

All. sub. 3)

**PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE D’USO
DELLA MALGA ALBARE’ DI PROPRIETA’ COMUNALE
PER IL PERIODO 2019-2025 (anni 6 rinnovabili)**

IMPORTO A BASE D’ASTA: Euro 8.000,00 (Ottomila/00)

OFFERTA PER LA CONCESSIONE DI “MALGA ALBARE”

Il sottoscritto Nome Cognome
..... nato/a il
..... Codice Fiscale residente nel Comune di
..... Provincia Via/Piazza n° civico
Tel. Fax Cell e-mail
.....

In qualità di

(1)
..... della

(2)
.....
Denominata: Codice fiscale
..... partita IVA con sede legale in
..... Via/Piazza n° e sede
operativa in Via/Piazza n°.....

in possesso dei seguenti requisiti

(3)
.....
.....
.....
.....

Viste le finalità stabilite dal Bando di gara per la concessione/affitto della Malga Albarè per il periodo 2018-2024.

Formula la seguente proposta gestionale

(4)

-
- (1) Titolare, legale rappresentante, capofila
 - (2) Azienda agricola, Società agricola, Cooperativa agricola, Associazione Temporanea d’Impresa o di scopo (ATI /ATS)
 - (3) Se disponibili, riportare gli estremi delle certificazioni
 - (4) Da predisporre secondo lo schema, sotto riportato . Massimo 4 cartelle.

(Schema tipo della proposta gestionale. NB: max 4 cartelle)

	Proposta gestionale	Barrare ove interessato
1	<p>1. Presentazione della Azienda proponente Sintetica descrizione dell'Azienda, del suo ordinamento colturale, della/le linea/e produttiva/e. Vanno indicati anche eventuali terreni a mezza costa in proprietà e/o affitto utilizzati per la produzione di fieno e/o per il pascolo.</p>	
2	<p>2. Motivazioni ed obiettivi della gestione dell'alpe e dell'eventuale attività agrituristica Illustrare i presupposti e le motivazioni (di tipo produttivo, commerciale ed economico) nonché gli obiettivi produttivi, ambientali, organizzativi ed economici attesi in relazione alla gestione dell'alpeggio.</p>	
3	<p>3. Personale impiegato per la gestione dell'alpe Va riportato il nominativo del soggetto che sarà presente in malga, con la responsabilità della gestione (Capomalga) evidenziando genere, età, titolo di studio, mansioni specifiche, esperienze professionali in materia di alpeggio ecc. Vanno elencati anche gli altri soggetti che lo affiancheranno specificando: genere, età, titolo di studio, mansioni specifiche, esperienze professionali in materia di alpeggio, presenza a tempo pieno o a tempo parziale ecc. Precisare chi si occuperà delle attività casearie, descrivendone l'esperienza maturata nella trasformazione lattiero-casearia nonché eventuali corsi formativi specifici frequentati. Occorre evidenziare se sulla malga/alpe sarà presente il nucleo familiare del gestore, l'eventuale presenza femminile adulta. Riguardo l'attività agrituristica, il proponente presenterà un'eventuale proposta, allegando l'eventuale possesso di qualifiche professionali e/o la partecipazione a corsi di formazione e specializzazione nel settore dell'agriturismo e dell'educazione alimentare.</p>	
4	<p>4. Bestiame da monticare Vanno forniti i seguenti dati: proprietà, tipologia, quantità e provenienza del bestiame che si intende monticare evidenziando la ripartizione tra eventuali diversi proprietari e le motivazioni che hanno portato alla monticazione di bestiame di altre aziende. Va inoltre rappresentata l'eventuale monticazione di razze oggetto di tutela e la presenza di allevamenti minori. Occorre precisare come verrà svolta l'assistenza tecnica in alpeggio, riportando anche i nominativi dei tecnici coinvolti.</p>	
5	<p>5. Modalità di utilizzo del pascolo Deve essere indicato l'eventuale predisposizione di un piano di pascolo dettagliato. Poiché tutta la superficie pascoliva deve essere integralmente utilizzata, va descritto come si intendono impiegare eventuali diverse tipologie di animali (bovini, caprini, ovini e ed equini), in relazione alle diverse caratteristiche del pascolo. Deve inoltre essere illustrato l'utilizzo di recinti fissi o mobili per la gestione del pascolo turnato e come si intendono valorizzare le zone di pascolo divenute marginali ai fini dell'utilizzo delle risorse foraggere, del mantenimento degli elementi caratteristici del paesaggio e della conservazione della biodiversità nonché eventuali conduzioni sperimentali o innovative del pascolo. Vanno fornite indicazioni in merito all'eventuale utilizzo dell'integrazione alimentare degli animali alpeggiati, specificando la tipologia dei prodotti che si intende utilizzare e alla % del fabbisogno energetico che si intende soddisfare.</p>	
6	<p>6. Tipologia delle produzioni aziendali d'alpeggio</p>	

	<p>Vanno indicati almeno i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipologia di latte prodotto in alpe (bovino, caprino), modalità di mungitura che si intende adottare, modalità e periodicità delle analisi di controllo; - tipologia e diversificazione dei prodotti caseari; - tipologia di eventuali altri prodotti alimentari (insaccati, confetture, erbe officinali, funghi, miele ...); - eventuali nuove coltivazioni, ad esempio: erbe officinali, ortaggi, coltivazioni agricole di montagna (patate, segale, grano saraceno), finalizzate all'attività agrituristica. <p>Vanno inoltre illustrate eventuali iniziative che si intendono adottare per la promozione della filiera corta anche nella prospettiva di collegare l'attività alpestre con quella di fondovalle.</p>	
7	<p>7. Attività di manutenzione ambientale</p> <p>Vanno indicate le giornate lavoro da ripetersi annualmente e finalizzate alla realizzazione di interventi di miglioramento ambientale, anche con il coinvolgimento di associazioni o di volontari (Le varie attività vanno descritte riportando anche la data indicativa della loro realizzazione, si intendono ripetute ogni anno e restano comunque a totale carico del concessionario).</p>	
8	<p>8. Coinvolgimento di partners pubblici e privati</p> <p>E' auspicato il coinvolgimento di partners pubblici e privati, in primo luogo quelli locali, Università o Istituti di ricerca, istituti scolastici, associazioni o gruppi di allevatori per la salvaguardia di razze animali e varietà vegetali autoctone; associazioni ONLUS, volontariato, soggetti, gruppi, operanti nel settore agro-alimentare, ambientale, turistico, culturale ed educativo.</p>	
9	<p>9. Sviluppo della filiera corta</p> <p>Andranno descritte eventuali azioni che si intende attuare per la vendita in loco dei prodotti d'alpe/di malga, evidenziandone anche il grado di fattibilità.</p>	
10	<p>10. Utilizzo dei fabbricati in concessione/affitto</p> <p>E' auspicata una destagionalizzazione nell'utilizzo dei fabbricati d'alpe ad uso abitativo attraverso lo sviluppo di nuove forme di ospitalità agrituristica anche in collaborazione con operatori turistici locali e non.</p>	
11	<p>11. Investimenti previsti e modalità del loro recupero</p> <p>In relazione agli obiettivi gestionali ed allo stato delle strutture oggetto di concessione/affitto, potranno essere proposti interventi di adeguamento e miglioramento igienico-sanitario e tecnologico, valorizzazione dei fabbricati rurali tipici, utilizzo di fonti energetiche rinnovabili, acquisto di arredamento e attrezzature, con oneri a carico del proponente e recupero delle somme investite mediante detrazione dal canone di concessione. Se non specificato nel bando, le proposte non sono vincolanti per le parti ma potranno costituire opportunità di successive collaborazioni tra concedente e concessionario in caso di aggiudicazione.</p>	
12	<p>12.Eventuali problematiche e criticità per l'attuazione della proposta di gestione</p> <p>Vanno elencate eventuali problematiche e criticità evidenziando le soluzioni individuate per affrontarle e risolverle ipotizzando anche il possibile coinvolgimento della proprietà.</p>	

Espone secondo quanto segue:

1) Esperienza maturata dal responsabile della gestione presente in malga a tempo pieno in relazione alla attività d'alpeggio: 1 punto per ogni stagione d'alpeggio con un massimo di 10 punti (allegare documentazione comprovante l'attività svolta). Max 10 punti

2) Età del conduttore responsabile della gestione presente in malga a tempo pieno: da 18 a 30 anni punti 5; da 31 a 40 anni punti 3; (allegare impegno sottoscritto ad essere presente in malga a tempo pieno). Max 5 punti

3) Giovane agricoltore da 18 a 30 anni: punti 5; da 30 a 35 anni punti 3. Max 5 punti

4) Formazione professionale del conduttore responsabile: attestati di partecipazione a incontri/corsi di aggiornamento professionale nei settori (zootecnico, caseario, agriturismo e della sicurezza) di durata: fino a 4 h 0,25 punti cad.; fino a 8 h 0,5 punti cad; oltre 1 giorno punti 1; diploma in materie agrarie 3 punti; laurea in materie agrarie, veterinarie ed equipollenti 5 punti (da documentare con adeguate certificazioni). Max 5 punti

5) Formazione professionale dei collaboratori/dipendenti presenti in malga: attestati di partecipazione a incontri/corsi di aggiornamento professionale nei settori (zootecnico, caseario, agriturismo e della sicurezza) di durata: fino a 4 h 0,25 punti cad.; fino a 8 h 0,5 punti cad; oltre 1 giorno punti 1; diploma in materie agrarie 3 punti; laurea in materie agrarie, veterinarie ed equipollenti 5 punti (da documentare con adeguate certificazioni). Max 5 punti

6) Attività di manutenzione ambientale: giornate lavoro da ripetersi annualmente e finalizzate alla realizzazione di interventi di miglioramento ambientale, anche con il coinvolgimento di associazioni o di volontari: 1 punto/giornata; massimo 5 punti (Le varie attività vanno descritte riportando anche la data indicativa della loro realizzazione, si intendono ripetute ogni anno e restano comunque a totale carico del concessionario). Max 5 punti

7) Attività promozionale a titolo esemplificativo: festa dell'alpeggio, giornate di degustazione guidata con promozione di prodotti aziendali, visite e laboratori didattici, eventi tematici; iniziative a carattere ludico-sportivo, punti 1 per ogni iniziativa/evento con massimo di 5 punti. (le varie attività vanno descritte riportando anche la data indicativa della loro realizzazione e si intendono ripetute ogni anno di concessione). Max 5 punti

8) Produzioni casearie: formaggi che hanno ottenuto marchi di qualità punti 2; altre tipologie di formaggi (da specificare) punti 0,5 per tipologia. Altri latticini 0,25 punti per tipologia. (specificare adeguatamente) Max 3 punti

9) Sviluppo della filiera corta: vendita diretta in malga con esposizione orari e prezzi, punti 2,0; vendita diretta in malga su richiesta punti 1. Max 2 punti

10) proposte riguardanti la valorizzazione delle strutture e infrastrutture in concessione e di altre presenti nella zona di alpeggio - punteggio attribuito dalla Commissione in relazione alla casistica presentata ed alla possibilità di attuazione concreta. Max 5 punti

11) Qualità della proposta di gestione in termini di: chiarezza e completezza, coerenza con le finalità e gli obiettivi della concessione, aspetti di innovazione e di impegno finanziario, concretezza delle proposte e modalità di attuazione (punteggio attribuito dalla Commissione). Max 10 punti

Il sottoscritto titolare/ legale rappresentante DICHIARA di essere consapevole che la proposta sopra illustrata in caso di aggiudicazione costituirà impegno gestionale ai sensi dell'art. 1 del contratto.

Letto, confermato e sottoscritto

Luogo e data

Firma del Titolare, legale rappresentante

