



RESOLUCIÓN DE CORRECCIÓN DE ERRATA EN LAS BASES QUE REGIRÁN LA SELECCIÓN DE PERSONAL LABORAL, DURANTE 9 MESES, A JORNADA PARCIAL, PARA LA CONTRATACIÓN DE UN@ AUXILIAR DE REFUERZO EN GERIATRÍA Y COCINA EN EL CENTRO DE ATENCIÓN RESIDENCIAL DE ALCONCHEL (BADAJOZ).

Advertido error en la base número 5 de las bases que regirán la selección del personal laboral, durante 9 meses, a jornada parcial, para la contratación de un@ auxiliar de refuerzo en geriatría y cocina en el Centro de Atención Residencial de Mayores de Alconchel, de fecha de 19 de octubre de 2021, al amparo del artículo 109.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se procede a efectuar las oportunas rectificaciones:

PRIMERO: Donde decía:

5.-LA SELECCIÓN Y PUNTUACIÓN DE LOS ASPIRANTES :

FASE DE OPOSICIÓN:

Consistirá en un exámen teórico de respuestas múltiples, contestando, en el tiempo máximo de 30 minutos un test de veinte preguntas. Las preguntas contestadas correctamente sumarán 0,40 puntos, las incorrectas restarán 0,10 puntos y las no contestadas o en blanco ni sumarán ni restarán a la puntuación final.

La puntuación será de 0 a 8 puntos.

En esta prueba se pondrá de manifiesto la aptitud, la capacidad profesional, y la adaptación al puesto de los aspirantes.

A la celebración de las pruebas selectivas los aspirantes acudirán provistos de D.N.I. y actuarán por el orden establecido en la preselección del SEXPE.

Los aspirantes que deseando realizar la prueba teórica, presenten cualesquiera de los siguientes síntomas fiebre $>37^{\circ}\text{C}$, tos seca, dolor de garganta, dificultad para respirar, pérdida de olfato y gusto, **no deberán asistir a realizar la prueba, previo aviso al Tribunal.**

FASE DE CONCURSO:

1º. FORMACIÓN NO REGLADA: Se valorará con 2 puntos a aquellos preseleccionados por el SEXPE que justifiquen la posesión del título de Medidas de Prevención y normas de actuación frente a la COVID-19.

La suma de la fase de oposición (hasta 8 puntos) y del concurso (hasta 2 puntos) determinará la propuesta de las contrataciones, conforme al baremo aquí relacionado.





Serán elegidas las personas que mayor puntuación hayan obtenido, dando prioridad en caso de empate para dirimirlo al examen teórico.

EL TRIBUNAL PROPONDRÁ PARA LA CONTRATACIÓN A L@S ASPIRANTES QUE HAYAN OBTENIDO LA MAYOR PUNTUACIÓN TOTAL, SIEMPRE Y CUANDO SUPEREN LA PRUEBA TEÓRICA DE CARÁCTER EXCLUYENTE.

Una vez realizada la baremación, será publicada en el tablón de anuncios las puntuaciones y calificaciones, estableciéndose un periodo de 48 horas para las correspondientes reclamaciones. Transcurrido dicho plazo se elevarán a definitiva.

Los que resulten seleccionados deberán con anterioridad a la contratación aportar la siguiente documentación:

- 1º. Fotocopia compulsada del DNI del solicitante.
2. Titulación completa compulsada, de conformidad con la base 2 f.
- 3º. Acreditación de conocimientos en cocina, de conformidad con la base 2 g.
- 4º. Informe médico en el que se haga constar si es apt@ o por el contrario no lo es, para el desempeño de las funciones objeto de convocatoria.
- 5º. Acreditación original o compulsada de la condición de demandante de empleo en el SEXPE.
- 6ª. Alta de terceros.

Deberá decir:

5.-LA SELECCIÓN Y PUNTUACIÓN DE LOS ASPIRANTES :

FASE DE OPOSICIÓN:

Consistirá en un examen teórico de respuestas múltiples, contestando, en el tiempo máximo de 30 minutos un test de veinte preguntas. Las preguntas contestadas correctamente sumarán 0,40 puntos, las incorrectas restarán 0,10 puntos y las no contestadas o en blanco ni sumarán ni restarán a la puntuación final.

La puntuación será de 0 a 8 puntos.

En esta prueba se pondrá de manifiesto la aptitud, la capacidad profesional, y la adaptación al puesto de los aspirantes.

A la celebración de las pruebas selectivas los aspirantes acudirán provistos de D.N.I.

Los aspirantes que deseando realizar la prueba teórica, presenten cualesquiera de los siguientes síntomas fiebre >37°C, tos seca, dolor de garganta, dificultad para respirar, pérdida de olfato y gusto, **no deberán asistir a realizar la prueba, previo aviso al Tribunal.**





FASE DE CONCURSO:

1º. FORMACIÓN NO REGLADA: Se valorará con 2 puntos a aquellos que justifiquen la posesión del título de Medidas de Prevención y normas de actuación frente a la COVID-19.

La suma de la fase de oposición (hasta 8 puntos) y del concurso (hasta 2 puntos) determinará la propuesta de las contrataciones, conforme al baremo aquí relacionado.

Serán elegidas las personas que mayor puntuación hayan obtenido, dando prioridad en caso de empate para dirimirlo al examen teórico.

EL TRIBUNAL PROPONDRÁ PARA LA CONTRATACIÓN A L@S ASPIRANTES QUE HAYAN OBTENIDO LA MAYOR PUNTUACIÓN TOTAL, SIEMPRE Y CUANDO SUPEREN LA PRUEBA TEÓRICA DE CARÁCTER EXCLUYENTE.

Una vez realizada la baremación, será publicada en el tablón de anuncios las puntuaciones y calificaciones, estableciéndose un periodo de 48 horas para las correspondientes reclamaciones. Transcurrido dicho plazo se elevarán a definitiva.

Los que resulten seleccionados deberán con anterioridad a la contratación aportar la siguiente documentación:

- 1º. Fotocopia compulsada del DNI del solicitante.
2. Titulación completa compulsada, de conformidad con la base 2 f.
- 3º. Acreditación de conocimientos en cocina, de conformidad con la base 2 g.
- 4º. Informe médico en el que se haga constar si es apt@ o por el contrario no lo es, para el desempeño de las funciones objeto de convocatoria.
- 5º. Acreditación original o compulsada de la condición de demandante de empleo en el SEXPE.
- 6ª. Alta de terceros.

SEGUNDO: Dése publicidad.

TERCERO: Dése cuenta al pleno en la siguientes sesión ordinaria que se celebre.

En Alconchel a 20 de octubre de 2021.

EL ALCALDE PRESIDENTE.

Ante mí,
LA SECRETARIA-INTERVENTORA.

Fdo. Óscar Díaz Hernández.

Fdo. Agustina Soto Mogío.

(Firmado electrónicamente en los términos establecidos en la Disposición Final Segunda de la Ley 39/2015 de 01 de Octubre de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.)

