

### III. Administración Local

#### AYUNTAMIENTO

#### ALMARAZ DE DUERO

##### *Anuncio*

Mediante Resolución de Alcaldía de fecha de 19 de mayo de 2023, se aprobó la Oferta de Empleo Público para la estabilización de empleo temporal, publicado en el Boletín Oficial de la Provincia de Zamora n.º 60, de fecha 24 de mayo de 2023.

Habiéndose aprobado por Resolución de Alcaldía, de 13 de diciembre de 2023, las Bases y la convocatoria para la selección de personal laboral fijo para un puesto de Cocinero de Residencia Municipal vacante en este Ayuntamiento, se abre el plazo de presentación de solicitudes, que será de veinte días a contar desde el día siguiente a la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial del Estado y cuyo contenido se reproduce a continuación:

#### BASES QUE HAN DE REGIR LA CONVOCATORIA Y PROCESO DE SELECCIÓN DE UNA PLAZA DE COCINERO DE RESIDENCIA MUNICIPAL

##### *Primero.- Objeto de la convocatoria.*

Es objeto de las presentes bases la regulación de la convocatoria y el proceso de selección como personal laboral fijo de una plaza de Cocinero que se incluye en la Oferta Pública de Empleo correspondiente al ejercicio del año 2023, aprobada por Resolución de Alcaldía de 18 de mayo de 2023 y publicada en el Boletín Oficial de la Provincia de Zamora nº 60, de 24 de mayo de 2023, cuyas características son:

- Servicio/Dependencia: Residencia Municipal
- Denominación del puesto: Cocinero.
- Naturaleza: Laboral.
- Naturaleza Personal Laboral: Fijo.
- Grupo: Grupo 8.
- Categoría: Cocinero
- Jornada: 34 horas semanales.
- Horario: Según las necesidades del servicio por la Dirección del Centro.
- Titulación exigible: Técnico en cocina y gastronomía.
- Sistema selectivo: Concurso-Oposición.
- Número de vacantes: Una.
- Funciones encomendadas, principalmente:
  - a) Elaboración y condimentación de las comidas, con sujeción al menú y régimen alimentarios aprobados por personal médico y la dirección del centro, con especial atención y vigilancia de las dietas alimenticias y de los alimentos que contengan alérgenos.
  - b) Recepción de los alimentos y su almacenaje, controlando la cantidad de los suministros y la calidad de los productos.
  - c) Vigilar diariamente la caducidad de los alimentos y su correcta conservación en las cámaras frigoríficas, según las características de cada alimento, las reglamentaciones técnico-sanitarias y el código alimentario.

R-202303640



- d) Guardar las muestras de los menús que se cocinen diariamente, de acuerdo con la normativa vigente.
- e) Organizar, limpiar y controlar la limpieza, el mantenimiento y el orden de las instalaciones, equipamientos, maquinaria, utensilios de cocina y gastronómicos, así como cuidar su buen uso y estado.
- f) Controlar los restos orgánicos, la basura y desperdicios y trasladarlos al lugar destinado a ellos en el centro para su recogida o evacuación.
- g) Emplatar los menús en las horas de las comidas.
- h) Vigilar la uniformidad de todo el personal que esté en la cocina y el cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria.
- i) Control y registros de higiene alimentaria [sistema preventivo principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)].
- j) Las tareas y funciones asignadas en el convenio colectivo.
- k) Las tareas y funciones asignadas o solicitadas por sus superiores jerárquicos.

#### *Segundo.- Modalidad del contrato.*

La modalidad del contrato es la de personal laboral fijo a jornada parcial, regulada por el artículo 15 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, y en base a Real Decreto Legislativo 5/2015 de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.

La plaza a cubrir es de personal laboral fijo, Cocinero.

La jornada de trabajo será de treinta y cuatro horas semanales, pudiendo ser fraccionada en horario de mañana y tarde y con disponibilidad horaria para aquellos servicios que así lo requieran.

Las retribuciones son las establecidas en el presupuesto vigente del Ayuntamiento de Almaraz de Duero.

Según lo dispuesto en artículo 14 del Estatuto de los Trabajadores, se establece para el aspirante seleccionado, un período de prueba de un mes, durante los cuales la Alcaldía podrá anular el contrato mediante resolución motivada y dar nombramiento al siguiente aspirante por orden de puntuación.

#### *Tercero.- Condiciones de admisión de aspirantes.*

Para formar parte en las pruebas de selección, será necesario reunir los requisitos establecidos en el artículo 46 de la Ley 7/2005, de 24 de mayo, de la Función Pública de Castilla y León en relación con el artículo 56 del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre:

- a) Tener la nacionalidad española sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 57 del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre.
- b) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas.
- c) Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa. Sólo por ley podrá establecerse otra edad máxima, distinta de la edad de jubilación forzosa, para el acceso al empleo público.
- d) No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judi-



cial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionario, o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban en el caso del personal laboral, en el que hubiese sido separado o inhabilitado. En el caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado o en situación equivalente ni haber sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleado público.

e) Poseer la titulación exigida (técnico en cocina y gastronomía).

*Cuarta.- Forma y plazo de presentación de instancias.*

Las solicitudes (Anexo II) requiriendo tomar parte en las correspondientes pruebas de acceso, en las que los aspirantes harán constar que reúnen las condiciones exigidas en las presentes bases generales, para la plaza que se opte, se dirigirán al Alcalde del Ayuntamiento de Almaraz de Duero, se presentarán en el Registro Electrónico General de este Ayuntamiento o en alguno de los lugares previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en el plazo de veinte días hábiles contados a partir del día siguiente al de la publicación extracto correspondiente en el Boletín Oficial del Estado.

Asimismo, las bases se publicarán en la sede electrónica de este Ayuntamiento <http://almarazdeduero.sedelectronica.es> y en el tablón de anuncios.

Los datos personales incluidos en la solicitud de participación serán tratados únicamente para la gestión del proceso selectivo, es decir para la práctica de las pruebas de selección y las comunicaciones que deban realizarse. Cuando sea necesario publicar un acto administrativo que contenga datos personales se publicará de la forma que determina la disposición adicional séptima de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. El Ayuntamiento será el responsable del tratamiento de estos datos.

A la instancia se acompañará la siguiente documentación originales o fotocopias debidamente compulsadas:

- Documento Nacional de Identidad o equivalente.
- Título, Diploma o Certificado acreditativo de estar en posesión de la titulación exigida en la convocatoria o en condiciones de obtenerlo.
- Documentación que acredite los méritos alegados, conforme a la Base 7ª de la convocatoria

*Quinta.- Admisión de aspirantes.*

Expirado el plazo de presentación de instancias, la Alcaldía dictará resolución en el plazo máximo de diez días, declarando aprobada la lista provisional de admitidos y excluidos. En dicha resolución, que se publicará en el Boletín Oficial de la Provincia, en la sede electrónica de este Ayuntamiento <http://almarazdeduero.sedelectronica.es> y en el tablón de anuncios, se concederá un plazo de diez días para la subsanación.

Al publicarse la lista provisional de admitidos y excluidos se podrá hacer advertencia de que, transcurrido el plazo anterior sin reclamaciones, quedará aquella elevada a definitiva.

Las alegaciones presentadas serán resultas en el plazo de 10 días desde la finalización del plazo para presentación. Transcurrido dicho plazo sin que se hubieran dictado resolución alguna, las alegaciones se entenderán desestimadas.

Vistas las alegaciones presentadas, por Resolución de Alcaldía se procederá a la aprobación definitiva de la lista de admitidos y excluidos, que, igualmente será



objeto de publicación en la sede electrónica de este Ayuntamiento <http://almarazdeduero.sedelectronica.es> y en el tablón de anuncios.

Los sucesivos anuncios de este procedimiento se realizarán asimismo en la sede electrónica de este Ayuntamiento y en el tablón de anuncios.

*Sexta.- Tribunal Calificador.*

El órgano de selección, de carácter técnico, y conforme a lo establecido en el Real Decreto 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Estatuto Básico de Empleado Público, estará constituido por un Presidente y cuatro Vocales, de igual o superior grupo al de puesto que se convoca, uno de los cuales actuará como Secretario. Junto a los titulares se nombrarán suplentes en igual número y su designación se realizará mediante Resolución de Alcaldía.

El órgano de selección para este proceso selectivo será solicitado a otras administraciones, para la conformación de los miembros de referido Tribunal.

La abstención y/o recusación de los miembros de órgano de selección será de conformidad con los artículos 13 y 24 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico de Sector Público.

La designación de los miembros de órgano de selección, se publicará en el tablón de anuncios de Ayuntamiento, simultáneamente con el anuncio público que se realice de la lista de admitidos y excluidos.

Este órgano podrá requerir de los aspirantes, en cualquier momento de proceso selectivo, la documentación acreditativa de los requisitos exigidos en las presentes Bases, y sus deliberaciones no serán públicas.

*Séptima.- Sistemas de selección y desarrollo de los procesos. Procedimiento de selección.*

El procedimiento de selección de los aspirantes constará de las siguientes fases:

- Oposición: 60 puntos.
- Concurso: 40 puntos.

Fase oposición: Hasta un máximo de 60 puntos.

La fase de oposición consistirá en la realización de dos pruebas de aptitud eliminatorias y obligatorias para los aspirantes.

Los aspirantes serán convocados en llamamiento único, siendo excluidos de la oposición quienes no comparezcan, salvo causa de fuerza mayor debidamente acreditada y libremente apreciada por el Tribunal.

En cualquier momento el Tribunal podrá requerir a los opositores para que acrediten su personalidad.

Los candidatos deberán acudir provistos del DNI o, en su defecto, pasaporte o carné de conducir.

El ejercicio de las pruebas será obligatorio y eliminatorio, calificándose hasta un máximo de 30 puntos, siendo eliminados los aspirantes que no alcancen un mínimo de 15 puntos.

Los ejercicios de la oposición serán los siguientes:

*Primer ejercicio:*

El primer ejercicio tendrá una duración fijada por el tribunal y se calificará de 0

R-202303640



a 30, siendo necesario para aprobar obtener una calificación de 15 puntos.

Consistirá en un cuestionario teórico tipo test, para cuya realización se establecerá un tiempo máximo de 30 minutos y con un total de 30 preguntas que versarán sobre los temas relacionados en el Anexo I de la convocatoria.

Cada pregunta correcta se valora con 1 punto.

*Segundo ejercicio:*

El segundo ejercicio tendrá una duración fijada por el tribunal y se calificará de 0 a 30, siendo necesario para aprobar obtener una calificación de 15 puntos.

De carácter práctico, consistirá en una o varias pruebas a propuesta del Tribunal, sobre cualquier materia relacionada con el puesto de trabajo.

La puntuación de este ejercicio se hallará calculando la media aritmética de las puntuaciones otorgadas por cada uno de los miembros del Tribunal.

La calificación de la fase de oposición será la suma de las puntuaciones obtenidas en los ejercicios práctico y teórico.

Fase concurso: Hasta un máximo de 40 puntos:

1.- Experiencia Profesional. Se valorarán los servicios prestados en las administraciones Públicas hasta la fecha de publicación de la respectiva convocatoria, hasta un máximo de 30 puntos, de acuerdo con la siguiente puntuación:

- a.1) Servicios prestados en el mismo Grupo y Categoría Profesional y denominación, en la administración convocante: a razón de 0,30 puntos por mes completo de servicios.
- a.2) Servicios prestados en otros puestos de trabajo en la administración convocante: a razón de 0,15 puntos por mes completo de servicios.
- a.3) Servicios prestados en el mismo Grupo y Categoría Profesional y denominación en otras administraciones Públicas: a razón de 0,10 puntos por mes completo de servicios.
- a.4) Servicios prestados en otros puestos de trabajo, en otras administraciones Públicas: a razón de 0,05 puntos por mes completo de servicios.

Para acreditar la experiencia profesional se aportará certificación de servicios prestados expedido por la administración correspondiente, no valorándose los periodos inferiores a un mes.

2.- Otros méritos valorables: Hasta un máximo de 10 puntos.

A. Titulaciones Académicas (hasta un máximo de 6 puntos).

- Por disponer de Título superior en Dirección de cocina: 2 puntos.
- Por disponer de Título oficial de Formación Profesional de Grado Superior que estén relacionados con la hostelería y la alimentación.: 2 puntos
- Por disponer de Formación en Prevención de Riesgos Laborales en alguna rama vinculada a las funciones a desarrollar: 2 puntos.
- Por titulación superior a la exigida para tomar parte en la convocatoria, valorándose únicamente la de mayor nivel.: 2 puntos
- Título de Doctor/Máster, 2 punto.
- Títulos oficiales de Licenciado, Grado, Arquitecto o Ingeniero,- 1 puntos.
- Título de Diplomado Universitario, 0,8 puntos.
- Título de Técnico de Grado Superior, 0,7 puntos.
- Título de Bachiller, 0,6 puntos.
- Título de Técnico de Grado Medio, 0,5 puntos.

R-202303640



En ningún caso el Tribunal podrá presumir la concurrencia de mérito alguno distinto de los señalados anteriormente y justificados documentalmente dentro del período de presentación de instancias.

B. Cursos de formación y perfeccionamiento en los sectores relacionados con el puesto de trabajo ofertado (hasta un máximo de 4 puntos):

Sólo se valorarán aquellos cursos impartidos u homologados por administraciones públicas, universidades, colegios profesionales, sindicatos o centros oficiales de formación, que estén relacionados con las funciones propias del puesto de trabajo.

- Cursos de duración comprendida entre 0 y 20 horas lectivas: 0,5 puntos.
- Cursos de duración comprendida entre 21 y 60 horas lectivas: 1 punto.
- Cursos de duración comprendida entre 61 y 100 horas lectivas: 2 puntos.
- Cursos de duración superior a 100 horas lectivas: 3 puntos.

No se valorarán los cursos, asignaturas o créditos que formen parte del expediente para la obtención de un título académico.

Aquellos cursos de formación cuyo contenido resulte manifiestamente obsoleto, por tratarse de materias o contenidos derogados o en desuso, o no relacionados directamente con el puesto de trabajo, no serán valorados.

Para su acreditación se deberá aportar fotocopia auténtica de los títulos o Diplomas, en los que ha de constar expresamente su duración en horas lectivas o días, y en su caso el acuerdo de homologación por el Centro Oficial de Formación.

Si la duración viene expresada en días, se entenderá que cada uno de ellos equivale a 6 horas lectivas.

Cuando la acreditación de los cursos o diplomas figuren en créditos, se realizarán la equivalencia de un crédito igual a 10 horas.

#### *Octava.- Calificación.*

A los aspirantes que hayan superado la fase de oposición se les aplicará la puntuación obtenida en la fase de concurso.

La puntuación final será la suma de los puntos obtenidos en la fase de oposición más los obtenidos en la fase de concurso.

En caso de empate entre dos o más aspirantes, el Tribunal podrá llevar a efecto una o más pruebas complementarias sobre los ejercicios que componen la Oposición.

#### *Novena.- Relación de aprobados, acreditación de requisitos exigidos y formalización del contrato.*

Concluidas las pruebas, se elevará al órgano competente propuesta de candidatos para la formalización de los contratos, que en ningún caso podrá exceder del número de plazas convocadas. Cualquier propuesta de aprobados que contravenga lo anteriormente establecido será nula de pleno derecho.

El órgano competente procederá a la formalización de los contratos previa acreditación de las condiciones de capacidad y requisitos exigidos en la convocatoria.

Formalizado el contrato se deberá comunicar a la oficina pública de empleo que corresponda, en el plazo de los diez días siguientes a su concertación.

#### *Décima.- Recursos.*

Contra las presentes Bases y Convocatoria podrá interponerse recurso potes-



tativo de reposición previo al contencioso-administrativo ante esta Alcaldía en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia, o bien interponer directamente recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, desde el día siguiente a la publicación, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativa que corresponda. En el caso, de interposición de recurso de reposición, no se podrá interponer recurso contencioso-administrativo, hasta que aquel sea resuelto expresamente o se entienda desestimado por silencio. Todo ello sin perjuicio de cualquier otro recurso que los interesados estimen procedente en defensa de sus derechos e intereses.

R-202303640



**ANEXO I.- TEMARIO DEL EJERCICIO PRIMERO**

- 1.- La Constitución Española de 1978. Derechos y deberes fundamentales de los españoles.
- 2.- La Administración Local y la organización municipal. El Municipio, la provincia, entidades locales menores, el/la Alcalde/sa, el Pleno, concejales.
- 3.- El Municipio de Almaraz de Duero, ubicación y características físicas, organización de los servicios, centros municipales, edificios, instalaciones y propiedades del Ayuntamiento. Principales aspectos de su historia, geografía, cultura, festejos, etc. Principales aspectos urbanísticos, callejero, ubicación de sus principales edificios públicos, monumentos, etc.
- 4.- Prevención de riesgos laborales, nociones básicas. (La seguridad y salud en el trabajo. Principales aspectos de la normativa. Medios de seguridad).
- 5.- Igualdad efectiva entre hombres y mujeres, el derecho al trabajo en igualdad de oportunidades.
- 6.- Tecnología en la cocina: maquinaria, pequeña maquinaria y herramientas. Generadores de calor y de frío. Zonas de trabajo: cámaras, almacenes, circuito limpio-sucio, residuos.
- 7.- Los alimentos: La alimentación. La nutrición. Importancia de una buena alimentación. Qué son los alimentos. Constituyentes de los alimentos.
- 8.- Legislación alimentaria aplicable: Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Reglamento de higiene de los productos alimenticios. Normas de etiquetado de los productos alimenticios. Reglamentación técnico-sanitaria.
- 9.- Manipulación e higiene alimentaria: Conservación y almacenamiento de los alimentos. Salud e higiene personal. Consideraciones higiénicas en cocinas, equipos y utensilios. Planes generales de higiene. Contaminación de los alimentos. Enfermedades de origen alimentario, infecciones e intoxicaciones.
- 10.- Reconstitución de alimentos: Recalentamiento, descongelación. Precauciones higiénico-sanitarias.
- 11.- Hortalizas, legumbres, ensaladas y frutas. Identificación y características, técnicas culinarias y elaboración.
- 12.- Pescados y mariscos. Identificación y características, técnicas culinarias y elaboración.
- 13.- Carnes: Vacuno, porcino, ovino, aves. Identificación y características, técnicas culinarias y elaboración.
- 14.- Caldos, sopas, consomés. Salsas. Fondos básicos y complementarios. Identificación y características, técnicas culinarias y elaboración.



15.- Huevos, productos lácteos y postres. Identificación y características, técnicas culinarias y elaboración

16.- Elementos básicos para una alimentación equilibrada. Distribución racional de cantidades. Consumos diarios. Propuesta y definición de menús, coordinación con la dirección del centro y los servicios médicos respecto de las dietas y la nutrición.

17.- Dietas según las patologías de las personas mayores. Particularidades de la alimentación en personas mayores.

18.- El secreto profesional. Aspectos éticos comunes a todo el personal del centro.



## ANEXO II MODELO DE SOLICITUD

FECHA DE CONVOCATORIA:	N.º BOP:	FECHA BOP:
NOMBRE Y APELLIDOS:	DNI:	
DOMICILIO DE NOTIFICACIONES:	CP:	
MUNICIPIO:	PROVINCIA:	
TELÉFONO DE CONTACTO:	CORREO ELECTRÓNICO:	

**Expone:**

Que habiendo tenido conocimiento de la convocatoria para la provisión del puesto de Cocinero, en régimen de personal laboral fijo, mediante el sistema de concurso-oposición, en el Ayuntamiento de Almaraz de Duero, en la fecha y publicación indicadas.

**Solicita:**

Tomar parte en el procedimiento de esta Convocatoria, aceptando íntegramente el contenido de las bases y comprometiéndose al cumplimiento de las mismas, y declara que los datos consignados en esta solicitud son ciertos, y que reúne las condiciones exigidas en la presente convocatoria, pudiendo acreditar documentalmente los datos incluidos en esta solicitud.

**Adjunta:**

Los méritos que acredito poseer a efectos de valoración de los mismos, de acuerdo con los criterios de baremación que se indican en las Bases, en los siguientes apartados:

**1.- Experiencia profesional (máximo 30 puntos).**

Por servicios prestados en el mismo Grupo y Categoría Profesional y denominación, en la administración convocante:

..... meses completos x 0,30 puntos ..... puntos.

Por servicios prestados en el desempeño de otros puestos de trabajo en la Administración Local convocante

..... meses completos x 0,15 puntos = ..... puntos.

Por servicios prestados en el desempeño del puesto de trabajo del mismo Grupo y Categoría Profesional en otras administraciones

..... meses completos x 0,10 puntos = ..... puntos.

Por servicios prestados en otros puestos de trabajo, en otras administraciones Públicas:

..... meses completos x 0,05 puntos = .....puntos.

Total puntuación experiencia profesional: = .....puntos.

**2.- Otros méritos valorables, según las Bases (máximo 10 puntos).**

A-Titulación Académica (hasta un máximo de 6 puntos):

- Por disponer de Título superior en Dirección de cocina ..... puntos.

R-202303640



- Por disponer de Título oficial de Formación Profesional de Grado Superior que estén relacionados con la hostelería y la alimentación ..... puntos
  - Formación en Prevención de Riesgos Laborales en alguna rama vinculada a las funciones a desarrollar ..... puntos
  - Por titulación superior a la exigida para tomar parte en la convocatoria ..... puntos
- Total puntuación titulación académica: ..... puntos

B- Cursos de formación y perfeccionamiento en los sectores relacionados con el puesto de trabajo ofertado (hasta un máximo de 4 puntos):

Cursos donde no figure su duración o ésta comprenda de 0 a 20 horas lectivas:  
..... cursos x 0,5 puntos = ..... puntos.

Cursos de duración comprendida entre 21 y 60 horas lectivas:  
..... cursos x 1 punto = ..... puntos.

Cursos de duración comprendida entre 61 y 100 horas lectivas:  
..... cursos x 2 puntos = ..... puntos.

Cursos de duración superior a 100 horas lectivas:  
..... cursos x 3 puntos = ..... puntos.

Total puntuación cursos de formación: ..... puntos.

Aporto la siguiente documentación:

- Documento nacional de identidad o documento equivalente en vigor.
- Documentación acreditativa de la Titulación exigida en la Convocatoria.
- Documentos acreditativos de los méritos y circunstancias alegados para su valoración.

#### DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD

- No haber sido separado/a mediante expediente disciplinario del servicio de las administraciones públicas ni hallarse inhabilitado/a para el ejercicio de las funciones públicas.

- No padecer enfermedad o defecto físico que me impida realizar las funciones propias que se requieren para el puesto de trabajo solicitado.

- No estar incurso en causas de incompatibilidad del personal al servicio de las Administraciones Públicas, conforme a lo establecido en la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas.

- Que los datos facilitados son ciertos.

En ..... , a ..... de ..... de 2023.

Fdo.: El solicitante,

SR. ALCALDE-PRESIDENTE DEL AYUNTAMIENTO DE ALMARAZ DE DUERO

Almaraz de Duero, 15 de diciembre de 2023.-El Alcalde.

R-202303640

