



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

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
Laboratorio Azienda Agraria - Frantoio Oleario
Tel.3311781814.

Regolamento per l'accesso alla molitura - Campagna olearia 2020

1. La data della lavorazione delle olive deve essere concordata preventivamente con i Responsabili del servizio, telefonando dal lunedì al sabato dalle ore 08:30 al seguente numero: 3311781814.
2. Ogni partita di olive, per essere lavorata singolarmente, non deve essere inferiore a Kg 200. Le partite al di sotto dei 200 Kg e non inferiori a 10 kg. saranno raggruppate e molite in giornate predeterminate, previo accordo telefonico. L'olio sarà disponibile nella giornata successiva alla lavorazione con distribuzione proporzionale alla quantità molita.
3. La lavorazione di ciascuna partita non deve superare la quantità comunicata al momento della prenotazione telefonica. Qualora si superino i quantitativi non si garantisce la lavorazione giornaliera per la parte eccedente la prenotazione. Si invita a consegnare le olive un'ora prima dell' orario concordato.
4. All'ingresso delle partite, le olive verranno pesate e controllate, e conseguentemente verrà rilasciata una scheda di accettazione. A giudizio del personale addetto, ai fini di non compromettere l'attività operativa del frantoio le partite di olive che presenteranno percentuali elevate di impurità (max. 33% di foglie e rami o corpi estranei) verranno respinte.
In caso di presenza di mosca olearia il personale addetto porrà particolare attenzione alla percentuale di infestazione delle partite rifiutandole qualora detta percentuale superi il 50% .
5. Ogni utente deve essere provvisto di contenitori di capacità sufficiente al trasporto di tutto l'olio ottenuto. La direzione non si assume la responsabilità di eventuali rotture o danni derivati dall'utilizzazione di contenitori in vetro durante la fase di lavorazione e consegna dell'olio.
6. PER MOTIVI IGIENICI (HACCP) DURANTE LA LAVORAZIONE DELLE OLIVE E' TASSATIVAMENTE PROIBITO L'ACCESSO AL LOCALE DEL FRANTOIO.
7. La direzione del frantoio non si assume alcuna responsabilità sull'eventuale commercializzazione dell'olio ottenuto da parte dei singoli produttori.
8. Il costo di lavorazione per l'anno 2020 è fissato in € 20,00 al q.le (IVA esclusa).
9. Lavorazioni biologiche : il costo l'anno 2020 è fissato in € 22,00 al q.le (IVA esclusa).
La lavorazione sarà effettuata la mattina in giornate prestabilite.

10. Alle partite con una presenza di contaminanti fisici superiori al 10%, e inferiori al 33%, verrà applicato un aumento di 2 euro a q.le ad insindacabile giudizio del personale incaricato all'accettazione.

11. Per motivi interni organizzativi e fiscali il pagamento potrà essere effettuato con le seguenti modalità:
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.

12. L'ingresso a tutti i locali scolastici è regolato dal "Protocollo per la gestione del rischio da SARS-COV-2" - appendice al DVR consultabile sul sito www.paolinodaquileia.edu.it.

Cividale del Friuli, 25 settembre 2020

 IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dot. Livio Bearzi)

Firma per presa visione ed accettazione del presente regolamento

.....