	n ventilación adecuada y bue	na iluminación. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		aje, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y dre	enajes limpios, sin obstrucció	n o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE I	FMPLFADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		y baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen e	stado. s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal	olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA		tapados y suficiente cantida	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu		()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACION	POR PARTE DEL CLIEI	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo ade servicios de fumigación co 	ecuadamente el área para pod	ler llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar algú	ín área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25 Otros.		()
y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFE	CCIÓN Y SANIT	IZACIÓN		
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CAFÉ DEL MAR DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL TELÉFONO: ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaterna con una concentración del 50% DOSIS: Para la desinfección de so contaminación, se recomienda 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuart b. p	OASIS SENS Dario de Amonio de cuarta gene (equivalente a 500,000 ppm) superficies con alto riesgo de 1 ml para 1 litros de agua.	PRODUCTOS UTIL eración PHA gene 200, DOS por l FOR Cade Dide	DRÍA ECTIVO ENTIVO N° Lic. 046 Carret. Cancun-Leon	equivalente a razón de 1 a 2 ml
	AREAS TRATADAS			
ÚTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION CAFÉ DEL MAR	ctermin	Off ation	specialist	S ,
OBSERVACIONES/REA	COMENDACIONES DE S.	ANEAMIENTO/HIO	GIENE	
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, d	defectos en estructuras y prác	cticas incorrectas del a	imacenaje, que contribuyen al anidamie	nto y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren ate	ención y anotamos el código corres	pondiente a la acción en cu	adro sombreado anotamos las recomendaciones	;,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	() 14 Techo 15 Áreas () 16 Alace máquinas	nas de almacenaje, estante s de hielo, botes de basura	n adecuada y buena iluminación. ría, cajones, tarjas, despensadores de bebidas,	()
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baño: () libres de () 19 Locke	s de empleados y baños pú olor y en buen estado. ers de empleados, comedor	OCKERS DE EMPLEADOS Dicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, de empleados limpios, ordenados, ventilados,	()
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor,	20 Basur	alimentos y mal olor y en b reros con tapas y tapados y ccionadas en buen estado.	uen estado. suficiente cantidad para el área.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	() 22 El clie servicios () 23 Falto	de fumigación correspondi por fumigar algún área o al rificó el reporte de servicio	te el área para poder llevar a cabo los	()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()			



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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC THE WHITE BOX TERRACE		ASESORÍA	9 recontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	_	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TELLIONO,			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 5 DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00,000 ppm) Ito riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
AREAS TH	<mark>rata</mark> das		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE S <mark>ANITIZACION</mark>		\frown	
THE WHITE BOX TERRACE	-		-
the pest extern	ninatic	on spa	zciolists —
ODCUPAL GLOVECOMEND A GLO		NING WHOLENE	
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	DNES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estru reporducción de plagas.	icturas y practicas incorre	ectas del almacenaje, qui	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos e	l código correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	Υ	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.		sas y bancos limpios y en buer on ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacen	iaje, estantería, cajones, tarja	s, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.		s de basura y otros equipos li renajes limpios, sin obstrucció	•
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES		RTOS DE LOCKERS DE	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	18 Baños de empleados libres de olor y en buen o	s y baños públicos, limpios, se estado.	cos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 19 Lockers de empleado libres de alimentos y mai 		npios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		y tapados y suficiente cantida	ad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bi	uen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo ad	ecuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación o		
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el se	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECO	IÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC THE WHITE BOX DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASITELÉFONO: TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUBCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS TRAMPAS OTROS	PREVENTIVO N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
	REAS TRATADAS
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION THE WHITE BOX OPSERVACIONES/PECON	eminotion specialists ENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUN	DA C)ORDENAR D)DESOLVAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defec reporducción de plagas.	os en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
	y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	e) BARES Y LOBBY () 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. () 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados () () f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, () libres de alimentos y mal olor y en buen estado.
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado	() 21 Inspeccionadas en buen estado. () () g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE () 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. () 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	() () ()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIĆ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM/ GSC LAS PALMAS	— SERVICIO	ASESORÍA	9reencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	_	CORRECTIVO	
TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TELEFONO:			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 3 DOSIS: Para la desinfección de superficies con a contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	500,000 ppm) alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
	<mark>rata</mark> das		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS	_		_
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\sim	
LAS PALMAS	-		
	~~	1. 1.%	1
the pest extern	ninatio	2012 010	zcialists —
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	ONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estru reporducción de plagas.	ucturas y prácticas incorre	ectas del almacenaje, qu	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos	el código correspondiente a la a	acción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones.
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()		sas y bancos limpios y en buei	n estado. ()
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()		on ventilación adecuada y bu naie, estantería, caiones, taria	ena iluminación. () s, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, bote	s de basura y otros equipos li	mpios.
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y di	renajes limpios, sin obstrucció	ón o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAF	RTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		y baños públicos, limpios, se	cos, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen 19 Lockers de empleado		npios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y ma	l olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantida	ad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en b		()
con suficiente ventilación.			
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	o,	POR PARTE DEL CLIE	
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo ad servicios de fumigación o 	ecuadamente el área para po correspondientes.	der llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar alg	ún área o alacena por falta d	
ellos (cajas de cartón). d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	24 Se verifico el reporte	de servicio para checar el se	guimiento correspondiente. ()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	23 0003.		()
y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ)N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC COFFEE & ME		ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	_ /	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TEELI ON.			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
	500,000 ppm) alto riesgo de os de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	TRATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS		_	
ÁREA TOTAL DE S <mark>ANITIZACION</mark>		\sim Γ	
COFFEE & ME	-	⊦ ⊢	-
the pest extern	minatic	on spe	sciolists
OBSERVACIONES/RECOMENDACI	IONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en est	ructuras y prácticas incorre	ectas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.	1.46		
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos			notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	e) BARES Y LOBB	Y sas y bancos limpios y en buen	estado
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, co	on ventilación adecuada y bue	na iluminación. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		iaje, estantería, cajones, tarjas s de basura y otros equipos lin	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		renajes limpios, sin obstrucció	
b) ALMACENES	f) PAÑOS V CHAR	STOS DE LOCVERS DE L	EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		RTOS DE LOCKERS DE la prima del prima del prima de la prima del la prima de la prima della	·
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen e	estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de alimentos y mal	os, comedor de empleados lim I olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		ecuadamente el área para pod	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación o 23 Falto por fumigar alg	correspondientes. gún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC GLASS BAR		ASESORÍA	9100000101 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TELLIONO,			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 5/DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p AREAS TR	00,000 ppm) Ito riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	F		
UTENSILIOS DIVERSOS	_		
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION GLASS BAR		f H	(C)
GENSS BAIN	\sim		-
the cost extens	alastis		acicaliete
THE DEST EXTEN	HILICIUS	Vii 2lbe	SUCHISES
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estru	cturas v prácticas incorred	rtas del almacenaie, qui	e contribuyen al anidamiento v
reportucción de plagas.	cturas y practicas incorrec	ctas dei aimacemaje, qui	e contribuyen ar amuamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el	l código correspondiente a la ac	cción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	1	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.		as y bancos limpios y en bue n ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacena	ije, estantería, cajones, tarja	s, despensadores de bebidas, ()
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	•	de basura y otros equipos li enajes limpios, sin obstrucció	· ·
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	18 Baños de empleados y libres de olor y en buen es	y baños públicos, limpios, se stado.	cos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()			npios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal (20 Basureros con tapas y	tapados y suficiente cantida	ad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bu	en estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo ade	cuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación co	orrespondientes.	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de () ellos (cajas de cartón).		in área o alacena por falta de de servicio para checar el se _l	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()	<u></u>		
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()		·	

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ:	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC MAKITACO	_	ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50 DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00,000 ppm) to riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TR EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	ATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\triangle E	
MAKITACO			
the pest extern	ninatic	3018 NE	sciolists
		mo tra creation	
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc reporducción de plagas.	cturas y prácticas incorred	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el	código correspondiente a la ac	cción en cuadro combreado a	notamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		notanios las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	<u> </u>	as y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura.	15 Áreas sin mal olor, co	n ventilación adecuada y bue	na iluminación. ()
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos		aje, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lim	
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y dre	enajes limpios, sin obstrucció	n o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUAR	TOS DE LOCKERS DE I	FMPLFADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		y baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen e	stado. s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal	olor y en buen estado.	
c) COCINA Y PANADERÍA		tapados y suficiente cantida	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu		()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACION	POR PARTE DEL CLIEI	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	 El cliente preparo ade servicios de fumigación co 	ecuadamente el área para pod	ler llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar algú	ín área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25 Otros.		()
y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

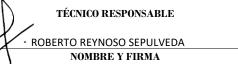
RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y S	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BITES C9Z	_	ASESORÍA	9100000101 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	_	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
TELLI ONO.			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alt contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros of FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p AREAS TR.	0,000 ppm) to riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS			
ÚTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BITES C9Z			
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc	turas v prácticas incorrec	tas del almacenaie, qui	e contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.	, praecicusee.	aca dei diinideendje, qu	e continuações as assaussentes y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el	código correspondiente a la ac	ción en cuadro sombreado	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	<i>'</i>	
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.		is y bancos limpios y en buei n ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	16 Alacenas de almacena		s, despensadores de bebidas, ()
de jardinería adecuado.		enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	-	TOS DE LOCKERS DE	
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. () 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen es		cos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	 Lockers de empleados libres de alimentos y mal o 		npios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y	tapados y suficiente cantida	ad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bue	en estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN I	POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo ade	cuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	orrespondientes. In área o alacena por falta de	e llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el se	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			

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

RECIBIO SERVICIO

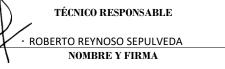
CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP AGENCIAS DE VIAJES		9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	✓ CORRECT	IVO FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	✓ PREVENTI	
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTILIZA	DOS Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÚN CDLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a superficies con a contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	500,000 ppm) alto riesgo de s de agua. 50 % Vehículo c. generacia 200,000 p DOSIS: S por litro FORMU Cada litr	aneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml de agua para la sanitización de superficies. A: o contiene: bimetil Cloruro de Amonio 20 %
AREAS T	RATADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION AGENCIAS DE VIAJES	COn mination	trol
OBSERVACIONES/RECOMENDACI	ONES DE SANEAMIENTO/HIGIE	NE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	CORDENAR DIRECTI	WAD DOTTES
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOL	VAR E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estr	ucturas y prácticas incorrectas del almac	enaje, que contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.	al cádigo correspondiente a la acción en cuadro	rombroado anotamos las recomendaciones
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	sombreado anotamos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	14 Techos, paredes mesas y bancos limpi	os y en buen estado. ()
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	 Áreas sin mal olor, con ventilación ade Alacenas de almacenaje, estantería, ca 	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	máquinas de hielo, botes de basura y otro	s equipos limpios.
de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, si	n obstrucción o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOC	KERS DE EMPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	18 Baños de empleados y baños públicos	, limpios, secos, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen estado. 19 Lockers de empleados, comedor de el	npleados limpios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal olor y en buen e	stado.
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	20 Basureros con tapas y tapados y sufici21 Inspeccionadas en buen estado.	ente cantidad para el área. ()
con suficiente ventilación.		
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACION POR PARTE	DEL CLIENTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo adecuadamente el a servicios de fumigación correspondientes	
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de	23 Falto por fumigar algún área o alacena	a por falta de llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte de servicio para	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()	25 Otros.	()
y en buen estado.		-
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()		



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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO I	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA FOTOS		ASESORÍA	9 recontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	-		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539 Cancun, Quintana Roo
	PRODUCTOS	S UTILIZADOS	cancun, quintana noo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 5 DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	(00,000 ppm) Ito riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamien	
AREAS TE	<mark>RATA</mark> DAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION OFICINA FOTOS) (1)	rol zeiglists
1110 20 30 000011	111111111111111111111111111111111111111		2010111212
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	ONES DE SANEAMIEN	TO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estru	ucturas v prácticas incorrec	tas del almacenaje, que	e contribuven al anidamiento v
reporducción de plagas.	, ,		,
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos e			anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura.		s y bancos limpios y en buer n ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos	-	je, estantería, cajones, tarja: de basura y otros equipos lir	s, despensadores de bebidas, ()
de jardinería adecuado.		najes limpios, sin obstrucció	•
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	A BAÑOS V CHAR	TOS DE LOCKERS DE	ENADI FA DOC
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		baños públicos, limpios, se	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen es	stado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de alimentos y mal c		pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y	tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bue	en estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN I	POR PARTE DEL CLIE	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		cuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algú	rrespondientes. n área o alacena por falta de	e llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).	24 Se verificó el reporte d	de servicio para checar el seg	guimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			·
 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, () 			



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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGA DE GRUPOS Y BODAS	✓ ASESORÍA	9 the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	✓ PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
		Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTOS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cua con una concentración del 50% (equivalente a 500,0 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto ri contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00 ppm) generación con una esgo de 200,000 ppm) gua. DOSIS: Saneamien	
AREAS TRAT	ADAS	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BODEGA DE GRUPOS Y BODAS	ont ination spe	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONE	S DE SANEAMIENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructur reporducción de plagas.	as y prácticas incorrectas del almacenaje, que	e contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códi	go correspondiente a la acción en cuadro sombreado a	anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY	
	14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buer	
	15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y bue 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarja:	
	máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos lir 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()		
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE	EMPLEADOS
	 Baños de empleados y baños públicos, limpios, ser libres de olor y en buen estado. 	cos, con luz bien ventilados, ()
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleados, comedor de empleados lin	npios, ordenados, ventilados, ()
	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
	21 Inspeccionadas en buen estado.	()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIE	NTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()	22 El cliente preparo adecuadamente el área para po	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos.	servicios de fumigación correspondientes.	
	23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.		
12 Áreas in mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()		

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SA	NITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BODEGA / OFICINA MINIBARES	✓	ASESORÍA	Ofcencontrol the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS	✓	CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:		PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cua con una concentración del 50% (equivalente a 500,00 DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto ri contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de a FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00 ppm) esgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TRAT.	ADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION		\frown	
BODEGA / OFICINA MINIBARES	\cup	⊦ ⊢	-
blance and another con-			and a Danie
- tue best exterm	matic	žu zbe	SCICHISES
OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES	S DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA C	ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
SHAPE INSTITUTE OF THE PROPERTY OF THE PROPERT)01221111	2,22,02,111	2,011.00
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructura reporducción de plagas.	as y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el códiq	go correspondiente a la a	cción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB	Υ	
		as y bancos limpios y en buen on ventilación adecuada y bue	
2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()	16 Alacenas de almacena	aje, estantería, cajones, tarjas	, despensadores de bebidas, ()
		de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()			
b) ALMACENES	· ·	TOS DE LOCKERS DE	
	18 Baños de empleados libres de olor y en buen e	y baños públicos, limpios, sec estado.	cos, con luz bien ventilados, ()
	19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal	s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ()
	·	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
		ecuadamente el área para pod	der llevar a cabo los ()
	servicios de fumigación c 23 Falto por fumigar algu	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ()
		de servicio para checar el seg	uimiento correspondiente. ()
	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			

13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACI	ÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGA DE STEWARD DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL O/ TELÉFONO: ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN COASIS PALM CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL O/ ANGLO SAN CL es un Cuaternaria con una concentración del 50% (e DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 n FORMULA: Cada litro contiene:	PRODUC o de Amonio de cuarta generación quivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de	generación con una co 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento o	Presentation specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo un Cuaternario de Amonio de cuarta encentración del 20% (equivalente a en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml la sanitización de superficies.
TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS DIROS TROS TERMONEBULIZACIÓN Cuaternario de amonio de cuarta por la contracta de amonio de amonio de amonio de amonio de cuarta por la contracta de amonio de cuarta por la contracta de amonio de amonio de amonio de cuarta por la contracta de amonio de amoni	generación 50 % Vehículo c. 100 %		ro de Amonio 20 % 100 %
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BODEGA DE STEWARD	terminati	on spe	cialists
OBSERVACIONES/RECO	OMENDACIONES DE SANEAMI	IENTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFU	UNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, def reporducción de plagas.	íectos en estructuras y prácticas incor	rrectas del almacenaje, que co	ontribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atenc			tamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal olor, () 16 Alacenas de almac máquinas de hielo, bo	mesas y bancos limpios y en buen es r, con ventilación adecuada y buena cenaje, estantería, cajones, tarjas, d otes de basura y otros equipos limpi y drenajes limpios, sin obstrucción o	iluminación. () espensadores de bebidas, () os.
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	f) BAÑOS Y CUA () 18 Baños de emplead () libres de olor y en bue	ARTOS DE LOCKERS DE EN dos y baños públicos, limpios, secos, en estado. ados, comedor de empleados limpio	con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		mal olor y en buen estado. oas y tapados y suficiente cantidad p	ara el área. ()
 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa 	() 21 Inspeccionadas en	n buen estado. ÓN POR PARTE DEL CLIENT	() E
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	servicios de fumigació () 23 Falto por fumigar	adecuadamente el área para poder ón correspondientes. algún área o alacena por falta de lla orte de servicio para checar el seguin	ves de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	para onesar er seguin	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,	()		

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN	N Y SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGA DE STEWARD EN PASILLO SALONES		ASESORÍA	9 (CONTO) the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALI		CORRECTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELÉFONO:	····	PREVENTIVO	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
			Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753
	PRODUCTO	S UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amo con una concentración del 50% (equivalent DOSIS: Para la desinfección de superficies e contaminación, se recomienda 1 ml para 1 FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generació b. p	te a 500,000 ppm) con alto riesgo de litros de agua.	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREA	S TRATADAS		
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS			
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION			
BODEGA DE STEWARD EN PASILLO SALONES	\cup		-
Alexander and another			-1-11-1-
the pest exte	rminatio	acts us	SCICUISES
ODCEDNA CIONECIDE COMENTO	A CLONES DE SAMEAMEN	TO THE CLEVE	
OBSERVACIONES/RECOMEND.	ACIONES DE SANEAMIEN	(10/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en reporducción de plagas.	estructuras y prácticas incorrec	tas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anota	amos el código correspondiente a la ac	ción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBBY		
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción ()	<u> </u>	ıs y bancos limpios y en buen	estado. ()
frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada ()		n ventilación adecuada y bue ije, estantería, cajones, tarjas	
condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	máquinas de hielo, botes	de basura y otros equipos lim	pios.
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	17 Tapetes de pisos y dre	enajes limpios, sin obstrucción	n o inundados ()
b) ALMACENES	f) BAÑOS Y CUART	TOS DE LOCKERS DE E	MPLEADOS
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura.		y baños públicos, limpios, sec	os, con luz bien ventilados, ()
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. () 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de olor y en buen es 19 Lockers de empleados	stado. s, comedor de empleados lim	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal o 20 Basureros con tapas y	olor y en buen estado. tapados y suficiente cantidad	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, ()	21 Inspeccionadas en bue		()
con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa ()	σ) PRΕΡΔΡΔΟΙΟΝ Ι	POR PARTE DEL CLIEN	NTF
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	- J,		
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado () y limpios libres de residuos de alimentos.	22 El cliente preparo ade servicios de fumigación co	cuadamente el área para pod orrespondientes.	er llevar a cabo los ()
10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).		in área o alacena por falta de de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.	and the second cross	()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios ()			
y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()			
13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	RECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLO BACK SALONES	— SERVICIO	ASESORÍA	Oleencouple
	_	CORRECTIVO	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:		T IILVER 1180	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 1 DOSIS: Para la desinfección de superficies con a contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	500,000 ppm) alto riesgo de	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS T. EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	<mark>RAT</mark> ADAS		
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION PASILLO BACK SALONES	ninatio	m 5ps	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACION	ONES DE SANEAMIE	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estr	ucturas y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.	1.75		
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos a) ÁREAS EXTERIORES	e) BARES Y LOBB		notamos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	14 Techos, paredes mes 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacen máquinas de hielo, botes	as y bancos limpios y en buer on ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lir enajes limpios, sin obstrucció	na iluminación. () , despensadores de bebidas, () npios.
3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. () b) ALMACENES	A) BAÑOC V CHAR	TOC DE LOCKERS DE	TARDI FA DOC
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		y baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen e	estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	libres de alimentos y mal	s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA		y tapados y suficiente cantida	
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, () con suficiente ventilación.	21 Inspeccionadas en bu	uen estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		ecuadamente el área para por	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()		ún área o alacena por falta de	
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CIÓN Y SANITIZACIÓN
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS SALONES DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL O. TELÉFONO: TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN CULUCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS DIROS TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS DIROS	PREVENTIVO N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo de Amonio de cuarta generación quivalente a 500,000 ppm) perficies con alto riesgo de 1 para 1 litros de agua. PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies. FORMULA:
	AREAS TRATADAS
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION BAÑOS SALONES ODSERVACIONES/DECO	termination specialists MENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROF	
reporducción de plagas.	ectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y
	ón y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	e) BARES Y LOBBY () 14 Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. () 15 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena illuminación. () 16 Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, despensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. 17 Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados () ()
4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	() 18 Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, () () libres de olor y en buen estado. () 19 Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y mal olor y en buen estado. 20 Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() 21 Inspeccionadas en buen estado. () () g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los () servicios de fumigación correspondientes. () 23 Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. () 24 Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros. ()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	() () ()

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y	SANITIZACIÓ	N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023.	SERVICIO	BECIBIDO	
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC PASILLOS HABITACIONES	— SERVICIO	ASESORÍA	Olego
	<u> </u>	CORRECTIVO	the pest extermination specialists
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS TELÉFONO:	_	PREVENTIVO	FUMIGACIONES GREEN CONTROL
TELEFONO:		T IILVERTING	N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753:
	PRODUCTO	OS UTILIZADOS	Cancun, Quintana Roo
TIPOS DE APLICACIÓN ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de con una concentración del 50% (equivalente a 50 DOSIS: Para la desinfección de superficies con al contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p	00,000 ppm) to riesgo de de agua. 50 % Vehículo c. 100 %	generación con una 200,000 ppm) DOSIS: Saneamient	
AREAS TR EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	ATADAS		_
UTENSILIOS DIVERSOS ÁREA TOTAL DE SANITIZACION PASILLOS HABITACIONES		m sps	cialists
OBSERVACIONES/RECOMENDACIO	NES DE SANEAMIEN	NTO/HIGIENE	
CLAVE A)SELLAR B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estruc	cturas y prácticas incorre	ctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
reporducción de plagas.			
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el			notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción () frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada () condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado.	 15 Áreas sin mal olor, co 16 Alacenas de almacena máquinas de hielo, botes 	as y bancos limpios y en buen in ventilación adecuada y bue aje, estantería, cajones, tarjas de basura y otros equipos lin enajes limpios, sin obstrucció	na iluminación. () , despensadores de bebidas, () npios.
3. Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	(DAÑOS V SUAD	TOS DE LOSWERS DE	- 14D - 14D - 15
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()		TOS DE LOCKERS DE ly baños públicos, limpios, sec	
5 Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	libres de olor y en buen e	estado.	
6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19 Lockers de empleado libres de alimentos y mal	s, comedor de empleados lim olor y en buen estado.	pios, ordenados, ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20 Basureros con tapas y	y tapados y suficiente cantida	d para el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()	21 Inspeccionadas en bu	ien estado.	()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa () cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación.	g) PREPAPACIÓN	POR PARTE DEL CLIE	NTE
9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado ()		ecuadamente el área para pod	der llevar a cabo los ()
y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ()	servicios de fumigación co 23 Falto por fumigar algu	orrespondientes. ún área o alacena por falta de	llaves de acceso. ()
ellos (cajas de cartón).		de servicio para checar el seg	
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios () y en buen estado.			
12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. () 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ()			

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

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEC	CCIÓN Y SANITIZAC	CIÓN	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLOS HABITACIONES DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL O TELÉFONO: TIPOS DE APLICACIÓN ANGLO SAN CL es un Cuaternari	DASIS PALM	ASESORÍA CORRECTIVO PREVENTIVO UCTOS UTILIZADOS PHARMA GREEN	precontrol the pest extermination specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo es un Cuaternario de Amonio de cuarta
ASPERSIÓN COLOCACIÓN DE CEBOS MICRONIZACIÓN FUMIGACIÓN FUMIGACIÓN TERMONEBULIZACIÓN TRAMPAS OTROS Con una concentración del 50% (o DOSIS: Para la desinfección de su contaminación, se recomienda 1 n FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta b. p	nperficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento por litro de agua pa: FORMULA:	
EQUIPAMIENTOS DIVERSOS UTENSILIOS DIVERSOS	AREAS TRATADAS	=_=	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION PASILLOS HABITACIONES	C	H	
fue best ex	terminet	<u>iou sbe</u>	sciolists
	OMENDACIONES DE SANEAI FUNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de reporducción de plagas.	fectos en estructuras y prácticas in	correctas del almacenaje, que	contribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren aten	ción y anotamos el código correspondiente	e a la acción en cuadro sombreado a	notamos las recomendaciones,
a) ÁREAS EXTERIORES 1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	15 Áreas sin mal c () 16 Alacenas de alr máquinas de hielo,	OBBY es mesas y bancos limpios y en buen olor, con ventilación adecuada y buer macenaje, estantería, cajones, tarjas, , botes de basura y otros equipos lim os y drenajes limpios, sin obstrucción	na iluminación. () despensadores de bebidas, () pios.
b) ALMACENES 4 Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. 5 Almacén de bebidas limpios y organizado. 6 Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	f) BAÑOS Y C () 18 Baños de empl () libres de olor y en l () 19 Lockers de empl	pleados, comedor de empleados lim	os, con luz bien ventilados, ()
c) COCINA Y PANADERÍA 7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.		s y mal olor y en buen estado. tapas y tapados y suficiente cantidac s en buen estado.	d para el área. ()
8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	() 22 El cliente prepa servicios de fumiga () 23 Falto por fumig	CIÓN POR PARTE DEL CLIEN aro adecuadamente el área para pod ación correspondientes. gar algún área o alacena por falta de eporte de servicio para checar el segu	ler llevar a cabo los ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	25 Otros.		()
 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. $\,$

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFEO	CCIÓN Y SANITIZACIÓ)N	
FECHA: 31 DE MAYO 2023. ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLOS HABITACIONES TORRE A DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL C TELÉFONO:	PRODUCTO io de Amonio de cuarta generación equivalente a 500,000 ppm) aperficies con alto riesgo de ml para 1 litros de agua.	PHARMA GREEN es u: generación con una con 200,000 ppm) DOSIS: Saneamiento en	the pest extermination specialists FUMIGACIONES GREEN CONTROL N° Lic. 046 AQ 23 005 2020 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 7753 Cancun, Quintana Roo n Cuaternario de Amonio de cuarta centración del 20% (equivalente a seperal, se utiliza a razón de 1 a 2 ml a sanitización de superficies. de Amonio 20 % 100 %
	AREAS TRATADAS	_	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION PASILLOS HABITACIONES TORRE A ODSERVA CIONES TORS	OMENDACIONES DE SANEAMIE	on spec	Ol
	CUNDA C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS
Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, de reporducción de plagas.	efectos en estructuras y prácticas incorr	ectas del almacenaje, que cor	ntribuyen al anidamiento y
INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren aten a) ÁREAS EXTERIORES	ción y anotamos el código correspondiente a la		mos las recomendaciones,
1 Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2 Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. 3 Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. b) ALMACENES	() 14 Techos, paredes me 15 Áreas sin mal olor, c () 16 Alacenas de almacer máquinas de hielo, bote 17 Tapetes de pisos y d ()	sas y bancos limpios y en buen esta on ventilación adecuada y buena ilu naje, estantería, cajones, tarjas, des s de basura y otros equipos limpios renajes limpios, sin obstrucción o ir	uminación. () pensadores de bebidas, () unidados ()
 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 	() libres de olor y en buen () 19 Lockers de emplead	os, comedor de empleados limpios,	
c) COCINA Y PANADERÍA	libres de alimentos y ma 20 Basureros con tapas	il olor y en buen estado. y tapados y suficiente cantidad par	a el área. ()
7Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. 8 Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa	() 21 Inspeccionadas en b () g) PREPAPACIÓN	uen estado. I POR PARTE DEL CLIENTE	()
cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. 9 Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. 10 Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	servicios de fumigación () 23 Falto por fumigar al	decuadamente el área para poder llo correspondientes. gún área o alacena por falta de llave e de servicio para checar el seguimio	es de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	25 Otros.		()
 11 Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. 12 Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. 13 Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, 	()		

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

RECIBIO SERVICIO