



ATA N.º 1

PROCEDIMENTO CONCURSAL COMUM PARA RECRUTAMENTO DE UM TÉCNICO SUPERIOR, EM REGIME DE CONTRATO DE TRABALHO EM FUNÇÕES PÚBLICAS POR TEMPO INDETERMINADO, RESTRITO A CANDIDATOS ABRANGIDOS PELO PROGRAMA DE REGULARIZAÇÃO EXTRAORDINÁRIA DE VÍNCULOS PRECÁRIOS (PREVPAP).

Ao quarto dia do mês de agosto de dois mil e vinte, pelas catorze horas e trinta minutos, reuniram os elementos do júri do procedimento concursal supra identificado, respetivamente, João Carlos Gomes Lobato, Administrador dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Coimbra, na qualidade de Presidente, João Maria Leitão Montezuma de Carvalho, Chefe de Divisão do Departamento de Gestão de Recursos Humanos dos Serviços Centrais do Instituto Politécnico de Coimbra e Rui Pedro Pereira Rio Martins, Técnico Superior do Gabinete de Inspeção Higiéno-sanitária dos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra, na qualidade de vogais.

A reunião teve como objetivo proceder à definição dos parâmetros do método de seleção: avaliação curricular.

O procedimento concursal tem em vista a ocupação de um posto de trabalho da carreira e categoria de técnico superior, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, do mapa de pessoal do Instituto Politécnico de Coimbra, com a seguinte caracterização:

Desenvolvimento de funções inerentes ao conteúdo funcional da carreira de técnico superior para assegurar o normal funcionamento e organização da Unidade de Alimentação e Nutrição(UAN) dos SASIPC, designadamente:

- a) Desenvolver funções consultivas, de estudo, planeamento, programação, avaliação e aplicação de métodos e processos de natureza técnica que visam fundamentar e preparar a decisão, na área alimentar e nutrição, no fornecimento de refeições nas cantinas, no fornecimento de serviços de alimentação nas cafetarias, e outros serviços alimentares que, bem como contribuir para o desenvolvimento de estilos de vida saudáveis e satisfação da comunidade educativa com o serviço de refeições;
- b) Assegurar a qualidade alimentar dos alimentos em todas as fases - armazenamento, preparação, confeção e distribuição - do fornecimento de refeições e de outros serviços de alimentação;
- c) Supervisionar todos os procedimentos de segurança alimentar, inerentes ao serviço, estabelecendo e implementando normas e procedimentos com base nos princípios da HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point);
- d) Estabelecer orientações técnicas e dinamizá-las junto da equipa das cantina e cafetarias;
- e) Realizar auditorias higieno-sanitário nos serviços de alimentação dos estabelecimentos de gestão direta dos SAS IPC;



WS
[Handwritten signature]

- f) Emitir pareceres sobre layouts e equipamentos hoteleiros relativos aos serviços de alimentação, considerando a legislação em vigor;
- g) Colaborar na elaboração das especificações técnicas necessárias à elaboração dos processos de concurso para aquisição de bens alimentares e não alimentares e de serviços técnicos de apoio ao funcionamento dos estabelecimentos;
- h) Elaborar ementas, e respetivas fichas técnicas, equilibradas e variadas adequadas ao público-alvo;
- i) Planear, organizar, implementar e avaliar programas de formação em nutrição e segurança alimentar, destinados aos funcionários afetos à UAN dos SAS IPC;
- j) Implementar programas de educação alimentar nas unidades orgânicas do IPC e produzir materiais de educação para a saúde no âmbito da promoção de estilos de vida saudáveis;
- k) Interagir com outros agentes locais de forma a implementar atividades de nutrição comunitária que resultem em investimentos para a saúde;
- l) Promover periodicamente inquéritos sobre a qualidade dos serviços prestados;
- m) Exercer as ações de natureza administrativa necessárias à gestão dos cantinas e cafetarias de forma assegurar o seu normal funcionamento;
- n) Recolher dados e produzir planos e relatórios de atividade;
- o) Emitir pareceres;
- p) Elaborar propostas de melhoria de procedimentos e estratégias de gestão, assim como elaborar e acompanhar planos de manutenção de equipamentos e sistemas;
- q) Acompanhar o tratamento de sugestões/reclamações e propor medidas corretivas quando necessário;
- r) Realizar ações de auditoria nas cafetarias ou outras unidades/serviços de gestão não direta pelos SAS do IPC, realizadas no âmbito das competências contratualmente previstas, com incidência na verificação das condições de higiene, confeção, apresentação e qualidade do serviço prestado e identificação de eventuais incumprimentos contratuais;
- s) Garantir e responder à Gestão do Sistema Interno de Garantia de Qualidade do IPC relativo a este sector de atividade.

Habilitações literárias exigidas: Licenciatura de Química Industrial (Ramo Controlo Químico da Qualidade)

MÉTODO DE SELEÇÃO

Considerando o disposto no n.º 6 do artigo 10.º da Lei n.º 112/2017, de 29 de dezembro que o método de seleção é o seguinte:

- Avaliação curricular (AC): Visa avaliar a qualificação dos candidatos, designadamente a habilitação académica ou profissional, percurso profissional, relevância da experiência adquirida, da formação realizada e do tipo de funções exercidas e a avaliação de desempenho obtida. Para tal serão considerados



e ponderados os elementos de maior relevância para o posto de trabalho a ocupar, nomeadamente: Habilitações Académicas (HAB), Formação Profissional (FP), e Experiência Profissional (EP). Será também fator de ponderação o tempo de serviço no exercício das funções caracterizadoras dos postos de trabalho a concurso. A AC é expressa numa escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, sendo a classificação obtida através da média aritmética simples ou ponderada das classificações dos elementos a avaliar. Será obtida segundo a aplicação da seguinte fórmula: $AC = (HAB + FP + EP + TEF) / 4$

Sendo que:

AC= Avaliação Curricular

HAB = Habilitação Académica

FP = Formação Profissional

EP = Experiência Profissional

TEF = Tempo de Exercício das Funções caracterizadoras do posto de trabalho

Parâmetros de avaliação curricular (AC):

HAB = Habilitação Académica: onde se pondera a titularidade de grau académico ou nível de qualificação certificado pelas entidades competentes:

Habilitações académicas de grau exigido à candidatura — 19 valores

Habilitações académicas de grau superior ao exigido à candidatura — 20 valores

FP = Formação Profissional: considerando-se as áreas de formação e aperfeiçoamento profissional relacionadas com as exigências e as competências necessárias ao exercício da função:

Sem ações de formação — 0 valores

Com ações de formação — em que:

Ações de formação de curta duração (> 7 horas e = 30 horas) — 1 valor/cada ação

Ações de formação de média duração (> 30 horas e = 60 horas) — 2 valores/cada ação

Ações de formação de longa duração (superior a 60 horas) — 4 valores/cada ação

(só serão contabilizadas Ações com duração superior a 7 horas, exclusive)

EP = Experiência Profissional na área: considerando e ponderando com incidência sobre a execução de atividades inerentes ao posto de trabalho e o grau de complexidade das mesmas:

Sem experiência profissional — 0 valores

Até 6 meses — 4 valores

Até um ano — 8 valores

Superior a um ano até 3 anos — 12 valores

De 4 a 9 anos — 16 valores

De 10 a 15 anos — 18 valores

Superior a 15 anos — 20 valores

TEF = Tempo de Exercício das Funções caracterizadoras do posto de trabalho



**Politécnico
de Coimbra**

Até 6 meses — 10 valores

Até um ano — 14 valores

Até dois anos — 18 valores

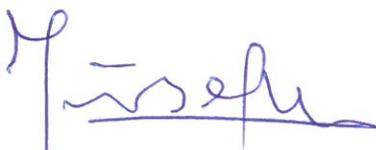
Até três — 20 valores

Só serão consideradas para efeitos do cálculo das Habilitação Académica (HAB), da Formação Profissional (FP) e da Experiência Profissional (EP), as declarações, quando devidamente comprovadas e certificadas. Os candidatos que obtenham uma valoração inferior a 9,50 valores na Avaliação Curricular consideram - se excluídos.

A lista de ordenação final dos candidatos aprovados é unitária.

Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião de que foi lavrada a presente ata que vai ser assinada por todos os membros do Júri.

Presidente



João Carlos Gomes Lobato

Vogais



João Maria Leitão Montezuma de Carvalho

Rui Pedro Pereira Rio Martins

