



Verona (data del protocollo)

Gent.ma
D.ssa Cinzia Begnardi

Propria sede.

Oggetto: Deleghe.

Gentile D.ssa Begnardi,

il sottoscritto Avv. Massimiliano Brugnoli, nella sua qualità di Direttore Generale Facente Funzione e legale rappresentante (d'ora in poi denominato delegante) dell'Azienda Gestione Edifici Comunali di Verona (d'ora in poi denominata Azienda):

visti i commi 4 e 5 dell'art. 11 dello Statuto Aziendale che attribuiscono al Direttore Generale rispettivamente, la facoltà di delegare a singoli dirigenti e dipendenti il potere di compiere e sottoscrivere singole categorie di atti anche a rilevanza esterna e la facoltà di delegare ad uno o più dirigenti o dipendenti, in via permanente, l'esercizio di talune proprie competenze;

visto l'art.16 dello Statuto Aziendale;

vista l'attuale organizzazione aziendale rappresentata dall'organigramma vigente pubblicato sul sito aziendale;

vista la delibera del CdA n. 11/2026 del 05.02.2026 prot. n. 0003469/2026 del 12/02/2026 che ha disposto l'assunzione con il ruolo di Dirigente Funzione Ristorazione Eventi;

vista l'assunzione a tempo indeterminato con qualifica di Dirigente per la Funzione Ristorazione Collettiva e Facility Management prot. n. 0004608/2026 del 26/02/2026 con la quale riportando al Direttore Generale le è stato demandato il compito di sovrintendere a tutta l'attività di gestione della Funzione Ristorazione Eventi di AGECE, coordinando, organizzando, gestendo e motivando i responsabili dei diversi uffici a diretto riporto, nonché il personale di Funzione;

visto che la D.ssa Begnardi possiede i requisiti di professionalità ed esperienza di cui all'art. 16 lettera b) del D.Lgs. n. 81/2008, come risulta dal curriculum vitae, nonché ha effettuato l'adeguata formazione;

richiamata la nota di "Autorizzazione al trattamento di dati personali e istruzioni generali (articoli 29 e 32 del Regolamento UE 2016/679)" prot. n. 13394 del 28/07/2020;

al fine di garantire in particolare il perseguimento degli incarichi assegnati, nonché degli obiettivi aziendali indicati dalla Direzione Generale, oltre ai consueti poteri gerarchico, organizzativo, direttivo e disciplinare, insiti nella funzione dirigenziale ricoperta, ed in considerazione dell'attuale organigramma aziendale,

DELEGA



alla D.ssa Cinzia Bernardi (d'ora in poi denominata "delegata"), nata a Milano il 06.11.1971, responsabile, con qualifica di Dirigente per la Funzione Ristorazione Collettiva e Facility Management in attuazione della deliberazione del Consiglio di Amministrazione nr. 11/2026 del 05/02/2026, i seguenti poteri:

1. alla delegata è attribuita ogni mansione finalizzata a garantire il buon andamento dell'attività aziendale in relazione alle materie rientranti nell'Area dalla medesima diretta, con potere di compiere e sottoscrivere, in nome e per conto dell'Azienda, che ne rimarrà vincolata, tutte le categorie di atti aventi rilevanza esterna necessari, sempre all'interno delle direttive impartite dalla Direzione Generale; a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- pianificare il budget ed il conto economico per la Funzione assegnata, con responsabilità dei risultati economici previsti per la Funzione;
- gestire e pianificare l'organizzazione della Funzione e la relativa ottimizzazione programmando, organizzando e controllando risorse, tempi, flussi e processi di lavoro secondo logiche di efficienza ed efficacia in un ambiente multisito;
- pianificare, progettare e predisporre la documentazione delle procedure anche ad evidenza pubblica per affidamento dei contratti pubblici nel rispetto della normativa di settore (es. capitolati speciali di appalto, documentazione tecnica, ecc.) e dei contratti di servizio con l'Amministrazione comunale, di competenza della Funzione diretta;
- gestire e sovrintendere all'esecuzione dei principali contratti di Funzione, con funzione di Stazione Appaltante o di Responsabile Unico del Progetto (RUP);
- occuparsi dei rapporti con le RSU e le OO.SS. nell'ambito strettamente legato alla gestione operativa del personale di settore;
- garantire il rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sulla sicurezza alimentare, anche curando i rapporti con il Servizio Igiene Alimenti Nutrizione dell'unità sanitaria locale (SIAN);
- prendere parte, in qualità di Componente del Comitato di Ristorazione Collettiva, come rappresentante di AGECE, (Comune – AGECE – SIAN – genitori) nell'ambito delle problematiche legate al servizio mensa presso le scuole;
- svolgere la funzione di responsabile dell'HACCP;
- monitorare e migliorare la qualità dei servizi;
- predisporre periodicamente una reportistica sull'andamento della Funzione assegnata;
- favorire la creazione di un clima lavorativo positivo, motivante e collaborativo nell'ambito della gestione delle risorse umane dirette;
- relazionarsi, comunicare e collaborare in stretta sinergia con le altre Funzioni Aziendali, nell'ambito delle attività necessarie alla propria Funzione;

2. alla delegata è attribuita l'attivazione e la cura dello svolgimento delle procedure per l'affidamento di appalti di servizi e forniture, nonché la funzione di Responsabile Unico del Procedimento (RUP), ai sensi e per gli effetti del vigente Codice dei Contratti Pubblici, in tutti i procedimenti relativi all'acquisizione di forniture e servizi necessari all'attività della propria struttura, in coordinamento con la Direzione Generale, anche per importi eccedenti le soglie delle spese in economia previste dai regolamenti aziendali. In seguito all'attribuzione di tali funzioni la delegata presiede le eventuali commissioni di gara e stipula i relativi contratti, in nome e per conto dell'Azienda. La delegata potrà sub-delegare, concordandolo con la Direzione Generale, personale idoneo appartenente al suo staff cui attribuire la funzione di RUP/DEC, ai sensi del vigente Codice dei Contratti Pubblici e del Regolamento Aziendale;

3. la delegata è designata quale Referente interno del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 2-quaterdecies del D.Lgs. n. 196/2003, come modificato dalle disposizioni per l'adeguamento della normativa



nazionale al Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27.04.2016 (D.Lgs. n. 101/2018 e s.m.i.), in merito al quale è stata adeguatamente formata ed informata;

4. alla delegata, in ottica di compliance alla normativa di riferimento, è attribuita anche la funzione di fattiva collaborazione con i Responsabili della Prevenzione della Corruzione ai sensi della L. n. 190/2012 e della Trasparenza aziendale ai sensi del D.Lgs. n. 33/2013 che Le verranno di volta in volta indicati; Le è altresì attribuita la funzione di fattiva collaborazione ai fini dell'implementazione del Modello Organizzativo 231, degli attuali sistemi di certificazione implementati e delle successive sessioni di audit da parte dell'Organismo di Vigilanza, di funzioni interne di controllo o di enti esterni di certificazione;

5. si conferma che la delegata ricopre il ruolo di dirigente ai fini della sicurezza per la Funzione Ristorazione Eventi ai sensi dell'art. 2, comma 1 lettera d) del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 ed è pertanto soggetta agli obblighi di cui all'art. 18 del medesimo D.Lgs., ossia:

a) designare preventivamente i lavoratori, tra quelli direttamente coordinati, incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza;

b) nell'affidare i compiti ai lavoratori, tenere conto delle capacità e delle condizioni degli stessi in rapporto alla loro salute e alla sicurezza;

c) fornire ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale, sentito il responsabile del servizio di prevenzione e protezione ed il medico competente, ove presente;

d) prendere le misure appropriate affinché soltanto i lavoratori che hanno ricevuto adeguate istruzioni e specifico addestramento accedano alle zone che li espongono ad un rischio grave e specifico;

e) richiedere l'osservanza, da parte dei singoli lavoratori, delle norme vigenti, nonché delle disposizioni aziendali in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuali messi a loro disposizione;

f) inviare i lavoratori alla visita medica entro le scadenze previste dal programma di sorveglianza sanitaria e richiedere al medico competente l'osservanza degli obblighi previsti a suo carico nel citato D.Lgs. n. 81/2008;

g) adottare le misure per il controllo delle situazioni di rischio in caso di emergenza e dare istruzioni affinché i lavoratori, in caso di pericolo grave, immediato ed inevitabile, abbandonino il posto di lavoro o la zona pericolosa;

h) informare il più presto possibile i lavoratori esposti al rischio di un pericolo grave e immediato circa il rischio stesso e le disposizioni prese o da prendere in materia di protezione;

i) adempiere agli obblighi di informazione, formazione e addestramento di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008;



j) astenersi, salvo eccezione debitamente motivata da esigenze di tutela della salute e sicurezza, dal richiedere ai lavoratori di riprendere la loro attività in una situazione di lavoro in cui persiste un pericolo grave e immediato;

k) consentire ai lavoratori di verificare, mediante il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, l'applicazione delle misure di sicurezza e di protezione della salute;

l) collaborare alla elaborazione – per quanto di competenza - del documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D.Lgs. n. 81/2008, anche su supporto informatico come previsto dall'articolo 53, comma 5;

m) collaborare alla elaborazione – per quanto di competenza – del documento di cui all'articolo 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008 anche su supporto informatico come previsto dall'articolo 53, comma 5;

n) prendere appropriati provvedimenti per evitare che le misure tecniche adottate possano causare rischi per la salute della popolazione o deteriorare l'ambiente esterno, verificando periodicamente la perdurante assenza di rischio;

o) adottare – per quanto di competenza – le misure necessarie ai fini della prevenzione incendi e dell'evacuazione dei luoghi di lavoro, nonché per il caso di pericolo grave e immediato, secondo le disposizioni di cui all'articolo 43 del D.Lgs. n. 81/2008. Tali misure devono essere adeguate alla natura dell'attività, alle dimensioni dell'azienda o dell'unità produttiva, e al numero delle persone presenti;

p) nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto e di subappalto – per quanto di competenza, munire i lavoratori di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;

q) aggiornare le misure di prevenzione – per quanto di competenza – in relazione ai mutamenti organizzativi e produttivi che hanno rilevanza ai fini della salute e sicurezza del lavoro, o in relazione al grado di evoluzione della tecnica della prevenzione e della protezione;

r) vigilare affinché i lavoratori per i quali vige l'obbligo di sorveglianza sanitaria non siano adibiti alla mansione lavorativa specifica senza il prescritto giudizio di idoneità.

Per l'adempimento dei suddetti obblighi in materia di sicurezza e prevenzione per la Funzione Ristorazione Eventi, ferma restando la completa delega in materia di sicurezza al dirigente, lo stesso dovrà avvalersi della struttura aziendale, utilizzando anche i servizi interni del Servizio Sicurezza, il supporto del RSPP aziendale che fungeranno da supporto trasversale a tutte le funzioni in cui è suddivisa l'organizzazione aziendale. Per i necessari approvvigionamenti, il dirigente dovrà in particolare coordinarsi con l'area Gare Appalti ed Acquisti.

Regole generali.

Al fine di consentire alla delegata di svolgere in maniera ottimale le funzioni oggetto della delega, le viene attribuita:



- un'adeguata capacità di spesa prevista in apposito/i capitolo/i del bilancio preventivo aziendale regolamentata dalla disciplina aziendale dell'attività contrattuale. Tutti gli atti inerenti tali spese, compresi gli eventuali contratti, sono sottoscritti dalla delegata, in nome e per conto dell'Azienda. Rimane inteso che, qualora, la delegata ritenga di avvalersi di consulenze esterne, dovrà preliminarmente concordarle con la Direzione Generale;
- un'adeguata e specifica capacità di spesa – fino ad un limite massimo di Euro 20.000,00 per singola spesa - da gestire in autonomia, in relazione agli adempimenti di cui al D. Lgs. 81/2008 di cui al precedente punto 5), che sarà prevista in apposito/i capitolo/i del bilancio preventivo aziendale espressamente assegnato/i alla Funzione Ristorazione Eventi per l'effettivo adempimento degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione;
- un'ampia facoltà di organizzazione della propria area comprendente il potere di mutare le mansioni svolte da singoli dipendenti e di disporre spostamenti, anche da una struttura all'altra della medesima, dandone preventiva informazione alla Direzione Generale. Lei dovrà, nell'ambito degli indirizzi forniti dalla Direzione Generale, gestire e organizzare i Servizi assegnati, avvalendosi della struttura e delle risorse umane assegnate al Servizio sulle quali avrà potere direttivo e organizzativo nonché disciplinare, anche predisponendo per la direzione proposte migliorative dell'organizzazione dei Servizi assegnati. Dovrà inoltre tenere monitorata la corretta suddivisione dei carichi di lavoro del personale coordinato, eventualmente riassegnando i compiti per raggiungere quanto meno una tendenziale equiparazione.

La presente delega deve considerarsi conferita a tempo indeterminato - salva la facoltà di revoca da parte del delegante che potrà avvenire "ad nutum" in qualunque momento e senza preavviso alcuno - e annulla e sostituisce qualsiasi delega precedente. La delegata non può subdelegare ad alcuno le funzioni ed i poteri qui conferiti, ad eccezione di quanto espressamente indicato nei paragrafi precedenti in relazione all'applicazione del Codice dei Contratti Pubblici. La delegata può concordare con il Direttore Generale l'opportunità di delegare a dipendenti operanti all'interno della struttura di competenza funzioni e poteri, o parte di essi, contenuti nella presente delega, ivi compresi i poteri di rappresentanza esterna dell'Azienda. In tal caso, il Direttore Generale delegherà direttamente il dipendente, senza con ciò incidere sulle competenze del delegato e sulla piena operatività della presente delega.

La delegata deve fornire al delegante informazioni periodiche in ordine all'andamento della struttura di propria competenza ed alle decisioni più rilevanti; è responsabile dell'esecuzione delle deliberazioni del Consiglio di Amministrazione relative alla struttura dalla medesima diretta; deve altresì presentare al delegante un rendiconto delle attività dell'Area come previsto dai regolamenti aziendali.

Il Direttore Generale F.F.

Avv. Massimiliano Brugnoli

documento informatico sottoscritto digitalmente

Per accettazione di quanto sopra e conferma della piena conoscenza circa le responsabilità, i compiti, le funzioni e gli obblighi inerenti il presente incarico.

Il Dirigente Funzione Ristorazione Eventi

D.ssa Cinzia Begnardi

documento informatico sottoscritto digitalmente