



Quadro I

Entidade Gestora: Município de Alvaiázere

No sentido de assegurar o controlo da qualidade da água entregue, o Município de Alvaiázere, de acordo com o Decreto-lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, elaborou um Programa de Controlo da Qualidade da Água para 2017, aprovado pela entidade competente ERSAR (Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos) para avaliar e demonstrar a conformidade dos requisitos de qualidade estabelecidos para a água de consumo humano, no Sistema do Cabril e no Sistema dos Casais do Vento, que correspondem às zonas de Abastecimento do Concelho de Alvaiázere.

No 2º trimestre de 2017, todas as análises realizadas apresentam resultados em conformidade com os valores paramétricos estabelecidos na legislação em vigor.

SISTEMA DO CABRIL

PONTO DE COLHEITA/S.CABRIL: Estabelecimento Comercial "O Chaparro" – Loureira

Parâmetro	Valor Paramétrico		N.º de Análises Previstas	Percentagem de Análises Realizadas no Trimestre	Valor Mínimo Obtido	Valor Máximo Obtido	Percentagem de análises Conformes	Informação complementar
Controlo: CR1 – 27 de abril de 2017								
Cloro residual livre	-	mg / l cl2	1	1	0,3	0,3	100 %	-
Bactérias coliformes	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-

PONTO DE COLHEITA: Lar de Idosos" Caetano da Silva" - Alvaiázere

Parâmetro	Valor Paramétrico		N.º de Análises Previstas	Percentagem de Análises Realizadas no Trimestre	Valor Mínimo Obtido	Valor Máximo Obtido	Percentagem de análises Conformes	Informação complementar
Controlo: CR2 – 13 de abril de 2017								
Cloro residual livre	-	mg Cl2 / L	1	1	0,6	0,6	100 %	-
Bactérias coliformes	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Número de colónias a 22°C	s/ alteração	N / 100mL	1	1	0	0	-	-
Número de colónias a 36°C	s/ alteração	N / 100mL	1	1	0	0	-	-
pH	6,5 - 9	Escala Sorence	1	1	7,4	7,4	100 %	-
Condutividade	2500	µS / cm,a 20°C	1	1	119	119	100 %	-
Cheiro, a 25°C	3	Factor Diluição	1	1	<1	<1	100 %	-
Sabor, a 25°C	3	Factor Diluição	1	1	<1	<1	100 %	-
Cor	20	mg Pt Co / L	1	1	<2,0	<2,0	100 %	-
Turvação	4	UNT	1	1	<0,4	<0,4	100 %	-
Oxidabilidade	5,0	mg O2 / L	1	1	2,2	2,2	100 %	-
Azoto Amoniacal	0,50	mg NH4 / L	1	1	<0,04	<0,04	100 %	-
Manganês	50	µg Mn / L	1	1	<5,0	<5,0	100 %	-
Clostrídium perfringens	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Alumínio	200	µg Al / L	1	1	<50	<50	100 %	-

PONTO DE COLHEITA/S.CABRIL: Estabelecimento Comercial "Amazonas" – Maças de Dona Maria

Parâmetro	Valor Paramétrico		N.º de Análises Previstas	Percentagem de Análises Realizadas no Trimestre	Valor Mínimo Obtido	Valor Máximo Obtido	Percentagem de análises Conformes	Informação complementar
Controlo: CR1 – 11 de maio de 2017								
Cloro residual livre	-	mg / l cl2	1	1	0,3	0,3	100 %	-
Bactérias coliformes	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-



Quadro I

Entidade Gestora: Município de Alvaiázere

PONTO DE COLHEITA: Lar de Idosos" Caetano da Silva" - Alvaiázere								
Parâmetro	Valor Paramétrico		N.º de Análises Previstas	Percentagem de Análises Realizadas no Trimestre	Valor Mínimo Obtido	Valor Máximo Obtido	Percentagem de análises Conformes	Informação complementar
Controlo: CR2 – 13 de abril de 2017								
Cloro residual livre	-	mq Cl2 / L	1	1	0.6	0.6	100 %	-
Bactérias coliformes	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Número de colónias a 22°C	s/ alteração	N / 100mL	1	1	0	0	-	-
Número de colónias a 36°C	s/ alteração	N / 100mL	1	1	0	0	-	-
pH	6,5 - 9	Escala Sorence	1	1	7.4	7.4	100 %	-
Condutividade	2500	µS / cm,a 20°C	1	1	119	119	100 %	-
Cheiro, a 25°C	3	Factor Diluição	1	1	<1	<1	100 %	-
Sabor, a 25°C	3	Factor Diluição	1	1	<1	<1	100 %	-
Cor	20	mg Pt Co / L	1	1	<2.0	<2.0	100 %	-
Turvação	4	UNT	1	1	<0.4	<0.4	100 %	-
Oxidabilidade	5,0	mg O2 / L	1	1	2.2	2.2	100 %	-
Azoto Amoniacal	0,50	mg NH4 / L	1	1	<0.04	<0.04	100 %	-
Manganês	50	µg Mn / L	1	1	<5.0	<5.0	100 %	-
Clostrídium perfringens	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Alumínio	200	µg Al / L	1	1	<50	<50	100 %	-

PONTO DE COLHEITA/S.CABRIL: Estabelecimento Comercial "Café Luanda" – Cabaços								
Parâmetro	Valor Paramétrico		N.º de Análises Previstas	Percentagem de Análises Realizadas no Trimestre	Valor Mínimo Obtido	Valor Máximo Obtido	Percentagem de análises Conformes	Informação complementar
Controlo: CR1 – 08 de junho de 2017								
Cloro residual livre	-	mq / l cl2	1	1	0.1	0.1	100 %	-
Bactérias coliformes	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-

PONTO DE COLHEITA/S.CABRIL: Estabelecimento Comercial "Casa da Sogra" – Carregal								
Parâmetro	Valor Paramétrico		N.º de Análises Previstas	Percentagem de Análises Realizadas no Trimestre	Valor Mínimo Obtido	Valor Máximo Obtido	Percentagem de análises Conformes	Informação complementar
Controlo: CR1 – 08 de junho de 2017								
Cloro residual livre	-	mq / l cl2	1	1	0.1	0.1	100 %	-
Bactérias coliformes	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-

PONTO DE COLHEITA: Estabelecimento Comercial "Café das Bombas" – Cabaços								
Parâmetro	Valor Paramétrico		N.º de Análises Previstas	Percentagem de Análises Realizadas no Trimestre	Valor Mínimo Obtido	Valor Máximo Obtido	Percentagem de análises Conformes	Informação complementar
Controlo: CR2 – 25 de maio de 2017								
Cloro residual livre	-	mq Cl2 / L	1	1	0.2	0.2	100 %	-
Bactérias coliformes	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Número de colónias a 22°C	s/ alteração	N / 100mL	1	1	0	0	-	-
Número de colónias a 36°C	s/ alteração	N / 100mL	1	1	0	0	-	-
pH	6,5 - 9	Escala Sorence	1	1	8.0	8.0	100 %	-
Condutividade	2500	µS / cm,a 20°C	1	1	138	138	100 %	-



Quadro I

Entidade Gestora: Município de Alvaiázere

Cheiro, a 25°C	3	Factor Diluição	1	1	<1	<1	100 %	-
Sabor, a 25°C	3	Factor Diluição	1	1	<1	<1	100 %	-
Cor	20	mg Pt Co / L	1	1	<2.0	<2.0	100 %	-
Turvação	4	UNT	1	1	<0.4	<0.4	100 %	-
Oxidabilidade	5,0	mg O2 / L	1	1	1.5	1.5	100 %	-
Azoto Amoniacal	0,50	mg NH4 / L	1	1	<0.04	<0.04	100 %	-
Manganês	50	µg Mn / L	1	1	<5.0	<5.0	100 %	-
Clostrídium perfringens	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Alumínio	200	µg Al / L	1	1	40	40	100 %	-

PONTO DE COLHEITA: Estabelecimento Comercial "O Ferrador" – Barqueiro

Parâmetro	Valor Paramétrico	N.º de Análises Previstas	Percentagem de Análises Realizadas no Trimestre	Valor Mínimo Obtido	Valor Máximo Obtido	Percentagem de análises Conformes	Informação complementar	
Controlo: CR2 – 22 de junho de 2017								
Cloro residual livre	-	mg Cl2 / L	1	1	0.1	0.1	100 %	-
Bactérias coliformes	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Número de colónias a 22°C	s/ alteração	N / 100mL	1	1	0	0	-	-
Número de colónias a 36°C	s/ alteração	N / 100mL	1	1	2	2	-	-
pH	6,5 - 9	Escala Sorence	1	1	8.0	8.0	100 %	-
Condutividade	2500	µS / cm,a 20°C	1	1	145	145	100 %	-
Cheiro, a 25°C	3	Factor Diluição	1	1	<1	<1	100 %	-
Sabor, a 25°C	3	Factor Diluição	1	1	<1	<1	100 %	-
Cor	20	mg Pt Co / L	1	1	<2.0	<2.0	100 %	-
Turvação	4	UNT	1	1	<0.4	<0.4	100 %	-
Oxidabilidade	5,0	mg O2 / L	1	1	<1.0	<1.0	100 %	-
Azoto Amoniacal	0,50	mg NH4 / L	1	1	<0.04	<0.04	100 %	-
Manganês	50	µg Mn / L	1	1	<5.0	<5.0	100 %	-
Clostrídium perfringens	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Alumínio	200	µg Al / L	1	1	60	60	100 %	-



Quadro I

Entidade Gestora: Município de Alvaiázere

SISTEMA DOS CASAIS DO VENTO

PONTO DE COLHEITA/S. CASAIS DO VENTO: Parque municipal da Avanteira - Avanteira								
Parâmetro	Valor Paramétrico		N.º de Análises Previstas	Percentagem de Análises Realizadas no Trimestre	Valor Mínimo Obtido	Valor Máximo Obtido	Percentagem de análises Conformes	Informação complementar
Controlo: CR1 – 11 de maio de 2017								
Cloro residual livre	-	mg / l cl2	1	1	0.6	0.6	100 %	-
Bactérias coliformes	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-



Quadro I

Entidade Gestora: Município de Alvaiázere

Resumo dos parâmetros pesquisados durante o 2º trimestre de 2017, no abastecimento em baixa, pelo Município de Alvaiázere.

Parâmetro	Nº de Análises Previstas	VP	VR	Unidades	Nr. Análises	Valor Min	Valor Max	Nr. Violações	% Violações	Nr. Incumpr.	% Incumpr.
pH (20°C)	4	6,5-9,0	---	Escala de Sorensen	4	7,4	8,0	0	0	0	0
Cor	4	20	---	mg/L PtCo	4	<2,0 (Lq)	<2,0 (Lq)	0	0	0	0
Conductividade	4	2500	---	µS/cm a 20°C	4	119	145	0	0	0	0
Cheiro	4	3	---	Factor de diluição	4	< 1	< 1	0	0	0	0
Bactérias coliformes (coliformes totais)	9	0	---	ufc/100mL	9	0	0	0	0	0	0
Turvação	4	4	---	UNT	4	<0,4(Lq)	1,2	0	0	0	0
Sabor	4	3	---	Factor de diluição	4	< 1	< 1	0	0	0	0
Oxidabilidade	4	5,0	---	mg/L O2	4	<1,0 (Lq)	2,2	0	0	0	0
Número de colónias a 22°C	4	Sem alteração anormal	100	ufc/mL	4	0	0	0	0	0	0
Escherichia coli	9	0	---	ufc/100mL	9	0	0	0	0	0	0
Número de colónias a 36°C	4	Sem alteração anormal	20	ufc/mL	4	0	2	0	0	0	0
Clostridium perfringens	4	0	---	ufc/100mL	4	0	0	0	0	0	0
Azoto amoniacal	4	0,50	---	mg/L NH4	4	<0,04(Lq)	<0,04(Lq)	0	0	0	0
Alumínio	4	200	---	µg/L Al	4	<50 (Lq)	80	0	0	0	0
Manganês	4	50	---	µg/L Mn	4	<5 (Lq)	<5 (Lq)	0	0	0	0
Desinfectante residual (Cloro residual)	9	---	0,2-0,6	mg/L Cl2	9	0,1	0,6	0	0	0	0

Indicação dos incumprimentos verificados

Data de Colheita	Boletim	Ponto de Amostragem	Parâmetro	V.R.	V.A.	Resultado	Unidades	Violação
Área: Cabril								
08/06/2017	4294	Estabelecimento de Bebidas "Café Luanda" - Rua José Ribeiro de Carvalho, nº 139 - Cabaços - Pussos S. Pedro	Desinfectante residual (Cloro residual)	0,2-0,6	---	0,1	mg/L Cl2	V.R.
08/06/2017	4295	Estabelecimento de bebidas "Casa da Sogra" - Rua do Carregal, nº 3 - Carregal - Alvaiázere	Desinfectante residual (Cloro residual)	0,2-0,6	---	0,1	mg/L Cl2	V.R.
08/06/2017	4706	Estabelecimento de Bebidas "O Ferrador" - Estrada Via Lusitânea - nº 580 - Barqueiro - Maças de Dona Maria	Desinfectante residual (Cloro residual)	0,2-0,6	---	0,1	mg/L Cl2	V.R.

Nota:

V.P. - Valor Paramétrico estabelecido no D. L. n.º 306/07.

N. D. - Não Detectado.

N.A. - Não aplicável. Parâmetro não determinado durante este trimestre.

Informação presente no portal da Entidade Reguladora ERSAR

* Cujo resultado demonstrou que o incumprimento tinha sido ultrapassado.

Todas as zonas de abastecimento foram controladas, neste trimestre.

Município de Alvaiázere, 18 de maio de 2017