

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR RECEPCIÓN

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

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

RECEPCIÓN _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR RECEPCIÓN PIRÁMIDE /ELEVADORES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

RECEPCIÓN PIRÁMIDE /ELEVADORES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR RECEPCIÓN GRAND PLUS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

RECEPCIÓN GRAND PLUS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR LOBBY PIRÁMIDE
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOBBY PIRÁMIDE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BOTONES (GÓNDOLAS Y CARRITOS)
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BOTONES (GÓNDOLAS Y CARRITOS) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SPA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

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

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR KIDS CLUB

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

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

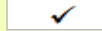
ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

KIDS CLUB _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CANCHA DE TENIS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CANCHA DE TENIS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 ÁREA Y BOTE DE BASURA / CUBREBOCAS F1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

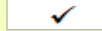
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ÁREA Y BOTE DE BASURA / CUBREBOCAS F1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 ÁREA Y BOTE DE BASURA / CUBREBOCAS F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ÁREA Y BOTE DE BASURA / CUBREBOCAS F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 LOCKERS

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

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOCKERS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 LOCKERS

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

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

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

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 BAÑOS COLABORADORES F1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

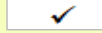
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS COLABORADORES F1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BAÑOS COLABORADORES F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

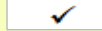
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS COLABORADORES F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BAÑOS COLABORADORES F3
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS COLABORADORES F3 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR / F1 Y 2 BARANDALES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

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

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BAÑOS LOBBY PYR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS LOBBY PYR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BAÑOS LOBBY F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS LOBBY F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 LOBBY F2/ELEVADORES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

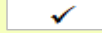
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOBBY F2 /ELEVADORES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 LOBBY F1 /ELEVADORES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

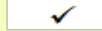
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LOBBY F1 /ELEVADORES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 BAÑOS LOBBY F1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS LOBBY F1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR / F1 Y 2 ÁREAS DE ALBERCA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN _____

ÁREAS DE ALBERCA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BAÑOS FOOD MARKET
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS FOOD MARKET _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BAÑOS TUNKUL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS TUNKUL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BAÑOS DOS LUNAS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS 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

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 BAÑOS COCOA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS WHITE BOX (BAÑOS COCOA) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 BAÑOS SARAPE
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

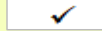
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS SARAPE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 BAÑOS TATISH
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS TATISH _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINAS CALIDAD / ENTRETENIMIENTO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINAS CALIDAD / ENTRETENIMIENTO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINAS DE CLUB VACACIONAL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

OFICINAS DE CLUB VACACIONAL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 CLUB VACACIONAL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CLUB VACACIONAL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINAS DE SANIDAD

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

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



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 _____

OFICINAS DE SANIDAD _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINAS DE NORMALIZACIÓN /CAPACITACION
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINAS DE NORMALIZACIÓN /CAPACITACION _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINAS DE RRHH
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

OFICINAS DE RRHH _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA OASIS PLUS

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

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



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 OASIS PLUS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINAS DE RECEPCIÓN (BACK)
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINAS DE RECEPCIÓN (BACK) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINAS ADMINISTRACIÓN
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINAS ADMINISTRACIÓN _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA AMA DE LLAVES F3
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 AMA DE LLAVES F3 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINA AMA DE LLAVES F2 PALMAR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA AMA DE LLAVES F2 PALMAR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINA AMA DE LLAVES F2 PLAYA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 AMA DE LLAVES F2 PLAYA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 OFICINA AMA DE LLAVES F1 PALMAR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 AMA DE LLAVES F1 PALMAR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA SEGURIDAD

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

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA SEGURIDAD _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINAS DE SISTEMAS

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

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



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 _____

OFICINAS DE SISTEMAS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 OFICINA DE TELÉFONOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

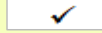
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DE TELÉFONOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 CASETA DE SEGURIDAD F1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CASETA DE SEGURIDAD F1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 CASETA DE SEGURIDAD F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CASETA DE SEGURIDAD F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR AREA DE SEGURIDAD F3 (SILLAS DE RUEDAS, CAMILLAS, ETC)
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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

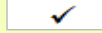
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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 _____

AREA DE SEGURIDAD F3 (SILLAS DE RUEDAS, CAMILLAS, ETC) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 ROPERÍA F2 PALMAR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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

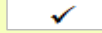
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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 _____

ROPERÍA F2 PALMAR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 ROPERÍA F2 PLAYA

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

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



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 _____

ROPERÍA F2 PLAYA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 ROPERÍA F1 PALMAR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

ROPERÍA F1 PALMAR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ROPERIA / UNIFORMES F3
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

ROPERIA / UNIFORMES F3 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ALMACÉN DE COMERCIOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

ALMACÉN DE COMERCIOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA DE COMERCIOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DE COMERCIOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / ALMACEN AGUA F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ALMACEN AGUA F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ALMACÉN SUMINISTROS F3
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

ALMACÉN SUMINISTROS F3 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ALMACEN DE QUIMICOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ALMACEN DE QUIMICOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ALMACÉN DE MANTENIMIENTO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

ALMACÉN DE MANTENIMIENTO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

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

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR TALLERES DE MANTENIMIENTO F3
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



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

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

FORMULA:

Cada litro contiene:

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



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

TALLERES DE MANTENIMIENTO F3 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

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

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

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

a) ÁREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERÍA

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

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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

e) BARES Y LOBBY

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

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 TALLERES DE MANTENIMIENTO F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

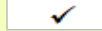
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

TALLERES DE MANTENIMIENTO F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 TALLERES DE MANTENIMIENTO F 1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL
 N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

TALLERES DE MANTENIMIENTO F 1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA F1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA F1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

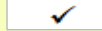
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALAS DE MAQUINAS DE PISCINA F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BODEGAS DE QUIMICOS DE ALBERCA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 OFICINA DE MANTENIMIENTO F1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DE MANTENIMIENTO F1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINA DE MANTENIMIENTO F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

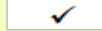
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DE MANTENIMIENTO F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA DE MANTENIMIENTO F3
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DE MANTENIMIENTO F3 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA DE ENERGÉTICOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DE ENERGÉTICOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA DE A&B
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DE A&B _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de 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) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA DE GRUPOS Y BODAS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA DE GRUPOS Y BODAS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA TONY MIR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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

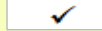
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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 TONY MIR _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CAJA GENERAL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CAJA GENERAL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINA RICARDO DE LA PAZ
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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

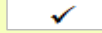
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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 RICARDO DE LA PAZ _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINA SUBDIRECCIÓN PALMAR 2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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

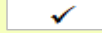
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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 SUBDIRECCIÓN PALMAR 2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 OFICINA SUBDIRECCIÓN PLAYA 2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

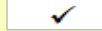
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA SUBDIRECCIÓN PLAYA 2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 OFICINA SUBDIRECCIÓN PALMAR 1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

OFICINA SUBDIRECCIÓN PALMAR 1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 PASILLOS F1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

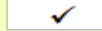
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

PASILLOS F1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 PASILLOS F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

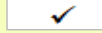
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

PASILLOS F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR PASILLOS F3 (MAQUINAS DE VENTA, CAJEROS)
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

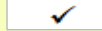
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

PASILLOS F3 (MAQUINAS DE VENTA, CAJEROS) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BODEGA ENTRETENIMIENTO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BODEGA ENTRETENIMIENTO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CAMERINOS ENTRETENIMIENTO F3
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

CAMERINOS ENTRETENIMIENTO F3 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso. ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados. ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 CAMERINOS ENTRETENIMIENTO F1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CAMERINOS ENTRETENIMIENTO F1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 CAMARÁS DE BASURA F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

CAMARÁS DE BASURA F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 CELDAS DE BASURA F2
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

CELDA DE BASURA F2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 CELDAS DE BASURA F1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

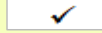
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CELDA DE BASURA F1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 CAMARAS DE BASURA F1
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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

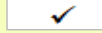
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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 _____

CAMARAS DE BASURA F1 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR THE WHITE BOX
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

CAREYES (THE WHITE BOX) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA THE WHITE BOX
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COCINA CAREYES (COCINA THE WHITE BOX) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA MARKET PLACE FOOD HALL CALIENTE/FRÍA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COCINA LE BUFFET CALIENTE / FRÍA _____

(COCINA MARKET PLACE FOOD HALL CALIENTE/FRÍA) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 COCINA SARAPE
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COCINA SARAPE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 LA PLACITA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

LA PLACITA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA DOS LUNAS

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**



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 _____

COCINA DOS LUNAS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA ROOM SERVICE

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COCINA ROOM SERVICE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SERVICIO ROOM SERVICE
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

SERVICIO ROOM SERVICE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 COCINA TUNKUL FRÍA / CALIENTE
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COCINA TUNKUL FRÍA / CALIENTE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 COMISARIATO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COMISARIATO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 EMPAQUE DE ALIMENTO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

EMPAQUE DE ALIMENTO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 TUNKUL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

TUNKUL _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BAHÍA STEAK HOUSE
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

BAHÍA STEAK HOUSE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 MARÍA BONITA

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

MARÍA BONITA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA FOOD MARKET

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



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 _____

COCINA FOOD MARKET _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BAR AGAVES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAR AGAVES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 BARLOVENTO

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BARLOVENTO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 AKERU

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

AKERU _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BENAZUZA

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

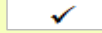
ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BENAZUZA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 RESTAURANTE SARAPE
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

RESTAURANTE SARAPE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 COCOA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

WHITE BOX (COCOA) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 HACIENDA SARAPE

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

HACIENDA SARAPE _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 COCINA COCOA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COCINA WHITE BOX (COCINA COCOA) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso. ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados. ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BUFFET MARKET PLACE FOOD HALL
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

BUFFET (BUFFET MARKET PLACE FOOD HALL) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BITES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

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

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR MAKITACO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

MAKITACO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CAREYES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

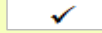
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CAREYES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA CAREYES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COCINA CAREYES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR FOUNTAINEBLEAU

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

FOUNTAINEBLEAU _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 COFFE & ME

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

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) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 COFFE & ME

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COFFE & ME _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COFFE & ME

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COFFE & ME _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA MAKITACO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

VIP LOUNGE (COCINA MAKITACO) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR KINKY NIGHT CLUB

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



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 _____

KINKY NIGHT CLUB _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR HAVANA NIGHT CLUB

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



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 _____

HAVANA NIGHT CLUB _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR HAVANA CIGAR CORNER
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

HAVANA CIGAR CORNER _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 HIPPIE CHICK

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

HIPPIE CHICK _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR COCINA BANQUETES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

COCINA BANQUETES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR HEALTH BAR
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

KIN HA BAR (HEALTH BAR) _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR AGENCIAS DE VIAJES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



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 _____

AGENCIAS DE VIAJES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BODEGA DE GRUPOS Y BODAS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BODEGA DE GRUPOS Y BODAS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BODEGA / OFICINA MINIBARES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BODEGA / OFICINA MINIBARES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BODEGA DE STEWARD
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BODEGA DE STEWARD _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BODEGA DE STEWARD EN PASILLO SALONES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BODEGA DE STEWARD EN PASILLO SALONES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR PASILLO BACK SALONES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



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 _____

PASILLO BACK SALONES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.-Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN SAN LUIS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

SALÓN SAN LUIS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN MONTERREY
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALÓN MONTERREY _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN QUERÉTARO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

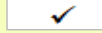
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALÓN QUERÉTARO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN MÉRIDA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALÓN MÉRIDA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN GUADALAJARA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALÓN GUADALAJARA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALÓN YUCATÁN
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALÓN YUCATÁN _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR SALAS 3 Y 2

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

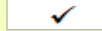
ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALAS 3 Y 2 _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso. ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados. ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BUSINESS CENTRE BAÑOS
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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

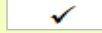
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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 _____

BUSINESS CENTRE BAÑOS _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 SALÓN COBÁ
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

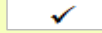
ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

SALÓN COBÁ _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR ARENA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

ARENA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR BAÑOS ARENA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

BAÑOS ARENA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CAMERINOS ARENA
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CAMERINOS ARENA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR KINKY
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

KINKY _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CAMERINOS KINKY
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CAMERINOS KINKY _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPACACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR CASINO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

CASINO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

• ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR OFICINAS DE CASINO
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



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 _____

OFICINAS DE CASINO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / PYR PASILLOS HABITACIONES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

PASILLOS HABITACIONES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.
 ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F2 PASILLOS HABITACIONES
 DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)
DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
 Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

PASILLOS HABITACIONES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA	PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F1 PASILLOS HABITACIONES

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULKAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

- ASESORÍA**
- CORRECTIVO**
- PREVENTIVO**



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %



AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

PASILLOS HABITACIONES _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 15 DE AGOSTO 2024.

ESTABLECIMIENTO: HOTEL GRAN OASIS / GOC / F3 GIMNASIO

DIRECCIÓN: BLVD. KUKULCAN 16.5 Z.H. CANCÚN, QUINTANA ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMONEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

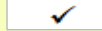
ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
b. p 100 %



PHARMA GREEN es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

DOSIS: Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %
Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____

GIMNASIO _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()
- 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ()
- 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()

b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ()
- 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()

c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()
- 8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()
- 9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()
- 12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ()

e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
- 15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
- 16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
- 17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
- 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
- 21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
- 23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
- 24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
- 25.- Otros. ()

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

EMANUEL IZQUIERDO RAMÍREZ

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO