

ATA N.º 1

PROCEDIMENTO CONCURSAL COMUM PARA CONSTITUIÇÃO DE RESERVA DE RECRUTAMENTO PARA A CARREIRA E CATEGORIA DE ASSISTENTE OPERACIONAL, EM REGIME DE CONTRATO DE TRABALHO EM FUNÇÕES PÚBLICAS POR TEMPO INDETERMINADO | PRND/12/2025

Aos 9 dias do mês de julho de dois mil e vinte e cinco, reuniram os elementos do júri do procedimento concursal supra identificado, respetivamente, Mafalda Sofia Dias Pimenta Patrício – Coordenadora de Serviço dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Coimbra, na qualidade de Presidente, Patrícia Alexandra Runa Freitas, Técnica Superior dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Coimbra e Patrícia Alexandra Martins dos Santos, Assistente Técnica dos Serviços de Ação Social 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 tem em vista 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 o mapa de pessoal dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Coimbra, com a seguinte caracterização:

Trabalho na categoria de assistente operacional da carreira geral de assistente operacional, para o exercício de funções de cozinheiro, para os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Coimbra.

Execução de tarefas de apoio elementares, indispensáveis ao funcionamento dos órgãos e serviços, podendo comportar esforço físico.

Funções de natureza executiva, de caráter manual ou mecânico, enquadradas em diretivas gerais bem definidas e com graus de complexidade variáveis, nomeadamente:

- a) Responsabilidade pelos equipamentos sob sua guarda e pela sua correta utilização;
- b) Confeção de refeições: desde a pré-preparação das matérias-primas necessárias até à sua confeção na cozinha, com respeito pelos princípios previstos no sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point);
- c) Limpeza e lavagem de utensílios e equipamentos utilizados na confeção de refeições no respeito pelos princípios previstos no sistema HACCP;
- d) Preparação de balcão para o fornecimento e distribuição de refeições de linha;
- e) Realização de serviço de balcão no fornecimento de refeições na linha;

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

g) Recolha de tabuleiros e utensílios utilizados na distribuição de refeições, quer sejam de uso pessoal ou coletivo, em linha de self ou em serviço de mesa;

- h) Realização de 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;
- i) Limpeza de salas, cozinhas, copas e quaisquer outros espaços normalmente usados pelos SASIPC, incluindo espaços comuns ou de uso geral;
- j) Colaboração na elaboração dos planos de ementas e de fichas técnicas dos pratos confeccionados;
- k) Colaboração na gestão de stocks, nomeadamente, armazenamento das matérias-primas, matérias subsidiárias e refeições confeccionadas;
- l) Desempenho de outras funções para garantir o bom funcionamento da Unidade de Alimentação dos SASIPC em geral e das suas cantinas e/ou cafeterias em particular.

Funções constantes do anexo referido no n.º 2 do artigo 88.º da LTFP, às quais corresponde o grau 1 de complexidade funcional.

Habilitações literárias exigidas: nível habilitacional de grau de complexidade funcional 1 (escolaridade obrigatória) nos termos do disposto na alínea a), do n.º 1 do artigo 86.º conjugado com o n.º 1 do artigo 34.º, ambos da LTFP, e mapa anexo, também da mesma Lei.

Requisitos preferenciais:

CAP de Cozinheiro (ou equivalente).

MÉTODOS DE SELEÇÃO

Considerando que, por despacho do Vice-Presidente do IPC, no uso de competência delegada, exarado a 02/06/2025 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 serão aplicados os dois métodos de seleção obrigatórios aos 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 resolutivo 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 são os que se indicam de seguida.

- Prova de conhecimentos (PC)
- Avaliação Psicológica (AP)
- Entrevista de avaliação de competências (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, competências ou atividades caracterizadoras do(s) posto(s) de trabalho para cuja ocupação o procedimento é publicitado, e não afastem, por escrito, a aplicação dos métodos de seleção obrigatórios indicados de seguida, serão aplicados os seguintes métodos de seleção:

- Avaliação curricular (AC)
- Entrevista de avaliação de competências (EAC)

PARA CADA MÉTODO DE SELEÇÃO SERÃO UTILIZADOS OS SEGUINTE CRITÉRIOS DE APRECIACÃO E PONDERACÃO 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	
20	Doutoramento
19	Mestrado
18	Licenciatura
16	Até 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	≥ 300 a 450 horas
14	≥ 150 a 300 horas
10	< 150 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 AO ÚLTIMO CICLO AVALIATIVO	
20	Menção de desempenho excelente
16	Menção de desempenho relevante / Bom e Muito Bom
12	Menção de desempenho adequado / regular
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 da avaliação será obtido através da média aritmética ponderada das classificações dos parâmetros a avaliar, expresso na seguinte fórmula:

$$AC = (a \times 25\%) + (b \times 25\%) + (c \times 25\%) + (d \times 25\%)$$

A PROVA DE CONHECIMENTOS - que visa 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. 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.

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. 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 o serviço público

Competência 2: Orientação para a colaboração

Competência 3: Organização e Método de Trabalho

Competência 4: Responsabilidade e Compromisso com o Serviço

Cada competência será avaliada 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.

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 15 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, *AC* = Avaliação Curricular, *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.

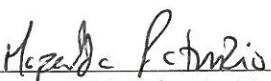
Cada um dos métodos de seleção supra descritos tem carácter eliminatório.

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



Mafalda Sofia Dias Pimenta Patrício

Vogais



Patrícia Alexandra Runa Freitas



Patrícia Alexandra Martins dos Santos

ANEXO I

Temas e Legislação para a Prova de Conhecimentos

Legislação para consulta:

- 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.
- Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a pequena restauração e bebidas - https://ahresp.com/app/uploads/2018/10/Codigo-CBPH_AHRESP.pdf

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.