

# SMAS de Sintra reforça recolha de biorresíduos na escolhas do concelho

5 de Março, 2024

Após o arranque em cinco escolas, os **SMAS de Sintra** reforçaram o número de **estabelecimentos de ensino que já encaminham os restos alimentares (biorresíduos) para valorização**. A recolha seletiva de resíduos orgânicos, resultantes da confeção de refeições, **foi implementada em mais 14 escolas**: Secundária de Santa Maria (Portela de Sintra); Básica e Secundária Alfredo da Silva (Albarraque); Básica e Secundária Mestre Domingos Saraiva (Algueirão); Básica António Sérgio (Cacém); e as de 1.º Ciclo Aqualva n.º 2, Aqualva n.º 3, Albarraque (Rio de Mouro), António Torrado (Aqualva), Colaride (Aqualva), Fernando Formigal de Morais (Varge Mondar), Lourel (Sintra), Lopas (Aqualva), Quinta da Fidalga (Aqualva) e Vale Mourão (São Marcos).

Integrado no circuito dedicado a grandes produtores, efetuado através de viaturas específicas, estas escolas juntam-se, assim, ao lote que já abrangia a Básica Integrada D. Carlos I (Sintra), a n.º 1 do Algueirão, a EB1/JI da Cavaleira (Algueirão), a EB1/JI de Ouessa (Mem Martins) e a 2.º e 3.º Ciclos Ferreira de Castro (Mem Martins).

Este circuito dedicado, para além das escolas, contempla outras entidades públicas, como os estabelecimentos prisionais de Sintra e da Carregueira, os regimentos de Artilharia Antiaérea (Queluz) e de Comandos (Belas) e a Escola da Guarda (Queluz), para além de outras instituições de cariz social e educativo como a Aldeia de Santa Isabel, a Fundação Cardeal Cerejeira e o Colégio do Ramalhão. Também empresas de maior dimensão, como a Mercedes-Benz, a Wurth, a Essilor, a Adreta Plásticos e a Estêvão Luís Salvador, integram este circuito.

Para as entidades que integram este circuito de recolha, os SMAS de Sintra cedem contentorização de cor castanha, com capacidade que varia dos 120 aos 660 litros, consoante a produção de biorresíduos. Para concretizar esta recolha, é utilizada uma viatura específica, com capacidade de 15 metros cúbicos, destinada aos resíduos orgânicos, que representou um investimento de 250 mil euros, assim como um veículo de menor dimensão, para receber 8 metros cúbicos, que visa facilitar o acesso a empresas situadas em áreas de mais difícil acesso.

Para além do circuito exclusivo de recolha dedicada, e a par do incremento do número de adesões junto dos clientes domésticos, que já mobilizam cerca de 52 mil pessoas, os SMAS de Sintra estão também a promover o sistema no Canal HORECA (Hotelaria, Restauração, Cafetaria e Similares). Neste caso, o modelo adotado é semelhante ao setor doméstico, em regime de co-coleção, que consiste na recolha conjunta de duas ou mais frações de materiais. Para o efeito, são cedidos gratuitamente pequenos contentores, com capacidade de 20 e/ou 120 litros e sacos verdes (também de 20 litros), para deposição dos biorresíduos (acondicionados nos sacos verdes) nos contentores indiferenciados.

À semelhança do que sucede com os domésticos que beneficiam de um desconto de 1 euro por mês por contribuírem para a valorização dos restos alimentares, os SMAS de Sintra atribuem igual benefício para os clientes não domésticos no tarifário em vigor desde 1 de janeiro de 2024.