



*Liceo Scientifico – Musicale – Sportivo
"Attilio Bertolucci"*

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 176 DEL D.LGS. N.36/2023, DEI «SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PRODOTTI ALIMENTARI» PRESSO LE SEDI E IL DISTACCAMENTO DEL LICEO SCIENTIFICO MUSICALE SPORTIVO ATTILIO BERTOLUCCI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025-2026/2026-2027/2027-2028/2028-2029/2029-2030

CIG: XXXXXXXXXXXX

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE.

1. Il presente Capitolato Speciale disciplina la Concessione del servizio di somministrazione di prodotti alimentari, all'interno dei seguenti plessi scolastici del Liceo Scientifico Musicale Sportivo Attilio Bertolucci:

SEDE VIA TOSCANA N. 10/A PARMA

DISTACCAMENTO VIA ABBRUZZI

SEDE LICEO SPORTIVO PIAZZALE SICILIA N. 11

2. Il servizio in Concessione comprende le seguenti attività:

a. la vendita di prodotti alimentari (panini, pizza ecc) come di seguito descritti all'interno della scuola:

SEDE VIA TOSCANA N. 10/A PARMA: SEMINTERRATO E PRIMO PIANO

DISTACCAMENTO VIA ABBRUZZI: PIANO RIALZATO (servizio richiesto esclusivamente dal lunedì' al venerdì-plesso chiuso al sabato)

SEDE LICEO SPORTIVO PIAZZALE SICILIA N. 11: ATRIO PIANO TERRA

3. Al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto (conformemente alle condizioni stabilite nel presente Capitolato Speciale e a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall'aggiudicazione), con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi.

4. Non sono previste compensazioni economiche.

5. I servizi oggetto della presente Concessione rientrano nell'ambito del seguente codice CPV: 15890000-6

ARTICOLO – 2 – INDIVIDUAZIONE DELL'UTENZA DESTINATARIA DEL SERVIZIO.

1. Nello schema che segue si riporta l'utenza del servizio

2. I dati riportati sono indicativi e l'istituzione scolastica non garantisce né il numero né le presenze.

3. Il rischio di domanda grava interamente sul concessionario e non sono previste compensazioni economiche connesse al livello di utenza.

4. La scuola è aperta dal lunedì al sabato (tranne il Plesso di Via Abbruzzi) e la somministrazione dei prodotti alimentari è prevista durante l'intervallo (10:52-11:07).

Dati riferiti all'a.s. 2025-2026

Studenti	Docenti	Ata
956	145	30



**LICEO SCIENTIFICO – MUSICALE – SPORTIVO
"ATTILIO BERTOLUCCI"**

Liceo Scientifico: Via Toscana, 10/A - 43122 Parma
Sede Scientifico Indirizzo Sportivo: Piazzale Sicilia, 11
Liceo Musicale: Piazza Castelfidardo, 7/A

Tel 0521 798459

e-mail: prps05000e@istruzione.it - pec: prps05000e@pec.istruzione.it
<http://liceoattiliobertolucci.edu.it>



*Liceo Scientifico – Musicale – Sportivo
"Attilio Bertolucci"*

ARTICOLO – 3 – CARATTERISTICHE

La ditta si obbliga a fornire i prodotti dettagliatamente descritti nell'allegato dell'offerta.

I prodotti alimentari devono essere prodotti freschi preparati in giornata e portati a scuola in contenitori a norma, per alimenti, senza utilizzo materiale plastico monouso. È fatto espresso divieto di vendere quello che non è previsto nell'elenco se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'istituto scolastico. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, preferibilmente di produzione propria o locale non industriale, senza polifosfati aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) indicata nonché alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute. In particolare i prodotti distribuiti e i prezzi massimi corrispondenti saranno quelli indicati nella proposta allegata.

Il servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma avverrà utilizzando banchi forniti dalla scuola e posizionati giornalmente per la vendita, nell'orario e nei piani che saranno indicati.

Dovranno essere comunicati all'Istituto i dati del personale che si occuperà della somministrazione.

I prezzi offerti dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere secondo quanto specificato nel bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato. I prezzi indicati nell'offerta, pertanto, non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta e resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto.

ARTICOLO 4 – CANONE

Il concessionario si impegna a corrispondere all'Istituto un contributo economico annuale (offerta) pari al € 3.000,00 oltre IVA se dovuta.

L'importo sarà corrisposto entro il 30 giugno di ogni anno scolastico sul cc bancario intestato al Liceo Attilio Bertolucci presso Crédit Agricole IBAN IT82Q0623012700000036630212 con causale" **contributo economico per vendita prodotti alimentari a.s...."**

ARTICOLO 5 – OBBLIGHI DEL GESTORE

Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto.

Sono a carico della ditta il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio, in base alle normative vigenti, sollevando nel modo più ampio e completo l'Istituto da ogni genere di obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori o di terzi.

La ditta deve essere in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.





**Liceo Scientifico – Musicale – Sportivo
“Attilio Bertolucci”**

Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di cartellino di riconoscimento.

Il gestore s’impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

Il gestore si impegna a riportare sulla confezione dei prodotti venduti gli ingredienti utilizzati, evidenziando in particolar modo la presenza di sostanze allergeniche. In alternativa all’indicazione degli ingredienti sulle confezioni, il gestore dovrà indicare in un luogo ben visibile vicino al banco di vendita, una tabella con l’elencazione degli ingredienti e del relativo prezzo di vendita.

Non è consentita, sotto pena di risoluzione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

ARTICOLO 6 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI – CAM. D.M. 6 NOVEMBRE 2023.

Il gestore dovrà produrre prima dell’avvio del servizio una relazione inerente le modalità di applicazione dei criteri ambientali minimi previsti dal d.m. 6 novembre 2023 – SEZ. 4 così come richiamanti nella relazione tecnica cui il presente capitolato accede in veste si allegato.

ARTICOLO 5 – TIPOLOGIA PRODOTTI ALIMENTARI

TIPOLOGIA PRODOTTO
Panino prosciutto crudo
Panino vegetariano
Panino prosciutto cotto e formaggio
Panino bresaola, rucola, scaglie di parmigiano
Panino mortadella
Panino salame
Focaccia all’olio con prosciutto crudo
Focaccia all’olio con prosciutto cotto
Focaccia all’olio con mortadella
Focaccia all’olio con salame
Focaccia all’olio con coppa
Focaccia all’olio con fesa di pollo
Piadina romagnola all’olio con prosciutto cotto e formaggio
Piadina romagnola all’olio con prosciutto crudo e formaggio
Piadina romagnola all’olio con speck e formaggio
Panino con cotoletta al pollo cotta al forno e non frita
Pizza margherita
Crostatina





**Liceo Scientifico – Musicale – Sportivo
“Attilio Bertolucci”**

Grammature:

100 gr pane e focaccia

150 gr pizza margherita

50 gr farcitura

Eventuali altri prodotti anche su ordinazione senza glutine (che non dovranno superare € 2,50)

Esempio di proposta:

Crostatine vari gusti senza glutine

Pizza Margherita senza glutine

Focaccia senza glutine

QUALITA' E TIPOLOGIA DI PRODOTTI

1. Potranno essere inseriti prodotti ulteriori purché con caratteristiche qualitative e quantitative coerenti con le indicazioni dei prodotti sopra citati e solo se autorizzati da Dirigente Scolastico.
2. Il concessionario dovrà prediligere prodotti bio con farine integrali e con proprietà nutrizionali naturali
3. Rimane in ogni caso inteso che l'istituto concedente potrà richiedere la sospensione della vendita di prodotti ritenuti per qualsivoglia ragione inadeguati;
4. Costituisce grave inadempimento il mancato rispetto di quanto previsto al precedente comma 1 del presente articolo. Tutti i prodotti dovranno essere confezionati in monoporzioni integre, perfettamente sigillati e conservati.

Il concessionario utilizza esclusivamente:

- sacchi riutilizzabili in carta ovvero con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;
- sacchi riutilizzabili in plastica tradizionale o in plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'art. 226-bis, comma 1 del D.lgs 152/2006 e dall'articolo 226-ter, comma 2 del D.lgs 152/2006.

ARTICOLO – 6 – SISTEMA HACCP E QUALITA' DEI PRODOTTI.

1. Il Concessionario deve essere dotato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal D.Lgs. 193/2007;
2. Lo stesso Concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa.
3. Il Manuale di Autocontrollo deve essere inviato all'Amministrazione prima dell'inizio della distribuzione dei prodotti.
4. I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni, devono essere solo ed esclusivamente freschi, di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e trasportati in appositi contenitori chiusi secondo norma vigente.





**Liceo Scientifico – Musicale – Sportivo
“Attilio Bertolucci”**

Sarà attribuito un punteggio alla tipologia di ingredienti utilizzati: es.: prodotti Bio; farine biologiche, di tipo 0 o superiori (1, 2, integrali); Dovranno essere prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: basso contenuto in grassi e densità energetica, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti, cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%; con grassi aggiunti a base di olio extravergine d'oliva o di olio mono seme (arachide, mais o girasole); con contenuto di sodio non superiore a 0,4-0,5 g/100g;

eventuali snack dolci: con preferenza per i prodotti da forno semplici;

5. Il Concessionario è tenuto ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

6. Si intende vietata la vendita di alcolici, tabacchi, riviste, quotidiani, bevande energizzanti a base di guaranà, taurina e carnitina, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti e di quant'altro non espressamente specificato dal presente Capitolato Speciale.

7. L'operatore economico consegna all'inizio della gestione l'elenco dei prodotti con le relative caratteristiche organolettiche ed alimentari al Dirigente Scolastico.

8. L'eventuale introduzione, nel corso della Concessione, di nuovi e/o diversi prodotti, rispetto a quelli concordati contrattualmente, è sempre ammessa ma dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente.

10. A richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti. L'Amministrazione dovrà essere messa in grado di controllare i prodotti al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza biologica, DOP, IGP, STG, equo solidale ecc...

11. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna la distribuzione. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del Concessionario entro il termine massimo di un giorno lavorativo.

ARTICOLO – 7 – PREZZI

1. I prezzi al consumo sono indicati all'art. 5 del presente capitolato e rimangono fissi ed immutabili per i primi 2 anni di gestione:

Panino prosciutto crudo	2.00 €
Panino vegetariano	2.00 €
Panino prosciutto cotto e formaggio	2.00 €
Panino bresaola, rucola, scaglie di parmigiano	2.00 €
Panino mortadella	1.50€
Panino salame	1.50€
Focaccia all'olio con prosciutto crudo	2.00 €
Focaccia all'olio con prosciutto cotto	2.00 €
Focaccia all'olio con mortadella	1.50€
Focaccia all'olio con salame	1.50€
Focaccia all'olio con coppa	1.50€





*Liceo Scientifico – Musicale – Sportivo
“Attilio Bertolucci”*

Focaccia all’olio con fesa di pollo	2.00 €
Piadina romagnola all’olio con prosciutto cotto e formaggio	2.00 €
Piadina romagnola all’olio con prosciutto crudo e formaggio	2.00 €
Piadina romagnola all’olio con speck e formaggio	2.00 €
Panino con cotoletta al pollo cotta al forno e non frita	2.00 €
Pizza margherita	1.50 €
Crostatina	1.50€

2. L’Amministrazione si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, i prezzi applicati dal Concessionario.

3. La revisione prezzi non è prevista.

4. I prezzi dei prodotti sono fissi ed invariabili almeno per i primi due anni di Contratto.

Dopo il suddetto periodo, il Concessionario può richiederne l’**aggiornamento a norma dell’art. 60 c. 2 bis del codice** sulla base di documentati aumenti nel settore merceologico specifico.

5. Gli aumenti possono essere richiesti nella misura del 75% dell’Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) o degli incrementi ufficialmente rilevabili per il settore specifico. Per l’eventuale ricalcolo dei singoli prezzi, si applica l’arrotondamento per difetto ai 5 centesimi di euro.

6. La richiesta di adeguamento deve essere prodotta dal concessionario al dirigente scolastico corredata di un elenco dei prodotti con i nuovi prezzi proposti e di una relazione atta ad indicare le motivazioni e gli elementi giustificativi degli aumenti.

7. L’Amministrazione procede ad attenta analisi della richiesta e, qualora ritenga i nuovi prezzi proposti non conformi agli incrementi documentati e ufficialmente rilevabili, può richiedere al Concessionario di rivederli oppure può rifiutarli in tutto o in parte, motivando il diniego sulla base delle verifiche effettuate.

8. Solo a seguito della formale autorizzazione dell’Amministrazione i prezzi oggetto di revisione sono applicabili dal Concessionario.

10. I prezzi per i prodotti ulteriori rispetto a quelli di cui alla griglia di cui all’art. 5 del presente capitolato sono definiti dal concessionario in autonomia previa comunicazione al Dirigente Scolastico. Rimane inteso che nessun prodotto potrà essere commerciato senza la preventiva autorizzazione del dirigente e potrà avere un prezzo superiore a € 2,00 e € 2,50 (per i prodotti senza glutine)

ARTICOLO – 8 – RISCHIO OPERATIVO

1. Il Concessionario, assume il rischio operativo connesso alla gestione dei lavori o dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell’offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dall’art. 177 del codice dei contratti.

2. Non sono previsti da parte dell’Amministrazione meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio.

3. Il concessionario pertanto dovrà essere in grado di rendere la prestazione alle condizioni di cui al presente capitolato ed a quelle migliorative riportate nell’offerta tecnica ed assume su di sé il rischio legato alle variazioni di domanda, di offerta e di mercato comprese quelle connesse con la fluttuazione dei prezzi dei prodotti da distribuire.





*Liceo Scientifico – Musicale – Sportivo
“Attilio Bertolucci”*

4. Il Concessionario inoltre assume a proprio esclusivo carico i seguenti rischi:

- a. il rischio amministrativo, connesso al notevole ritardo o al diniego, da parte dei competenti soggetti pubblici o privati, nel rilascio delle necessarie autorizzazioni, concessioni, nulla-osta o atti di assenso comunque denominati incidenti, nell'avvio e nell'intera gestione dei servizi.
- b. eventuale rischio di investimento, connesso all'aumento dei relativi costi rispetto a quanto previsto dal Concessionario medesimo.
- c. Il rischio di temporanea sospensione del servizio, il rischio finanziario, connesso sia alle condizioni generali del mercato e del credito.
- d. L'allocazione dei rischi tra il Concedente e il Concessionario trova evidenza nel documento “Matrice dei rischi”.

ARTICOLO - 9 – REVISIONE DEL CONTRATTO. MODIFICHE NORMATIVE E REGOLAMENTARI E FORZA MAGGIORE

1. Il rischio derivante da modifiche od innovazioni a leggi e regolamenti, da qualsiasi ente statuite, applicabili direttamente o indirettamente alla Concessione, che stabiliscano nuove condizioni per la realizzazione degli investimenti, e/o l'erogazione dei servizi è valutato ai fini della revisione del contratto di cui all'art. 192 del codice dei contratti.
2. È condiviso tra le Parti in misura paritetica il rischio di forza maggiore, connesso alla possibilità del verificarsi di eventi o circostanze imprevedibili e al di fuori del ragionevole controllo del Concessionario o dell'Amministrazione da cui derivi l'impossibilità anche temporanea, parziale o totale, per ciascuna delle due Parti, di adempiere alle proprie obbligazioni ai sensi del presente Capitolato Speciale e che incida sull'equilibrio economico-finanziario della Concessione.
3. Gli eventi o le circostanze di cui al comma precedente sono rappresentanti da: a. guerra, terrorismo, sommossa o simili eventi o circostanze; b. epidemie, terremoti; c. calamità naturali, incendi, inondazioni o simili eventi o circostanze.
4. In caso di effettiva manifestazione di eventi o circostanze di forza maggiore può effettuarsi il riequilibrio economico-finanziario della Concessione, nei limiti e alle condizioni di cui al presente Capitolato Speciale.

ARTICOLO – 10 – CONTABILIZZAZIONE

Il Concessionario ha l'obbligo di contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi. Ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. 127/2015 e come meglio dettagliato nel comunicato dell'Agenzia delle Entrate del 30/6/2016.

ARTICOLO - 11 – PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE

1. Il concessionario dovrà comunicare prima dell'inizio della gestione, i/nominativi/o del personale addetto alla vendita/distribuzione di prodotti alimentari che dovranno essere le stesse persone durante tutto l'anno scolastico. In caso di variazione dovranno essere comunicati i nuovi nominativi tempestivamente al Dirigente e comunque prima dell'inizio delle attività.





**Liceo Scientifico – Musicale – Sportivo
“Attilio Bertolucci”**

La permanenza sarà consentita fino al tempo strettamente necessario per la vendita dei prodotti durante l'intervallo dal lunedì al sabato; i giorni e il numero alunni presenti potrebbero subire variazioni. In ogni caso sarà tenuto al rispetto del DM. 6 novembre 2023 ed agli impegni assunti in sede di gara.

2. Infine, sono a totale carico del concessionario i seguenti altri oneri: a. l'organizzazione e la gestione del personale dipendente, sia dal punto di vista normativo che economico; b. le spese per l'acquisto, il trasporto degli alimenti; c. le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio; d. le spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio.

ARTICOLO – 12 - ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione metterà a disposizione lo spazio necessario per lo svolgimento del servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo.
2. L'amministrazione garantisce inoltre, la pulizia dello spazio identificato per la vendita dei prodotti alimentari.
3. Nessun altro onere sarà a carico dell'Amministrazione

ARTICOLO - 13 - INIZIO E DURATA DELLA CONCESSIONE

1. Le prestazioni contrattuali decorreranno dalla data del verbale di consegna del servizio a firma del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e del Concessionario.
2. La durata della Concessione è di 60 mesi a decorrere dalla data del Verbale di consegna del servizio.
3. A seguito della scadenza, nel caso di subentro di altro contraente, il Concessionario uscente è obbligato a prestare tutta la collaborazione necessaria per il buon andamento delle operazioni di avvicendamento. È escluso qualsiasi tacito rinnovo.

ARTICOLO – 14 - MODIFICHE DELLA DURATA DELLA PRESTAZIONE

1. L'Amministrazione, si riserva la possibilità di prorogare la durata del contratto limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi dalla scadenza.
2. Il Concessionario, pertanto, si impegna in via eventuale a garantire la vendita dei prodotti alimentari fino al completamento delle procedure di individuazione del nuovo gestore e al suo subentro.

ARTICOLO - 15- MODIFICA DELLA CONCESSIONE DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

1. Si applicano le disposizioni di cui all'articolo 189 del codice dei contratti.

ARTICOLO – 16 – REPORTISTICA

1. Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione, su base annuale, un report in formato elettronico contenente almeno le seguenti informazioni:
 - a. incasso annuale per tipologia di prodotto





**Liceo Scientifico – Musicale – Sportivo
“Attilio Bertolucci”**

- b. incasso totale annuale report statistici e relazioni sulla tipologia dei disservizi segnalati, con l'indicazione delle soluzioni correttive adottate per il miglioramento del servizio.
2. Il resoconto dovrà essere inviato al Dirigente Scolastico entro il 30/05 di ciascun esercizio.

ARTICOLO 17 - PENALI PER RITARDI E INADEMPIENZE. RISOLUZIONE

1. In caso di violazione degli obblighi contrattualmente assunti, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito indicate:

N. FATTISPECIE SANZIONATA	IMPORTO
ritardo nell'avvio della prestazione	€ 100,00 x ogni giorno lavorativo di ritardo
ritardo nella trasmissione della reportistica per ritardi che superano i 15 giorni	€ 50,00
Mancata corresponsione del canone concessorio annuo entro le scadenze stabilite	€ 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
applicazione di prezzi difformi da quelli imposti dall'amministrazione	€ 100,00 per ogni violazione
non conformità dei prodotti	€ 100,00 per ogni violazione

2. L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del RUP, verso cui il Concessionario avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla comunicazione della contestazione inviata dall'Amministrazione.

3. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione procederà all'applicazione delle sopra citate penali.

4. È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione a disporre la risoluzione del contratto nel caso di reiterate violazioni nonché al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno e l'esercizio qualora necessario di ulteriori azioni, ivi compresa la denuncia alle autorità competenti, nel caso in cui siano riscontrate violazioni di legge.

Parma 11/11/2025

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Lorenzo Cardarelli

Firmato digitalmente

ai sensi dell'art. 21 del D.lgs 82/2005 e s.m.i.



**LICEO SCIENTIFICO – MUSICALE – SPORTIVO
“ATTILIO BERTOLUCCI”**

Via Toscana, 10/A - 43122 Parma

Sede Liceo Musicale: Piazza Castelfidardo, 7/A

Tel 0521 798459 - Fax 0521 270877

e-mail: prps05000e@istruzione.it - pec: prps05000e@pec.istruzione.it

<http://liceoattiliobertolucci.edu.it>