

ATA N.º 1

PROCEDIMENTO CONCURSAL PARA CONSTITUIÇÃO DE RESERVA DE RECRUTAMENTO PARA A CARREIRA E CATEGORIA DE TÉCNICO SUPERIOR, EM REGIME DE CONTRATO DE TRABALHO EM FUNÇÕES PÚBLICAS POR TEMPO INDETERMINADO | PRND/17/2023

Aos quatro dias do mês de abril de dois mil e vinte e quatro, reuniram os elementos do júri do procedimento concursal supra identificado, respetivamente, Daniel Jorge Roque Martins Gomes, Vice-Presidente do Instituto Politécnico de Coimbra, na qualidade de Presidente, João Carlos Gomes Lobato, Administrador dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Coimbra e Maria Manuela Paula Marques Gomes Ferreira, Nutricionista dos Serviços de Ação Social da Universidade de Aveiro, 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 Técnico Superior, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, na área de Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar, com a seguinte caracterização:

Funções consultivas, de estudo, planeamento, programação, avaliação e aplicação de métodos e processos de natureza técnico-jurídica, que fundamentam e preparam a decisão, exercidas com responsabilidade e autonomia, ainda que com enquadramento superior qualificado, na área de Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar da Unidade de Alimentação e Nutrição dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Coimbra (SASIPC) para desempenhar as seguintes funções:

- a) Gestão - planeamento, organização, monitorização e avaliação - de unidades de alimentação coletiva, restauração pública e hotelaria;
- b) Gestão do processo de HACCP nas unidades alimentares dos SASIPC;
- c) Implementação e monitorização de códigos de boas práticas e na aplicação de metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios do HACCP;
- d) Elaborar planos de ementas, assegurando a adequação alimentar e nutricional das refeições servidas e a promoção de hábitos alimentares saudáveis e monitorizar o seu cumprimento;
- e) Implementação de ações de melhoria na oferta alimentar das cafetarias;
- f) Controlo da qualidade dos géneros alimentícios produzidos;
- g) Elaborar pareceres e trabalhos técnicos que visam garantir a satisfação e os requisitos legais e normativos respeitantes às diferentes entidades envolvidas: consumidores, clientes, colaboradores, entidades oficiais, fornecedores e outros parceiros de atividade;
- h) Definição das competências dos colaboradores e desenvolvimento dos planos de formação profissional e da avaliação da sua eficácia;
- i) Programação, preparação e avaliação de concursos de bens e produtos da UAN-SASIPC.

Habilitações literárias exigidas: titulares do grau de licenciado em ciências da nutrição, em dietética ou em dietética e nutrição (de acordo com o disposto no artigo 62.º do anexo I à Lei n.º 126/2015, de 3 de setembro)

Requisito obrigatório: Inscrição na Ordem dos Nutricionistas.

Requisitos preferenciais:

- a) Experiência na área de atuação e caracterização do posto de trabalho a que se candidata, valorizando-se a experiência na área da restauração coletiva em ambiente de ensino superior;
- b) Capacidade de comunicação e facilidade de relacionamento interpessoal;
- c) Grande capacidade de trabalho, organização e planeamento;
- d) Personalidade pró-ativa, espírito de iniciativa e de equipa;
- e) Conhecimentos de informática na ótica do utilizador.

MÉTODOS DE SELEÇÃO

Considerando que, por despacho do Vice-Presidente do IPC, no uso de competência delegada, exarado a 01/08/2023 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.

Cumprе 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 APRECIACÃO E PONDERAÇÃO DOS FATORES DE AVALIAÇÃO:

A AVALIAÇÃO CURRICULAR – que visa aferir os elementos de maior relevância para o posto de trabalho a ocupar, entre os quais a habilitação académica ou nível de qualificação, a formação profissional, a experiência profissional e a avaliação do desempenho. A avaliação curricular é expressa numa escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, sendo a classificação obtida através de médias simples ou ponderadas e expressa até às centésimas. Considerando o posto de trabalho a ocupar, deliberamos, por unanimidade quais os elementos de maior relevância a considerar e respetiva ponderação:

A. HABILITAÇÃO ACADÉMICA MAIS ELEVADA	
20	Doutoramento na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho
14	Mestrado na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho
12	Licenciatura na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho
B. FORMAÇÃO PROFISSIONAL E APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL, REALIZADO NOS ÚLTIMOS 5 ANOS, RELACIONADO COM AS EXIGÊNCIAS E AS COMPETÊNCIAS NECESSÁRIAS AO EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
20	≥ 800 horas
16	≥ 600 a 800 horas
14	≥ 200 a 600 horas
10	< 200 horas
C. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DECLARADA E COMPROVADA, AVALIANDO-SE O N.º DE ANOS DE EXERCÍCIO DE FUNÇÕES IDÉNTICAS 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 25 anos.
16	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho por período até 20 anos.
14	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho por período até 15 anos.
12	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho por período até 10 anos.
D. AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO RELATIVA ÚLTIMO CICLO AVALIATIVO	

20	Menção de desempenho excelente
14	Menção de desempenho relevante
10	Menção de desempenho adequado
0	Menção de desempenho inadequado
10	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 233/2023)
E. CONHECIMENTOS DE LÍNGUA INGLESA	
20	Utilizador avançado, com evidência clara de domínio da língua como falante equivalente a nativo
14	Utilizador independente, com evidência clara de utilização prolongada da língua em situações de complexidade elevada
10	Outros níveis de conhecimento ou sem indicação de conhecimentos de língua inglesa

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

$$AC = (a \times 40 \%) + (b \times 20 \%) + (c \times 20 \%) + (d \times 10 \%) + (e \times 10 \%)$$

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, pretendendo-se também aferir o adequado conhecimento da língua portuguesa e domínio da língua inglesa.

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 carácter 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

Daniel Jorge Roque Martins Gomes

Vogais

João Carlos Gomes Lobato

Maria Manuela Paula Marques Gomes Ferreira

ANEXO I

Legislação para consulta na prova de conhecimentos:

1. Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, Lei n.º 35/2014, de 20 de junho (na redação atual);
2. Código do Trabalho, Lei n.º 7/2009, de 12 de fevereiro (na redação atual);
3. Código do Procedimento Administrativo, Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro (na redação atual);
4. Código dos Contratos Públicos, Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro (na redação atual);
5. Regime Jurídico das Instituições de Ensino Superior, Lei n.º 62/2007, 10 de setembro;
6. Estatutos do IPC
7. Estatutos dos SASIPC
8. Sistema Integrado de Gestão e Avaliação do Desempenho na Administração Pública, Lei n.º 66-B/2007, de 28 de dezembro (na redação atual);
9. Decreto-Lei n.º 129/93, publicado na I série A do Diário da República n.º 94, de 22 de abril que estabelece os princípios de política de ação social no ensino superior;
10. Regulamento (UE) n.º 2021/382 da Comissão de 3 de março de 2021, que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios no que se refere à gestão de alérgenos alimentares, à redistribuição dos alimentos e à cultura de segurança dos alimentos;
11. Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios;
12. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;
13. Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
14. 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;
15. Portaria n.º 1135/95 de 15 de setembro, que estabelece as regras a observar na utilização das gorduras e óleos na preparação e fabrico de géneros alimentícios;
16. 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.

Bibliografia

1. Programa Nacional Promoção da Alimentação Saudável, DGS. (2012) disponível em www.alimentacaosaudavel.dgs.pt/pnpas
2. Orientações sobre ementas e refeitórios escolares, DGS. (2018) disponível em www.dgs.pt/em-destaque/orientacoes-sobre-ementas-e-refeitorios-escolares-2018
3. Gregório, M.J. Graça, P. (2016). Orientações para o fornecimento de refeições saudáveis pelas entidades da economia social.
4. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (INSA). Tabela de composição de alimentos.
5. Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS), aprovada no despacho n.º 11418/2017, de 29 de dezembro.
6. Silva, S. C. G. Pinho, J.P. Borges, C. Santos, C. T. Santos, A. Graça, P. (2015). Linhas de orientação para uma alimentação vegetariana saudável.

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.