



Rectificación de error material detectado en la Resolución de 24 de junio de 2026 de la Gerencia del Área de Salud II Centro-Suroccidente del Servicio de Salud del Principado de Asturias, por la que se efectúa convocatoria pública para la cobertura de un puesto de Jefe/a de Grupo no Sanitario: Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, en el Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental (BOPA N° 129 de 7-VII-2026)

Advertido error material en la Resolución de 24 de junio de 2026, de la Gerencia del Área de Salud II Centro-Suroccidente, por la que se efectúa convocatoria pública para la cobertura de un puesto de Jefe/a de Grupo no Sanitario: Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, en el Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental y de conformidad con lo previsto en el artículo 109.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, esta Gerencia haciendo uso de las funciones que le han resultado delegadas por la Dirección Gerencia del Servicio de Salud del Principado de Asturias,

RESUELVE

PRIMERO.-Rectificar la **base cuarta** de la Resolución de 24 de junio de 2026, por la que se efectúa convocatoria pública para la cobertura de un puesto de Jefe/a de Grupo no Sanitario: Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, en el Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, en los siguientes términos:

Donde dice:

Cuarta.- Características, funciones del puesto de trabajo y ámbito de actuación.....

4.- Las funciones del puesto serán, entre otras:

- Supervisión, control y seguimiento de todas las operaciones derivadas de la ejecución de los servicios de limpieza y residuos, adscritos al Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental del Área del Área de Salud II Centro-Suroccidente.
- Desarrollo de los procedimientos de supervisión, control y seguimiento de los servicios adscritos.
- Control y, en su caso, supervisión de turnos de trabajo y tareas derivadas de la gestión ordinaria del personal adscrito a los servicios de limpieza y residuos.
- Seguimiento y control de los indicadores implementados sobre los procesos operativos relacionados con la gestión de la calidad de los servicios adscritos.
- Desarrollar cualquier otra de las funciones de similar naturaleza que le sea asignada por el Jefe del Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental del Área.



Debe decir:

Cuarta.- Características, funciones del puesto de trabajo y ámbito de actuación.....

4.- Las funciones del puesto serán, entre otras:

- Supervisión, control y seguimiento de todas las operaciones derivadas de la ejecución de los servicios de cocina, lencería, limpieza, seguridad y medioambiente hospitalarios adscritos al Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental del Área del Área de Salud II Centro-Suroccidente.
- Desarrollo de los procedimientos de supervisión, control y seguimiento de los servicios adscritos.
- Control y, en su caso, supervisión de turnos de trabajo y tareas derivadas de la gestión ordinaria del personal adscrito a los servicios de cocina, lencería, limpieza, seguridad y medioambiente hospitalarios.
- Seguimiento y control de los indicadores implementados sobre los procesos operativos relacionados con la gestión de la calidad de los servicios adscritos.
- Desarrollar cualquier otra de las funciones de similar naturaleza que le sea asignada por el Jefe del Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental del Área.

SEGUNDO.-Rectificar la **base quinta** de la Resolución de 24 de junio de 2026, por la que se efectúa convocatoria pública para la cobertura de un puesto de Jefe/a de Grupo no Sanitario: Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, en el Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, en los siguientes términos:

Donde dice:

Objetivos del puesto convocado

- Proponer objetivos de actividad y mejora continua de calidad de los servicios adscritos a la limpieza y residuos, fomentando la custodia y responsabilidad sobre los recursos materiales asignados.
- Proponer mejoras en la gestión, atendiendo a criterios de eficiencia y sostenibilidad de los servicios adscritos.
- Desarrollar, en función de los objetivos establecidos, los procedimientos de organización y pautas de funcionamiento interno de los servicios adscritos.

Debe decir:

Objetivos del puesto convocado

- Proponer objetivos de actividad y mejora continua de calidad de los servicios adscritos a la cocina, lencería, limpieza, seguridad y medioambiente hospitalario, fomentando la custodia y responsabilidad sobre los recursos materiales asignados.
- Proponer mejoras en la gestión, atendiendo a criterios de eficiencia y sostenibilidad de los servicios adscritos.



- Desarrollar, en función de los objetivos establecidos, los procedimientos de organización y pautas de funcionamiento interno de los servicios adscritos.

TERCERO.- Rectificar Apartado III. CURRÍCULUM PROFESIONAL, perteneciente al **anexo II** de la resolución de 24 de junio 2026, por que se efectúa convocatoria pública para la cobertura de un puesto de Jefe/ a de Grupo no Sanitario: Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, en el Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, en los siguientes términos:

Donde dice:

1.- Experiencia en puestos similares

- a) Por cada año de servicios prestados en instituciones sanitarias públicas del Sistema Nacional de Salud, o en instituciones sanitarias públicas de los distintos Servicios de Salud de la Unión Europea, desempeñando funciones como responsable de la supervisión de limpieza y residuos sanitarios: 2 puntos por año.
- b) Por cada año de servicios prestados en un servicio de limpieza y residuos sanitarios, desarrollando programas de gestión de procesos de calidad, en instituciones sanitarias públicas del Sistema Nacional de Salud o en instituciones sanitarias públicas de los distintos Servicios de Salud de la Unión Europea: 1 punto por año.

La fracción de año se redondeará al alza si supera los seis meses.

El mismo periodo de tiempo en ningún caso se podrá computar en más de un apartado.

Debe decir:

1.- Experiencia en puestos similares

- a) Por cada año de servicios prestados en instituciones sanitarias públicas del Sistema Nacional de Salud, o en instituciones sanitarias públicas de los distintos Servicios de Salud de la Unión Europea, desempeñando funciones como responsable de la supervisión en servicios de cocina, lencería, limpieza, seguridad y medioambiente: 2 puntos por año
- b) Por cada año de servicios prestados en servicios de cocina, lencería, limpieza, seguridad y medioambiente, desarrollando programas de gestión de calidad, en instituciones sanitarias públicas del Sistema Nacional de Salud o en instituciones sanitarias públicas de los distintos Servicios de Salud de la Unión Europea: 1 punto por año.

La fracción de año se redondeará al alza si supera los seis meses.

El mismo periodo de tiempo en ningún caso se podrá computar en más de un apartado.



CUARTO.- Rectificar Apartado IV. MEMORIA/INFORME REFERIDA A LA ACTIVIDAD LLEVADA A CABO EN EL PUESTO CONVOCADO perteneciente al **anexo II** de la resolución de 24 de junio 2026, por que se efectúa convocatoria pública para la cobertura de un puesto de Jefe/ a de Grupo no Sanitario: Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, en el Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental, en los siguientes términos:

Donde dice:

En la Memoria/Informe se incluirá:

- Organigrama del Servicio, descripción y funciones del puesto a cubrir del Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental del Área de Salud II Centro-Suroccidente.
- Descripción de la actividad llevada a cabo en los servicios de limpieza y residuos adscritos al Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental del Área de Salud II Centro-Suroccidente.
- Propuesta de supervisión control y seguimiento de los servicios de limpieza y residuos adscritos al Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental del Área de Salud II Centro-Suroccidente.
- Descripción de la cartera de servicios y clientes del conjunto del Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental del Área de Salud II Centro-Suroccidente.

Debe decir:

En la Memoria/Informe se incluirá:

- Organigrama del Servicio, descripción y funciones del puesto a cubrir del Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental del Área de Salud II Centro-Suroccidente.
- Descripción de la actividad llevada a cabo en los servicios de cocina, lencería, limpieza, seguridad y medioambiente adscritos al Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental del Área de Salud II Centro-Suroccidente.
- Propuesta de supervisión control y seguimiento de los servicios de cocina, lencería, limpieza, seguridad y medioambiente, adscritos al Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental del Área de Salud II Centro-Suroccidente.
- Descripción de la cartera de servicios y clientes del conjunto del Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medioambiental del Área de Salud II Centro-Suroccidente.



Lo que se hace público para general conocimiento.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse Recurso de Alzada ante la Consejera de Salud, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar su publicación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 134 de la Ley del Principado de Asturias 7/2019, de 29 de marzo, de Salud, en consonancia con el artículo 9.4 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, y en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En Oviedo, a 07 de julio de 2026

GERENTE DEL AREA II
(Por delegación del Director Gerente del SESPA; BOPA 9-XII-2014)



Fdo.: Miguel Javier Rodríguez Gómez