



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI

Via Ubertosa n.1 25047 Darfo Boario Terme (BS) Tel. 0364/531091
email: bsis02700D@istruzione.it PEC: bsis02700D@pec.istruzione.it

Prot. vedi segnaturo
Codice CUP: B44D25001550007

Alla sezione di pubblicità legale – Albo on-line del sito internet dell'istituzione scolastica
www.olivelliputelli.edu.it

OGGETTO: Pubblicazione GRADUATORIA DEFINITIVA per la selezione di n. 3 figure di supporto per la realizzazione del progetto - Progetto PN/FSE + / FESR "ESO4.6.A4.A-FSEPN-LO-2025-815".

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto l'avviso prot. **AOOGABMI/81652 del 23/05/2025** "Fondi Strutturali Europei – "PN Scuola e Competenze 2021 – 2027" - **Avviso pubblico "Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni" - Priorità 1 - Scuola e Competenze (FSE+) - Obiettivo specifico ESO4.6 del Programma nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 - Azione ESO4.6.A4 Inclusione e contrasto alla dispersione scolastica;**
- Vista la delibera del Collegio docenti n. **n. 37 del 23/10/2025** e del Consiglio di Istituto n. **N. 70 del 19/09/2025** di adesione al progetto PN in oggetto;
- Visto l'inoltro del Progetto **Motivazione, inclusione e successo formativo**, protocollato con n. **Prot. 15694 del 27/06/2025** dall'Unità di missione per il PNRR del MIM;
- Vista la nota prot. **Prot. 54 del 20/06/2025** con la quale la competente Direzione Generale ha comunicato che è stato autorizzato il progetto dal titolo **Motivazione, inclusione e successo formativo – codice ESO4.6. A4.A-FSEPN-LO-2025-815** proposto da questa Istituzione Scolastica **per un importo pari a euro 79.920,00;**
- Viste le disposizioni ed istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dagli FSE+ e FESR 2021-2027;
- Visto il D.I. n. 129/2018 "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";
- Vista la delibera del Consiglio di Istituto n. **n. 70 del 19/09/2025** relativa all'assunzione nel programma annuale 2025 del finanziamento del PN FSE+ / FESR di cui al presente avviso, autorizzandone le spese nel limite fissato dai relativi piani finanziari, per l'importo di **euro 79.920,00;**
- Viste le schede dei costi per singolo modulo;
- Visto il D.P.R. N° 275/99, Regolamento dell'autonomia;
- Visto il provvedimento di avvio della procedura di selezione prot.0005621 del 05/11/2025
- Visto l'avviso per il reclutamento di n. 3 figure di supporto per la realizzazione del progetto;
- Vista la nomina della commissione di valutazione Prot. 5801/2025 DEL 13/11/2025;
- Visto il verbale della commissione giudicatrice e la graduatoria formulata Prot. 5823/2025 del 14/11/2025;
- Vista la graduatoria provvisoria Prot. 5899/2025 del 18/11/2025.

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - 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.*



DETERMINA

la pubblicazione, in data odierna, sul Sito Web nell'apposita sezione di pubblicità legale, delle seguenti graduatorie:

La graduatoria definitiva dei soggetti che hanno inoltrato istanza al fine di ricoprire il ruolo di **Assistente Amministrativo (Figura di supporto operativo per il coordinamento amministrativo)** il punteggio di seguito riportato:

Candidato	Punteggio attribuito	Tipologia candidato
Parolini Francesca	37	Interno
		Interno
		Interno
		Interno
		Interno

La graduatoria definitiva dei soggetti che hanno inoltrato istanza al fine di ricoprire il ruolo di **Docente (Figura di supporto per la gestione della piattaforma GPU)** il punteggio di seguito riportato:

Candidato	Punteggio attribuito	Tipologia candidato
Ugo Giovanna	65	Interno
		Interno
		Interno
		Interno
		Interno

La graduatoria definitiva dei soggetti che hanno inoltrato istanza al fine di ricoprire il ruolo di **Docente (Figura di supporto per la com.ne e la realizzazione dei moduli)** il punteggio di seguito riportato:

Candidato	Punteggio attribuito	Tipologia candidato
Poiatti Elena	39	Interno
		Interno
		Interno
		Interno
		Interno

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - 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.



Avverso il presente provvedimento, si può proporre ricorso giurisdizionale al T.A.R. competente per territorio, ovvero, in alternativa, il ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, nel termine, rispettivamente, di 60 e di 120 giorni, che decorrono dalla data di pubblicazione della graduatoria medesima.

**F.to digitalmente da
Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Scolari Gemma**

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - 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.*

