



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 4º trimestre de 2019, 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: Mercado Municipal de 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: CR1 – 10 de outubro de 2019								
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 %	-

PONTO DE COLHEITA/S.CABRIL: Oficina "Mário"								
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 – 24 de outubro de 2019								
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 %	-

PONTO DE COLHEITA/S.CABRIL: Bombeiros Voluntários de 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: CR1 – 14 de novembro de 2019								
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 %	-

PONTO DE COLHEITA: ASCRA - Almoster								
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 – 26 de Dezembro de 2019								
Cloro residual livre	-	mg Cl2 / L	1	1	0.7	0.7	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	6.9	6.9	100 %	-
Condutividade	2500	µS / cm,a 20°C	1	1	1.4e+2	1.4e+2	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 %	-
Alumínio	200	µg/L Al	1	1	39	39	100 %	-
Clostridium Perfringens	0	Ufc/100mL	1	1	0	0	100 %	-



Quadro I

Entidade Gestora: Município de Alvaiázere

Ferro	200	µg/L Fe	1	1	<20	<20	100 %	-
Enterococos	0	Ufc/7100MI	1	1	0	0	100%	-
Manganês	50	µg Mn / L	1	1	<2.0	<2.0	100 %	-

PONTO DE COLHEITA: ASCRA - Almoster

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 – 28 de Novembro de 2019								
Cloro residual livre	-	mg Cl2 / L	1	1	0.4	0.4	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	7.5	7.5	100 %	-
Condutividade	2500	µS / cm,a 20°C	1	1	1.5e+2	1.5e+2	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 %	-
Alumínio	200	µg/L Al	1	1	<20	<20	100 %	-
Clostridium Perfringens	0	Ufc/100mL	1	1	0	0	100 %	-
Ferro	200	µg/L Fe	1	1	<20	<20	100 %	-
Enterococos	0	Ufc/7100MI	1	1	0	0	100%	-
Manganês	50	µg Mn / L	1	1	<2.0	<2.0	100 %	-

PONTO DE COLHEITA: Café "Amazonas" Maças e 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: CR2 – 26 de Dezembro de 2019								
Cloro residual livre	-	mg Cl2 / L	1	1	0.7	0.7	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	6.9	6.9	100 %	-
Condutividade	2500	µS / cm,a 20°C	1	1	1.4e+2	1.4e+2	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 %	-
Alumínio	200	µg/L Al	1	1	39	39	100 %	-
Clostridium Perfringens	0	Ufc/100mL	1	1	0	0	100 %	-
Ferro	200	µg/L Fe	1	1	<20	<20	100 %	-
Enterococos	0	Ufc/7100MI	1	1	0	0	100%	-
Manganês	50	µg Mn / L	1	1	<2.0	<2.0	100 %	-

PONTO DE COLHEITA/S.CABRIL: Estabelecimento Comercial "Café Ramos" – 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 – 26 de dezembro de 2019								
Cloro residual livre	-	mg / l cl2	1	1	0.4	0.4	100 %	-
Bactérias coliformes	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	ufc / 100ml	1	1	0	0	100 %	-

N.D.: Não Detetado



Quadro I

Entidade Gestora: Município de Alvaiázere

SISTEMA DOS CASAIS DO VENTO

PONTO DE COLHEITA/S. CASAIS DO VENTO: Parque Municipal da 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 – 14 de novembro de 2019								
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	-

PONTO DE COLHEITA/S. CASAIS DO VENTO: Grupo de Amigos dos Casais do Vento – Casais do Vento								
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 – 26 de dezembro de 2019								
Cloro residual livre	-	mg Cl2 / L	1	1	0.7	0.7	100	-
Bactérias coliformes	0	N / 100mL	1	1	0	0	100	-
Escherichia coli	0	N / 100mL	1	1	0	0	100	-

Indicação dos incumprimentos verificados

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.

V.R. - Valores Recomendados de acordo com o Tipo de Amostra estabelecido no D. L. n.º 306/07.

V.A. - Valores Admissíveis de acordo com o Tipo de Amostra estabelecido no D. L. n.º 306/07.

Todas as zonas de abastecimento foram controladas, neste trimestre.



Entidade em Alta: Sistema das Quebradas

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 2019, 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 4º trimestre de 2019, a análise realizada apresenta resultados em conformidade com os valores paramétricos estabelecidos na legislação em vigor.

Ponto de colheita: PE das Quebradas								
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 – 24 de outubro de 2019								
Cloro residual livre	-	mg Cl ₂ / L	1	1	0,5	0,5	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	14	-	-
Número de colónias a 36°C	s/ alteração	N / 100mL	1	1	10	0	-	-
pH	6,5 - 9	Escala Sorence	1	1	6,4	6,4	100 %	-
Condutividade	2500	µS / cm,a 20°C	1	1	415	415	100 %	-
Cheiro, a 25°C	3	Factor Diluição	1	1	>=1 e <3	>=1 e <3	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	0,54	UNT	1	1	<0,4	<0,4	100 %	-
Enterococos	0	Ufc/100ml	1	1	0	0	100 %	-
Clostridium Perfringens	0	Ufc/100ml	1	1	0	0	100 %	-
Alumínio	200	µg L / Al	1	1	24	24	100 %	-

Ponto de colheita: PE das Quebradas								
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 – 26 de Dezembro de 2019								
Cloro residual livre	-	mg Cl ₂ / L	1	1	0,4	0,4	100 %	-
Bactérias coliformes	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-

INCUMPRIMENTOS

Ponto de colheita: PE das Quebradas								
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 – 24 de Outubro de 2019								
pH	6,5 - 9	Escala Sorence	1	1	6,4	6,4	100 %	-

Ponto de colheita: PE das Quebradas – Análise de Verificação								
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 – 14 de Novembro de 2019								
pH	6,5 - 9	Escala Sorence	1	1	7,5	7,5	100 %	-

N.D.: Não Detetado



Entidade em Alta: Sistema do Pereiro

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 2019, 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 4º trimestre de 2019, a análise realizada apresenta resultados em conformidade com os valores paramétricos estabelecidos na legislação em vigor.

Ponto de colheita: PE do Pereiro– Rua Manuel Simões Cardo - Sistema do Pereiro								
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 – 24 de outubro de 2019								
Cloro residual livre	-	mg Cl2 / L	1	1	0.3	0.3	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	14	14	-	-
Número de colónias a 36°C	s/ alteração	N / 100mL	1	1	0	0	-	-
pH	6,5 - 9	Escala Sorence	1	1	6.4	6.4	100 %	-
Condutividade	2500	µS / cm,a 20°C	1	1	415	415	100 %	-
Cheiro, a 25°C	3	Factor Diluição	1	1	>=1 e <3	>=1 e <3	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	0.54	UNT	1	1	<0.4	<0.4	100 %	-
Enterococos	0	Ufc/100ml	1	1	0	0	100 %	-
Clostridium Perfringens	0	Ufc/100ml	1	1	0	0	100 %	-
Alumínio	200	µg L / Al	1	1	24	24	100 %	-

Ponto de colheita: PE do Pereiro– Rua Manuel Simões Cardo - Sistema do Pereiro								
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 – 26 de Dezembro de 2019								
Cloro residual livre	-	mg Cl2 / L	1	1	0.4	0.4	100 %	-
Bactérias coliformes	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-
Escherichia coli	0	N / 100mL	1	1	0	0	100 %	-

INCUMPRIMENTOS

Ponto de colheita: PE do Pereiro– Rua Manuel Simões Cardo - Sistema do Pereiro								
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 – 24 de Outubro de 2019								
pH	6,5 - 9	Escala Sorence	1	1	6.4	6.4	100 %	-

Ponto de colheita: PE do Pereiro– Rua Manuel Simões Cardo - Sistema do Pereiro – Análise de Verificação								
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 – 14 de Novembro de 2019								
pH	6,5 - 9	Escala Sorence	1	1	7.5	7.5	100 %	-

N.D.: Não Detetado