

**RESOLUCIÓN DE 2 DE NOVIEMBRE DE 2023, DE LA DIRECCIÓN
GERENCIA DEL HOSPITAL Dr. R. LAFORA POR LA QUE SE
CONVOCA LA COBERTURA DE UN PUESTO DE JEFE DE GRUPO DE
COCINA POR EL SISTEMA DE LIBRE DESIGNACIÓN.**

La Ley 55/2003, de 16 de diciembre (BOE de 17 de diciembre), del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, en la disposición transitoria sexta, punto 1 c) establece que **“se mantendrá vigente, con rango reglamentario y sin carácter básico, y en tanto se proceda a su modificación en cada servicio de salud, el Real Decreto Ley 1/99, de 8 de enero, sobre selección de personal estatutario y provisión de plazas en las Instituciones Sanitarias de la Seguridad Social”**.

El Real Decreto-Ley 1/99, de 8 de enero. (B.O.E de 9) sobre selección y provisión de plazas de personal estatutario de los Servicios de Salud establece en su artículo 23 que, “Cuando los puestos de jefatura de unidad, tanto sanitaria como no sanitaria lo tengan así establecido en las plantillas correspondientes, se proveerán por el sistema de libre designación”.

El plan de Ordenación de los Recursos Humanos del Servicio Madrileño de Salud, en el apartado 6 sobre Provisión de puestos de Jefatura en Centros Hospitalarios, indica que “la implantación de estas reglas de provisión se irá realizando de forma progresiva en lo que se refiere a los puestos de Jefaturas que ocupa el personal sanitario no facultativo, esto es, Supervisores de Área y Unidad y Coordinadores de Calidad, entre otros. Asimismo, se impulsará la adecuación de este procedimiento en los supuestos de provisión de cualquier tipo de Jefatura del personal de gestión y servicios”.

En consecuencia, existiendo puesto vacante dotado presupuestariamente en el Hospital Dr. R. Lafora, y con el fin de atender a las necesidades organizativa y asistenciales de este hospital, en uso de las competencias que tiene delegadas por Resolución de 12 de junio de 2018, de la Dirección General de Recursos Humanos y Relaciones Laborales del Servicio Madrileño de Salud, sobre delegación de determinadas competencias en materia de gestión de personal (BOCM de 19 de junio de 2018), esta Dirección Gerencia:

ACUERDA

Convocar para su provisión, un puesto de **Jefe de Grupo de Cocina**, por el sistema de libre designación, de conformidad con las bases que a continuación se especifican:



BASES DE LA CONVOCATORIA

PRIMERA.-OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

1. Seleccionar un/a **Jefe de Grupo de Cocina** acorde con las funciones a desarrollar, perfil profesional, conocimientos y el baremo de méritos establecidos en esta convocatoria.
2. El régimen retributivo aplicable es el fijado en el Capítulo IX de la Ley 55/2003 de 16 de diciembre (BOE de 17 de diciembre), del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, dependiendo de la cuantía de los diferentes conceptos del grupo o categoría a que pertenezca el puesto de trabajo, en todo caso, será fijada presupuestariamente para cada ejercicio económico, mediante la correspondiente Ley de presupuestos de la Comunidad de Madrid y Orden de Retribuciones aplicable.

SEGUNDA.- REQUISITOS DE LOS ASPIRANTES

1. Podrá participar el personal en servicio activo o con reserva de puesto que ostente la condición de:
 - a. Personal fijo (estatutario, funcionario o laboral), con plaza adscrita en el subgrupo de titulación C1 cocinero/a o grupo III, nivel del 5, de la plantilla del Hospital Dr. R. Lafora
 - b. Personal estatutario o funcionario interino, con plaza adscrita en el subgrupo de titulación C1 cocinero/a de la plantilla del Hospital Dr. R. Lafora
2. No haber sido sancionado con separación del servicio mediante expediente disciplinario de cualquier Servicio de Salud o Administración Pública, de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, en los términos y durante el plazo que se establezca en la legislación que le fuera de aplicación, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial firme para empleo o cargo público por resolución judicial.
3. Ostentar la nacionalidad española o de alguno de los Estados miembros de la Unión Europea o reunir alguno de los requisitos establecidos en el artículo 57, del Real Decreto Legislativo 5/2015, del 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, referido al acceso al empleo público de nacionales de otros Estados.
4. En el caso de los nacionales de otros Estados mencionados en el apartado 3, no encontrarse inhabilitado por sanción o pena para el ejercicio profesional o para el acceso a funciones de servicios públicos en un Estado miembro, ni haber sido separado, por sanción disciplinaria, de alguna de sus administraciones o servicios públicos.



5. En el momento de la formalización del nombramiento, acreditar el requisito previsto en el artículo 57.1 de la Ley Orgánica 8/2021 de 4 de junio, de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia, mediante la aportación de una certificación negativa del Registro Central de delincuentes sexuales.
6. Titulación: Poseer el título de Formación Profesional de Grado Superior, familia profesional de Hostelería y Turismo, de Técnico Superior en Dirección de Cocina, o de Técnico Superior en Restauración.
7. Experiencia: 1 año de experiencia profesional en la categoría profesional de Jefe de Cocina, Cocinero, Técnico Especialista en Restauración o Técnico de Cocina.
8. Tener la capacidad funcional necesaria para el desempeño de las funciones que se deriven del correspondiente nombramiento.

Los requisitos exigidos para participar en esta convocatoria deberán reunirse a la fecha de finalización de presentación de solicitudes y mantenerse a lo largo de todo el procedimiento.

TERCERA- PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

El procedimiento de selección consistirá en la valoración de los méritos presentados por los aspirantes de acuerdo con el baremo recogido en el Anexo II. Para ello, deberán presentar la siguiente documentación:

- a) Proyecto de organización y planificación de la unidad que se convoca.
- b) Currículum profesional.
- c) Entrevista personal.
- d) Servicios prestados.

CUARTA.- SOLICITUDES Y PLAZO

1. Las instancias solicitando participar en la presente convocatoria irán dirigidas al Director Gerente del Hospital Dr. R. Lafora y se ajustarán al modelo que se adjunta como Anexo III a estas bases.
2. El plazo de presentación será de **20 días hábiles** contados a partir del día siguiente a la publicación de la presente Resolución.
3. La solicitud junto con la documentación solicitada deberán remitirse al Registro del Hospital Dr. R. Lafora, o en la forma establecida en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
4. Junto con la solicitud los aspirantes presentarán **inexcusablemente**:



- Copia del documento nacional de identidad, o documento acreditativo de la identidad.
 - Certificado original del tiempo de servicios prestados que acredite la experiencia profesional recogida en la base segunda, apartado 7. El Centro incorporará de oficio los servicios prestados en este Hospital.
 - Certificación original o copia acreditativa de cursos especializados en organización y gestión, según lo establecido en el baremo de méritos de la presente convocatoria.
 - Currículum vitae o historial profesional donde conste la trayectoria de su actividad profesional relacionada con el puesto al que se opta, así como la documentación que acredite los méritos referidos.
 - Proyecto de Organización y Planificación que desarrolle las funciones del puesto y proponga mejoras de gestión
 - Declaración jurada o promesa de no haber sido separado del servicio, mediante expediente disciplinario, en cualquier Servicio de Salud o Administración Pública en los seis años anteriores a la convocatoria ni hallarse inhabilitado con carácter firme para el ejercicio de funciones públicas ni, en su caso, para la correspondiente profesión. (Anexo IV).
5. No será necesario aportar aquellos documentos acreditativos de estar en posesión de requisitos exigidos que ya consten en el expediente personal de la Dirección Gerencia del Centro.
 6. La no presentación de la documentación dentro del plazo de presentación de solicitudes impedirá la valoración de los mismos.

QUINTA.- COMISIÓN DE SELECCIÓN

La Comisión de Selección será la encargada de realizar este proceso selectivo. El procedimiento de selección constará de 2 fases:

Primera Fase: Valoración de los méritos relativos a experiencia profesional y formación de los aspirantes (máximo 50 puntos): Evaluación de la formación y experiencia profesional de acuerdo con el perfil del puesto Anexo I y el baremo que se acompaña como Anexo II.

Segunda Fase:

a) Entrevista:

La Comisión de Selección realizará una entrevista personal a cada candidato teniendo en cuenta el historial académico, los conocimientos y las competencias profesionales relacionadas con el puesto convocado detalladas en el Anexo I, para obtener el máximo conocimiento objetivo de idoneidad de los aspirantes.

La valoración de este apartado podrá alcanzar un máximo de 20 puntos



b) Valoración del proyecto

Valoración y defensa del proyecto de Organización y Planificación en el que se desarrollan las funciones del puesto y se proponen mejoras de gestión, conforme al perfil indicado en el Anexo I.

Criterios de valoración del Proyecto Técnico de Organización y Planificación:

- Calidad y viabilidad del proyecto.
- Desarrollo organizativo.
- Innovación e iniciativas.
- Objetivos.
- Evaluación.

La valoración de este apartado podrá alcanzar un máximo de 30 puntos.

La valoración total de esta segunda fase, podrá alcanzar un máximo de 50 puntos.

(Máximo 50 puntos):

La calificación final se obtendrá con el resultado de la suma de las puntuaciones obtenidas en las dos fases del procedimiento de selección.

SEXTA.- ADMISIÓN DE LOS ASPIRANTES

1. Finalizado el plazo de presentación de solicitudes y una vez revisados los documentos aportados por los candidatos, el Director Gerente dictará Resolución por la que se **aprobará la relación provisional de admitidos y excluidos al proceso de provisión, con indicación de la causa de exclusión.**

2. Los aspirantes excluidos dispondrán de un **plazo de 10 días hábiles** a contar desde el siguiente al de la publicación de la Resolución, para presentar alegaciones y/o reclamaciones, las cuales se darán por contestadas con la publicación de la relación definitiva de admitidos/excluidos.

3. Concluido el plazo de subsanación, el Director Gerente dictará Resolución aprobando la relación definitiva de aspirantes admitidos y excluidos al proceso de provisión, indicando el **día, hora y lugar para lectura del** Proyecto de Organización y Planificación que desarrolle las funciones del puesto y proponga mejoras de gestión **de gestión y realización de las entrevistas.**

4. Ambas Resoluciones se publicarán en la pag. Web y en la intranet del Hospital Dr. R. Lafora.



SÉPTIMA- COMISIÓN DE SELECCIÓN

La valoración de los méritos de los candidatos correrá a cargo de una Comisión de Selección, órgano colegiado cuyo funcionamiento está regulado en el Capítulo II, Sección 3^a del Título Preliminar de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

1.- La Comisión de Selección estará integrada por :

- Presidente: Director Gestión o persona en quien delegue.
- Dos vocales: Jefe de Sección de Cocina y Responsable de RRHH del Hospital Dr. R. Lafora o equivalente.
- Secretario: Jefe de Unidad del Departamento de RRHH

2.- La Comisión de Selección será responsable de:

- Verificar que los candidatos reúnen los requisitos exigidos en esta convocatoria.
- Elaborar los listados provisionales y definitivos de admitidos y excluidos.
- Resolver las reclamaciones presentadas por los aspirantes.
- Valorar los méritos aportados por los candidatos en el plazo habilitado al efecto.
- Realizar las entrevistas a los aspirantes.
- Evaluar los Proyectos Técnicos de Organización y Planificación del Área que se convoca.
- Levantar Actas de sus deliberaciones, donde constarán de forma motivada las puntuaciones otorgadas a cada participante en cada uno de los apartados.

3.- Esta Comisión podrá plantear a los aspirantes, previa convocatoria, todas las cuestiones que estime oportunas relacionadas con el Currículum profesional y el Proyecto de Organización y Planificación que desarrolle las funciones del puesto y proponga mejoras de gestión

OCTAVA.- PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN

1.- Concluido el proceso de evaluación por parte de la Comisión de Selección, se publicará en la pag. Web y en la intranet del Centro, las calificaciones provisionales obtenidas por los aspirantes, que dispondrán de un plazo de **5 días hábiles contados a partir del día siguiente al de su publicación para interponer reclamaciones**, que se darán por resueltas con la publicación de las calificaciones definitivas.



2.-Tras la publicación de las calificaciones definitivas en la intranet y en la pag. Web del Hospital Dr. R. Lafora, la Comisión de Selección elevará a la Dirección Gerencia la propuesta de nombramiento del candidato que mejor puntuación hubiera obtenido en el proceso selectivo.

3.- La Comisión de Selección podrá proponer, de manera motivada, que la presente convocatoria sea declarada desierta, cuando considere que no concurren candidatos idóneos para el desempeño del puesto.

NOVENA- NOMBRAMIENTO Y EFECTOS DE DESIGNACIÓN

1. La Dirección Gerencia del Hospital Dr. R. Lafora dictará Resolución por la que se adjudicará la plaza de Jefe de Grupo de Cocina, que será publicada en la pag. Web y en la Intranet del Centro.
2. El plazo de toma de posesión será de 1 mes a contar desde el día siguiente al de la publicación de la Resolución de Adjudicación.
3. Por razones debidamente motivadas la Dirección Gerencia del Hospital Dr. R. Lafora podrá acordar libremente el cese del titular del puesto que se convoca. El cese supondrá la incorporación del interesado a su puesto de trabajo.
4. El puesto convocado podrá ser declarado desierto, mediante resolución motivada, cuando no concurren candidatos idóneos para su desempeño.

DÉCIMA.- RECURSO

Contra esta Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, los interesados podrán interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, a partir del día siguiente al de su publicación, ante la Viceconsejería de Sanidad y Dirección General del SERMAS de la Comunidad de Madrid, de conformidad con los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, sin perjuicio de cualquier otro recurso que se estime procedente interponer para mejor defensa de sus intereses a través del siguiente enlace: <https://sede.comunidad.madrid/denuncias-reclamaciones-recursos/recurso-alzada-sanidad>

Madrid, a _____ de 2023

EL DIRECTOR GERENTE

Fdo.: Carlos Marfull Villena





ANEXO I

CONVOCATORIA PARA LA PROVISIÓN POR EL SISTEMA DE LIBRE DESIGNACIÓN DE UN PUESTO DE JEFE DE GRUPO DE COCINA DEL HOSPITAL DR. R. LAFORA

1.- CARACTERÍSTICAS DEL PUESTO CONVOCADO

- a) Denominación: Jefe de Grupo de Cocina del Hospital Dr. R. Lafora
- b) Sistema de provisión: Libre designación.
- c) Adscripción orgánica y funcional: Jefe de Sección de Cocina del Hospital Dr. R. Lafora
- d) Titulación exigida: Poseer el título de Formación Profesional de Grado Superior, familia profesional de Hostelería y Turismo, de Técnico Superior en Dirección de Cocina, o de Técnico Superior en Restauración.
- e) Desempeño del puesto: Jefe de Grupo de Cocina del Hospital Dr. R. Lafora
- f) Dedicación / Jornada laboral: Turno diurno

2.- FUNCIONES ESPECÍFICAS A DESEMPEÑAR EN EL PUESTO CONVOCADO:

- Participar en las labores propias de la Unidad,
- Organizar, planificar y dirigir el buen funcionamiento de su equipo de trabajo de acuerdo con los objetos y normas específicas marcadas desde la dirección de gestión y servicio de cocina.
- Planificar el conjunto de actividades y producción de la Unidad, atendiendo los objetivos asignados.
- Garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas según la normativa higiénico alimentarias y de APPCC y de procedimientos internos aplicables al ámbito de actuación de la unidad.
- Gestionar el personal de cocina asignado a la Unidad y asegurar la correcta ejecución de la actividad encomendada en el área de trabajo promoviendo el buen clima laboral y haciendo hincapié en la higiene, seguridad y uniformidad del personal a su cargo
- Seguimiento y control en la elaboración, emplatado y traslado de dietas con una comunicación fluida con la unidad de dietética y nutrición
- Formación al personal de nueva incorporación al servicio sobre las funciones y tareas que debe realizar en el mismo.
- Control del riesgo en la salud del personal de cocina y del cumplimiento de medidas preventivas y normativa existente.



- Gestión de turnos de trabajo.
- Control de la documentación y de los registros de los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, así como realización de informes descriptivos y de incidencias.
- Control, conservación y aprovechamiento de materias primas, utensilios de trabajo, productos de limpieza y gestión de residuos. Gestión de pedidos, inventario y planificación de futuras necesidades de la unidad
- Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc, comunicando cualquier incidencia al respecto
- Desarrollo y supervisión de fichas técnicas de platos y procedimientos supervisando y garantizando su cumplimiento
- Elaborar propuestas de menús junto con el equipo de cocina, teniendo en cuenta las características del servicio y las tendencias del mercado.
- Elaboración de proyectos e implantación de actuaciones dirigidas a la mejora de la gestión de la Unidad.
- Participación en la elaboración de protocolos multidisciplinares.
- Elaboración de guías o manuales de trabajo en el área de cocina que unifiquen y normalicen los contenidos y las funciones a desempeñar por el personal.
- Comunicación y coordinación con los responsables de la sección de cocina y con el resto de jefes inmediatos si surgiera la necesidad.
- Cualquier otra función inherente al puesto.

3.- PERFIL PROFESIONAL Y CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS

- Capacidad de organización y planificación del trabajo de la unidad: asignación, organización de tareas y coordinación de equipos de trabajo.
- Competencias en: liderazgo, capacidad de comunicación, adaptación al cambio, trabajo en equipo, capacidad de negociación y uso de nuevas tecnologías de la información y comunicación.
- Mostrar conocimientos generales en la normativa y procedimientos aplicables al ámbito de actuación de la unidad.
- Mentalidad de servicio.
- Integridad y respeto.
- Autodesarrollo y capacidad de aprendizaje.
- Liderazgo y gestión de equipos de trabajo
- Capacidad para innovar, desarrollar e impulsar nuevas propuestas gastronómicas según las tendencias actuales.
- Capacidad de organización planificación de trabajo.



- Conocer en profundidad la gestión de cocina, desde las áreas económicas a las de gestión con proveedores, gestión de materia prima y solicitudes a proveedores.
- APPCC y normativa de seguridad alimentario.
- Conocimiento teórico y práctico en las herramientas informáticas propias del puesto convocado:
 - DIETOOLS,
 - Mensajería electrónica.
 - Ofimática (Excel, Word, etc)

Se valorará el conocimiento de programas informáticos que faciliten el desarrollo de las tareas propias del puesto convocado:

- GPT (Planificación y gestión de turnos de trabajo).
- NEXUS (pedidos de material y partes a mantenimiento).
- Gestión de cocinas con funcionamiento industrial.
- Buenas prácticas de manipulación.
- APPCC.
- Fichas técnicas de platos, sistema de elaboración y distribución de menús.
- Nutrición y control de calidad de materias primas.
- Cumplimiento de los criterios organizativos y funcionales establecidos en el servicio.
- Gestión de conflictos.
- Iniciativa, tenacidad y compromiso en el cumplimiento de las tareas asignadas.
- Capacidad de trabajo en equipo y equipos multidisciplinares
- Capacidad para delegar, generar equipo y propiciar la gestión participativa.
- Responsabilidad y compromiso con el servicio
- Disponibilidad horaria
- Mostrar conocimientos y habilidades en materia de igualdad de género.



ANEXO II

BAREMO DE MÉRITOS

BAREMO DE MERITOS: (Puntuación máxima 100 puntos)

1.- Experiencia Profesional: (máximo 30 puntos).

- a) Por cada mes de servicios prestados en el Servicio Madrileño de Salud en las categorías, de los subgrupos C1 Cocinero/a, con puesto de responsabilidad en el área a que opta o similar: **0,50 puntos**.
- b) Por cada mes de servicios prestados en el Servicio Madrileño de Salud en las categorías de los subgrupos C1, Cocinero/a: **0,30 puntos**.

2.- Formación: (máximo 20 puntos).

Se valorarán los **cursos de formación**, recibidos y certificados hasta el último día del plazo de presentación de solicitudes, cuyo contenido esté **directamente relacionado** con el **perfil profesional del puesto** que se convoca, organizados, convocados o impartidos por la Administración Central, Autonómica, Local, Universidades e Instituciones Sanitarias Públicas, o bien al amparo de los Acuerdos de Formación Continua con las Administraciones Públicas o bien organizadas o impartidas por las organizaciones sindicales, fundaciones, sociedades científicas y otras entidades, siempre que dichas circunstancias consten en el propio título o diploma, o bien se certifiquen debidamente por el responsable de la entidad emisora, con la siguiente puntuación:

- a) De duración **inferior a 15 horas lectivas**: **0,10 puntos por curso**.
- b) De duración **entre 15 y 30 horas lectivas**: **0,15 puntos por curso**.
- c) De duración **entre 31 y 60 horas lectivas**: **0,30 puntos por curso**.
- d) De duración **entre 61 y 100 horas lectivas**: **0,50 puntos por curso**.
- e) De duración **entre 101 y 200 horas lectivas**: **0,75 puntos por curso**.
- f) De duración **entre 201 y 600 horas lectivas**: **1,20 puntos por curso**.
- g) De duración **superior a 600 horas lectivas**: **1,50 puntos por curso**.

Cuando figuren en la acreditación horas y créditos, se tomará como referente para la valoración de los cursos los créditos. La equivalencia de horas y créditos será la siguiente: **1 crédito equivale a 10 horas y 1 crédito europeo equivale a 25 horas**.

No se tendrán en cuenta aquellas actividades formativas en cuya acreditación no figuren ni horas ni créditos.



3.- Proyecto de Organización y Planificación que desarrolle las funciones del puesto y proponga mejoras de gestión: (máximo 30 puntos).

- ❖ El proyecto debe analizar un área concreta de las funciones descritas, situación actual y propuesta de mejora. Constará como máximo de 5 folios.

4.- Entrevista personal: (máximo 20 puntos).

- Se valorarán las cualidades y aptitudes del aspirante requeridos para el citado puesto.
- Capacidad de dirección de personas: asignación, organización de tareas y coordinación de equipos de trabajo
- Se tendrá en cuenta la formación, la experiencia y conocimientos.
- Se celebrará exclusivamente con aquéllos candidatos con méritos acordes a los contenidos de los apartados anteriores.



ANEXO III

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN CONVOCATORIA

DATOS CONVOCATORIA

FECHA DE LA CONVOCATORIA:
DENOMINACIÓN DEL PUESTO/PLAZA CONVOCADO: JEFATURA DE GRUPO DE COCINA DEL HOSPITAL DR. R. LAFORA

DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRE	
D.N.I.	DOMICILIO		
LOCALIDAD	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	TELÉFONO (fijo y móvil)
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:			

DECLARO Que son ciertos los datos consignados en la presente solicitud y que reúne las condiciones exigidas para participar en la convocatoria, comprometiéndose a probar documentalmente todos los datos que se le soliciten, a tal efecto se cumplimenta el Anexo V de la presente convocatoria "Declaración responsable sobre veracidad de copias aportadas.

Autorizo al Hospital Dr. R. Lafora a recabar los datos relativos a la Certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexuales, eximiéndome de la necesidad de aportarlos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.2.b) de la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos.

Le informamos que sus datos personales serán tratados con la finalidad de gestionar y atender su solicitud de participación en la convocatoria del puesto arriba descrito, y serán conservados durante el tiempo necesario para cumplir con la normativa vigente aplicable. El Responsable del Tratamiento es el Hospital Dr. R. Lafora.

Madrid, a de de
(Firma)

DIRECCIÓN GERENCIA DEL HOSPITAL DR. R LAFORA.



ANEXO IV

MODELO DE DECLARACIÓN JURADA

Don/Dña.

con domicilio en,

y Documento Nacional de Identidad o NIE número

Declara bajo juramento o promete, a efectos de prestar servicios en el Hospital Dr. R. Lafora, no haber sido sancionado con separación del servicio, mediante expediente disciplinario, de cualquier servicio de salud o administración pública, de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, en los términos y durante el plazo que se establezca en la legislación que le fuera de aplicación, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial firme para empleo o cargo público por resolución judicial.

Madrid, a de de

(Firma)



ANEXO V

DECLARACIÓN RESPONSABLE SOBRE VERACIDAD DE COPIAS APORTADAS

D./D^a....., DNI....., y
domicilio en..... CP..... de la provincia
de....., actuando en nombre propio/en representación
de....., con NIF....., y domicilio
en..... CP..... de la provincia de, en
relación con la solicitud/escrito formulado para

.....
De conformidad con lo previsto en el art. 69.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas,

MANIFIESTO BAJO MI RESPONSABILIDAD:

1º.- Que cumplo con los requisitos establecidos en la normativa vigente para obtener el reconocimiento de un derecho o facultad o para su ejercicio.

2º.- Que las fotocopias que acompaña a la presente son fiel copia de los originales que obran en mi poder, que dispongo de la documentación que así lo acredita y que la pondré a disposición de la Administración cuando me sea requerida, comprometiéndome a mantener dicha documentación a su disposición durante el tiempo inherente al reconocimiento o ejercicio de mi derecho.

3º.- Que conozco que la inexactitud o falsedad en cualquier dato o documento que acompaña a esta declaración responsable implicará la nulidad de lo actuado, impidiendo el ejercicio del derecho o actividad afectada, sin perjuicio de la obligación de restituir la situación jurídica al momento previo al reconocimiento del derecho y de las responsabilidades penales o de otro orden que en Derecho procedieren.

Y para que así conste y surta los efectos oportunos, firmo la presente en Madrid,.....
De..... de 20....

EL INTERESADO,

Fdo.:

DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS Y RELACIONES LABORALES
SERVICIO MADRILEÑO DE SALUD

