

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! CHC SPORT BAR

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CHC 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! CASETA DJ CHC

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

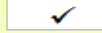
**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CASETA DJ CHC \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! CAMERINO/BODEGA ENTRETENIMIENTO

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CAMERINO/BODEGA ENTRETENIMIENTO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 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**

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! BITES  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BITES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! COFFE & ME

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

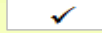
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.

b. p 100 %



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %

Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

COFFE & ME \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 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**

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM COFFE & ME  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

COFFE & ME \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! LE BUFFET  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! THE WHITE TERRACE  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 THE WHITE 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 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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! COCINA GENERAL CALIENTE/ FRÍA

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

COCINA GENERAL CALIENTE/ FRÍA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! KUXTAL  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! ALMACÉN ABARROTÉS

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

ALMACÉN ABARROTÉS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! ALMACÉN BEBIDAS  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ALMACÉN BEBIDAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! OFICINA COCINA  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! CASETA SEGURIDAD ESTACIONAMIENTO

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

CASETA SEGURIDAD ESTACIONAMIENTO \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! OFICINA A&B

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA A&B \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos 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**

GEORGINA ARZATE  
 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 JULIO 2024.  
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! BAÑOS CHC  
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! CIGAR BAR  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! POP BAR  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 POP 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! RECEPCIÓN  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

RECEPCIÓN \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! ELEVADORES

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! PASILLO HABITACIONES

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

PASILLO 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! BARANDALES  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en 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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! ÁREA PISCINA

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.

b. p 100 %



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %

Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

ÁREA PISCINA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! SALA DE MAQUINAS  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALA DE MAQUINAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! GYM  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! SPA  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! BAÑOS PISCINA  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BAÑOS PISCINA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! SALA DE MAQUINAS DE PISCINA  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALA DE MAQUINAS DE PISCINA \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! DOS LUNAS

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

DOS LUNAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN COBA

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SALÓN COBA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN AKUMAL  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALÓN AKUMAL \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN TULUM 1  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

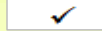
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SALÓN TULUM 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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN TULUM 2  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SALÓN TULUM 2 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN TULUM 3  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 SALÓN TULUM 3 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BAÑOS SALONES  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BODEGA SALONES  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BODEGA SALONES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALA DE MAQUINAS

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

SALA DE MAQUINAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 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 JULIO 2024.  
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA MANTENIMIENTO  
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) 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

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM LOCKERS  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

### PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

### AREAS TRATADAS

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

### OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

#### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en 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.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

#### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

#### e) BARES Y LOBBY

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

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

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA AMA DE LLAVES

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

### SERVICIO RECIBIDO

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

### PRODUCTOS UTILIZADOS

#### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

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

### AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

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

### OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

#### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM ROPERIA GENERAL  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 ROPERIA 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 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA RH  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA GRUPOS

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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

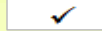
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.

b. p 100 %



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %

Vehículo c. b. p  100 %

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA GRUPOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA ADMINISTRACIÓN  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM CASETA SEGURIDAD PERSONAL  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BAÑOS COLABORADORES  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM LOBBY GRUPOS  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

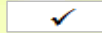
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

LOBBY GRUPOS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM RECEPCIÓN  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

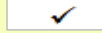
ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

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



## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

RECEPCIÓN \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en 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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BAÑOS LOBBY  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM ELEVADORES  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM PASILLO HABITACIONES  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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



**FUMIGACIONES GREEN CONTROL**

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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



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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 PASILLO HABITACIONES \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BARANDALES  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA SISTEMAS  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) 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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA DIRECCIÓN  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA ASISTENTE DIRECCIÓN  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

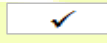
N° Lic. 046 AQ 23 005 2020  
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
 Cancun, Quintana Roo

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

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



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



## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 OFICINA ASISTENTE DIRECCIÓN \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA CALIDAD  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**  
 GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA AUTOS SMART

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

OFICINA AUTOS SMART \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM TALLER MANTENIMIENTO  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 TALLER MANTENIMIENTO \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
 NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

GEORGINA ARZATE  
 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 JULIO 2024.  
ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM TALLERES (tapicería y carpintería)  
DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

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

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 TALLERES (tapicería y carpintería) \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM TALLER DE PINTURA  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

TALLER DE PINTURA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BAÑO TALLER DE PINTURA  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BAÑO TALLER DE PINTURA \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM ÁREA SEPARACIÓN DE RECICLAJE

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

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

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración 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 SEPARACIÓN DE RECICLAJE \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BODEGA JARDINERÍA  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BODEGA JARDINERÍA \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.  
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BODEGA ÁREAS PÚBLICAS  
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_

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

## PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

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

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

## ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 UTENSILIOS DIVERSOS \_\_\_\_\_  
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_  
 BODEGA ÁREAS PÚBLICAS \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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**

GEORGINA ARZATE  
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO



# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 15 JULIO 2024.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BODEGA DE A&B

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**

**CORRECTIVO**

**PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

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

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

**FORMULA:**

Cada litro contiene:

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

## AREAS TRATADAS

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

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

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION \_\_\_\_\_

BODEGA DE A&B \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

### a) ÁREAS EXTERIORES

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

### b) ALMACENES

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

### c) COCINA Y PANADERÍA

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

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

### e) BARES Y LOBBY

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

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

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

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

**TÉCNICO RESPONSABLE**

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA  
NOMBRE Y FIRMA

**RECIBIO SERVICIO**

GEORGINA ARZATE  
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO