**SACCO GIALLO**

* **Flaconi dispensatori:** sciroppi, creme, salse, yogurt, detersivi, detergenti
* **Buste e sacchetti di plastica in genere:** contenitori di pasta, riso, patatine, salatini, caramelle, surgelati, sacchetti per la spesa, pellicole
* **Confezioni rigide e vaschette per alimenti in plastica, alluminio e acciaio/banda stagnata:** scatole, vassoi interni per affettati, formaggi, pasta fresca, frutta, verdura, vaschette e contenitori per la conservazione e il congelamento dei cibi
* **Piatti e bicchieri di plastica usa e getta**
* **Grucce appendiabiti in plastica**
* **Piccoli imballaggi in polistirolo espanso di origine domestica: vaschette per alimenti e imballaggi di piccoli elettrodomestici**
* **Lattine per bevande**
* **Barattoli e scatolette in alluminio e acciaio/banda stagnata:**contenitori per tonno, sardine, conserve, alimenti per animali
* **Fogli in alluminio da cucina, involucri per alimenti, contenitori e coperchi dello yogurt, bombolette spray per alimenti e per igiene personale, capsule e tappi per bottiglie, coperchi metallici per vasetti di vetro.**

Attenzione: è necessario sgocciolare ed eventualmente sciacquare i contenitori sporchi. Gli imballaggi non devono contenere residui di rifiuti organici. Oltre ad essere pulito il più possibile, il materiale va ridotto di volume.

**NON inserire nel sacco giallo:**

* Giocattoli
* Posate di plastica e palette/cucchiaini dei distributori automatici
* Custodie cd – dvd
* Tubetti per conserve, salse, dentifrici

**SACCO AZZURRO**

* **Giornali, riviste, libri, quaderni, opuscoli, sacchetti di carta**
* **Cartoncino e cartone di piccole dimensioni**
* **Imballaggi:**contenitori di pasta, riso ed altri alimenti, scatole per scarpe, fustini per detersivo
* **Tetrapak:** contenitori per latte, succhi ed altre bevande

**Modalità di conferimento dei cartoni di grandi dimensioni:**

1. separare anzitutto i cartoni dagli altri materiali presenti nell'imballaggio (plastica, polistirolo, rifiuti sfusi ecc.)
2. ridurre il volume dei cartoni appiattendoli e quindi assemblarli legandoli in pacchi o inserendoli, appiattiti, all'interno di un altro cartone che funga da contenitore
3. avere cura di non costituire colli di peso eccessivo per consentire all'operatore un rapido e agevole prelievo
4. depositarli nello stesso punto dove si è soliti depositare il sacco azzurro

**Non inserire nel sacco azzurro**

* carta oleata
* carta plastificata
* carta impregnata di residui organici di generi alimentari (es. cartone per la pizza)