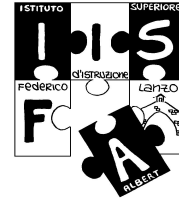




ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "F. ALBERT"

Via Tesso, 7 - 10074 LANZO TORINESE (TO)
Tel. 0123/29191 – Fax 0123/28601 e-mail info@istitutoalbert.it
web: <http://www.istituto-albert.it>
C.F. 92028700018



CIRC. N. del 2/02/2017

AI DOCENTI
AL PERSONALE ATA
AGLI STUDENTI E ALLE FAMIGLIE

Oggetto: **Raccolta olio vegetale da cucina**

Nell'ambito delle attività di potenziamento della **raccolta differenziata**, si informa che - per il terzo anno - sono a disposizione **due contenitori per il conferimento dell'olio vegetale proveniente dalle utenze domestiche**, a seguito di un accordo con la ditta Mondo Servizi Srl di Bra (CN). I contenitori sono posizionati sulla sinistra del cancello di accesso pedonale dell'istituto, lato torrente.

La raccolta dell'olio vegetale usato rappresenta un servizio di grande interesse, mirato a salvaguardare l'ambiente.

La dispersione dell'olio nell'ambiente e lo sversamento nei lavandini o nelle fogne può creare gravi danni di funzionamento ai depuratori; un litro di olio può inquinare 1000 metri quadrati di superficie di falda acquifera.

Ogni famiglia produce circa Kg 10 all'anno di olio vegetale esausto, raccoglierlo è nostro dovere.

È importante sapere che l'olio vegetale dopo la rigenerazione diventa una base per produrre sapone, olii lubrificanti, biodiesel, collanti ed altro.

Il servizio prevede che i privati cittadini, nella loro utenza domestica, potranno raccogliere l'olio vegetale da cucina esausto (o meglio tutto l'olio utilizzato per la cottura e la frittura) dentro una normale bottiglietta in plastica che, adeguatamente tappata, dovrà essere inserita nel contenitore posto all'esterno della scuola.

Modalità di conferimento

Sui contenitori sono riportate chiare indicazioni su utilizzo e tipologia del rifiuto da inserire.

Il sistema di stoccaggio descritto eviterà la possibilità di sversamento del liquido al di fuori del contenitore durante la fase di caricamento da parte degli utenti e durante la sostituzione del cassonetto da parte degli operatori che effettueranno la raccolta: è infatti prevista la sostituzione dei cassonetti con il sistema vuoto per pieno. I contenitori, con il coperchio bloccato, sono studiati per evitare dispersioni anche nel caso di ribaltamento accidentale.

Gli utenti, quindi, non devono fare altro che introdurre nel cassonetto una bottiglietta in plastica che sarà a perdere con il rifiuto; tale sistema è sicuramente incentivante perché "semplice e pulito", al fine di intercettare il maggior quantitativo possibile di olio vegetale.

Nel contenitore non dovranno essere inserite altre tipologie di rifiuto, quali olii minerali o altro, ma solamente olio vegetale usato di cucina raccolto dentro una bottiglietta in plastica chiusa. Non inserire nella bottiglietta acqua o altri liquidi.

Il servizio è studiato in modo tale da essere autofinanziato senza generare costi per le amministrazioni pubbliche e la collettività.

La ditta Mondo Servizi si è anche resa disponibile per svolgere incontri di sensibilizzazione con le classi. I docenti o le classi interessate possono contattare il prof. Valfrè Francesco.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(prof. Barbato Vetrano)

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, c. 2 DLgs 39/93)