

«KABIA» FORU ORGANISMO AUTONOMOIA

ORGANISMO AUTÓNOMO FORAL «KABIA»

XV. ERANSKINA

ANEXO XV

Egonkortzeko salbuespenezko hautaketa prozesuaren oinarri espezifikoak, KABIA foru organismo autonomoko «Sukalde arduradun» plaza 1 merezimendu-lehiaketa bidez betetzeko (EP2022/14/ML)

Bases específicas del proceso selectivo excepcional de estabilización para la provisión, mediante el sistema de concurso, de 1 plaza de «Encargada/o de cocina» del organismo autónomo foral KABIA (EP2022/14/ML)

Oinarri espezifiko hauek KABIA foru organismo autonomoko (aurrerantzean, «KABIA») enplegu publikoa egonkortzeko hautaketa prozesuen oinarri orokorretan (l. 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. Plazaren ezaugarriak**1. Características de la plaza**

1.1. Deitutako «Sukalde arduradun» plaza KABIAko lan kontratupeko langile finkoen plantillakoa da .

1.1. La plaza de «Encargada/o de cocina» convocada pertenece a la plantilla de personal laboral de KABIA.

1.2. Deitutako plaza C2 sailkapen azpitaldearen parekoa da, atxikita dagoen KABIAko lantokian indarrean dagoen Lanpostu Zerrendaren (LPZ) arabera.

1.2. La plaza convocada 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.

1.3. Deitutako plazak lanaldi osoa du.

1.3. La plaza convocada tiene asignada una jornada completa.

1.4. Funtzioak**1.4. Funciones****a. Oinarrizko funtzioa****a. Función básica**

- Elikagaien hornidura, prestaketa eta kontserbazioa modu egokian ziurtatu. Sukaldeko lantaldearekin koordinatu, baliabideen erabilera egokia egin eta sukalde zerbitzuak ongi funtzionatzeaz arduratu.

- Asegurar adecuadamente el aprovisionamiento, preparación y conservación de los alimentos. Coordinarse con el equipo de cocina, hacer un uso adecuado de los recursos y velar por el buen funcionamiento del servicio de cocina.

b. Funtzio zehatzak**b. Funciones específicas**

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

- Colaborar con los cocineras/os y ayudantes de cocina, coordinando, supervisando y garantizando 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.

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

- Elikagaiak eskatu, jaso, gorde eta maneiatu. Jasotako produktuak kontrolatu eta egoera aprobelean daudela bermatu. Biltegien kontrola egin.

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

- Sukaldearen eta bertako tresneriaren garbiketa egokia egin eta ziurtatu.

- Bere lanarekin lotutako oinarrizko 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 plaza

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

2.2. Deitutako plazari lotutako lanpostuak 2. hizkuntza eskakizuna (HE) du, eta igarota du derrigortasun data.

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: derrigorrezko 2. hizkuntza eskakizuna (3.1.f. eta 11. oinarri orokorrak).

5. Plazari lotutako lanpostua esleitzeko baldintza espezifikoak

Oinarri espezifiko hauetako 10. atalean adierazitako lanpostuak ez du baldintza espezifikorik.

6. Egonkortze mota

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

7. Baloratu beharreko merezimenduak eta horien baremoa

- 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. Plaza convocada

2.1. El acceso a la plaza convocada se realizará por turno libre, mediante la modalidad de acceso general.

2.2. El puesto al que se asocia la plaza convocada tiene asignado el perfil lingüístico (PL) 2 de euskera, con fecha de preceptividad vencida.

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 equivalente, con acreditación profesional de cocina.

- Euskera: perfil lingüístico 2 preceptivo (bases generales 3.1.f y 11).

5. Requisitos específicos para la adjudicación del puesto de trabajo asociado a la plaza

El puesto señalado en el apartado 10 de las presentes bases específicas no tiene requisitos específicos de provisión.

6. Tipo de estabilización

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

7. Méritos a valorar y baremo

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 sukalde arduradun lanpostu batean KABIA 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 sukalde arduradun lanpostu batean, edo deitutako plaza-
ren funtzioen eduki bereko lanpostuetan (C2 sailkapen azpitaldekoetan edo parekatutako lanbide kategorietakotan) eskuratutako lan esperientziagatik.

Ondorio horietarako, ez da beste administrazio publikotzat hartuko gerora KABIA 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.

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

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 encargada/o de cocina del 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 encargada/o de cocina, o de puestos de contenido igual al de las funciones de la plaza convocada pertenecientes al subgrupo de clasificación C2 o 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) Nivel académico superior (máximo 10 puntos).

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 erdi edo goi mailako teknikari titulua 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), Gizarte Zientziak eta Juridikoak (Turismoa, edo Gastronomía eta Sukaldaritza) jakintza-adarretan.

7.2.2. Informatikako ezagutzak

Oinarri orokorrek 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, oinarrizkoa edo aurreratua: 5 puntu.
- Microsoft Excel 2003/2007/2010, oinarrizkoa edo aurreratua: 5 puntu.
- Internet, oinarrizkoa 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, presaketak eta kontserbazioarekin zerikusia duten plazetan, bai eta egoitzetako arduradun lanpostuetan %40 baino gehiago baitira.

9. Parte hartzeko tasaren ordainketa

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

ES70 2095 0611 0091 2210 7873 (Kutxabank)

Kontzeptu gisa deialdiaren kodea adierazi beharko da (kasu honetan, EP2022/14/ML) eta, ondoren, izangaia-aren NAN zenbakia (letra barne):

EP2022/14/ML_ _ _ _ _

10. Hautaketa prozesuaren bidez bete beharreko lanpostua

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.
- 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, así como en las plazas de responsabilidad de los centros.

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:

Deberá indicarse como concepto el código de la convocatoria (en este caso, EP2022/14/ML) y seguidamente el número de DNI (incluida la letra) de la persona aspirante:

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

Hautaketa prozesuaren bidez bete beharreko lanpostua
ondoren adierazitakoa da:

El puesto a proveer por medio del proceso selectivo es el
indicado 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
SG1	Tolosa	Sukalde arduraduna Encargada/o de cocina	1	2	L	Zentroak Centros

Donostia, 2022ko abenduaren 22a.-Kabiako Gobernu Ba-
tzordeko idazkaria. (8739)

San Sebastián, a 22 de diciembre de 2022.-La secretaria
de la Junta de Gobierno de Kabia. (8739)