

## RELATÓRIO ANUAL DE QUALIDADE DA ÁGUA

atendimento 24h

**0800 942 5572**

[www.gaivotasaneamento.com.br](http://www.gaivotasaneamento.com.br)

  /gaivotasaneamento

## QUEM SOMOS

A Gaivota Saneamento assumiu o serviço de captação, tratamento e distribuição de água tratada em junho de 2018, em uma faixa territorial que representa a totalidade do município de Balneário Gaivota.

Estamos investindo continuamente na melhoria da rede de distribuição de água no município. A Gaivota Saneamento conta com uma equipe experiente que busca trabalhar sempre com competência, segurança e, acima de tudo, com foco na qualidade de vida das pessoas.

## MANANCIAL

A concessão Gaivota Saneamento utiliza as águas da Bacia Hidrográfica do Rio Mampituba como fonte de abastecimento de água bruta. A captação de água bruta é realizada superficialmente na Lagoa da Terneira.

## QUALIDADE DA ÁGUA

A Gaivota Saneamento, responsável pelo abastecimento do município, trabalha 24 horas para garantir água dentro de todos os parâmetros exigidos na Portaria de Consolidação N° 5 de 2017 - Anexo XX, do Ministério da Saúde. Diariamente realizamos testes na água bruta e tratada em nosso laboratório para assegurar qualidade e segurança para a população. Análises completas também são efetuadas todo mês na rede de distribuição certificando a potabilidade da água.

A concessionária é fiscalizada pela vigilância sanitária municipal e estadual, pela Agência Reguladora Intermunicipal de Saneamento (Aris) e por órgãos ambientais. Todos os parâmetros desde o início da operação da Gaivota Saneamento estão dentro dos padrões exigidos pela legislação.

## ENTENDA COMO É FEITO O TRATAMENTO DE ÁGUA

O tratamento da água é um processo que tem como objetivo transformar uma água in natura em água potável, própria para consumo humano e de acordo com os parâmetros legais de potabilidade estabelecidos na Portaria de Consolidação n° 5 de 2017.

A **Gaivota Saneamento** conta com um sistema de tratamento convencional com as seguintes etapas:

**1 - Captação:** A água bruta é captada e bombeada para a estação de tratamento de água, conhecida como ETA.

**2 - Coagulação e mistura rápida:** Consiste na aplicação de produtos químicos e subsequente mistura rápida para reduzir as forças que mantêm as partículas em suspensão separadas.

**2.2 - Floculação e mistura lenta:** Após a etapa da coagulação, a mistura lenta faz com que as partículas em suspensão se choquem e formem partículas maiores, chamadas de flocos.

**3 - Decantação:** A água floculada segue para a lagoa de decantação. Lá, os flocos separam-se da água pela ação da gravidade seguindo para o fundo da lagoa e a água segue clarificada para o processo seguinte.

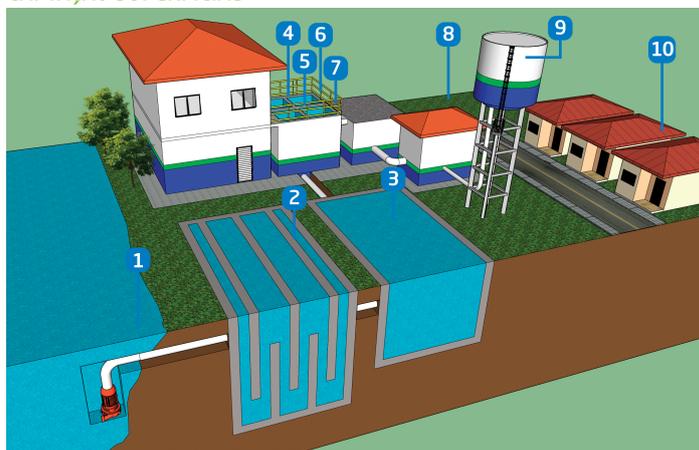
**4 - Filtração:** A água decantada passa por um sistema de filtração, em que as impurezas e a maioria de microrganismos ficam retidos e a água filtrada seja límpida.

**5, 6 e 7 - Desinfecção, fluoretação e correção de pH:** A água filtrada encaminha-se então para a caixa de contato, um tanque onde são adicionados cloro gás e flúor. O principal objetivo da adição de cloro na água além de eliminar microrganismos é garantir a qualidade da água que chega à torneira do usuário. A adição de flúor tem como finalidade a prevenção de cárie dentária na população. Na caixa de contato é realizada também a correção do pH, de forma que a água que chega aos consumidores esteja dentro dos parâmetros orientados por lei.

**8 e 9 - Recalque e Armazenamento:** A água produzida na ETA é recalçada por meio de conjuntos moto-bombas para os reservatórios de água tratada, onde é armazenada.

**10 - Rede de Distribuição:** Canalizações em PVC ou ferro fundido totalmente estanques, implantada nas vias públicas, responsável por levar a água tratada até as residências.

## CAPTAÇÃO SUPERFICIAL



## ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE ÁGUA DE BALNEÁRIO GAIVOTA 2020

MÊS	ENSAIOS FÍSICO - QUÍMICOS										ENSAIOS BACTERIOLÓGICOS			
	COR APARENTE		TURBIDEZ		pH		CLORO RESIDUAL LIVRE		FLUORETO		COLIFORMES TOTAIS		COLIFORMES TERMOTOLERANTES	
	R	C	R	C	R	C	R	C	R	C	R	C	R	C
JAN	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
FEV	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
MAR	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ABR	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
MAI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
JUN	10	10	10	10	10	10	10	10	6	6	10	10	10	10
JUL	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
AGO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
SET	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
OUT	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
NOV	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
DEZ	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
VMP	<15 uH		<5 NTU		6,00 a 9,50		0,2 - 2,0 mg/L		<1,00 mg/L		CT: Apenas uma amostra mensal poderá apresentar resultado positivo. CTe: Ausência em 100ml			
E	Em todas as amostras		Em todas as amostras		Dispensado		Em todas as amostras		Dispensado		Em todas as amostras			

LEGENDA:  
R = Número de análises realizadas  
C = Amostras em conformidade com o padrão  
E = Número de amostras exigidas  
VMP = Valor Máximo Permitido pela PRC n° 5/2017 - Anexo XX

## PARÂMETROS

**Cor aparente:** é um indicador de presença de substâncias de origem mineral e orgânica dissolvidas e em suspensão.

**Turbidez:** é causada por presença de partículas em suspensão na água.

**pH:** parâmetro que mede o grau de acidez (pH baixo) ou alcalinidade (pH alto) da água.

**Fluoreto:** substância adicionada à água para prevenir cáries dentárias.

**Coliformes totais:** são indicadores da presença de bactérias na água. Não necessariamente representam problemas para a saúde.

**Coliformes termotolerantes:** são indicadores da presença de organismos causadores de doenças através da água.

## DIREITOS DO CONSUMIDOR

**Lei n° 8.078** de 1990, que dispõe sobre o código de proteção e defesa do consumidor.

**Art. 6°** são direitos básicos do consumidor:

III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem.

**Art. 31.** A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre as características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

Parágrafo único. As informações de que trata este artigo, nos produtos refrigerados oferecidos ao consumidor, serão gravadas de forma indelével. (Incluído pela Lei n° 11.989, de 2009)