

CRITERI QUALIFICANTI AFFIDAMENTO SERVIZIO DI SANIFICAZIONE CAPPE CUCINA**OFFERTA GLOBALE : 100 PUNTI****COMPOSTA DA:****1- OFFERTA ECONOMICA 30 PUNTI****2- OFFERTA TECNICA 70 PUNTI****Tabelle di attribuzione punteggi**

	Elementi Offerta Tecnica Punteggio massimo 70 punti	punti	macro
rif. Punto	Possesso di requisiti tecnici ed organizzativi Punteggio massimo 60 su 70 punti		
1	Dimostrare di possedere un fatturato di almeno 200.000,00 nell'ultimo anno di esercizio	6	70
2	aver svolto nel triennio precedente almeno 60.000 di lavori di pulizia di cappe di aspirazione	8	
3	Aver già svolto lavori di pulizia e sanificazione di condotte per primari gruppi ricettivi, alberghieri e della ristorazione da almeno 3 anni.	10	
4	Essere in possesso di una polizza di copertura RTC/RCO per un massimale di Almeno € 1.000.000,00.	10	
5.1	Capacità di produrre idonea certificazione ai sensi del D. Lgs. 81/2008	12	
5.2	Capacità di produrre idonea certificazione ai sensi del D.M. 12 aprile 1996	12	
5.3	certificato di avvenuta sanificazione che ottempera alla normativa H.A.C.C.P.	12	
totale punteggio ottenibile per offerta tecnica		70	

	Elementi offerta economica Punteggio massimo 30 punti	punti	macro
D	Ribasso in percentuale offerto sull'importo decurtato degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.	30	30/100
totale punteggio ottenibile per offerta economica		30	