

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



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

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

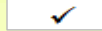
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

RECEPCIÓN GOP \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

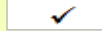
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

RECEPCIÓN GRAND PLUS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



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

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

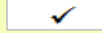
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

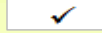
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SPA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

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

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

KIDS CLUB \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

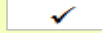
### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

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



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

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

#### FORMULA:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CANCHA DE TENIS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



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

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

ROPERÍA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC ROPERÍA

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

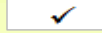
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

ROPERÍA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



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

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CÁMARAS DE RESIDUOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



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

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CELDAS RESIDUOS GSC \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

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

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

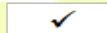
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CELDAS RESIDUOS OP \_\_\_\_\_



## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CÁMARAS DE RESIDUOS

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CÁMARAS DE RESIDUOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LOCKERS BAÑOS

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

LOCKERS BAÑOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

#### FORMULA:

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



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

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

#### FORMULA:

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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 LOCKERS CAMARISTAS \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



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

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

LOCKERS CAMARISTAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS COLABORADORES

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

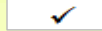
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS COLABORADORES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



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

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS RRHH \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS DAMAS COLABORADORES TORRE A

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS DAMAS COLABORADORES TORRE A \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



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

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CAMASTROS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS LOBBY

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS LOBBY \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LOBBY /ELEVADORES

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

LOBBY /ELEVADORES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM- OASIS PALM / GOP LOBBY /ELEVADORES

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

LOBBY /ELEVADORES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC LOBBY / ELEVADORES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP AREAS DE ALBERCA

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

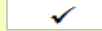
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

AREAS DE ALBERCA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC AREAS DE ALBERCA

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

AREAS DE ALBERCA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS EL BUFFET

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS EL BUFFET \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS THE WHITE BOX

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS THE WHITE BOX \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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



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



## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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



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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑOS SPORT BAR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BAÑOS COCOA

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS COCOA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



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

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS BEACH CLUB \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC SASTRERIA

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SASTRERIA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

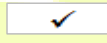
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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



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



## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ÁREA DE VALET

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

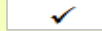
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

ÁREA DE VALET \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA AMA DE LLAVES GSC

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA AMA DE LLAVES GSC \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA AMA DE LLAVES PALM

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

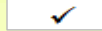
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA AMA DE LLAVES PALM \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

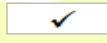
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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



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



## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

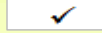
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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



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



## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINAS DE SISTEMAS

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINAS DE SISTEMAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



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

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

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

## SERVICIO RECIBIDO

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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

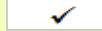
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CASETA DE SEGURIDAD GSC \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CASETA PLUMA ACCESO

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

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CASETA PLUMA ACCESO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CASETA DE SEGURIDAD OP  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

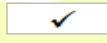
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CASETA DE SEGURIDAD OP \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ALMACÉN GENERAL  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

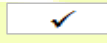
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ALMACÉN GENERAL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINAS ADMINISTRACIÓN  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINAS ADMINISTRACIÓN \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINAS RECURSOS HUMANOS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

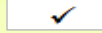
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINAS RECURSOS HUMANOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ALMACÉN DE MANTENIMIENTO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

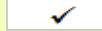
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

ALMACÉN DE MANTENIMIENTO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP TALLERES DE MANTENIMIENTO OP

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
Cada litro contiene:  
Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
Cada litro contiene:  
Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

TALLERES DE MANTENIMIENTO OP \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC TALLERES DE MANTENIMIENTO GSC  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

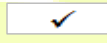
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

TALLERES DE MANTENIMIENTO GSC \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALA DE OSMOSIS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALA DE OSMOSIS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 1  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

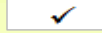
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 1 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 2  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

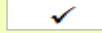
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 2 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 3 INFINITY  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA 3 INFINITY \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

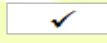


## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

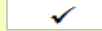
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DE MANTENIMIENTO OP

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación	50 % Vehículo c.
b. p	100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio	20 %
Vehículo c. b. p	100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA DE MANTENIMIENTO OP \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA DE MANTENIMIENTO GSC

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación	50 % Vehículo c.
b. p	100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio	20 %
Vehículo c. b. p	100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA DE MANTENIMIENTO GSC \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DE A&B OP  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA DE A&B OP \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA DE A&B GSC

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA DE A&B GSC \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA DIRECCIÓN OP  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

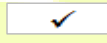
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA DIRECCIÓN OP \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC OFICINA DIRECCION GSC

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
Cada litro contiene:  
Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
Cada litro contiene:  
Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA DIRECCION GSC \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BACK DE RECEPCIÓN OP  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BACK DE RECEPCIÓN OP \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BACK DE RECEPCIÓN GSC  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

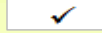
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BACK DE RECEPCIÓN GSC \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLOS COLABORADORES OP  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

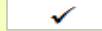
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

PASILLOS COLABORADORES OP \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC PASILLOS COLABORADORES GSC  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 PASILLOS COLABORADORES GSC \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC SUBESTACIÓN ELÉCTRICA GSC  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

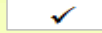
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SUBESTACIÓN ELÉCTRICA GSC \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SUBESTACIÓN ELÉCTRICA TORRE A

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SUBESTACIÓN ELÉCTRICA TORRE A \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SUBESTACIÓN ELÉCTRICA PIRÁMIDE

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación	50 % Vehículo c.
b. p	100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio	20 %
Vehículo c. b. p	100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SUBESTACIÓN ELÉCTRICA PIRÁMIDE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CAMERINOS GRAND SALÓN  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 CAMERINOS GRAND SALÓN \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP GRAND SALÓN

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

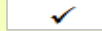
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

GRAND SALÓN \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALÓN COBÁ  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALÓN COBÁ \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SALÓN COZUMEL

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SALÓN COZUMEL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP EL BUFFET  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

EL BUFFET \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BITES FOOD HALL  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BITES FOOD HALL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP TERRAZA DOS LUNAS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

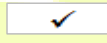
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 TERRAZA DOS LUNAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP THE WHITE BOX OP  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 THE WHITE BOX OP \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP CAREYES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación	50 % Vehículo c.
b. p	100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio	20 %
Vehículo c. b. p	100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CAREYES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LA CANTINA

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación	50 % Vehículo c.
b. p	100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio	20 %
Vehículo c. b. p	100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

LA CANTINA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SPORT BAR  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SPORT BAR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP COFFEE & ME  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

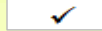
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

COFFEE & ME \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP MAKITACO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

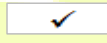
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 MAKITACO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP HEALTH BAR  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

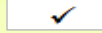
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

HEALTH BAR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP ISLA MUJERES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

ISLA MUJERES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAR SISAL  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAR SISAL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SNACK SISAL

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SNACK SISAL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP SISAL  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SISAL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP LOS AGAVES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.

b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %

Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

LOS AGAVES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP KUXTAL  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

KUXTAL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP COCINA CENTRAL  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COCINA CENTRAL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC ALMA BY BENAZUZA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ALMA BY BENAZUZA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC COCOA  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 COCOA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC ROOM SERVICE  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

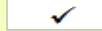
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

ROOM SERVICE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CIGAR BAR

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

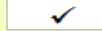
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CIGAR BAR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC CAFÉ DEL MAR

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

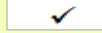
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CAFÉ DEL MAR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC THE WHITE BOX TERRACE

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

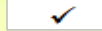
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

THE WHITE BOX TERRACE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC THE WHITE BOX

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

THE WHITE BOX \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC LAS PALMAS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 LAS PALMAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC COFFEE & ME

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

COFFEE & ME \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC GLASS BAR  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

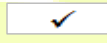
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

GLASS BAR \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC MAKITACO  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

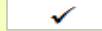
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

MAKITACO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BITES C9Z  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BITES C9Z \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP AGENCIAS DE VIAJES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

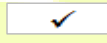
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 AGENCIAS DE VIAJES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP OFICINA FOTOS  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA FOTOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGA DE GRUPOS Y BODAS

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

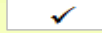
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BODEGA DE GRUPOS Y BODAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC BODEGA / OFICINA MINIBARES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

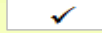
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BODEGA / OFICINA MINIBARES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGA DE STEWARD  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BODEGA DE STEWARD \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BODEGA DE STEWARD EN PASILLO SALONES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

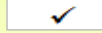
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BODEGA DE STEWARD EN PASILLO SALONES \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLO BACK SALONES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

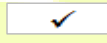
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 PASILLO BACK SALONES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP BAÑOS SALONES  
DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO  
 **ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑOS SALONES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: GRAN OASIS PALM / GSC PASILLOS HABITACIONES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS SENS

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

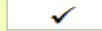
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

PASILLOS HABITACIONES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

ANDRES ZETINA  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLOS HABITACIONES  
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**



## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 PASILLOS HABITACIONES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 DE AGOSTO 2023.

ESTABLECIMIENTO: OASIS PALM / OP PASILLOS HABITACIONES TORRE A

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN KM. 4.5 Z.H. CANCÚN, Q. ROO, INTERIOR HOTEL OASIS PALM

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
 b. p 100 %

**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)  
**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.  
**FORMULA:**  
 Cada litro contiene:  
 Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
 Vehículo c. b. p 100 %

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

PASILLOS HABITACIONES TORRE A \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. ( )
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )
- 25.- Otros. ( )

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

ANDRES ZETINA  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO