

## FACILITY MANAGEMENT: IL MERCATO PUBBLICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Roma, 27 novembre 2014 ore 9.30 – 12.30  
Camera di Commercio di Roma, Via de' Burrò 147 – Aula Consiglio, II piano

### Presentazione del Manuale Operativo "Facility Management - Il mercato pubblico dei servizi di ristorazione"

#### Programma dei lavori

ore 9.30 – Registrazione dei partecipanti

ore 10.00 – Introduce i lavori **Stefano Venditti**,  
**Presidente di Asset Camera, Camera di  
Commercio di Roma**

ore 10.15 – Presentazione del Manuale  
Operativo "*Facility Management: il mercato  
pubblico dei servizi di ristorazione*" - **Lorenzo  
Bellicini, Direttore Cresme**

ore 10.45 - Tavola Rotonda  
Modera **Massimo Frontera** - "Edilizia e Territorio"  
(Il Sole 24 Ore)

Intervengono:

**Carmen Capittella** - Azienda O.U. Policlinico di  
Tor Vergata

**Lorenzo Morabito** - Gruppo Innova S.p.a.

**Ivan Perrone** - La Cascina Soc. Coop. P.A.

**Giorgio Righi** - CIR food Soc. Coop.

**Carlo Scarsciotti** - Presidente Angem,  
Associazione Nazionale delle Aziende di  
Ristorazione Collettiva e servizi vari

**Sabrina Scotto Di Carlo** - Roma Capitale

Ore 12.00 – Conclusioni

Il settore della ristorazione in Italia è un settore rilevante in termini economici, occupazionali e sociali, considerando che in questo ambito un ruolo di primo piano spetta alla ristorazione collettiva. Le principali tipologie di **ristorazione collettiva** sono la ristorazione scolastica, ospedaliera, comunitaria e aziendale.

I dati pubblicati dall'Osservatorio del Facility Management del Lazio della Camera di Commercio di Roma ([www.fm-lazio.it](http://www.fm-lazio.it)) testimoniano l'importanza di questo settore nell'ambito dei contratti pubblici.

Nel Lazio il mercato pubblico dei bandi di gara per servizi di ristorazione, tra gennaio 2007 e giugno 2014, è rappresentato da **803 gare** per un importo complessivo di **oltre 2,6 miliardi di Euro**. Rispetto al territorio regionale, al **Comune di Roma** competono **454 gare** per servizi di ristorazione per un importo complessivo di **oltre 1,5 miliardi di Euro**.

Il secondo Manuale Operativo sul Facility Management, realizzato e promosso da **ASSET Camera**, Azienda Speciale della **Camera di Commercio di Roma**, individua i vantaggi derivanti dall'esternalizzazione del servizio di ristorazione e costituisce una guida operativa per la P.A. e per il sistema imprenditoriale.

L'evento è organizzato da Asset Camera, per registrarsi:

[www.fm-lazio.it](http://www.fm-lazio.it)

Per informazioni: [infofm@assetcamera.it](mailto:infofm@assetcamera.it)