



ORDINE CIVICO MEDICEO

Ordinamento Dinastico della Corona

di Sua Altezza Serenissima

il Granduca Ottaviano de' Medici di Toscana

CORPORAZIONE DELLE ANTICHE ARTI E MESTIERI

RICHIESTA DI ISCRIZIONE AL "MERCATO VECCHIO DI FIRENZE"

RAGIONE SOCIALE..... NOME TITOLARE

VIA.....CITTA'.....CAP..... STATO.....

E-MAIL.....TEL.....SITO WEB

PARTITA IVA.....IBAN.....PAYPAL.....

Il soprascritto/impresa chiede di essere unito alla Corona Granducale di S.A.S il Granduca Ottaviano de' Medici di Toscana (Entità Sovrana priva di territorio ai sensi della dottrina giuridica internazionale) e accetta gli ordinamenti dinastici della Corona pubblicato su www.de-medici.com. Dichiara di aderire ai principi e alla filosofia dell'economia umanistica e garantisce che le merci o i servizi dell'impresa sono prodotti in conformità a tali principi descritti sul sito www.demedici.fi. Accetta di fornire ai clienti merci e servizi secondo i regolamenti presenti sul sito www.demedici.fi e chiede l'iscrizione alla Associazione Internazionale Medicea oltre all'iscrizione alla Corporazione medica delle Antiche Arti e Mestieri nonché l'inserimento dell'impresa nella pagina web "Mercato vecchio di Firenze sul sito www.demedici.fi nella sezione in base ai seguenti termini:

- ARTI E MESTIERI TRADIZIONALI:** **Attività esercitata dall'impresa**
(attività esercitate dalla collettività da almeno duecento anni) Anno di inizio attività da parte dell'impresa.....
- ARTI E MESTIERI MODERNI** **Attività esercitata dall'impresa**.....
(attività esercitate dalla collettività in modo innovativo o recente) Anno di inizio attività da parte dell'impresa.....
- ANTICHE ARTI E MESTIERI DI FIRENZE** (possono iscriversi anche imprese non fiorentine purché esercitino mestiere similare ai seguenti

ARTI MAGGIORI	<input type="radio"/> <u>Arte dei Giudici e Notai</u>	<input type="radio"/> <u>Mercatanti (o Calimala)</u>	<input type="radio"/> <u>Arte del Cambio</u>
	<input type="radio"/> <u>Arte della Lana:</u>	<input type="radio"/> <u>Arte della Seta</u>	<input type="radio"/> <u>Arte dei Medici e Speciali</u>
	<input type="radio"/> <u>Arte dei Vaiai e Pellicciai</u>		
UNIVERSITA' DI POR SAN PIERO	<input type="radio"/> <u>Arte dei Beccai</u>	<input type="radio"/> <u>Arte dei Fornai</u>	<input type="radio"/> <u>Oliandoli e Pizzicagnoli</u>
UNIVERSITA' DEI FABBRICANTI	<input type="radio"/> <u>Fabbri, Chiavaioli</u>	<input type="radio"/> <u>Maestri di Pietra e Legname</u>	<input type="radio"/> <u>Corazzai e Spadai e Legnaioli</u>
UNIVERSITA' DEI LINAIOLI	<input type="radio"/> <u>Linaioli e Rigattieri</u>	<input type="radio"/> <u>Albergatori</u>	<input type="radio"/> <u>Vinattieri</u>
UNIVERSITA' MAESTRI DI CUOIAMO	<input type="radio"/> <u>Calzolai</u>	<input type="radio"/> <u>Galigai</u>	<input type="radio"/> <u>Correggiai.</u>

Quote di iscrizione e corrispettivi

- COMMISSIONI DI INTERMEDIAZIONE IN FAVORE ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE MEDICEA**
- 10 per cento** di trattenuta su ogni transazione effettuata mediante i voucher "Fiorini medicei" acquistati dai clienti sul sito www.demedici.fi
- entro giorni**dall'incasso invio all'impresa delle somme incassate da vendita voucher ai clienti da parte di Associazione Internazionale Medicea.

ALBO D'ONORE MEDICEO (una tantum)	<i>(rateizzabile in 5 rate annuali per micro- imprese)</i>		
(brevetto su prodotti aziendali)	<input type="radio"/> IMPR. PICCOLE/MICRO (€ 2.000,00)	<input type="radio"/> IMPRESE MEDIE (€ 3.500,00)	<input type="radio"/> IMPRESE GRANDI (€ 5.000,00)
(citazione brevetto su giornali)	<input type="radio"/> IMPR. PICCOLE/MICRO (€ 1.000,00)	<input type="radio"/> IMPRESE MEDIE (€ 2.000,00)	<input type="radio"/> IMPRESE GRANDI (€ 3.500,00)
(citazione brevetto sui social)	<input type="radio"/> IMPR. PICCOLE/MICRO (€ 500,00)	<input type="radio"/> IMPRESE MEDIE (€ 1.000,00)	<input type="radio"/> IMPRESE GRANDI (€ 1.500,00)

ALBO IMPRESE MEDICEE (quota annuale)	<i>(valida dal 01/01/2020 al 31-12/2020) (causa emergenza Corona virus la quota 2020 è gratuita)</i>		
Artigiani	<input type="radio"/> DITTE INDIVIDUALI (€ 50,00)	<input type="radio"/> MICROIMPRESE (€ 150,00)	<input type="radio"/> CONSORZI/COOP. (€200,00)
Società	<input type="radio"/> IMPRESE PICCOLE (€ 350,00)	<input type="radio"/> IMPRESE MEDIE (€ 500,00)	<input type="radio"/> IMPRESE GRANDI (€ 1.000,00)

FIRMA DEL RICHIEDENTE **FIRMA PRIVACY**..... Data

- Autorizza trattamento dei propri dati personali e di altri soggetti in ottemperanza della Legge 196 Dpr30/06/2003 di cui all'art. 23, per la tutela delle persone, nonché l'inserimento informazioni personali o della ditta legalmente rappresentata nei suddetti elenchi pubblici dell'Ordine Civico Mediceo.



ORDINE CIVICO MEDICEO

Ordinamento Dinastico della Corona

di Sua Altezza Serenissima

il Granduca Ottaviano de' Medici di Toscana

CORPORAZIONE DELLE ANTICHE ARTI E MESTIERI

QUESTIONARIO DI ISCRIZIONE AL "MERCATO VECCHIO DI FIRENZE "

RAGIONE SOCIALE..... NOME TITOLARE

VIA.....CITTA'.....CAP..... STATO.....

E-MAIL TELSITO WEB

PARTITA IVA..... .IBANPAYPAL.....

Il soprascritto/impresa dichiara di aderire ai principi e alla filosofia dell'economia umanistica e garantisce che le merci o i servizi dell'impresa sono prodotti in conformità a tali principi descritti sul sito www.demedici.fi in base alle seguenti modalità:

BREVE DESCRIZIONE DELL'IMPRESA (max 1000 caratteri) Esempio:

La tenuta (nome) propone i vini più prestigiosi della Toscana e d'Italia. La selezione presente sul nostro sito offre un'esperienza unica che racchiude la storia, il territorio, la vocazione e la meticolosa cura dei viticoltori. I vini della tenuta (nome) consentono infinite opportunità di gusto e soprattutto forniscono prova di tutto ciò che il nostro territorio è capace di trasmettere. Siamo certi che potrai assaporare la passione che mettiamo nel nostro lavoro in ogni singolo sorso dei nostri vini.

BREVE DESCRIZIONE DEI PRODOTTI (max 1000 caratteri) Esempio

Non solo vino

Tenuta (nome), oltre alle selezione di vini, offre una serie di prodotti alimentari di alta qualità come ad esempio l'olio extravergine di oliva. Le olive utilizzate per produrre l'olio Tenuta (nome) sono coltivate in Italia e spremute in Italia a poche ore dalla raccolta, così da ottenere un prodotto dalle caratteristiche organolettiche di altissimo pregio. L'olio ha una bassa acidità, sentori di mela, mandorla, carciofo, leggere sfumature di amaro e piccante, complessivamente il gusto è molto delicato e armonico.

INSERIRE UNA FOTOGRAFIA DEL LOGO AZIENDALE

FIRMA DEL RICHIEDENTE **FIRMA PRIVACY**.....Data

- Autorizza trattamento dei propri dati personali e di altri soggetti in ottemperanza della Legge 196 Dpr30/06/2003 di cui all'art. 23, per la tutela delle persone, nonché l'inserimento informazioni personali o della ditta legalmente rappresentata nei suddetti elenchi pubblici dell'Ordine Civico Mediceo.