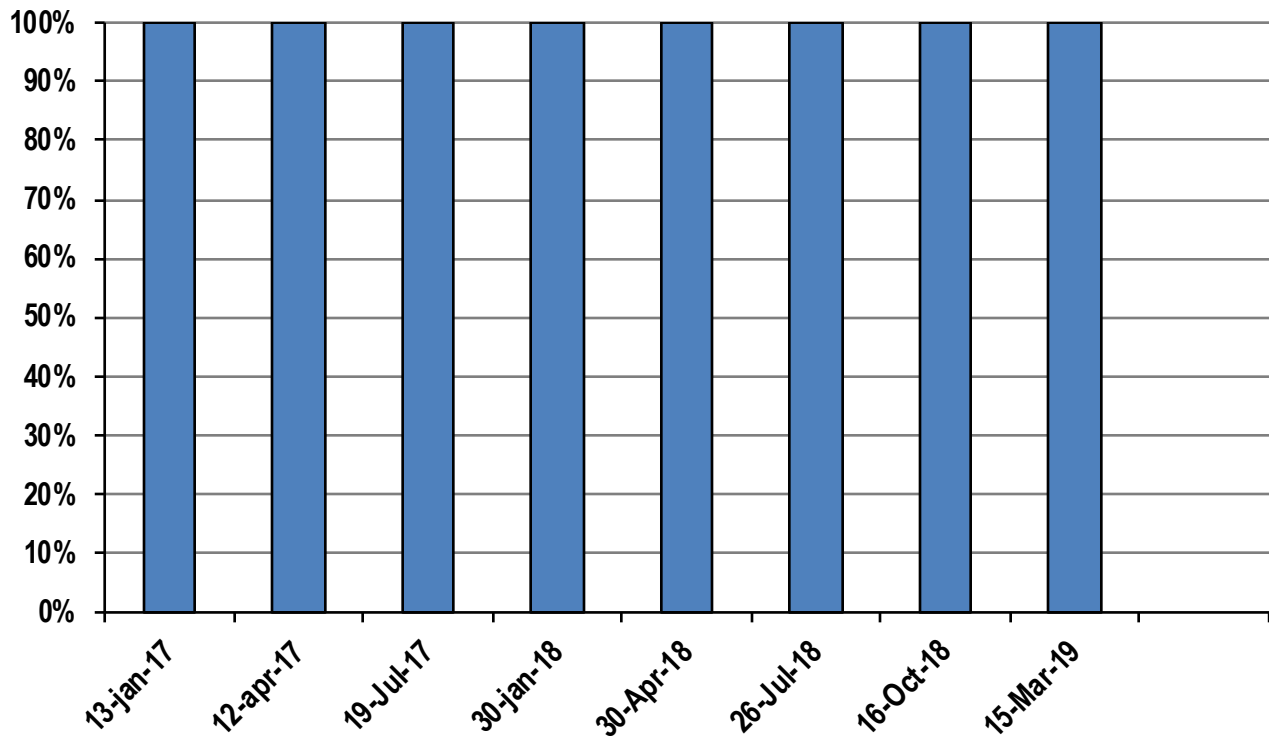
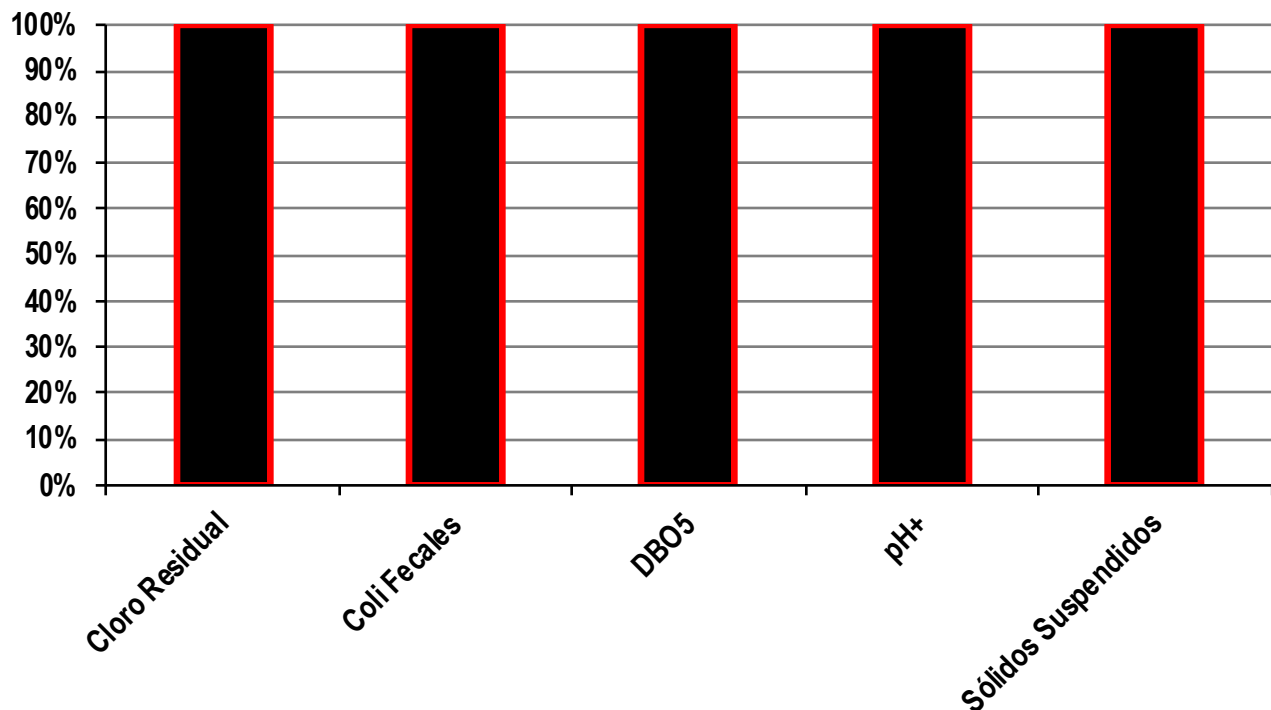


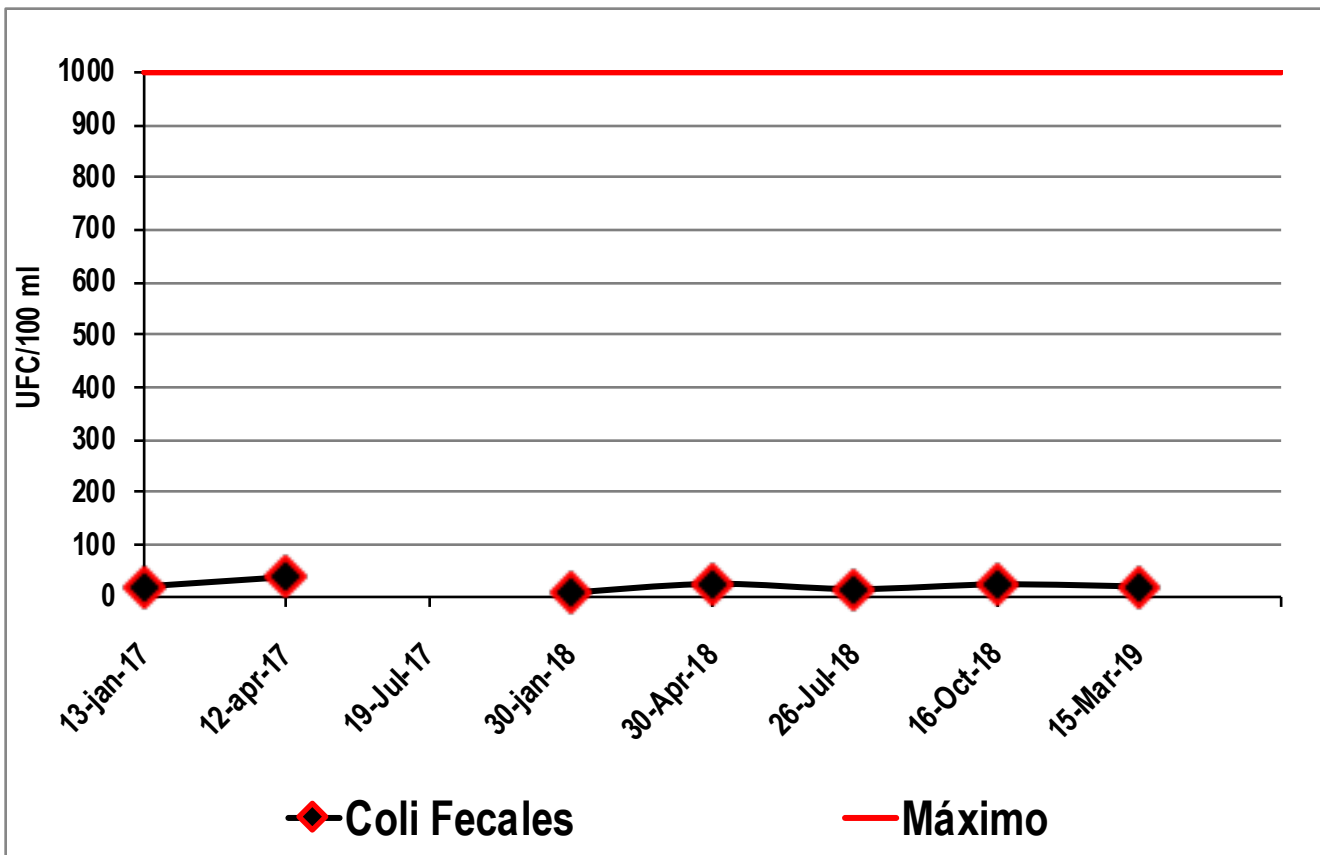
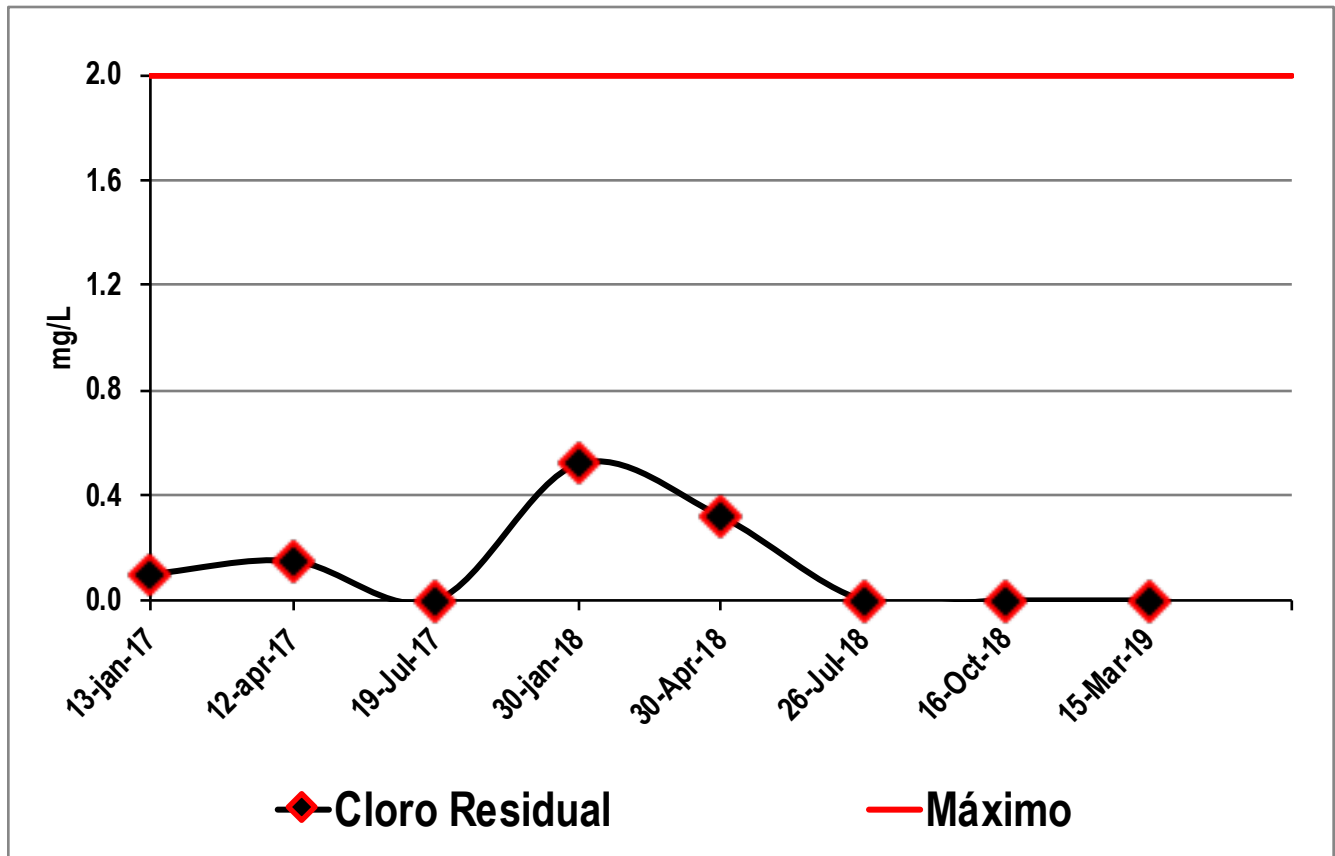
Porcentaje de Cumplimiento por muestreo



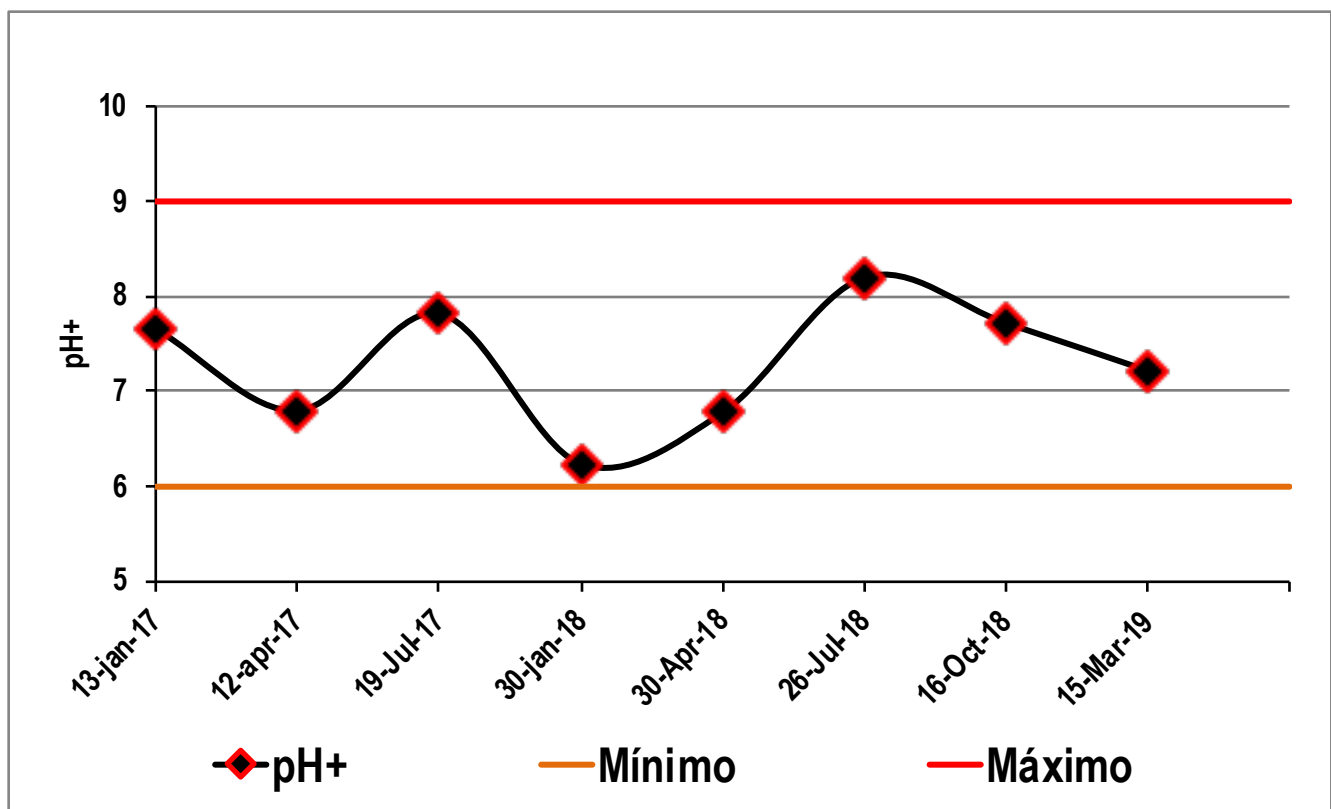
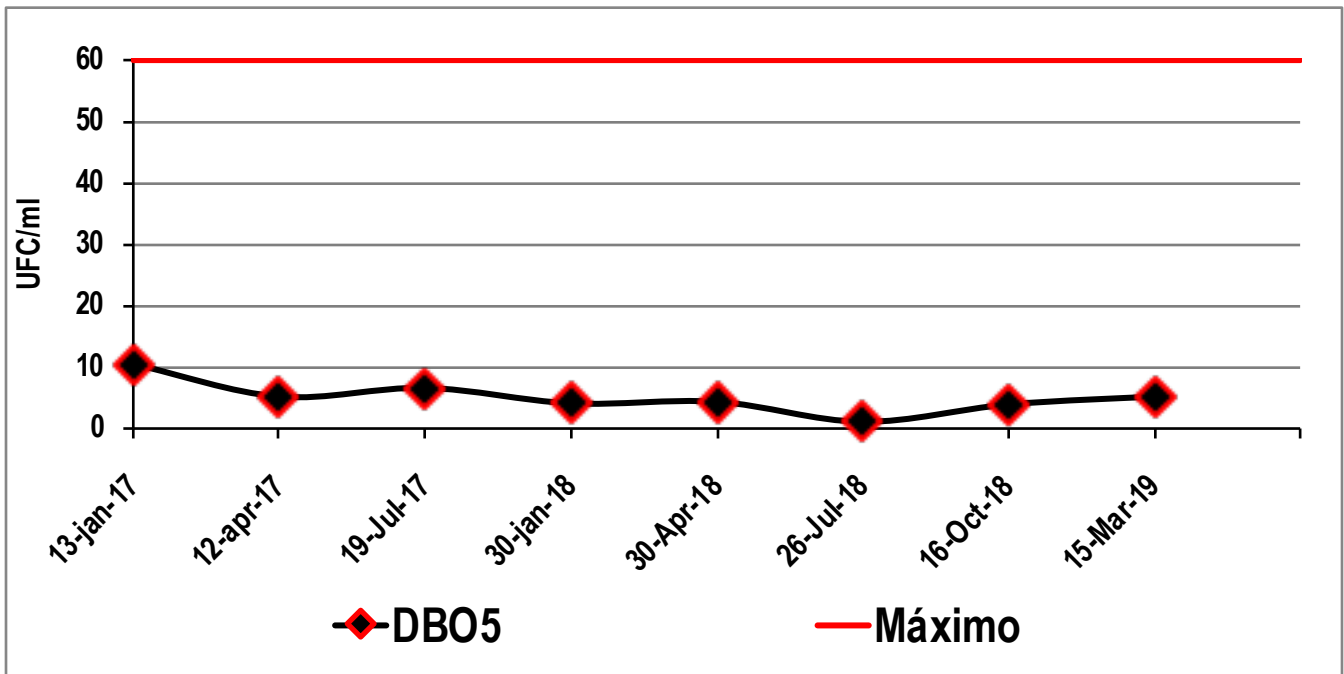
Cumplimiento por parámetro:



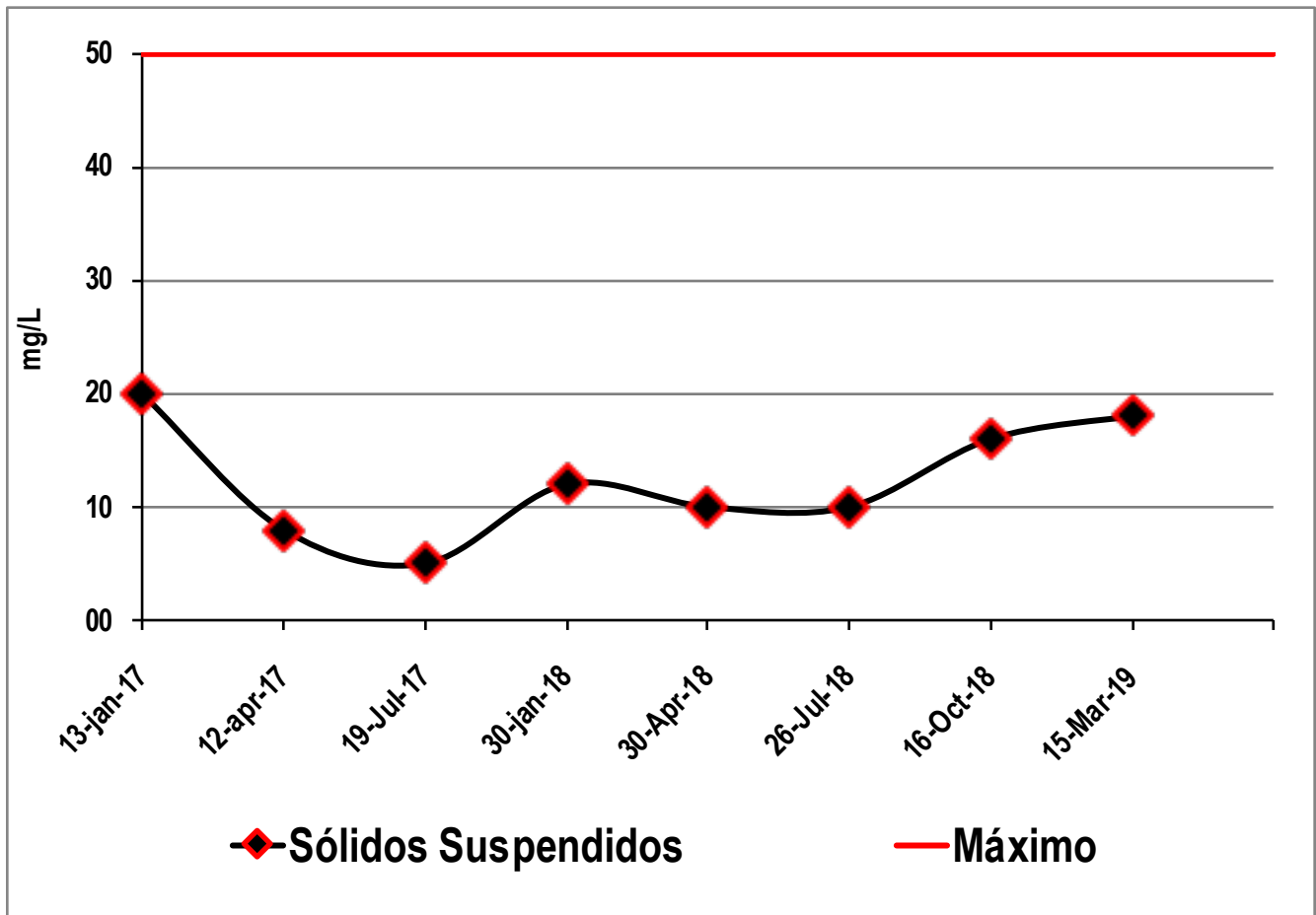
Análisis de Aguas Residuales
Pearl Island



Análisis de Aguas Residuales
Pearl Island



Análisis de Aguas Residuales
Pearl Island



REPORTE DE ANÁLISIS

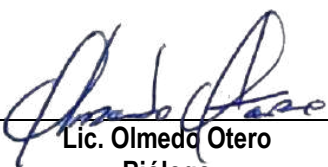
ZONIRO PANAMÁ, S.A.

MONITOREO DE CALIDAD DE AGUA SUPERFICIAL DE FORRAJERAS Y CULTIVO NO COMESTIBLE

Pearl Island, Archipiélago de las Perlas, Panamá.

ELABORADO POR:

ITS FOOD SERVICES PANAMA, S. A.
R.U.C. 1969250-1-735018 D.V. 27

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Olmedo Otero', is written over a horizontal line.

Lic. Olmedo Otero
Biólogo
Idoneidad N° 0276 – CTCB



I. IDENTIFICACIÓN GENERAL

EMPRESA	Zoniro Panamá, S.A.
ACTIVIDAD	Desarrollo de proyectos de construcción.
PROYECTO	Pearl Island.
DIRECCIÓN	Isla Pedro Gonzáles, Archipiélago de las Perlas.
CONTACTO	Ing. Evis Vega.
FECHA DE MUESTREO	16 de octubre de 2018
FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	16 de octubre de 2018
N° DE INFORME	2018-012-B411-AP
PROCEDIMIENTO DE MUESTREO	Standard Methods # 1060 C.

II. IDENTIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS

# DE LABORATORIO	IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE
# 821-18	PTAR – Agua de riego



III. PARÁMETROS A MEDIR

Análisis de una muestra de agua reutilizada para determinar los parámetros según la Norma COPANIT 24-99 (agua superficial de forrajas y cultivo no comestible): potencial de hidrógeno, demanda bioquímica de oxígeno, sólidos suspendidos, coliformes fecales y cloro residual.

IV. CONDICIONES AMBIENTALES DURANTE EL MUESTREO

Sin interferencias.

V. RESULTADOS:

Muestra # 821-18 PTAR – Agua de riego

Parámetro	Símbolo	Resultado	Unidad	Incertidumbre	L.M.C.	Límite Nacional **	Método
Cloro Residual	Cl ₂	0,00	mg/L	(*)	0,05	1,0 – 2,0	SM 4500 Cl G
Coliformes Fecales	C.F.	24,0	UFC/100mL	(*)	1,0	< 1000	SM 9222 D
Demanda Bioquímica de Oxígeno	DBO ₅	3,92	mg/L	± 11,0	1,0	60,0	SM 5210 B
Potencial de Hidrógeno	pH	7,72	-----	± 0,02	-2,0	6,0 - 9,0	SM 4500 H B
Sólidos Suspendidos	S.S.T.	16,0	mg/L	±3,0	5,0	50,0	SM 2540 D

Notas:

- La incertidumbre reportada corresponde a un nivel de confianza del 95% (K=2).
- L.M.C.: Límite mínimo de cuantificación.
- (**) Reglamento **Técnico DGNTI-COPANIT 24-99 Reutilización de las Aguas Residuales Tratadas**.
- La(s) muestra(s) se mantendrá(n) en custodia por diez (10) días luego de la recepción por parte del cliente de este reporte. Concluido este período se desechará.
- Los resultados presentados en este documento solo corresponden a la(s) muestra(s) analizada(s).

VI. INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

La muestra presenta un nivel de cloro ligeramente inferior al límite mínimo propuesta por la norma. El resto de los parámetros cumplen satisfactoriamente.

VII. EQUIPO TÉCNICO

EQUIPO TÉCNICO		
Nombre	Título	Identificación
Olmedo Otero	Lic. En Biología / Muestreador	4-738-2071

VIII. IMÁGENES DEL MUESTREO



IX. ANEXO: COPIA DE LA CADENA DE CUSTODIA.

----- FIN DEL DOCUMENTO -----



ITS FOOD SERVICES, S.A.
Ave. Chanis, Local 145, Tel. 323-7500
www.itsfoodservices.com
info@itsfoodservices.com

CADENA DE CUSTODIA Nº 1686

ITSFS-FPA-C
V00-Rev. 0314

Nombre del Cliente: Paral Island
Contacto: Evis Vega
Proyecto: Muestreo de Agua Potable
Dirección: Calle Padre O'Higgins Teléfono:
Muestreador: Luis D. Ojeda Firma:

#	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA/COORDENADAS	FECHA DE MUESTREO	HORA DE MUESTREO	MATRIZ	ANÁLISIS A REALIZAR	pH	Cl ₂	TRATAMIENTO / FERTILIZANTES
1	Potabilizadora-Salida	9:10am	16/10/13	Agua Potable	Muestra	6,30	3,96	Temp. 26,3 °C
2	Cocina Campesano	9:20am	16/10/13	Agua Potable	Muestra	8,15	1,30	26,5 °C
3	Planta de Tratamiento	10:00am	16/10/13	Agua Potable	Muestra	7,72	0,00	27,9 °C
<div> OBSERVACIONES: <u>En Solares. Sin interferencias.</u> </div> <div> TEMPERATURA DE LA MUESTRA <input checked="" type="checkbox"/> Menor a 4 °C <input type="checkbox"/> Temperatura Ambiente </div>								
ENTREGADO POR: <u>Luis D. Ojeda</u>		FECHA: <u>16/10/13</u>		FIRMA DEL CLIENTE: <u></u>				
HORA: <u>5:00pm</u>								
RECIBIDO POR: <u>Luis D. Ojeda</u>		FECHA: <u>16/10/13</u>		FECHA:		HORA:		
HORA: <u>5:00pm</u>								

REPORTE DE ANÁLISIS

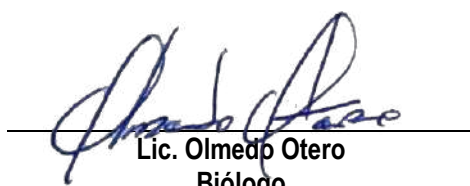
ZONIRO PANAMÁ, S.A.

MONITOREO DE CALIDAD DE AGUA SUPERFICIAL DE FORRAJERAS Y CULTIVO NO COMESTIBLE

Pearl Island, Archipiélago de las Perlas, Panamá.

ELABORADO POR:

ITS FOOD SERVICES PANAMA, S. A.
R.U.C. 1969250-1-735018 D.V. 27



Lic. Olmedo Otero
Biólogo
Idoneidad N° 0276 – CTCB



I. IDENTIFICACIÓN GENERAL

EMPRESA	Zoniro Panamá, S.A.
ACTIVIDAD	Desarrollo de proyectos de construcción.
PROYECTO	Pearl Island
DIRECCIÓN	Isla Pedro Gonzáles, Archipiélago de las Perlas.
CONTACTO	Ing. Evis Vega.
FECHA DE MUESTREO	15 de marzo de 2019
FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	15 de marzo de 2019
N° DE INFORME	2019-002-B411-AP
PROCEDIMIENTO DE MUESTREO	Standard Methods # 1060 C.
No. DE COTIZACIÓN	2019-B411-001 V0

II. IDENTIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS

# DE LABORATORIO	IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE
# 183-18	Agua tratada-Planta de tratamiento

III. PARÁMETROS A MEDIR

Análisis de una muestra de agua reutilizada para determinar los parámetros según la Norma COPANIT 24-99 (agua superficial de forrajeras y cultivo no comestible): potencial de hidrógeno, demanda bioquímica de oxígeno, sólidos suspendidos, coliformes fecales y cloro residual.

IV. CONDICIONES AMBIENTALES DURANTE EL MUESTREO

Sin interferencias.

V. RESULTADOS:

Muestra # 183-18: Planta de tratamiento

Parámetro	Símbolo	Resultado	Unidad	Incertidumbre	L.M.C.	Límite Nacional **	Método
Cloro Residual	Cl ₂	0,00	mg/L	(*)	0,05	1,0 – 2,0	SM 4500 Cl G
Coliformes Fecales	C.F.	20,0	UFC/100mL	(*)	1,0	< 1000	SM 9222 D
Demanda Bioquímica de Oxígeno	DBO ₅	5,20	mg/L	± 11,0	1,0	60,0	SM 5210 B
Potencial de Hidrógeno	pH	7,22	-----	± 0,02	-2,0	6,0 - 9,0	SM 4500 H B
Sólidos Suspendidos	S.S.T.	18,0	mg/L	±3,0	5,0	50,0	SM 2540 D

Notas:

1. L.M.C.: Límite mínimo de cuantificación.
2. (*): Incertidumbre no calculada.
3. La incertidumbre reportada corresponde a un nivel de confianza del 95% (K=2).
4. (**): Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 24-99 Reutilización de las Aguas Residuales Tratadas.
5. La(s) muestra(s) se mantendrá(n) en custodia por diez (10) días luego de la recepción por parte del cliente de este reporte. Concluido este período se desechará.
6. Los resultados presentados en este documento solo corresponden a la(s) muestra(s) analizada(s).
7. ITS Food Services se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud para el análisis de agua potable bajo la Resolución # 1 de 18 de enero de 2017.

VI. INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Las muestras cumplen con los requisitos de calidad propuestos por la norma para los parámetros analizados. Los resultados de microbiología muestran que no hay contaminación en la línea.

VII. EQUIPO TÉCNICO

EQUIPO TÉCNICO		
Nombre	Título	Identificación
Olmedo Otero	Licdo. En Biología / Muestreador	4-738-2071
Samy Agrazal	Licdo. En Química / Muestreador	6-719-2281

VIII. IMÁGENES DEL MUESTREO



IX. ANEXO: COPIA DE LA CADENA DE CUSTODIA.

----- FIN DEL DOCUMENTO -----



ITS FOOD SERVICES, S.A.
Ave. Chanis. Local 145. Tel. 323-7500
www.itsfoodservices.com
info@itsfoodservices.com

CADENA DE CUSTODIA Nº 1877

ITSFS-FPA-01-0
V00-Rev. 0314

Nombre del Cliente: Paisal Island
Contacto: Evis Vega
Proyecto: Monitoreo de Agua
Dirección: Isola Deden Chasler Teléfono:
Muestreador: Linda Olmedo Olmedo Firma:

#	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA/COORDENADAS	FECHA DE MUESTREO	HORA DE MUESTREO	MATRIZ	ANÁLISIS A REALIZAR	pH	Cl ₂	TRATAMIENTO / FERTILIZANTES
1	Gaifo Cocina Comunal	15/3/19	10:41 am	Agua Potable	Med.	7.13	0.00	Temp. 29.7°C
2	Salida Pila Potabilizada	15/3/19	10:57 am	Agua Potable	Med.	7.29	0.00	Temp. 28.3°C
3	Agua Tratada - Pila de Tratamiento	15/3/19	11:00 am	Agua	Med.	7.22	0.00	Temp. 29.8°C
4	Tanque de Agua Mucho Mexina	15/3/19	11:15 am	Agua Potable	Med.		0.00	Temp. 28.7°C

<p>OBSERVACIONES:</p> <p><u>Día Soleado. Sin interferencias.</u></p>	<p>TEMPERATURA DE LA MUESTRA</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Menor a 4 °C</p> <p><input type="checkbox"/> Temperatura Ambiente</p>
<p>ENTREGADO POR:</p> <p>HORA:</p>	<p>FECHA:</p> <p>FIRMA DEL CLIENTE: <u>Evis Vega</u></p>
<p>RECIBIDO POR:</p> <p>HORA:</p>	<p>FECHA: <u>15/03/2019</u></p> <p>HORA: <u>11:26 a.m.</u></p>