

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL I.E.S. PROFESOR GONZALO HUESA DE RONDA (MÁLAGA).**

### **1. OBJETO.**

- 1.1. El objeto del presente Pliego, es el establecimiento de las condiciones que deben regir la explotación del servicio de cafetería en el I.E.S. Profesor Gonzalo Huesa de Ronda (Málaga).
- 1.2. El desarrollo de la actividad de la cafetería será de carácter interno y de uso exclusivo del personal y los alumnos adscritos al mencionado Centro, así como de las visitas autorizadas. Asimismo, se extenderá a la realización de servicios previamente solicitados por la Dirección del Centro para actividades que tengan referencia a este contrato.

### **2. INSTALACIONES.**

La actividad de la cafetería se desarrolla en un local que se encuentran situados dentro del Instituto, con una superficie aproximada de 89.93 m<sup>2</sup> respectivamente, y disponen de las siguientes instalaciones:

- Barra.
- Cocina.
- Instalación eléctrica.
- Instalación de agua.
- Alarma general.
- Extintor.

### **3. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO.**

#### **3.1. . DE LAS INSTALACIONES Y ENSERES.**

3.1.1. El adjudicatario se hará cargo a partir de la fecha del comienzo del contrato de las instalaciones y bienes especificados anteriormente, declarando recibirlos en perfecto estado de uso y limpieza, y comprometiéndose a la finalización o rescisión del contrato a su entrega en idénticas condiciones, y en su defecto al pago inmediato de las reparaciones necesarias para su puesta en funcionamiento, el importe de su reposición o la adquisición de uno nuevo de análogas características.

Asimismo, deberá aportar para la ejecución del servicio aquellos enseres o bienes fungibles (vasos, platos, cucharillas, bandejas, etc...) propios de un servicio de cafetería, y que deberá relacionar y comunicar a la Dirección del Centro, teniéndose en cuenta que la reposición de éstos, corre por cuenta del adjudicatario.

A continuación, se incluyen, con carácter orientativo, aquellos bienes y útiles técnicos que se estiman necesarios para la realización del servicio y que deberán ser aportados por el adjudicatario:

- Máquina de café.
- Tostador.
- Máquina de zumos.
- Frigorífico.
- Congelador.
- Microondas.
- Cortadora de fiambres.
- Plancha para cocinar.
- Sillas.
- Mesas.
- Papeleras.
- Extractor de humos.
- Otros.

3.1.2. Correrá por cuenta del adjudicatario la realización de cuantas adaptaciones de los espacios, decoración e instalaciones de enseres considere oportunas. Asimismo correrán por su cuenta todas aquellas adquisiciones, modificaciones y reparaciones del equipamiento y enseres necesarios para el perfecto funcionamiento de la cafetería. Todas las adaptaciones de mobiliario o decoración deberán guardar armonía con el entorno donde se sitúa la cafetería. Tales actuaciones se detallarán en una memoria justificativa, que será aprobada por la Dirección del Centro.

3.1.3. Serán por cuenta del adjudicatario la conservación de las instalaciones y todas aquellas reparaciones que fuesen necesarias para el buen funcionamiento de las mismas, las cuales deberán ser atendidas en un plazo máximo de 48 horas y comunicadas a la Dirección del Centro por si fuese necesaria la actuación preventiva.

3.1.4. El adjudicatario deberá comunicar a la Dirección del Centro cualquier tipo de incidencia, reparación o circunstancia análoga que afecten al material propiedad de éste y puesto a su disposición para el funcionamiento de la cafetería. En el caso de que por alguna circunstancia se produjera algún tipo de modificación de dicho material, éste deberá ser previamente autorizado por la Dirección del Centro, procediéndose a inventariarse como sustitución.

3.1.5. El adjudicatario quedará obligado tanto al inicio del servicio como durante el transcurso de éste a comunicar a la Dirección del Centro, el material que deposita en la cafetería para el funcionamiento de ésta y que es de propiedad del adjudicatario.

## 3.2. DE LA LIMPIEZA.

3.2.1. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza del local, baños, enseres, menaje y zonas de influencia, mediante la instalación de papeleras, barridos frecuentes y sistemas de protección contra humos, malos olores, así como el

cumplimiento de todas las normas vigentes de higiene, teniendo en cuenta las incluidas en el protocolo COVID, y manipulación de alimentos. El local se entregará a la conclusión o rescisión del contrato, en condiciones tales de higiene y limpieza que puedan ser utilizados de forma inmediata por el Centro u otro adjudicatario.

3.2.2. La empresa adjudicataria deberá realizar tantas desinfecciones como sean necesarias para garantizar la debida higiene del recinto, y obligatoriamente al menos 1 vez al año.

### 3.3. DEL PERSONAL.

3.3.1. El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del Centro, relación nominal del personal adscrito a éste. Cualquier modificación de dicha relación habrá de ser notificada a esta Dirección.

3.3.2. Será por cuenta del adjudicatario la ampliación del número de efectivos que presten sus servicios en la cafetería, en las condiciones que considere más idóneas para mantener la calidad del servicio a que se refiere el presente Pliego de condiciones.

3.3.3. El adjudicatario se hará cargo de que el personal que preste sus servicios en la cafetería cumpla con todas las normas vigentes en materia de seguridad e higiene.

3.3.4. El adjudicatario se hará cargo de todos los gastos y cargas sociales derivados de dicho personal, de quien dependerá a todos los efectos, y por tanto tendrá los deberes y derechos inherentes en su calidad de patrono a tenor de la vigente legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda establecerse vínculo alguno entre la Administración y el personal contratado.

3.3.5. El adjudicatario deberá de estar al corriente del pago de todas las obligaciones laborales, sociales y fiscales derivadas de su condición de patrono, a cuyo efecto se le podrá requerir al adjudicatario para que entregue las copias de los partes del alta, baja o alteraciones de la Seguridad Social de la totalidad del personal que por su cuenta destine a los servicios adjudicados, así como copia de las liquidaciones de las cuotas efectuadas a la Seguridad Social.

3.3.6. El adjudicatario cuidará del aseo y buena presencia del personal que preste el servicio, así como se hará cargo de dotar de vestuario, adecuado a las circunstancias específicas de cada trabajo.

### 3.4. DEL HORARIO.

El horario mínimo de apertura y el período temporal de ésta será de **8:15 horas a 12:00 horas de Lunes a Viernes**, durante el periodo comprendido en el curso escolar, exceptuándose los meses de verano y fiestas de Navidad, Semana Santa y fiestas locales.

La apertura en otras horas y días (matriculación, sesiones de evaluación, actividades culturales, exámenes extraordinarios, etc.), siempre dentro del horario de funcionamiento del Centro, será voluntaria para el concesionario del servicio.

### 3.5. DE LOS SERVICIOS.

3.5.1. Los servicios que cubren la presente licitación corresponden a los usuales en los servicios de cafetería, y a los efectos de indicar a los licitadores unas condiciones mínimas y obligatorias de los servicios que se pretenden cubrir en este contrato, se indican a continuación, sin menoscabo de que pueda ampliarse por parte de los licitadores como incremento de servicios. Por cada servicio se pueden presentar opciones según la calidad/marca del producto a servir, desglosándose según se entienda por parte del licitador.

Los productos ofertados deberán seguir las indicaciones del “proyecto de ley para la promoción de una vida saludable y una alimentación equilibrada en Andalucía(1)” y de la futura ley cuando esta sea aprobada.

***(1)Artículo 12. Limitaciones a la venta y publicidad de alimentos hipercalóricos y medidas de promoción de la salud nutricional en los centros docentes.***

*1. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40.7 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, los centros docentes en Andalucía serán espacios protegidos de la publicidad. Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional, promoción del deporte o actividad física en los centros, así como el patrocinio de equipos y eventos deportivos en el ámbito académico, deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas. No obstante, la promoción comercial y el patrocinio de actividades o eventos de alimentos y bebidas, siempre que dichos alimentos y bebidas excedan de los criterios nutricionales establecidos en el anexo, estarán prohibidas en todo caso, incluyendo el patrocinio de actividades o eventos que, aunque no sean directamente de alimentos o bebidas, de manera indirecta promocionen este tipo de alimentos y bebidas.*

*2.De acuerdo con lo establecido en el artículo 40.6 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, se prohíbe la venta en los centros docentes de Andalucía de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal o azúcares. En concreto, se prohibirá la venta de los alimentos hipercalóricos con un alto contenido calórico proveniente de azúcares o grasas y con bajo valor nutricional, de acuerdo con el anexo de esta ley. Las bebidas y los alimentos envasados y a granel, especialmente chucherías, bollería, snacks, aperitivos y similares, podrán comercializarse en los centros docentes de Andalucía solo si cumplen los criterios nutricionales por porción envasada o comercializada que se establecen en el anexo.*

*3. De acuerdo con lo establecido en el artículo 40.6 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, en las celebraciones organizadas en los centros docentes se prohíbe la venta de alimentos envasados y bebidas que no cumplan con los criterios nutricionales definidos en el anexo.(2)*

*4.Solo podrán instalarse máquinas expendedoras automáticas en las zonas de los centros docentes destinadas a alumnado en edad igual o superior al de Educación Secundaria, y estas máquinas estarán libres de publicidad. Las máquinas expendedoras instaladas en los centros docentes deberán mostrar, en lugar visible al*

*público y a través del cristal, la cantidad de calorías netas por porción envasada de los productos que se expendan en dicha máquina.*

*5. La persona o empresa responsable del abastecimiento y servicio de las máquinas expendedoras, cantinas, bares, quioscos o similares deberá comprobar que los productos disponibles en ellos cumplen con los requisitos de información establecidos en el apartado anterior en aquellos productos que lo contengan, o solicitando esta información a las empresas fabricantes o distribuidoras.*

*6. Las limitaciones establecidas en este artículo comprenden la dispensación en máquinas expendedoras o en establecimientos tales como cantinas, bares, quioscos o similares situados en el interior de los centros.*

**(2) ANEXO**

*Criterios nutricionales por porción envasada o comercializada que deberán cumplir las bebidas y los alimentos envasados para poder comercializarse en los centros educativos de Andalucía:*

- a) Un valor energético máximo de 200 kilocalorías.*
- b) El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas. Este criterio no se aplicará a la leche entera, yogur o frutos secos sin grasas añadidas*
- c) El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas.*
- d) Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.*
- e) El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares. Este criterio no se aplicará a frutas, verduras y zumos de fruta o a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos.*

Relación mínima de servicios y precios máximos:

| SERVICIO/PRODUCTO                                 | CONDICIONES  | PRECIO UNITARIO MÁXIMO en € (IVA inc.) |
|---|--|--|
| CAFÉ O DESCAFEINADO SOLO/INFUSIONES EN AGUA       | Recipiente de 180 cc.  | 1,1                                    |
| CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE/INFUSIONES EN LECHE | Recipiente de 180 cc.  | 1,1                                    |
| VASO DE LECHE                                     | Recipiente de 180 cc.  | 1,1                                    |
| CACAO   | Recipiente de 180 cc.  | 1,1                                    |
| MEDIA TOSTADA                                     | Con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia. | 0,9                                    |
| TOSTADA ENTERA                                    | Con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia. | 1,2                                    |

| SERVICIO/PRODUCTO                   | CONDICIONES  | PRECIO UNITARIO MÁXIMO en €<br>(IVA inc.) |
|-------------------------------------|--|---|
| CAFÉ CON MEDIA TOSTADA              | Recipiente de 180 cc.y media tostada con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.  | 1,9                                       |
| CAFÉ CON TOSTADA ENTERA             | Recipiente de 180 cc y tostada entera con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia. | 2,5                                       |
| BOCADILLO DE JAMON SERRANO          | Tamaño mediano   | 2   |
| BODADILLO DE JAMON DE YORK /PAVO    | Tamaño mediano   | 2   |
| BOCADILLO DE ATÚN                   | Tamaño mediano   | 2   |
| BOCADILLO DE CHORIZO/SALCHICHÓN     | Tamaño mediano   | 2   |
| BODADILLO DE QUESO                  | Tamaño mediano   | 2   |
| BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATAS    | Tamaño mediano   | 2   |
| SANDWICH VEGETAL                    | Pan de molde   | 2   |
| SANDWICH MIXTO (JAMON YORK Y QUESO) | Pan de molde   | 2   |
| TÓNICAS                             | Lata de 33 cl  | 1,5                                       |
| REFRESCOS                           | Lata de 33 cl  | 1,5                                       |
| ZUMOS NATURALES                     | Vaso de 220 cl   | 1,8                                       |
| ZUMOS ENBOTELLADOS                  | Envase Brick   | 1   |
| BATIDOS                             | Envase Brick   | 1,5                                       |
| AGUA MINERAL EMBOTELLADA            | Envase de 50 cl  | 0,7                                       |
|                                     | Envase de 1,5 l  | 1,1                                       |

3.5.2. El licitador deberá presentar una relación de todos los servicios y modalidades que esté dispuesto a servir, así como los precios de cada uno de ellos. Deberá además hacer mención de la calidad de los productos en cada uno de los servicios, con carácter general o en grupo.

3.5.3. Una vez adjudicado el presente contrato, el adjudicatario deberá emitir relación nominal de todos los servicios con sus precios correspondientes, entregando una copia la Dirección del Centro y otra se expondrá en lugar visible dentro del recinto de la cafetería.

3.5.4. Cualquier modificación, ampliación o restricción de los servicios ofertados deberá ser comunicada y autorizada previamente por la Dirección del Centro.

### 3.6. DEL CONTROL DEL SERVICIO.

3.6.1. El adjudicatario deberá autorizar de forma fehaciente a una persona de las que presten sus servicios en la cafetería objeto de esta licitación, como representante

de ésta cuando no se encuentre en la instalación ningún representante válido del adjudicatario, con el fin de poder tomar las decisiones que en cada momento resulten precisas para el buen funcionamiento del servicio y para el mantenimiento de los bienes o enseres y las instalaciones.

3.6.2. El adjudicatario deberá tener en todo momento, y con carteles indicadores, a disposición de los usuarios, Libro de Reclamaciones y Quejas, sellado y autorizado previamente por la Dirección del Centro. En caso de que se presentase alguna reclamación o queja de los usuarios, el adjudicatario queda obligado a presentar copia de dicha reclamación o queja a la Dirección del Centro en un plazo máximo de 24 horas a partir de la consignación en dicho Libro.

3.6.3. Por Parte de la Dirección del Centro, se podrá efectuar cualquier tipo de inspección/supervisión que afecte al buen funcionamiento del servicio.

### 3.7. DE OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO.

3.7.1. No se podrá instalar dentro de los locales destinados a cafetería ningún tipo de máquinas recreativas, de juegos o de análogas características, así como el uso de sistemas de megafonía.

3.7.2. No se podrá vender ni distribuir bebidas alcohólicas ni tabaco, según establece la Orden de la Consejería de Educación y Ciencia de 23 de noviembre de 1993 y de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

3.7.3. El adjudicatario en la utilización de materiales, suministros, procedimientos y equipos para la ejecución del objeto del contrato deberá tener las cesiones, autorizaciones y permisos necesarios de los titulares de patentes, modelos y marcas de fabricación correspondiente, corriendo de su cuenta el pago de las deudas e indemnizaciones por tales conceptos.

### 3.8. DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD.

Declaración responsable de que, en el caso de ser adjudicatario, se compromete a la constitución de una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra un riesgo suficiente para esta clase de servicio.

### 3.9. DIRECCIÓN DEL SERVICIO.

La dirección del servicio corresponderá al Director/a del Centro.

La dirección del Centro tendrá las funciones que la normativa vigente le conceda, y además podrá inspeccionar sin previo aviso las instalaciones de la cafetería para velar por el cumplimiento del control de calidad, vigilancia de precios, control de funcionamiento, supervisión de la atención al usuario, salubridad e higiene de las instalaciones, libro de reclamaciones, etc. En caso de que lo considere oportuno elevará informe de los defectos y anomalías encontradas al adjudicatario, para que se produzca su inmediata subsanación.

### 3.10. CANON

El contratista satisfará al centro en concepto de canon con un desayuno andaluz consistente en mollete con aceite y bebida, para el alumnado y personal del centro en el Día de Andalucía.

#### 4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

##### 4.1. TRAMITACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

El presente contrato es un contrato menor en razón de su cuantía, no obstante, en aplicación de la ley de contratos y su sujeción a unos mínimos principios de legalidad como son : publicidad, transparencia y no discriminación, es el motivo por lo que se ha asimilado éste a uno de tramitación ordinaria.

##### 4.2. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato, que comenzará a contar a partir del día siguiente al de la firma del mismo será de UN AÑO.

No obstante, como la competencia de la licitación está en manos de Delegación Territorial, si ésta tuviese lugar antes de la finalización del curso, este contrato finalizará al producirse la entrada del adjudicatario de la licitación realizada por la Delegación.

##### 4.3. LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE LAS SOLICITUDES.

Las solicitudes se presentarán, dentro del plazo señalado y lugar señalado en el anuncio de la convocatoria.

##### 4.4. DOCUMENTACIÓN QUE DEBE CONTENER LAS PROPOSICIONES QUE SE PRESENTEN PARA PARTICIPAR

La proposición de cada solicitante se presentará en dos sobres firmados y cerrados, de forma que se garantice el secreto de su contenido, señalados con los números 1 y 2 en su exterior. Cada uno de estos sobres contendrá:

**Sobre nº 1:** Documentación acreditativa de los requisitos previos, se acreditará la capacidad de obrar de los **empresarios que fueren personas jurídicas** mediante la **escritura o documento de constitución**, los estatutos o el acto fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro Público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate; o si son **licitadores individuales (sin personalidad jurídica)** presentarán copia del **Documento Nacional de Identidad** o, en su caso, el documento que haga sus veces. También este sobre deberá contener la **declaración responsable por la que se declara no estar incurso en las prohibiciones e incompatibilidades** que establece Texto refundido de la ley de contratos y estar al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social (véase el modelo que se adjunta de Declaración).

**Sobre nº 2:** Documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor.



En este sobre se debe incluir la oferta en relación con los criterios valorados mediante un juicio de valor a que se refiere el documento anexo “**Criterios de Adjudicación y Baremos de Valoración**”. En el mismo sobre se incluirá la oferta económica por todos y cada uno de los productos/servicios que se relacionan en este pliego de prescripciones técnicas, y de los demás productos o servicios que se oferten por parte del solicitante. También se deberá cuantificar la oferta global del servicio que se obtendrá de la sumatoria de todos los servicios.

#### 4.5. APERTURA DE PROPOSICIONES Y RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

La apertura de los distintos sobres que contienen las proposiciones se hará en Consejo Escolar extraordinario presidido por la Directora en los sitios, horas y fechas indicadas en el Anuncio de convocatoria. Asimismo dicho Anuncio indicará la fecha de la publicación de la Resolución de la adjudicación y el plazo de que dispondrá el adjudicado para formalizar el contrato.

### CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y BAREMOS DE VALORACIÓN

Los criterios que serán tenidos en cuenta para la adjudicación del presente contrato, se valorarán de 0 a 100 puntos y serán los siguientes:

#### **1) Precio de los servicios mínimos: 40 puntos (40%)**

La valoración de este apartado hasta un máximo de 40 puntos, vendrá determinada sólo por los precios de todos los servicios que se incluyen en el Pliego de Prescripciones Técnicas, con objeto de realizar una valoración objetiva. Para establecer la puntuación se procederá de la siguiente forma:

- a) Se determinará la suma de todos los precios unitarios/servicios ofertados, de acuerdo a lo indicando anteriormente, por cada licitador, estableciéndose ésta como su oferta global al servicio.
- b) Corresponderá la máxima puntuación a la oferta más baja, puntuando las restantes ofertas proporcionalmente, en base a la siguiente **fórmula**:

Puntuación:  $40 \times (\text{Importe de la oferta más baja} / \text{Importe de la oferta a valorar})$

#### **2) Mobiliario y útiles técnicos que se aporten: 20 puntos (20%)**

Para este criterio, teniendo en cuenta que habrá de incluirse el mobiliario y útiles necesarios para la ejecución del servicio propio de una cafetería, se valorará, hasta un máximo de 20 puntos, como sigue:

- a) Se le asignarán 2 puntos por cada uno de los mobiliarios o utensilios técnicos NUEVOS que se aporten.
- b) Se le asignará 1 punto por cada uno de los mobiliarios o utensilios técnicos USADOS que se aporten.

*\*\*A efectos de su valoración, las sillas y las mesas se valorarán por lotes, correspondiendo 1 o 2 puntos según sea el caso, por cada cuatro sillas ( o por cada banco para cuatro personas ) que se aporte y por cada mesa para cuatro comensales aportada.*

### **3) Mejoras del servicio: 10 puntos (10%)**

Para valorar este criterio, hasta un máximo de 10 puntos, se le asignarán 2 puntos por cada una de las propuestas de mejora, que no tengan relación con los servicios o los bienes y utensilios técnicos ofertados y que se puedan considerar como convenientes para la realización del servicio, y sin que los mismos tengan repercusión económica sobre el precio de los artículos ofertados. A modo de ejemplo estas mejoras podrán consistir en ampliación de horario, promoción de productos saludables, menús,....).

### **4) Incremento de los servicios/productos: 10 puntos (10%)**

Se considerarán en este apartado como incremento de servicios/productos, aquellos que los licitadores oferten como servicios conjuntos u oferta de productos que no estén explicitados en la relación de servicios mínimos que se incluye en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La asignación de puntos se realizará de forma agrupada, es decir, que aquellos productos de análogas características que se oferten se consideran como un único incremento de servicio, otorgándose 1 punto hasta un máximo de 10 puntos de la forma anteriormente descrita, no teniéndose en cuenta para ello el precio ofertado, aunque si habrá de constar este como parte de la oferta realizada.

También se tendrán en cuenta en este apartado aquellos servicios con consideración general y que se valoran como un único incremento.

### **5) Informe positivo por parte de alguna autoridad en materia educativa: 10 puntos (10%)**

Se valorará con un máximo de 10 puntos la existencia de informes positivos por parte de la dirección de cualquier centro educativo así como la existencia de cartas de recomendaciones por parte de cualquier persona competente en materia educativa.

### **6) Experiencia en centros educativos: 10 puntos (10%)**

Para valorar este criterio, hasta un máximo de 10 puntos, se le asignarán 2 puntos por cada curso escolar que se acredite de experiencia, prorrateándose los puntos en caso de que no se acredite la experiencia en un curso completo.