

**REGOLE DI COMPORTAMENTO DA RISPETTARE ALL'INTERNO DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO**  
**LUCIA MARIA MELCHIORI S.R.L. DURANTE LA VISITA:**

<b>OBBLIGHI</b>	<b>DIVIETI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identificarsi presso gli uffici o presso un dipendente interno all'azienda e firmare il Mod. 1.C disponibile all'esterno degli uffici.</li> <li>✓ Accedere ai reparti produttivi solo se <b>accompagnati</b> da un dipendente interno l'azienda o se espressamente autorizzati.</li> <li>✓ Indossare la <b>cuffia</b> avendo cura di coprire capelli e orecchie. Le cuffie sono fornite in loco.</li> <li>✓ Indossare <b>scarpe chiuse e pantaloni lunghi</b>.</li> <li>✓ Accertarsi di non portare sporcizia nei locali di produzione (eventualmente usufruire del tappeto all'entrata dello stabilimento).</li> <li>✓ Prestare attenzione e rispettare la segnaletica di sicurezza presente.</li> <li>✓ Comunicare tempestivamente all'accompagnatore, prima di entrare nel reparto produttivo, un eventuale cattivo stato di salute per valutare i rischi connessi.</li> <li>✓ Porre attenzione al transito dei carrelli elevatori. Questi ultimi sono dotati di dispositivi luminosi ed acustici che ne avvertono la presenza.</li> <li>✓ Comunicare eventuali allergie o sensibilità ad odori pungenti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>x Compiere operazioni di propria iniziativa che non siano di propria competenza e che possono quindi costituire pericolo per la sicurezza anche di altre persone.</li> <li>x Utilizzare o toccare prodotti, macchinari, attrezzature o impianti presenti nel reparto.</li> <li>x Interferire con le lavorazioni in corso nel reparto produttivo.</li> <li>x Abbandonare materiali o attrezzature, tanto meno in posizioni di equilibrio instabile, che possano costituire fonte di pericolo per i lavoratori senza autorizzazione e senza che ne sia segnalata la presenza.</li> <li>x Usare macchine fotografiche, telefoni cellulari o qualsiasi tipo di dispositivo elettronico in produzione. </li> <li>x Fumare, usare fiamme libere, introdurre sostanze infiammabili, pericolose o nocive, mangiare e gettare qualsiasi tipo di rifiuto a terra.</li> <li>x Ingombrare con materiali o attrezzature i percorsi di fuga e le uscite di sicurezza.</li> <li>x Indossare scarpe aperte. </li> </ul>
<b>OBBLIGHI</b> <b>Visite guidate, clienti</b>	<b>DIVIETI</b> <b>Visite guidate, clienti</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Durante l'orario di produzione, i gruppi possono essere costituiti da <b>MASSIMO 15 persone</b>; se il gruppo dovesse avere qualche persona in esubero, il direttore di stabilimento o la proprietà possono autorizzare (verbalmente) un numero maggiore di partecipanti. Fuori dall'orario di produzione non c'è limite numerico.</li> <li>✓ I minorenni possono accedere solo se accompagnati da un adulto responsabile e per i più piccoli consigliamo ai genitori di tenerli per mano.</li> <li>✓ Comunicare eventuali difficoltà motorie visto che il percorso prevede la presenza di numerose scale e non può essere interrotto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>x Allontanarsi dal gruppo e dalle vie di percorrenza indicate dall'accompagnatore e prendere iniziative personali (È compito del <b>responsabile</b> del gruppo accertarsi della presenza di tutti i visitatori in ogni momento della permanenza in azienda, anche in caso di situazioni di emergenza. È responsabilità del capo gruppo l'eventuale insorgere di danni a cose e persone).</li> <li>x I bambini sotto i 3 anni non possono accedere.</li> <li>x Interrompere la visita guidata di propria iniziativa.</li> <li>x Salire su scale, carrelli elevatori o altra attrezzatura.</li> <li>x Portare animali all'interno della zona produzione.</li> </ul>



## Sidreria Melchiori

### Ristorante e Pizzeria

Via Santa Barbara 2 - fraz. Tres - 38012 PREDAIA (TN)

Tel. 0463.466522 - ristorante@luciamaria.it

- È necessaria la **prenotazione**; l'orario verrà concordato volta per volta con il responsabile visite guidate. Prego chiamare il numero +39 0463 468125 oppure scrivere all'indirizzo mail ristorante@luciamaria.it.
- La **durata** della visita guidata è di circa **40-60 minuti**.
- La visita guidata sarà fatta da un nostro operatore in lingua italiana.  
Se si necessita di **interpretazioni in altre lingue** si richiede l'affiancamento di un **vostro interprete**.  
Se il gruppo dovesse essere molto numeroso verrà diviso in 2 gruppi, così che la visita guidata del primo gruppo sarà fatta da un nostro operatore in lingua italiana con Vostro affiancamento/interpretazione, mentre la visita guidata del secondo gruppo sarà fatta da un nostro operatore direttamente in lingua inglese o tedesco (questo servizio è previsto **solo** per gruppi **molto numerosi** e previo **accordo anticipato**).
- L'azienda si riserva di **modificare la durata della visita** oppure **gli spazi utilizzati** se il ritardo sarà superiore a **15 minuti** rispetto all'orario concordato. Sarà applicata una **sanzione del 10%** del totale fattura nel caso in cui vi siano **ritardi superiori a 45 minuti**.  
Nel caso in cui il gruppo non si presenti verrà comunque addebitato l'importo concordato con l'applicazione della sanzione.
- Per accordi di importo totale superiore ad € 100,00 è previsto un **acconto del 50%** a mezzo bonifico bancario anticipato.
- Il mancato rispetto delle regole sopra elencate comporterà l'interruzione della visita guidata.
- Si richiede la **conferma** della prenotazione **una settimana prima** della data concordata, per evitare malintesi all'ultimo momento, **restituendo il presente regolamento** compilato da un responsabile per presa visione ed accettazione del regolamento.
- **Sarà cura del responsabile che apporrà la firma accertarsi che tutti i partecipanti del proprio gruppo siano a conoscenza del presente regolamento e che quest'ultimo venga rispettato.**  
**L'azienda sottoscrittore e l'azienda Lucia Maria Melchiori S.r.l. si ritengono esenti da ogni responsabilità.**

Si ringrazia per l'attenzione

Lucia Maria Melchiori

➤ **PER PRESA VISIONE ED ACCETTAZIONE:**

DATA \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_

IN QUALITÀ DI \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

---

**Corazzolla Commerciale di Corazzolla Alberto & C. Snc**

Sede legale: Piazza C. Zadra, 5 Frazione Tres 38012 PREDAIA (TN)

Ub. esercizio ristorante "LA SIDRERIA DI LUCIA MARIA": Via S. Barbara, 2 Frazione Tres 38012 PREDAIA (TN)

Telefono 0463/468125 Fax 0463/467007 e-mail: corazzolla.commerciale@pcert.it

c.f., p.iva, iscriz. Reg. Imprese di TN: 01251500227 Iscriz. Rea C.C.I.A.A. Tn: 125221