

GIPUZKOAKO LURRALDE HISTORIKOKO
ADMINISTRAZIOA

2

ADMINISTRACIÓN DEL TERRITORIO
HISTÓRICO DE GIPUZKOA

«KABIA» FORU ORGANISMO AUTONOMOA

ORGANISMO AUTÓNOMO FORAL «KABIA»

XIII. ERANSKINA

ANEXO XIII

Egonkortzeko salbuespenezko hautaketa prozesuaren oinarri espezifikoak, KABIA foru organismo autonomoko 2 «Sukaldari» plaza merezimendu-lehiaketa bidez betetzeko (EP2022/12/ML)

Bases específicas del proceso selectivo excepcional de estabilización para la provisión, mediante el sistema de concurso, de 2 plazas de «Cocinera/o» del organismo autónomo foral KABIA (EP2022/12/ML)

Oinarri espezifiko hauek KABIA foru organismo autonomoko (aurrerantzean, «KABIA») enplegu publikoa egonkortzeko hautaketa prozesuen oinarri orokorretan (I. eranskina) xedatutakoa osatzen dute.

Las presentes bases específicas completan lo dispuesto en las bases generales (anexo I) de los procesos selectivos de estabilización de empleo público del organismo autónomo foral KABIA (en adelante, «KABIA»).

1. Plazen ezaugarriak

1. Características de las plazas

1.1. Deitutako «Sukaldari» plazetatik, bat KABIako langile funtzionarioen plantillakoa da, eta bestea KABIako lan kontratutarako langile finkoena, jatorrizko izaeraren arabera.

1.1. De las plazas de «Cocinera/o» convocadas, una pertenece a la plantilla de personal funcionario de KABIA y otra a la de personal laboral fijo de KABIA, según su naturaleza de origen.

1.2. Langile funtzionarioentzat deitutako plaza C2 sailkapen azpitaldean sailkatzen da.

1.2. La plaza convocada para el personal funcionario se clasifica en el subgrupo de clasificación C2.

1.3. Lan kontratutarako langileentzat deitutako plaza C2 sailkapen azpitaldearen parekoa da, atxikita dagoen KABIako lantokian indarrean dagoen Lanpostu Zerrendaren (LPZ) arabera.

1.3. La plaza convocada para el personal laboral se asimila al subgrupo de clasificación C2, conforme a la Relación de Puestos de Trabajo (RPT) vigente en el respectivo centro de trabajo de KABIA al que está adscrita la misma.

1.4. Deitutako plazek lanaldi osoa dute.

1.4. Las plazas convocadas tienen asignada una jornada completa.

1.5. Funtzioak

1.5. Funciones

a. Oinarritzko funtzioa

a. Función básica

- Elikagaien hornidura, prestaketa eta kontserbazioa modu egokian ziurtatu, sukaldeko lantaldearekin koordinatuz eta baliabideen erabilera egokia eginez.

- Asegurar adecuadamente el aprovisionamiento, preparación y conservación de los alimentos, coordinándose con el equipo de cocina y haciendo un uso adecuado de los recursos.

b. Funtzio zehatzak

b. Funciones específicas

- Sukaldari eta sukaldari laguntzaileekin lankidetzan aritu, zerbitzua koordinatuz eta gainbegiratzuz.

- Colaborar con cocineras/os y ayudantes de cocina, coordinando y supervisando el servicio.

- Eguneroko menuak prestatu, adierazitako dieta mota eta beharren arabera (pautak, alergiak, etab.).

- Elaborar menús diarios en función del tipo de dieta y necesidades indicadas (pautas, alergias, etc.).

- Jangeletako janari banaketa orgak prestatu.
- Elikagaiak eskatu, jaso, gorde eta maneiatu. Jasotako produktuak kontrolatu eta egoera aproposa daudela bermatu. Biltegien kontrola egin.
- Sukaldearen eta bertako tresneriaren garbiketa egokia egin eta ziurtatu.
- Bere lanarekin lotutako oinarritzko administrazio lanak egin.
- Bere ardura eta funtzioekin zerikusia duen edozein hobekuntza eta lankidetzat sustatu.
- Lanpostuarekin eta kategoriarekin lotura duen beste edozein funtzio, ardura ematen zaionean.

2. Deitutako plazak

2.1. Deitutako plazetarako sarbidea txanda irekikoa izango da, sarbide orokorreko modalitatearen bidez.

2.2. Deitutako plazari lotutako lanpostuek 1. hizkuntza eskakizuna(HE) dute eta ez dute derrigortasun datarik.

3. Lan poltsa

Hautaketa prozesu honek ez du lan poltsa sortuko (17. oinarri orokorra).

4. Parte hartzeko baldintzak

a. Baldintza orokorrak:

- Txanda irekia, sarbide orokorreko modalitatea: 3.1. oinarri orokorrean adierazitakoak.

b. Baldintza espezifikoak:

- Eskatutako titulazioa:

- o Lanbide Heziketa 1 (Ostalaritza eta Turismoa); edo,
- o DBHn graduatua, Lanbide Heziketa 1 edo baliokidea, eta sukaldeko akreditazio profesionala.

▪ Euskara: 1. hizkuntza eskakizuna ez derrigorrezkoa (3.1.f. eta 11. oinarri orokorrak).

5. Plazei lotutako lanpostuak esleitzeko baldintza espezifikoak

Oinarri espezifiko hauetako 10. atalean adierazitako lanpostuek ez dute baldintza espezifikorik.

6. Egonkortze mota

Hautaketa sistema merezimendu-lehiaketa izango da (21. oinarri orokorra).

- Preparar los carros de reparto de comida de los comedores.

- Pedir, recibir, almacenar y manejar alimentos. Controlar los productos recibidos y garantizar su estado adecuado. Realizar el control de almacenes.

- Realizar y asegurar la correcta limpieza de la cocina y sus equipos.

- Realizar tareas administrativas básicas relacionadas con su trabajo.

- Promover cualquier mejora y colaboración relacionada con su responsabilidad y funciones.

- Cualquier otra función que se le encomiende relacionada con el puesto y categoría.

2. Plazas convocadas

2.1. El acceso a las plazas convocadas se realizará por turno libre, mediante la modalidad de acceso general.

2.2. Los puestos a los que se asocian las plazas convocadas tienen asignado el perfil lingüístico (PL) 1 de euskera, sin fecha de preceptividad.

3. Bolsa de trabajo

El presente proceso selectivo no generará bolsa de trabajo (base general 17).

4. Requisitos de participación

a. Requisitos generales:

- Turno libre, modalidad de acceso general: los señalados en la base general 3.1.

b. Requisitos específicos:

- Titulación requerida:

- o Formación Profesional 1 (Hostelería y Turismo); o,
- o Graduada/o en ESO, Formación Profesional 1 o equivalente, con acreditación profesional de cocina.

▪ Euskera: perfil lingüístico 1 no preceptivo (bases generales 3.1.f y 11).

5. Requisitos específicos para la adjudicación de los puestos de trabajo asociados a las plazas

Los puestos señalados en el apartado 10 de las presentes bases específicas no tienen requisitos específicos de provisión.

6. Tipo de estabilización

El sistema de selección será el de concurso de méritos (base general 21).

7. Baloratu beharreko merezimenduak eta horien baremoa

Merezimenduak parte hartzeko eskabidean alegatu beharko dira, 6. oinarri orokorraren 1. eta 4. ataletan ezarritakoaren arabera.

Merezimendu hauek baloratuko dira, gehienez ere, 100 puntu lortuz:

7.1. Lan esperientzia

Lan esperientzia gehienez 60 punturekin baloratuko da, honako baremo honen eta 21.4.1 oinarri orokorrean xedatutakoaren arabera:

- Lan esperientzia KABIA foru organismo autonomoan:

Gehienez 60 puntu emango dira (0,500 puntu hilabete oso bakoitzeko), C2 sailkapen azpitaldeko sukaldari lanpostu batean KABIAN eskuratutako lan esperientziagatik.

Ondorio horietarako, KABIA foru organismo autonomotzat hartuko da 21.4.1. oinarri orokorreko azken paragrafoan adierazitakoa, alde batera utzi gabe 10.2 eta 10.3 oinarri orokorretan adierazitako baldintzetan egingo dela erakunde bakoitzarentzat emandako zerbitzuen egiaztapena.

- Lan esperientzia edozein Administrazio Publikotan:

Gehienez 40 puntu emango dira (0,167 puntu hilabete oso bakoitzeko), beste Administrazio Publiko batzuetan sukaldari lanpostu batean, edo deitutako plazaren funtzioen eduki bereko lanpostuetan (C2 sailkapen azpitaldekoetan edo parekatutako lanbide kategorietakoetan) eskuratutako lan esperientziagatik.

Ondorio horietarako, ez da beste administrazio publikotzat hartuko gerora KABIAN integratu den udal-egoitza, hori guztia 21.4.1 oinarri orokorreko azken paragrafoari lotuta.

7.2. Merezimendu akademikoak edo bestelakoak

Gehienez 40 puntu emango dira merezimendu hauengatik:

7.2.1. Prestakuntza

Merezimendu honen ondorioetarako, titulu berak egiaztatu ahal izango ditu bai maila akademiko handiagoa bai jakintza-adar edo lan-arlo jakin bateko titulazio akademiko ofiziala, betiere oinarri honetan eta 21.4.4 oinarri orokorrean kasu bakoitzerako jasotako baldintzak betetzen baditu.

7. Méritos a valorar y baremo

Los méritos se deberán alegar en la solicitud de participación de acuerdo con lo establecido en la base general 6, apartados 1 y 4.

Se valorarán, hasta un máximo de 100 puntos, los siguientes méritos:

7.1. Experiencia profesional

La experiencia profesional se valorará hasta un máximo de 60 puntos de acuerdo con el siguiente baremo y lo dispuesto en la base general 21.4.1:

- Experiencia profesional en el organismo autónomo foral KABIA:

Se valorará, hasta un máximo de 60 puntos, a razón de 0,500 puntos por mes completo, la experiencia profesional adquirida en KABIA en el desempeño de un puesto de trabajo de cocinera/o perteneciente al subgrupo de clasificación C2.

A estos efectos, se entenderá por organismo autónomo foral KABIA lo señalado en el último párrafo de la base general 21.4.1, sin perjuicio de que la acreditación de los servicios prestados para cada entidad se realizará en los términos expuestos en las bases generales 10.2 y 10.3.

- Experiencia profesional en cualquier Administración Pública:

Se valorará, hasta un máximo de 40 puntos, a razón de 0,167 puntos por mes completo, la experiencia profesional adquirida en otras Administraciones Públicas en el desempeño de un puesto de trabajo de cocinera/o, o de puestos de contenido igual al de las funciones de la plaza convocada pertenecientes al subgrupo de clasificación C2 o a una categoría profesional asimilada.

A estos efectos, no tendrá la consideración de otra Administración Pública la residencia municipal que posteriormente haya sido integrada en KABIA, todo ello en relación con el último párrafo de la base general 21.4.1.

7.2. Méritos académicos u otros

Se valorarán, hasta un máximo de 40 puntos, los siguientes méritos:

7.2.1. Formación

A efectos del presente mérito, un mismo título podrá acreditar tanto la posesión de un nivel académico superior como la posesión de una titulación académica de carácter oficial de una concreta rama de conocimiento o familia profesional, siempre que cumpla los requisitos recogidos en la presente base y la base general 21.4.4 para cada caso.

a) Maila akademiko handiagoa (gehienez, 10 puntu).

Gehienez, 10 puntu emango dira Batxilergoa, teknikari titulua edo baliokidea izateagatik, bai eta aurrez aipatutakoak baino maila akademiko handiagoko tituluak izateagatik ere.

b) Jakintza-adar edo lan-arlo jakin bateko titulazio akademiko ofizialak (gehienez, 10 puntu).

21.4.4 oinarri orokorrean ezarritakoaren arabera, eta izangaiak prozesuan parte hartzeko aukera ematen duen titulazioaz bestelakoa bada, gehienez 10 punturekin baloratuko da lanbide heziketako goi edo erdi mailako teknikari titulua izatea edo baliokidea izatea Ostalaritza eta Turismoa lan-arloan; edo, diplomatura, MECESko 2. edo 3. mailako unibertsitate gradu, lizentzia edo unibertsitate masterreko titulua izatea Osasun Zientziak (Giza Nutrizioa eta Dietetika), Zientziak (Elikagaien Zientzia eta Teknologia) edo Gizarte- eta Lege-Zientziak (Turismoa, edo Gastronomia eta Sukaldaritza) jakintza-adarretan.

7.2.2. Informatikako ezagutzak

Oinarri orokorrean 21.4.3 atalean ezarritakoaren arabera baloratuko dira informatikako ezagutzak (IT Txartela edo baliokidea), gehienez 20 punturekin, baremo honen arabera:

- Microsoft Word 2003/2007/2010, oinarritzkoa edo aurreratua: 5 puntu.

- Microsoft Excel 2003/2007/2010, oinarritzkoa edo aurreratua: 5 puntu.

- Internet, oinarritzkoa edo aurreratua: 5 puntu.

- Outlook 2003/2010: 5 puntu.

8. Emakumeen aldeko lehentasun klausula

Azken puntuazioan berdinketa gertatuz gero, emakumeei ez zaie lehentasuna emango, elikagaien hornidura, prestaketa eta kontserbazioarekin zerikusia duten plazetan %40 baino gehiago baitira.

9. Parte hartzeko tasaren ordainketa

Oinarri orokorrean 6.3 atalean jasotakoari jarraituz, tasaren ordainketa ondorengo banku kontuan egin beharko da:

a) Nivel académico superior (máximo 10 puntos).

Se valorará con un máximo de 10 puntos estar en posesión de un título de Bachiller, técnico/a o equivalente, así como de títulos de nivel académico superior a los anteriormente mencionados.

b) Titulaciones académicas de carácter oficial de una concreta rama de conocimiento o familia profesional (máximo 10 puntos).

De acuerdo con lo establecido en la base general 21.4.4 y siempre que sea una titulación distinta de la que permita a la persona aspirante participar en el proceso, se valorará hasta un máximo de 10 puntos estar en posesión de un título de técnico/a medio o superior de formación profesional o equivalente en la familia profesional de Hostelería y Turismo; o, de un título de diplomado/a, grado universitario de nivel 2 o 3 MECES, licenciado/a o máster universitario en las ramas de conocimiento de Ciencias de la Salud (Nutrición Humana y Dietética), Ciencias (Ciencia y Tecnología de los alimentos) o Ciencias Sociales y Jurídicas (Turismo o, Gastronomía y Artes Culinarias).

7.2.2. Conocimientos de informática

Se valorarán, de acuerdo con lo establecido en la base general 21.4.3, los conocimientos de informática (IT Txartela o equivalente), hasta un máximo de 20 puntos, de acuerdo con el siguiente baremo:

- Microsoft Word 2003/2007/2010, básico o avanzado: 5 puntos.

- Microsoft Excel 2003/2007/2010, básico o avanzado: 5 puntos.

- Internet, básico o avanzado: 5 puntos.

c - Outlook 2003/2010: 5 puntos

8. Cláusula de prioridad a favor de las mujeres

En caso de empate en la puntuación final no se dará prioridad a las mujeres, toda vez que están representadas en más de un 40% en las plazas relacionadas con el aprovisionamiento, preparación y conservación de los alimentos.

9. Pago de la tasa de participación

De acuerdo con lo previsto en el apartado 6.3 de las bases generales, el pago de la tasa se realizará en la siguiente cuenta bancaria:

ES70 2095 0611 0091 2210 7873 (Kutxabank)

Kontzeptu gisa deialdiaren kodea adierazi beharko da (kasu honetan, EP2022/12/ML) eta, ondoren, izangaiaren NAN zenbakia (letra barne):

Deberá indicarse como concepto el código de la convocatoria (en este caso, EP2022/12/ML) y seguidamente el número de DNI (incluida la letra) de la persona aspirante:

EP2022/12/ML_-----

10. Hautaketa prozesuaren bidez bete beharreko lanpostuak

10. Puestos de trabajo a proveer por medio del proceso selectivo

Hautaketa prozesuaren bidez bete beharreko lanpostuak ondoren adierazitakoak dira:

Los puestos a proveer por medio del proceso selectivo son los indicados a continuación:

Kodea Código	Lantokia Centro de trabajo	Izena Denominación	Plaza kopurua Número plazas	HE PL	Lan kontratupeko langilea (L) edo funtzionarioa (F) Personal laboral (L) o funcionario (F)	Arloa Área
911	Andoain	Sukaldaria Cocinera/o	1	1 (*)	L	Zentroak Centros
920	Andoain	Sukaldaria Cocinera/o	1	1 (*)	F	Zentroak Centros

(*) Hizkuntza eskakizuna ez da derrigorrezkoa / Perfil lingüístico no preceptivo.

Donostia, 2022ko abenduaren 22a.-Kabiako Gobernu Batzordeko idazkaria.
(8722)

San Sebastián, a 22 de diciembre de 2022.-La secretaria de la Junta de Gobierno de Kabia.
(8722)