

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 31 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: 31 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 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 CASETA 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: 31 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 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 _____

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

- 1.- Área de 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: 31 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 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: 31 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 litros de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 COFFE & ME _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 31 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 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

- 1.- Área de 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: 31 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: 31 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: 31 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

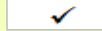
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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: 31 JULIO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! KUXTAL
 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 _____
 KUXTAL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 31 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

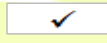
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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: 31 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: 31 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: 31 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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CASETA SEGURIDAD 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 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: 31 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 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA 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



FECHA: 31 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: 31 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: 31 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 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: 31 JULIO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Oh! RECEPCIÓN
 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 _____

RECEPCIÓN _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 31 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 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 _____
 ELEVADORES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) 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: 31 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

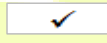
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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 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: 31 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: 31 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 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: 31 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 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: 31 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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

FECHA: 31 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 litro de agua.
FORMULA:
Cada litro contiene:
Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
UTENSILIOS DIVERSOS _____
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
SPA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 31 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 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: 31 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: 31 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 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: 31 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 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALÓN 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 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: 31 JULIO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN AKUMAL
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

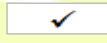
- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

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



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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 SALÓN 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 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: 31 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 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: 31 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) 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: 31 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 el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 31 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 el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

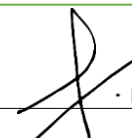
- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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


TÉCNICO RESPONSABLE
 • ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO
 GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FECHA: 31 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: 31 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 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: 31 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 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: 31 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.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y 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: 31 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 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: 31 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: 31 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 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: 31 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 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: 31 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 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: 31 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 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: 31 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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

FECHA: 31 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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

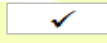
- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOBBY 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 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: 31 JULIO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM RECEPCIÓN
 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 _____
 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 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: 31 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

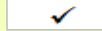
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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 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: 31 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: 31 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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración 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 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: 31 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: 31 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 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: 31 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) 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: 31 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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración 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: 31 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: 31 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



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 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: 31 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



FECHA: 31 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 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: 31 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 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 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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

FECHA: 31 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: 31 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: 31 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 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: 31 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: 31 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

- 1.- Área de 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