QUESITO N.1: specificare nel dettaglio quali attività di somministrazione siano consentite. Nello specifico:
- è ammessa la preparazione e somministrazione di primi piatti?
- è consentita la preparazione di prodotti di cucina a base di pesce crudo (es. sushi)?
- è possibile proporre formule di aperitivo evoluto, quali mini tapas o piccole preparazioni gastronomiche espresse?
- sono previste limitazioni in merito a tipologia di cucina, modalità di preparazione e attrezzature utilizzabili?

RISPOSTA AL QUESITO N.1: trattandosi di punto di ristoro, le attività di somministrazione indicate si ritengono ammissibili.
Si ritengono, altresì, ammissibili le tipologie di cucina, le modalità di preparazione e le attrezzature utilizzabili conformi alle normative di settore, fermo restando che la proposta progettuale vincitrice verrà sottoposta alla valutazione da parte dell'Area Tecnica dell'Ente.

Palermo 28.04.2026.

Il Responsabile del Procedimento
Avv. Gianmarco Passantino

GIANMARCO
PASSANTINO
28.04.2026 17:25:44
GMT+02:00

Area Demanio
Il Dirigente
Avv. Caterina Montebello

CATERINA
MONTEBELLO
29.04.2026
09:18:46
GMT+02:00

Visto
Il Direttore Tecnico
Ing. Enrico Petralia

ENRICO
PETRALIA
28.04.2026
17:24:05
GMT+02:00