

ATA N.º 2

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

Ao décimo dia do mês de maio 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 das competências que irão ser avaliadas no momento da aplicação do método de seleção – entrevista de avaliação de competências, por não terem sido fixadas em ata n.º 1.

Assim no âmbito do referido método:

ENTREVISTA DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS - visa obter informações sobre comportamentos profissionais diretamente relacionados com as competências consideradas essenciais para o exercício da função. Deve permitir uma análise estruturada da experiência, qualificações e motivações profissionais, através de descrições comportamentais ocorridas em situações reais e vivenciadas pelos candidatos.

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 adequado ao conteúdo funcional.

Nesta entrevista serão avaliadas as seguintes competências:

Competência 1: Orientação para Resultados

Competência 2: Iniciativa e autonomia

Competência 3: Inovação e Qualidade

Competência 4: Trabalho de equipa e cooperação

Cada competência será avaliada em com os seguintes níveis classificativos: Elevado (20 valores), Bom (16 valores), Suficiente (12 valores), Reduzido (8 valores) e Insuficiente (4 valores) e o resultado da avaliação será obtido através da média aritmética ponderada das classificações de cada competência a avaliar, expresso na seguinte fórmula:

$$EAC = (C1 + C2 + C3 + C4) / 4$$

Por cada candidato será elaborada uma ficha individual.

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.