



CORTE SUPREMA DE JUSTICIA DE LA REPÚBLICA

PROCESO CAS N.º 662-2023

(NECESIDADES TRANSITORIAS)

I.- GENERALIDADES

1. Objeto de la Convocatoria:

La Oficina de Administración de la Corte Suprema pone en conocimiento el concurso público de méritos que se llevará a cabo para cubrir una (01) posición CAS, conforme se detalla a continuación:

N.º	CÓDIGO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS	DEPENDENCIA	RET. ECON. S/	CANTIDAD
1	03163	AUXILIAR EN COCINA	Oficina de Administración de la Corte Suprema de Justicia de la República	2,500.00	01

2. Dependencia, unidad orgánica y/o área solicitante:

Oficina de Administración de la Corte Suprema de Justicia de la República.

3. Dependencia encargada de realizar el proceso de contratación:

Oficina de Administración de la Corte Suprema de Justicia de la República.

4. Tipo de proceso de selección

Proceso de selección CAS con fases complementarias.

II.- PERFIL DE LOS PUESTOS

1. AUXILIAR EN COCINA (CÓD. SERV. 03163)

REQUISITOS	DETALLE
Experiencia	<ul style="list-style-type: none">✓ Experiencia laboral general mínima de tres (03) años en entidades públicas y/o privadas.✓ Experiencia laboral específica mínima de uno (01) año en entidades públicas y/o privadas.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none">✓ Adaptabilidad✓ Coordinación Ojo - Mano✓ Organización✓ Iniciativa✓ Dinamismo
Formación académica, grado académico y/o nivel de estudios	<ul style="list-style-type: none">✓ Formación técnica de 02 o 03 años (egresado) de la carrera de gastronomía o similares.✓ Deseable: Título Técnico o Profesional de la carrera de gastronomía o similares.
Cursos y/o estudios de especialización	<ul style="list-style-type: none">✓ Ninguno
Conocimientos para el puesto y/o cargo	<ul style="list-style-type: none">✓ Conocimiento en preparación de comida nacional e internacional.

III. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

1. AUXILIAR EN COCINA (CÓD. SERV. 003163)

Principales funciones a desarrollar:

- a) Asistir y en la preparación de alimentos
- b) Atender y repartir los alimentos preparados
- c) Asistir en la preparación de alimentos para eventos protocolares
- e) Otras funciones que designe el jefe inmediato superior, inherentes al puesto

IV. CONDICIONES ESENCIALES DEL CONTRATO

CONDICIONES	DETALLE
Prestación del servicio y modalidad de trabajo	AUXILIAR EN COCINA (CÓD. SERV. 03163) Modalidad de trabajo presencial para la Oficina de Administración de la Corte Suprema de Justicia de la Republica. Lugar: Av. Paseo de la República S/N – Palacio de Justicia.
Duración del contrato	AUXILIAR EN COCINA (CÓD. SERV. 03163) El/la ganador/a de la prestación de servicio podrá iniciar labores desde el 25 de octubre al 30 de noviembre de 2023, pudiendo prorrogarse de acuerdo a la disponibilidad presupuestal hasta el 31 de diciembre de 2023
Retribución económica	AUXILIAR EN COCINA (CÓD. SERV. 03163) S/ 2,500.00 (Dos mil quinientos con 00/100 soles) Incluyen los montos y las afiliaciones de ley, así como toda deducción aplicable al trabajador.
Otras condiciones esenciales del contrato	Contar con número de RUC.

V. CRONOGRAMA Y FASES DEL PROCESO

1) Procesos de selección con fases complementarias

ETAPAS DEL PROCESO	CRONOGRAMA	RESPONSABLE
Aprobación de la convocatoria	11 de septiembre de 2023	Oficina de Administración de la Corte Suprema
Publicación del proceso en el aplicativo para el registro y difusión de las ofertas laborales de la Autoridad Nacional del Servicio Civil – SERVIR, denominado Talento Perú.	Del 15 de septiembre al 02 de octubre de 2023	Responsable del registro
CONVOCATORIA		
1 Publicación de la convocatoria en el link Oportunidad Laboral del Poder Judicial.	Del 15 de septiembre al 02 de octubre de 2023	Oficina de Administración de la Corte Suprema

2	Postulación web en el Sistema de Postulación, Selección y Evaluación de Personal (PSEP).	02 de octubre de 2023	Postulante
SUSCRIPCIÓN Y REGISTRO DE CONTRATO			
3	Evaluación curricular sin puntajes con base en lo registrado en la postulación.	03 de octubre de 2023	Oficina de Administración de la Corte Suprema
4	Resultados de la evaluación curricular sin puntajes con base en lo registrado en la postulación.	05 de octubre de 2023	Oficina de Administración de la Corte Suprema
5	Evaluación curricular con puntajes con base en lo registrado en la postulación.	06 de octubre de 2023	Comisión CAS Ad Hoc
6	Resultados de la evaluación curricular con puntajes con base en lo registrado en la postulación.	10 de octubre de 2023	Comisión CAS Ad Hoc
7	Evaluación de integridad.	11 de octubre de 2023	Comisión CAS Ad Hoc
8	Resultados de la evaluación de integridad (rindió o no rindió).	12 de octubre de 2023	Comisión CAS Ad Hoc
9	Evaluación técnica.	13 de octubre de 2023	Comisión CAS Ad Hoc
10	Resultados de la evaluación técnica.	16 de octubre de 2023	Comisión CAS Ad Hoc
11	<p>Previo a la entrevista personal: Presentación de la documentación: El reporte de postulación, las imágenes del documento de identidad y de la documentación que sustenta los registros realizados al momento de la postulación, así como la declaración jurada que figura en las bases del proceso.</p> <p>La documentación será enviada al Correo electrónico: csuprema@pj.gob.pe.</p>	17 de octubre de 2023	Postulante
12	Relación de postulantes aptos/as para entrevista.	19 de octubre de 2023	Comisión CAS Ad Hoc
13	Entrevista personal.	20 de octubre de 2023	Comisión CAS Ad Hoc
14	Resultados de la entrevista personal.	23 de octubre de 2023	Comisión CAS Ad Hoc
15	Resultados finales.	24 de octubre de 2023	Comisión CAS Ad Hoc
16	Declaración de ganadores/as.	24 de octubre de 2023	Oficina de Administración de la Corte Suprema
SUSCRIPCIÓN Y REGISTRO DE CONTRATO			
17	Suscripción del contrato.	Del 25 al 31 de octubre de 2023	Oficina de Administración de la Corte Suprema
18	Registro de contrato.	Del 25 al 31 de octubre de 2023	Oficina de Administración de la Corte Suprema

VI. FASES DE EVALUACIÓN:

Los procesos de selección con fases complementarias cuentan con los siguientes puntajes:

1. AUXILIAR EN COCINA (CÓD. SERV. 003163)

Fases del proceso de selección a cargo de la Comisión CAS Ad Hoc	Puntaje mínimo	Puntaje máximo
Evaluación curricular con puntajes	15 puntos	35 puntos
Experiencia laboral		
✓ Experiencia laboral general mínima de tres (03) años en entidades públicas y/o privadas. (05 puntos) . Se otorgará dos (02) puntos por cada año de experiencia adicional (máximo tres años).	05 puntos	11 puntos
✓ Experiencia laboral específica mínima de un (01) año en entidades públicas y/o privadas. (05 puntos) . Se otorgará dos (02) puntos por cada año de experiencia adicional (máximo tres años).	05 puntos	11 puntos
Formación		
✓ Formación técnica de 02 o 03 años (egresado) de la carrera de gastronomía o similares. (05 puntos) .	05 puntos	05 puntos
✓ Deseable: Título Técnico o Profesional de la carrera de gastronomía o similares. (08 puntos)		08 puntos
Evaluación de integridad	Rindió o no rindió	
Evaluación técnica	26 puntos	40 puntos
Presentación de la documentación: El reporte de postulación, las imágenes del DNI y la documentación que sustenta los registros realizados al momento de la postulación, y la declaración jurada I que figura en las bases del proceso	Apto/a para entrevista o descalificado/a	
Entrevista personal	10 puntos	25 puntos
TOTAL		100 puntos

Cada fase tiene carácter de eliminatoria, razón por la cual el/la postulante que no obtenga puntaje aprobatorio, o haya sido descalificado/a, o no haya rendido la evaluación de integridad, no será considerado/a como apto/a para la siguiente etapa, ni podrá ser declarado/a ganador/a o elegible.

El puntaje mínimo aprobatorio para ser declarado/a ganador/a es de SESENTA Y SEIS (66) puntos, que resulta obligatoriamente de la **sumatoria de los puntajes aprobatorios** de las fases (evaluación curricular, evaluación técnica y entrevista personal).

VII. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

La información que el/la postulante registre en el Sistema de Postulación, Selección y Evaluación de Personal (PSEP) tiene carácter de declaración jurada, motivo por el cual el/la postulante es responsable del registro de la información que efectúe al momento de la postulación, así como la presentación del reporte de postulación, las imágenes del documento de identidad y de la documentación que sustenta los registros realizados al momento de la postulación, y la declaración jurada anexo I que figura en las bases del proceso, la cual deberá ser presentada debidamente llenada y suscrita. Asimismo, se somete al proceso de fiscalización posterior que el Poder Judicial considere necesario.

La documentación deberá ser presentada en el momento que la Comisión lo requiera conforme al cronograma del presente proceso:

- ✓ Documento de identidad.
- ✓ Declaración Jurada que figura en la presente base: Anexo N.º 01.
- ✓ Reporte de postulación debidamente llenado y suscrito por el/la postulante.
- ✓ Constancias de estudios, trabajo y/o certificados que acrediten la información registrada en el aplicativo web de postulación, debidamente escaneadas o tomas fotográficas visibles y nítidas (en caso que el documento tenga información en ambas caras, estas deberán ser incluidas en la presentación).
- ✓ Constancia de habilitación profesional vigente, en caso corresponda.
- ✓ Documento que acredite su condición de persona con discapacidad o de licenciado/a de las fuerzas armadas (en caso aplique).
- ✓ Licencia de conducir, en caso corresponda.
- ✓ Certificaciones solicitadas.

Asimismo, las observaciones, consultas, reclamos o discrepancias que surjan durante el desarrollo del proceso, podrán presentarse, por aquellos que tengan legítimo interés, una vez publicados los resultados de cada evaluación hasta antes de que se lleve a cabo la siguiente fase del proceso, conforme se precisa a continuación:

- a) Observaciones, consultas, reclamos o discrepancias a los resultados de la evaluación curricular sin puntajes: **personal_csuprema@pj.gob.pe**.
- b) Observaciones, consultas, reclamos o discrepancias a los resultados de la evaluación curricular con puntaje, evaluación de integridad, evaluación técnica, relación de postulantes aptos/as para la entrevista personal, resultados de la entrevista personal y resultados finales: **csuprema@pj.gob.pe**.