

REGOLAMENTAZIONE FRANTOIO

OLIVE

Le olive devono essere portate al frantoio dal cliente con mezzi propri, preferibilmente in cassette o comunque in imballi atti a mantenere le olive integre e areate. Il cliente si deve assicurare che nelle cassette non siano presenti pietre, rami o qualsiasi altro oggetto o strumento che potrebbe danneggiare le macchine, e che la percentuale di foglie non sia troppo elevata.

Le olive devono essere colte nella giornata, devono essere sane e senza malattie.

Il quantitativo ottimale di olive per singola partita è di 300 – 320 kg, quantitativi superiori a questi saranno considerati automaticamente come due lavorazioni.

Ogni partita deve essere accompagnata da regolare documento (DDT o DTO) compilato in ogni sua parte in almeno due copie.

PRENOTAZIONE LAVORAZIONI

Le frangiture devono essere obbligatoriamente prenotate in anticipo telefonando ai seguenti numeri:

-FRANTOIO 0558242511

-MATTEO 3358389917

-MARTA 3388507411

COSTI E PAGAMENTI

Il costo di ogni singola lavorazione è di euro 70,00 IVA esclusa comprensivo del costo del filtraggio che viene fatto immediatamente dopo l'estrazione dell'olio.

A richiesta del cliente può essere emessa fattura immediata oppure fattura riepilogativa a fine campagna.

Il pagamento delle fatture dovrà essere effettuato nelle modalità stabilite entro e non oltre 60 gg dalla data di emissione della fattura.

RESTITUZIONE OLIO

L'olio ottenuto dovrà essere ritirato dal cliente con mezzi propri nello stesso giorno della lavorazione, è quindi necessario che il cliente ci fornisca, insieme alle olive, fusti o contenitori PULITI e senza residui o odori. Nel caso in cui i contenitori forniti non vengano ritenuti idonei a contenere l'olio verranno puliti dal nostro personale al costo di euro 5,00 / fusto.

La restituzione dell'olio è subordinata all'emissione da parte nostra del regolare documento di restituzione olio (DTF), dove sarà indicato anche il quantitativo di olio ottenuto.

Per qualsiasi altro servizio, tipo imbottigliamento o assaggio dei campioni, vi preghiamo di concordare con Matteo e Marta fattibilità e costi relativi.

TORRE BIANCA

AZIENDA AGRICOLA | BIOLOGICA

Vi ricordiamo che per qualsiasi questione o chiarimento di tipo amministrativo la persona da contattare è Marta (3388507411), per tutte le altre questioni potete contattare Matteo al numero sopra.

Comunichiamo anche che il frantoio ha adottato un sistema di autocontrollo impostato sui principi HACCP e ne conserva presso la sede la documentazione relativa.
E' disponibile in frantoio anche la copia della certificazione BIO.

Vi invitiamo infine al rispetto di tutte le regole di sicurezza e ricordiamo che nei locali del frantoio è vietato l'accesso ai non addetti ai lavori.

Azienda agricola TORRE BIANCA di Matteo Mugelli
Via Faltignano 75 50020 San Casciano V.P. (FI)
tel/fax 0558242560 mail: info@torrebianca.it www.torrebianca.it
P.IVA 05865310485 MGLMTT79M25D612A