

AVISO N.º 1/2015

**OFERTA DE ESTÁGIOS PROFISSIONAIS NA ADMINISTRAÇÃO LOCAL
(PEPAL)**

INFORMAÇÃO SOBRE A ENTIDADE PROMOTORA

Entidade ofertante: Câmara Municipal de São João da Pesqueira

Morada: Avenida Marquês de Soveral, n. 67, 5130-321 São João da Pesqueira

Telefone/fax: 254489999 / 254489899

E-mail: cmsjp@mail.telepac.pt

LOCAL ONDE OS ESTÁGIOS DECORREM

Todos os estágios decorrem nas instalações da entidade promotora, abrangendo a área do concelho de São João da Pesqueira.

LICENCIATURAS EXIGIDAS (ÁREA DE FORMAÇÃO)

Refª. A – 1 estágio com licenciatura em Engenharia do Ambiente

Refª. B – 1 estágio com licenciatura em Engenharia Alimentar

Refª. C – 1 estágio com licenciatura em Engenharia Civil

Refª. D – 1 estágio com licenciatura em Serviço Social

Refª. E – 1 estágio com licenciatura em Arqueologia

Refª. F – 1 estágio com licenciatura em Desporto

Refª. G – 1 estágio com licenciatura em Psicologia Forense

PLANO DE ESTÁGIO

Refª. A – Acompanhamento do controle de Qualidade da Água 2015 e Elaboração do Plano de Controle de Qualidade da Água 2016; Acompanhamento/Monitorização dos indicadores de 2.ª geração do ano de 2015; Acompanhamento/Cumprimento do estipulado nos títulos de utilização dos recursos híbridos de todas as ETAR'S; Licenciamento das captações de abastecimento de água; Atualizar e validar cadastro de infraestruturas na área ambiental.

Refª. B – Interpretação e controlo dos fenómenos associados às modificações bioquímicas, físico-químicas e microbiológicas que afetam os alimentos, desde as matérias-primas passando pelos

produtos finais, embalagem, armazenamento, indo até ao consumidor; Deve desenvolver novos produtos e novas tecnologias, otimizando os recursos disponíveis e, para tal, reduzir desperdícios, reutilizar subprodutos e aproveitar os recursos naturais; Trabalhar segundo normas técnicas de Segurança, qualidade, produtividade, higiene e preservação ambiental; Desenvolvimento e projeto de processos de conservação, produção ou embalagem de alimentos, a nível industrial, tendo em atenção a segurança e a qualidade, bem como os efeitos na saúde; Controlo da qualidade microbiológica, nutricional e sensorial de produtos alimentares; Inovação na elaboração de novos produtos ou processos alimentares; Marketing de produtos alimentares e estudos do consumidor; Gestão; Consultoria a empresas alimentares, nomeadamente ações de diagnóstico e elaboração de pareceres técnicos.

Refª. C – Análise e informação dos diversos processos de licenciamentos de operações urbanísticas e operações de loteamento, bem como fiscalizar as obras de urbanização e realizar as vistorias previstas na lei; Elaborar e desenvolver os projetos de especialidades que forem necessários face aos projetos de arquitetura desenvolvidos na área; Analisar e propor nova sinalização de trânsito ou alterações de trânsito, tendo como objetivo melhorar a circulação e a segurança rodoviária.

Refª. D – Organização de processos, no âmbito de vários pedidos de apoio social, atendimentos técnicos, apoio e acompanhamento social; Conhecer e analisar a instituição do Município de São João da Pesqueira – Gabinete de Ação Social, Educação e Cultura; Conhecer o espaço de intervenção do Assistente Social.

Refª. E - Apoiar nos trabalhos arqueológicos de campo (prospeções, escavações e ou acompanhamentos de obra) e na reorganização da Carta Arqueológica do Concelho de São João da Pesqueira (incluindo o estudo e análise das ocupações paleolíticas).

Refª. F - Participação na promoção de atividades desportivas em equipamentos municipais; Colaboração na gestão de equipamentos desportivos; Articulação e acompanhamento da atividade desenvolvida pelas associações desportivas do Município; Desenvolvimento de atividades desportivas para os diferentes níveis etários da população municipal; Acompanhamento e lecionação das aulas de Musculação e Cardiofitness nos Ginásios Municipais; Acompanhamento e lecionação das aulas de atividade física para idosos; Acompanhamento e lecionação das aulas de Natação, Adaptação ao Meio-aquático e Hidroginástica, na Escola de Natação das Piscinas Municipais.

Refª. G - Descobrir a história pessoal do indivíduo criminoso e todo o conjunto de processos psicológicos que o conduziram à criminalidade. Dominar os conhecimentos referentes às leis civis (que dizem respeito aos direitos e deveres de um cidadão para com os outros) e às leis criminais (que dizem respeito às ofensas que um indivíduo possa cometer para com os outros ou para com o Estado); Realizar estudos psicológicos de delinquentes e de criminosos em geral, do comportamento criminoso; Compreender quais os mecanismos psicológicos e sociais que estiveram na origem destes factos; Elaborar os relatórios psicológicos periciais/forenses, que configuram um meio de prova cada vez mais utilizado como elemento adicional dos relatórios médico-legais ou como recurso único, no momento de apresentar elementos probatórios de um

determinado acontecimento.

PRAZO E FORMA DE APRESENTAÇÃO DA CANDIDATURA

As candidaturas decorrem até 10 dias úteis, a contar do dia seguinte à publicação do presente aviso no sítio da internet da DGAL: www.portalautarquico.pt.

Os candidatos têm obrigatoriamente que formalizar a sua candidatura mediante o preenchimento do “**Formulário de candidatura**” e da cópia dos documentos solicitados no mesmo, disponível no Balcão Único de Atendimento, que funciona no rés-do-chão do edifício sede do Município, nos dias úteis, das 09h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h30, e na página eletrónica do Município no endereço www.sipesqueira.pt e ainda na página eletrónica da DGAL no endereço www.portalautarquico.pt, podendo ser entregues pessoalmente, ou remetidos por correio registado, com aviso de receção, expedido até ao termo do prazo fixado, para a morada da entidade promotora.

Não são aceites candidaturas enviadas por correio eletrónico.

PROCEDIMENTO DE SELEÇÃO, PARÂMETROS E FÓRMULA DE AVALIAÇÃO

Os candidatos serão selecionados mediante a aplicação dos seguintes métodos, ambos com caráter eliminatório:

- Avaliação curricular (AC), e;
- Entrevista individual (EI).

1 - A avaliação curricular é avaliada, numa escala de 0 a 20 valores, segundo os parâmetros seguintes:

- a) Habilitação académica;
- b) Classificação final obtida;
- c) Formação profissional;
- d) Experiência profissional.

1.1 – A habilitação académica (HA), é avaliada do seguinte modo:

- Habilitação académica de grau exigido à candidatura: 18 valores;
- Habilitação académica de grau superior ao exigido à candidatura: 20 valores.

1.2 - A classificação final obtida (CFO), é avaliada do seguinte modo:

- Licenciatura entre 10 e 12 valores: 12 valores;
- Licenciatura entre 13 e 15 valores: 15 valores;
- Licenciatura entre 16 e 18 valores: 18 valores;
- Licenciatura entre 19 e 20 valores: 20 valores.

1.3 – A formação profissional (FP), é avaliada do seguinte modo:

Considerando as áreas de formação e aperfeiçoamento profissional relacionadas com as exigências e as competências necessárias ao exercício da função, cujos certificados sejam emitidos por entidades acreditadas.

- Sem ações de formação: 10 valores;
- Ação de formação com duração < a 35 horas: +1 valor por cada ação a acrescer à base de 10 valores;
- Ação de formação com duração > a 35 horas: +2 valores por cada ação a acrescer à base de 10 valores.

1.4 – A experiência profissional (EP), é avaliada do seguinte modo:

Considerando a experiência obtida na execução de funções na área de atividade do estágio.

- Inferior a um ano de experiência: 10 valores;
- Igual a um ano e inferior a dois anos de experiência: 15 valores;
- Dois anos de experiência ou mais: 20 valores.

Fórmula da avaliação curricular (AC) = (HA + CFO + FP + EP)/4

2 - A entrevista individual visa avaliar de forma objetiva e sistemática, a experiência profissional e aspetos comportamentais evidenciados durante a interação estabelecida entre o entrevistador e o entrevistado, de acordo com os fatores infra:

1. Motivação profissional;
2. Relacionamento interpessoal;
3. Capacidade de comunicação;
4. Experiência profissional.

Os fatores de apreciação são avaliados segundo os níveis classificativos de Elevado, Bom, Suficiente, Reduzido e Insuficiente, aos quais correspondem respetivamente as classificações de 20, 16, 12, 8 e 4 valores.

A classificação, numa escala de 0 a 20 valores, a atribuir a cada parâmetro de avaliação, resulta de votação nominal e por maioria, sendo o resultado final obtido através da média aritmética simples das classificações dos parâmetros a avaliar.

3 - Em caso de empate na classificação final, os candidatos serão ordenados em função da valoração no primeiro método utilizado e, subsistindo o empate pela valoração obtida no último método.

Mantendo-se o empate, a ordenação dos candidatos será efetuada pela seguinte ordem de critérios:

- a) Maior experiência profissional na área para que o estágio se destina;
- b) Maior experiência profissional na Administração Pública;
- c) Maior nível de habilitações literárias;
- d) Frequência de cursos ou ações de formação profissional relacionadas com a área do estágio;
- e) Ordenação alfabética

Fórmula de avaliação final dos candidatos: $(AC \times 70\%) + (EI \times 30\%)$

Preferência: Têm preferência os candidatos residentes na área do Município.

DESTINATÁRIOS

O PEPAL destina -se a jovens que preencham, cumulativamente, os seguintes requisitos:

- a) Estejam à procura do primeiro emprego ou sejam desempregados à procura de novo emprego;
- b) Tenham até 29 anos de idade, inclusive, aferidos à data de início do estágio;
- c) Possuam uma qualificação correspondente, pelo menos, ao nível 6 (licenciatura) da estrutura do Quadro Nacional de Qualificações, constante do anexo II à Portaria n.º 782/2009, de 23 de julho.

Considera -se que preenche os requisitos previstos na alínea a) quem se encontre numa das seguintes situações:

1. Nunca tenha tido registo de remunerações em regimes de proteção social de inscrição obrigatória e não se encontre inscrito em qualquer sistema de ensino ou formação profissional a tempo inteiro;
2. Esteja inscrito nos serviços de emprego do Instituto do Emprego e da Formação Profissional, I. P. (IEFP, I. P.), na qualidade de desempregado.

BOLSAS DE ESTÁGIOS E OUTROS APOIOS

Aos estagiários é concedida, por cada um dos meses de duração do estágio, uma bolsa de estágio de montante igual a 691,71€ (1,65 vezes o valor correspondente ao indexante dos apoios sociais (IAS)).

Aos estagiários são ainda concedidos os seguintes apoios:

- a) Subsídio de refeição de valor correspondente ao praticado para a generalidade dos trabalhadores que exercem funções públicas, com o montante de 4,27€;
- b) Seguro que cubra os riscos de eventualidades que possam ocorrer durante e por causa das atividades correspondentes ao estágio profissional, bem como nas deslocações entre a residência e o local de estágio.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- » [Decreto-Lei n.º 166/2014, de 6 de novembro](#) – Estabelece o regime jurídico do PEPAL
- » [Portaria n.º 254/2014, de 9 de dezembro](#) – Regulamenta o PEPAL
- » [Portaria n.º 256/2014, de 10 de dezembro](#) – Fixa o montante mensal da bolsa de estágio no âmbito do PEPAL
- » [Portaria n.º 265/2014, de 17 de dezembro](#) – Fixa o número máximo de estagiários na 5ª edição do PEPAL

Outras informações relevantes

Duração dos estágios: 12 meses, não prorrogáveis.

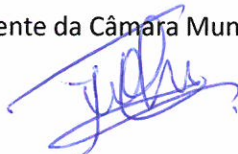
Quota de estágios reservados a candidatos portadores de deficiência ou incapacidade igual ou superior a 60%: Nos termos do preceituado no artigo 9.º da Portaria n.º 254/2014, de 9 de dezembro, em conjugação com o Despacho n.º 1402/2015, de 11 de fevereiro, é determinada a quota de **1 (um)** estágio destinado a candidatos portadores de deficiência.

Informações complementares: As informações referentes à lista de candidatos admitidos e excluídos, datas da realização dos métodos de seleção, lista de classificação final e data de início do estágio, podem ser verificados no sítio do Município de São João da Pesqueira – www.sjpesqueira.pt

Validade: Os procedimentos são válidos para o preenchimento dos estágios e cessam com a respetiva aceitação por parte dos estagiários selecionados.

Município de São João da Pesqueira, 12 de março de 2015

O Presidente da Câmara Municipal



José António Fontão Tulha