

ATA N.º 1

PROCEDIMENTO CONCURSAL COMUM PARA CONSTITUIÇÃO DE RESERVA DE RECRUTAMENTO DE ASSISTENTES OPERACIONAIS, EM REGIME DE CONTRATO DE TRABALHO EM FUNÇÕES PÚBLICAS POR TEMPO INDETERMINADO | PRND/22/2023

Aos dezanove dias do mês de dezembro de dois mil e vinte e três, reuniram os elementos do júri do procedimento concursal supra identificado, respetivamente, João Carlos Gomes Lobato, Administrador dos Serviços de Ação Social do IPC, na qualidade de Presidente, Mafalda Sofia Dias Pimenta Patrício, Coordenadora de Serviço dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Coimbra e Joana Filipa Barbosa Pinho, Técnica Superior do Departamento de Gestão de Recursos Humanos dos Serviços Centrais do Instituto Politécnico de Coimbra, na qualidade de vogais.

A reunião teve como objetivo proceder à fixação dos critérios e da ponderação dos vários métodos de seleção.

O procedimento concursal visa a constituição de reserva de recrutamento para a carreira e categoria de assistente operacional, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, para apoio aos serviços de restauração/bar, do mapa de pessoal dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Coimbra – em Oliveira do Hospital – Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Oliveira do Hospital, com a seguinte caracterização:

Funções de natureza executiva, de carácter manual ou mecânico, enquadradas em diretivas gerais bem definidas e com graus de complexidade variáveis.

Execução de tarefas de apoio elementares, indispensáveis ao funcionamento dos órgãos e serviços, podendo comportar esforço físico. Responsabilidade pelos equipamentos sob sua guarda e pela sua correta utilização;
Preparação de balcão para o fornecimento e distribuição de serviço de alimentação;

Limpeza dos balcões de distribuição de serviço de alimentação, incluindo utensílios utilizados nas exposições e distribuição, no respeito pelos princípios previstos no sistema HACCP;

Recolha de tabuleiros e utensílios utilizados de serviço de alimentação, quer em linha de self ou em serviço de mesa;

Serviço geral de copa, incluindo a preparação para pré-lavagem, lavagem e recolha de todos os equipamentos e utensílios sujeitos a higienização, quer seja automática ou manual;

Limpeza de salas, cozinhas, copas e quaisquer outros espaços normalmente usados pelos SASIPC, incluindo espaços comuns ou de uso geral;

Colaboração na elaboração de fichas técnicas dos produtos serviço de alimentação;

Preparação e acondicionamento das matérias-primas utilizadas nos serviços de alimentação;

Preparação e acondicionamento dos produtos alimentares servidos nos balcões do serviço de alimentação;

Colaboração na gestão de stocks, nomeadamente, receção, armazenamento dos bens alimentares e não alimentares utilizadas no serviço de alimentação;

Colaboração na realização de inventários periódicos às existências de bens alimentares e não alimentares;
Exercer as demais funções, procedimentos, tarefas ou atribuições que lhe são cometidas por lei, deliberação, despacho ou determinação superior.

Habilitações literárias exigidas: Escolaridade obrigatória

Requisitos preferenciais:

- a) Formação técnico-profissional em restauração/bar;
- b) Experiência profissional em funções similares.

MÉTODOS DE SELEÇÃO

Considerando que, por despacho do Vice-Presidente do IPC, no uso de competência delegada, exarado a 22/11/2023 foi determinado, de acordo com o estatuído no n.º 1 do artigo 17.º Portaria n.º 233/2022, de 09/09 na sua redação atual conjugado com o n.º 2 do artigo 18.º da referida Portaria que será aplicado um método de seleção obrigatório ao candidatos detentores de vínculo de emprego público por tempo indeterminado e que o método de seleção facultativo a utilizar no presente procedimento concursal será a Entrevista de Avaliação de Competências.

Cumprir salientar que o procedimento concursal é aberto a trabalhadores detentores de vínculo de emprego público por tempo indeterminado, a trabalhadores com vínculo de emprego público a termo ou sem vínculo de emprego público, nos termos do n.º 4 do artigo 30.º da LTFP.

Os métodos de seleção a aplicar aos candidatos serão os que se indicam de seguida.

- Prova de conhecimentos (PC)
- Avaliação Psicológica (AP)
- Entrevista de avaliação de competência (EAC)

Foi, ainda determinado que, aos candidatos detentores de vínculo de emprego público por tempo indeterminado que se encontrem a cumprir ou a executar a atribuição, competência ou atividades caracterizadoras do(s) posto(s) de trabalho para cuja ocupação o procedimento é publicitado, e não afastem, por escrito, a aplicação do método de seleção obrigatório indicado de seguida, serão aplicados os seguintes métodos de seleção:

- Avaliação curricular (AC)

- Entrevista de avaliação de competência (EAC)

PARA CADA MÉTODO DE SELEÇÃO SERÃO UTILIZADOS OS SEGUINTE CRITÉRIOS DE APRECIÇÃO E PONDERAÇÃO DOS FATORES DE AVALIAÇÃO:

A AVALIAÇÃO CURRICULAR - visa analisar a qualificação dos candidatos, designadamente a habilitação académica/literária ou profissional, percurso profissional, relevância da experiência adquirida e da formação realizada, tipo de funções exercidas e avaliação de desempenho obtida. A avaliação curricular é expressa numa escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, sendo a classificação obtida através da média aritmética ponderada das classificações dos elementos a avaliar. Considerando o posto de trabalho a ocupar, deliberamos, por unanimidade quais os elementos de maior relevância a considerar e respetiva ponderação:

A. HABILITAÇÃO ACADÉMICA/LITERÁRIA MAIS ELEVADA	
20	Doutoramento na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho
19	Mestrado na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho
18	Licenciatura na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho
16	12º ano de escolaridade ou equivalente
14	Até 9º ano de escolaridade ou equivalente
B. FORMAÇÃO PROFISSIONAL E APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL, REALIZADO NOS ÚLTIMOS 5 ANOS, RELACIONADO COM AS EXIGÊNCIAS E AS COMPETÊNCIAS NECESSÁRIAS AO EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
20	≥ 450 horas
16	≥ 150 a 450 horas
14	≥ 50 a 150 horas
10	< 50 horas
C. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DECLARADA E COMPROVADA, AVALIANDO-SE O N.º DE ANOS DE EXERCÍCIO DE FUNÇÕES IDÊNTICAS E A COMPLEXIDADE DAS TAREFAS E ATIVIDADES DESCRITAS, BEM COMO A ORIENTAÇÃO PARA OS RESULTADOS, NA ÁREA COM INCIDÊNCIA SOBRE A EXECUÇÃO DE ATIVIDADES INERENTES AO POSTO DE TRABALHO E O GRAU DE COMPLEXIDADE DAS MESMAS	
20	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho por período igual ou superior a 10 anos.
16	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho por período até 8 anos.
14	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho por período até 6 anos.
12	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho por período até 3 anos.

D. AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO RELATIVA ÚLTIMO CICLO AVALIATIVO	
20	Menção de desempenho excelente
16	Menção de desempenho relevante
12	Menção de desempenho adequado
0	Menção de desempenho inadequado
12	Candidatos que, por razões que lhes não sejam imputáveis, não possuam avaliação do desempenho relativa ao ciclo em apreço (alínea c) do n.º 2 do artigo 20.º da Portaria n.º 233/2022)

O resultado final da avaliação será obtido através da média aritmética ponderada das classificações dos parâmetros a avaliar, expresso na seguinte fórmula:

$$AC = (a \times 40 \%) + (b \times 20 \%) + (c \times 20 \%) + (d \times 20 \%)$$

A PROVA DE CONHECIMENTOS - que visam avaliar os conhecimentos académicos e ou profissionais e a capacidade para aplicar os mesmos a situações concretas no exercício de determinada função, bem como avaliar o adequado conhecimento e utilização da língua portuguesa. As competências técnicas traduzem-se na capacidade para aplicar os conhecimentos a situações concretas e à resolução de problemas no âmbito das atividades a desenvolver. A prova incide sobre os conteúdos identificados no aviso de abertura e que constam do anexo I à presente ata para efeitos de publicitação, uns de natureza genérica, outros de natureza mais específica.

Esta será de natureza teórica, revestindo forma escrita, e efetuada individualmente em suporte de papel. Terá a duração de 90 minutos. É permitida a consulta de legislação. A prova será classificada de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas.

A AVALIAÇÃO PSICOLÓGICA - que visa avaliar aptidões, características de personalidade e ou competências comportamentais dos candidatos, tendo como referência o perfil de competências previamente definido e estabelecer um prognóstico de adaptação às exigências do posto de trabalho a ocupar. A aplicação deste método realizar-se-á numa única fase.

Este método será classificado em “Apto” ou “Não Apto”

A ENTREVISTA DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS - visa obter informações sobre comportamentos profissionais diretamente relacionados com as competências consideradas essenciais para o exercício da função.

A entrevista de avaliação de competências será realizada, com base num guião de entrevista composto por um conjunto de questões diretamente relacionadas com o perfil de competências previamente definido.

Os métodos de seleção serão utilizados de forma faseada, por tranches, de acordo com o despacho de abertura do procedimento concursal, e conforme o disposto no artigo 19.º da Portaria n.º 233/2022, de 09/09.

Assim, as tranches serão compostas por dez candidatos.

ORDENAÇÃO FINAL

A ordenação final dos candidatos aos quais, por força da legislação vigente, sejam aplicados, como métodos de seleção, a Avaliação Curricular e Entrevista de Avaliação de Competências será expressa de 0 a 20 valores, como resultado da média aritmética ponderada das classificações obtidas em cada método de seleção, calculada através da seguinte fórmula:

$$CF = (AC \times 70\%) + (EAC \times 30\%)$$

Relativamente a candidatos aos quais sejam aplicados, como métodos de seleção, a Prova de Conhecimentos, a Avaliação Psicológica e a Entrevista de Avaliação de Competências, manter-se-á a expressão da ordenação final numa escala de 0 a 20 valores, como resultado da média aritmética ponderada das classificações obtidas em cada método de seleção, calculada através da seguinte fórmula:

$$CF = (PC \times 70\%) + (EAC \times 30\%)$$

Em que *CF* = Classificação Final, *PC* = Prova de Conhecimentos e *EAC* = Entrevista de Avaliação de Competências.

A lista de ordenação final dos candidatos aprovados é unitária, ainda que no procedimento lhes tenham sido aplicados diferentes métodos de seleção.

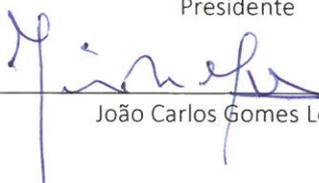
Cada um dos métodos de seleção supra descritos tem caráter eliminatório.

Serão igualmente excluídos do procedimento os candidatos que não compareçam a algum dos métodos de seleção ou deles desistam.

Em caso de igualdade de valoração entre os candidatos serão adotados os critérios de ordenação preferencial previstos no artigo 24.º da Portaria n.º 233/2022, de 09/09, na sua redação atual.

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

[Handwritten mark]

Vogais

Mafalda Sofia Dias Pimenta Patrício

Mafalda Sofia Dias Pimenta Patrício

Joana Filipa Barbosa Pinho

Joana Filipa Barbosa Pinho

Legislação para consulta na prova de conhecimentos:

- Estatutos do Instituto Politécnico de Coimbra – Despacho Normativo n.º 6/2019, de 14 de março;
- Estatutos dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Coimbra – Despacho n.º 6082/2020 de 04 de junho;
- Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas - Lei n.º 35/2014, de 20 de junho.
- Sistema Integrado de Gestão e Avaliação do Desempenho na Administração Pública, Lei n.º 66-B/2007, de 28 de dezembro (na redação atual);
- Portaria n.º 149/88, de 09 de março, relativa às regras de asseio e higiene a observar pelas pessoas que, na sua atividade profissional, entram em contacto com alimentos;
- Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, que estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente.

Observação:

- É permitida a consulta da legislação não anotada;
- Não é permitida a utilização de equipamentos tecnológicos;
- Não é permitida a consulta de bibliografia ou outras fontes de informação.