



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE " P. D'AQUILEIA "

ISTITUTO TECNICO AGRARIO
"PAOLINO D'AQUILEIA"

ISTITUTO TECNICO
ECONOMICO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
INDUSTRIA ARTIGIANATO "A. MATTIONI"

Via Istituto Tecnico Agrario, 42 - corte 1 - 33043 - Cividale del Friuli - (UD)

tel. 0432/733373 - P.I. e Cod. Fiscale: 00511630303

e-mail: udis007003@istruzione.it e-mail certificata: udis007003@pec.istruzione.it sito web: www.paolinodaquileia.edu.it

Regolamento per l'accesso all'imbottigliamento

1. La data dell'imbottigliamento deve essere concordata preventivamente con i Responsabili del servizio, o al momento della molitura delle olive oppure telefonando dal lunedì al sabato dalle ore 08:30 al seguente numero: **3311781814**.
2. L'eventuale filtrazione dell'olio dovrà essere richiesta dal cliente al momento della prenotazione.
3. All'ingresso delle partite di olio verrà rilasciata una scheda di accettazione.
4. L'imbottigliatrice opera con bottiglie di capacità compresa tra 0,25 e 1 litro. La tappatrice utilizza capsule in alluminio 31,5 x 24 senza prefilettatura con versatore olio.
5. Le bottiglie e le capsule devono essere fornite dal cliente.
6. Il costo della filtrazione per l'anno 2020 è fissato in € 0,15 al litro (IVA esclusa).
7. Il costo di imbottigliamento per l'anno 2020 è fissato in € 0,35 al litro (IVA esclusa).
8. Il costo complessivo del servizio di filtrazione e imbottigliamento è pari a € 0,50 al litro (IVA esclusa).

Per motivi interni organizzativi, il pagamento dovrà essere effettuato tassativamente al termine dell'imbottigliamento di ogni partita:

a) per importi fino a € 1.999,99: al termine della lavorazione della partita giornaliera, in contanti, con Bancomat o Carta di credito.

b) per importi superiori a € 1.999,99 al termine della lavorazione giornaliera, con Bancomat, Carta di credito e bonifico bancario (IBAN IT46K0306963742100000046002)

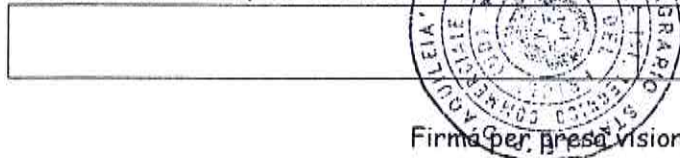
da effettuarsi entro la giornata successiva.

c) **non si accettano assegni.**

9. Durante le operazioni di filtrazione e imbottigliamento dell'olio è tassativamente escluso l'accesso al locale del frantoio. L'accesso a tutti i locali è regolamentato dal "Protocollo per la gestione del rischio da SARS-COV-2" - appendice al DVR consultabile sul sito www.paolinodaquileia.edu.it.

11. La direzione del frantoio non si assume alcuna responsabilità sull'eventuale commercializzazione dell'olio imbottigliato da parte dei singoli produttori.

Cividale del Friuli, 25 settembre 2020



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. Livio Bearzi)

Firma per presa visione ed accettazione del presente regolamento