

Ordinanza Degagnale riguardante la gestione del locale lavorazione carni

La Degagna Generale di Osco,
richiamato l'articolo 85 del Regolamento della Degagna Generale di Osco,
con sua risoluzione degagnale, **ordina:**

Art.1 PROPRIETÀ

Il locale lavorazione carni, sito al mappale 173 RDF Osco, è di proprietà della Degagna Generale di Osco. Tutti gli accessori ivi contenuti sono di proprietà della Degagna. Macchinari, oggetti o altro materiale, anche accessorio, inerente al funzionamento del locale acquistati successivamente, saranno di proprietà degagnale.

Art. 2. USI, DIRITTI, DOVERI

Per il regolare funzionamento del locale, l'Ufficio degagnale di Osco nomina un responsabile, il quale:

- stila una lista delle prenotazioni;
- verifica che il locale sia tenuto e riconsegnato in perfetto stato dopo ogni utilizzo;
- incassa le dovute tasse (cella frigorifera, macchina sottovuoto e sacchetti, utilizzo del locale) fissate nella presente ordinanza.

Chi desidera usufruire del locale, deve comunicarlo al responsabile, al quale spetta la pianificazione dell'occupazione del locale. Le chiavi sono in possesso esclusivamente del responsabile e della Cancelleria degagnale.

Il locale, dopo ogni utilizzo, deve essere riconsegnato in ottimo stato, pulito e riordinato in tutte le sue componenti.

Gli oggetti e il materiale messo a disposizione non devono in nessun caso lasciare il locale.

Nel locale è severamente vietata l'uccisione di bestiame.

Art. 3 DANNI AL LOCALE

Danni provocati al locale per furto, danni della natura, incendio, acqua, vetri, sono a carico della Degagna.

Le spese derivanti da danni o guasti arrecati per negligenza o causati intenzionalmente ai macchinari, a parti di essi o al materiale messo a disposizione nel locale, sono a completo carico della persona che le ha cagionate.

Art. 4 TARIFFE

Vengono applicate le seguenti tasse:

Fr. 100.-	per ogni mazza del maiale
Fr. 30.-	per ogni selvaggina
Fr. 40.-	per ogni taglio di carne di mucca
Fr. 30.-	per ogni taglio di carne di vitello e maiale
Fr. 20.-	per ogni taglio di carne di capra o pecora
Fr. 15.-	per ogni taglio di carne di capretto e agnello

Occupazione giornaliera della cella frigorifera:

Fr. 2.-	per 1/4 bovina, vitelli, maiali e selvaggina grande
Fr. 1.-	per pecore, capre e selvaggina di piccolo taglio
Fr. 0.50	per agnelli e capretti
Fr. 1.-	per ogni scatola contenente carne sottovuoto

Macchina sottovuoto:

Fr. 0.20 / 0.40	per sacchetto a dipendenza della grandezza
-----------------	--

Occupazione giornaliera del locale:

Fr. 10.-	per asciugatura/stagionatura mazza maiale con utilizzo riscaldamento elettrico (mesi invernali)
----------	--


Art. 5 ENTRATA IN VIGORE

La presente ordinanza abroga ogni altra disposizione precedente ed entra in vigore dopo la sua crescita in giudicato.

Contro la presente decisione è data facoltà di ricorso al Consiglio di Stato nel termine di 30 giorni dalla sua pubblicazione, conformemente agli articoli 125, 146,147 e 151 LOP.

PER L'UFFICIO DELLA DEGAGNA GENERALE DI OSCO

Il Presidente
S. Patelli



Il Segretario
F. Pedimina

