



HARD · LEVEL
GOING NEUTRAL

em parceria com



ALIJO
Tertório de Origem Demarcada



GESTÃO DE ÓLEO ALIMENTAR USADO



CANAL HORECA





OS ÓLEOS ALIMENTARES USADOS SÃO UM RESÍDUO ÚTIL



O incorreto descarte do Óleo Alimentar Usado (OAU) causa **obstrução do sistema de tubagem**, podendo levar a inundações e contaminação de lençóis de água com águas residuais.

SABIA QUE...

Por cada tonelada de Óleo Alimentar Usado transformada em biocombustível, **2,7 toneladas de CO₂** são evitadas, em comparação com os combustíveis fósseis.



GESTÃO DE RESÍDUOS - TERRITÓRIO NACIONAL



Entidade responsável pela implementação das políticas de ambiente em Portugal.

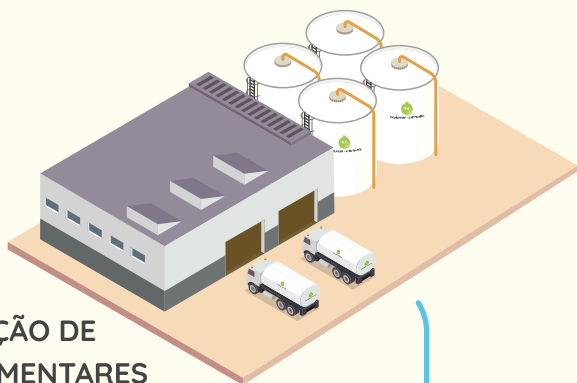
Plataforma que permite a gestão dos vários processos inerentes aos requisitos ambientais.



- Submissão do Mapa de Integrado de Resíduos (MIRR). Neste mapa são reportados todas as quantidades de resíduos produzidos, recebidos e encaminhados durante o ano anterior ao qual o MIRR é preenchido.
- Emissão de guias de acompanhamento de resíduos eletrônicas



TRANSPORTE COM EMISSÃO DE E-GAR



VALORIZAÇÃO DE ÓLEOS ALIMENTARES USADOS E GORDURAS ALIMENTARES (R12/R13) EM OPERADOR LICENCIADO



PRODUTOR/DETENTOR

- Emitir a e-GAR antes do transporte;
- Verificar alterações no prazo de 10 dias;
- Assegurar a conclusão da e-GAR em 30 dias.



TRANSPORTADOR

Confirmar o correto preenchimento da e-GAR;
Disponibilizar a e-GAR sempre que solicitado durante o transporte.



OPERADOR DE GESTÃO DE RESÍDUOS

- Confirmar a receção dos resíduos (até 10 dias após a receção);
- Propor a correção dos dados originais da e-GAR (até 10 dias após a receção);
- Rejeitar a receção dos resíduos (até 10 dias após a receção);
- Conservar a assinatura do produtor até que o mesmo confirme os dados da e-GAR na plataforma eletrónica.



Óleo Alimentar Usado 20 01 25



Mistura de Óleos e Gorduras Alimentares 19 08 09



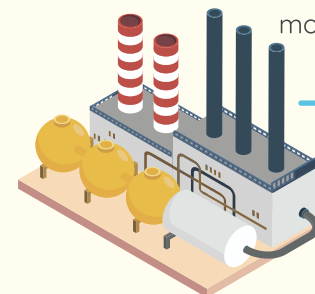
TIPO 1

Produtor registrado ✓
Estabelecimento registrado ✓

TIPO 2

- ✓ ✗ Produtor pode ou não estar registrado
- ✗ Estabelecimento

Operações que resultam na transformação dos resíduos de modo a servirem um fim útil.



Em caso de dúvidas poderão contactar-nos **+351 936 298 796**

Na Hardlevel estamos empenhados em prestar, de forma permanente, serviços com carácter de excelência da forma mais eficiente possível, em prol da contínua satisfação dos seus clientes e parceiros de negócio.

AGENDAMENTO DA RECOLHA



- **Contato telefónico direto** com a unidade produtora de OAU para confirmação do nível de enchimento do vasilhame;
- **Marcação prévia da recolha, com base em algoritmo previsional**, antes de ser atingida a capacidade máxima do vasilhame;
- **Resposta a pedidos de recolha urgentes até 48 horas.**

VASILHAME



- **Deposição de OAU (LER 20 01 25)** - Capacidade de 55L e de cor azul;
- **Deposição de Águas e Óleos provenientes de separadores de gorduras (LER 19 08 09)** - Capacidade de 55L e de cor vermelha;
- Aquando da alocação do vasilhame à unidade é colocada uma etiqueta;
- **Entrega de vasilhame vazio e higienizado.**

PESAGEM DE VASILHAME



- A cada levantamento o **colaborador da Hardlevel procede à pesagem** de cada vasilhame cheio e respetiva dedução de tara;
- O somatório das quantidades apuradas perfazem o valor a constar na e-GAR a emitir, sendo esta a quantidade final.

IDENTIFICAÇÃO DO COLABORADOR



- O colaborador da Hardlevel encontra-se devidamente identificado com:
 1. **Farda com identificação Hardlevel**
 2. **Cartão identificativo à lapela com foto.**

IDENTIFICAÇÃO DA VIATURA



- As **viaturas da Hardlevel encontram-se identificadas** com o logótipo da Hardlevel.

e-GAR



- A cada levantamento de OAU o colaborador da Hardlevel emitirá:
 1. **Talão de recolha** → Com dados de acesso à e-GAR
 2. **Guia de acompanhamento da e-GAR.**
- Ambas deverão ser assinadas pelo responsável da unidade sendo entregue uma via ao mesmo.

PARCEIROS

Sonae



Intermarché
JUNTOS PELO MELHOR E MAIS BARATO



HARD · LEVEL
GOING NEUTRAL



+351

936 298 796



A Hardlevel recomenda a reciclagem deste folheto quando este não for mais necessário.
É proibida a reprodução total ou parcial deste folheto sem permissão por escrito da Hardlevel.