

AVVISO

Indagine di mercato ai sensi del D.Lgs. 50/2016 per Bando Regione Marche Pappa Fish AS 2017/2018 - Priorità 5 misura 5.68: misure connesse alla commercializzazione (art. 68 reg UE n. 508/2014) - azione educativa (B).

Con Decreto del Dirigente della Regione Marche della posizione di funzione Caccia e Pesca n. 18 del 25 settembre 2017 è stato approvato l'avviso pubblico, finanziato con fondi FEAMP, concernente la Misura 5.68 "Misure connesse alla commercializzazione" e dedicato all'introduzione di pesce fresco nelle mense scolastiche (PAPPAFISH 2017/2018) .

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 68 punto 1) lett. b) sottopunto punto i del Reg. (CE) n. 508/2014), la misura è diretta a favorire la commercializzazione per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura al fine di trovare nuovi mercati e migliorare le condizioni per l'immissione sul mercato dei prodotti alieutici e acquicoli, tra cui specie con un potenziale di mercato. All'interno dell'azione i beneficiari diretti dell'aiuto sono gli Enti locali della regione Marche, responsabili del servizio di refezione nelle scuole pubbliche dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado. Scopo ultimo dell'iniziativa è individuare una buona pratica per l'impiego del prodotto ittico nelle mense scolastiche, adottabile anche negli anni a venire, accompagnando la somministrazione fattiva del prodotto ittico ad una campagna educativa inerente rivolta alla conoscenza del prodotto e con la finalità del rilevamento del gradimento del pubblico utente.

Il Comune di Recanati intende somministrare pesce fresco dell'Adriatico nelle mense delle proprie scuole, con le modalità previste da progetto.

1. azione tecnico-sperimentale (A);

2. azione educativa (B).

Nel dettaglio le due azioni:

A) la componente tecnico-sperimentale consiste nella somministrazione, attraverso il servizio mensa, del prodotto ittico attraverso le seguenti fasi:

-elaborazione del processo di trattamento del prodotto, dal reperimento sino alla somministrazione, attraverso delineazione di un'ideale metodologia nel rispetto delle buone prassi igieniche previste dalla normativa vigente, comprensiva della predisposizione di ricette appetibili all'utente target. Si prescrive che tutto il prodotto ittico deve essere somministrato previa cottura dello stesso secondo termini di legge;

-somministrazione per almeno il 50% dei pasti medi giornalieri da erogarsi normalmente nell'anno scolastico per un minimo di 8 somministrazioni nel medesimo periodo;

B) la componente educativa consiste nel preparare ed accompagnare gli alunni al consumo del prodotto ittico, al fine di contribuire all'introduzione del consumo di pesce nelle

