



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “OLIVELLI – PUTELLI”

SEZIONI ASSOCIATE: IT “T. OLIVELLI” - IPSEA “ R. PUTELLI” – LICEO SCIENTIFICO “DARFO”  
Via Ubertosa, 1 - 25047 Darfo Boario Terme (BS) tel. 0364 531091 - fax 0364 531378  
web: [www.olivelliputelli.edu.it](http://www.olivelliputelli.edu.it) e-mail: [bsis02700d@istruzione.it](mailto:bsis02700d@istruzione.it) - pec: [bsis02700d@pec.istruzione.it](mailto:bsis02700d@pec.istruzione.it)  
CF: 90020830171 – Codice Meccanografico: BSIS02700D

Circolare n.20

**AI CIA 3 di Chiari (Bs)**  
[bsmm206003@istruzione.gov.it](mailto:bsmm206003@istruzione.gov.it)

**Al Personale ATA**  
**All’Albo dell’Istituto**

**Oggetto: Assegnazione locali destinati allo svolgimento delle attività istituzionali del CIA 3 di Chiari per l’anno scolastico 2025/2026.**

Dal giorno **lunedì 13 ottobre p.v.** avranno inizio presso il nostro Istituto i corsi istituzionali del CIA 3 di Chiari (Centro Provinciale per l’Istruzione degli Adulti), secondo il calendario allegato.

Le aule destinate allo svolgimento dei corsi sono le seguenti:

- lezioni del mattino – AULA MAGNA, terzo piano, ala “Geometri”
- lezioni del pomeriggio – AULE n.110 e 110, piano terra, plesso “Alberghiero”.

Un collaboratore scolastico del CIA sarà incaricato della sorveglianza degli ambienti e della relativa pulizia, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene.

Cordiali saluti.

*il Dirigente Scolastico*

**Gemma Scolari**

*Firmato digitalmente ai sensi del Codice dell’Amministrazione digitale e norme connesse*

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0005048 - 08/10/2025 - IV.5 - I

*Il Responsabile del procedimento: GS/mb - Tel. 0364 531091*



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
Indirizzo Professionale - Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
Istruzione e formazione professionale (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.

