
**D.R. DO TRABALHO, QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E DEFESA DO
CONSUMIDOR**

Convenção Coletiva de Trabalho n.º 17/2012 de 7 de Setembro de 2012

CCT entre a Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e o Sindicato dos Profissionais das Indústrias de Alimentação e Bebidas de Angra do Heroísmo – Setor de Indústria e Comércio de Carnes – Texto consolidado.

O CCT celebrado entre a Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e o Sindicato dos Profissionais das Indústrias de Alimentação e Bebidas de Angra do Heroísmo - Sector de Indústria e Comércio de Carnes, publicado no *Jornal Oficial*, II Série, n.º 222, de 18 de novembro de 2009, com a alteração publicada no *Jornal Oficial*, II Série, n.º 159, de 19 de agosto de 2010, passando a ter a seguinte redação:

CAPITULO I

Área, âmbito, vigência do contrato

Cláusula 1.ª

Área e âmbito

O presente contrato coletivo de trabalho obriga, por um lado, as pessoas singulares ou coletivas que exerçam a indústria e comércio de carnes, representadas pela Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e, por outro lado, os trabalhadores ao seu serviço, das categorias abrangidas pelo presente CCT, representados pelo Sindicato dos Profissionais das Indústrias de Alimentação e Bebidas de Angra do Heroísmo.

Cláusula 2.ª

Vigência

1 - O presente contrato produzirá efeitos a partir da sua publicação no *Jornal Oficial* e vigorará pelo período de 12 meses, considerando-se renovado automaticamente por igual período de tempo, enquanto não for substituído por outro, nos termos da legislação em vigor.

CAPITULO II

Admissão e carreira profissional

Cláusula 3.ª

Condições de admissão

As condições de admissão são as estabelecidas na lei.

Cláusula 4.ª

Categorias profissionais

1 - Os trabalhadores abrangidos por este contrato serão classificados de harmonia com as suas funções, em conformidade com as categorias constantes do Anexo I.

2 - A categoria profissional de cada trabalhador será a que corresponder às funções desempenhadas.

3 - Sempre que perante as funções de um profissional existam dúvidas acerca da categoria a atribuir-lhe, optar-se-á por aquela a que corresponda retribuição mais elevada.

Cláusula 5.^a

Aprendizagem

- 1 - O período de aprendizagem é de dois anos.
- 2 - Aos aprendizes é-lhes aplicável o disposto na Lei n.º 45/98, de 6 de agosto.
- 3 - Nos estabelecimentos em que haja até dois profissionais, só poderá haver um praticante; naqueles em que o número for superior poderá haver um praticante por cada três profissionais.
- 4 - A percentagem acima referida não é aplicada aos trabalhadores contratados a termo.

Cláusula 6.^a

Acesso

- 1 - Findo o período de aprendizagem, os trabalhadores transitarão, obrigatoriamente, para a categoria profissional de ajudante.
- 2 - A admissão de ajudantes é condicionada à existência, no estabelecimento para que sejam contratados, de, pelo menos, um profissional da categoria respetiva.
- 3 - Os ajudantes transitarão para a categoria profissional imediatamente superior, logo que completarem dois anos na respetiva categoria, ao serviço da mesma entidade patronal.
- 4 - Os segundos-oficiais serão promovidos a primeiros-oficiais, logo que completarem quatro anos na respetiva categoria.
- 5 - Excetuam-se do disposto nos números anteriores, os trabalhadores que na admissão, comprovem a posse de qualificações adequadas para integrarem uma das categorias profissionais prevista no Anexo I ao presente CCT.

CAPITULO III

Prestação de trabalho

Cláusula 7.^a

Período normal de trabalho

- 1 - O período normal de trabalho é de quarenta horas semanais.
- 2 - A prestação de trabalho suplementar pelos trabalhadores pode ser exigida, nos termos da lei, designadamente quando a empresa tenha de fazer face a acréscimos eventuais e transitórios de trabalho e não se justifique a admissão de trabalhador.

Cláusula 8.^a

Regime especial de adaptabilidade

1 - Sem prejuízo do disposto na cláusula anterior o período normal de trabalho poderá ser definido em termos médios, por acordo entre entidade patronal e trabalhador sendo nesses casos aumentado o limite de trabalho diário até ao máximo de duas horas e o limite semanal até as cinquenta horas, só não contando para este limite o trabalho suplementar prestado por motivo de força maior, tendo por referência um período de doze meses.

2 - Nas semanas em que a duração do trabalho seja inferior a quarenta horas, a redução diária não pode ser superior a duas horas, mas a entidade patronal e o trabalhador podem acordar também na redução da semana de trabalho em dias ou meios-dias, sem prejuízo do direito ao subsídio de refeição.

3 - A entidade patronal e os trabalhadores podem optar por instituir um banco de horas, em que a organização do tempo de trabalho obedeça ao disposto nas alíneas seguintes:

a) O período normal de trabalho pode ser aumentado até quatro horas diárias e pode atingir sessenta semanais, tendo o acréscimo por limite duzentas horas por ano;

b) A compensação do trabalho prestado em acréscimo pode ser feita mediante redução equivalente do tempo de trabalho ou em pagamento em dinheiro;

c) A entidade patronal deve comunicar ao trabalhador a necessidade da prestação de trabalho nestes moldes com 2 dias úteis de antecedência;

d) A redução do tempo de trabalho deve ter lugar nos 12 meses seguintes para compensar o trabalho prestado em acréscimo, e a entidade patronal deve informar o trabalhador da utilização dessa redução no prazo de cinco dias úteis.

4 - O limite de duzentas horas por anos referido na alínea a) do preceito anterior pode ser afastado caso a entidade empregadora necessite de utilizar o banco de horas de forma a evitar a redução do número de trabalhadores, durante um período até 12 meses.

CAPÍTULO IV

Retribuição

Cláusula 9.^a

Remunerações mínimas

As remunerações mínimas mensais dos trabalhadores abrangidos pelo presente contrato são as constantes do Anexo II.

Cláusula 10.^a

Diuturnidades

Os trabalhadores têm direito a uma diuturnidade no valor de € 4,60 por cada cinco anos de permanência na respetiva categoria profissional, ao serviço da mesma entidade patronal, até ao limite de cinco diuturnidades.

Cláusula 11.^a

Abono para falhas

Os trabalhadores que exerçam funções de pagamento e/ou recebimento, têm direito a um abono para falhas no valor de € 12,20 enquanto no exercício efetivo daquelas funções.

Cláusula 12.^a

Deslocações

Sempre que o trabalhador tenha de se deslocar em automóvel próprio ao serviço da entidade patronal, esta pagar-lhe-á um subsídio de transporte correspondente a € 0,60, por cada quilómetro percorrido.

CAPITULO V

Higiene e segurança

Cláusula 13.^a

Princípios gerais

As entidades patronais instalarão o seu pessoal em boas condições de higiene e deverão prover os locais de trabalho com os indispensáveis requisitos de segurança, conforme a legislação em vigor.

Cláusula 14.^a

Trabalho em câmaras frigoríficas

1 - A permanência consecutiva em câmaras frigoríficas de temperatura negativa (abaixo dos 0.º) não pode ultrapassar uma hora seguida, após a qual o trabalhador terá direito a um intervalo de quinze minutos.

2 - A permanência consecutiva em câmaras frigoríficas de temperatura positiva (acima dos 0.º) não pode ultrapassar duas horas seguidas, após as quais o trabalhador terá direito a um intervalo de quinze minutos.

Cláusula 15.^a

Indumentária

1 - A entidade patronal obriga-se a fornecer gratuitamente a cada trabalhador roupa e calçado, tal como lenços, tocas, bivaques, batas, aventais, fatos e botas apropriadas para o exercício de cada profissão.

2 - Aos trabalhadores que exerçam a sua atividade em câmaras frigoríficas, será fornecido equipamento adequado, conforme as câmaras frigoríficas sejam de temperatura negativa ou positiva.

CAPITULO VI

Comissão paritária

Cláusula 16.^a

Composição e competências

1 - Será constituída urna comissão paritária, que terá por função, além do que lhe for expressamente cometido, a interpretação das cláusulas e integração de lacunas verificadas no presente contrato.

2 - A comissão paritária é composta por dois elementos nomeados pela Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e dois elementos nomeados pelo Sindicato dos Profissionais das Indústrias de Alimentação e Bebidas de Angra do Heroísmo.

3 - Os vogais serão nomeados pelas partes, no prazo de trinta dias, contados da entrada em vigor do presente contrato.

Cláusula 17.^a

Deliberações

1 - A comissão paritária só poderá deliberar desde que estejam presentes, pelo menos, um representante de cada uma das partes.

2 - As deliberações tomadas por unanimidade pela comissão paritária consideram-se, para todos os efeitos, parte integrante do presente CCT e são aplicáveis a partir da sua publicação no *Jornal Oficial*.

CAPITULO VII

Disposições finais e transitórias

Cláusula 18.^a

Reclassificação

As entidades patronais que, à data da entrada em vigor deste contrato, tenham ao seu serviço trabalhadores com designações de categorias profissionais diferentes das mencionadas no Anexo I, deverão reclassificá-los no prazo de trinta dias, numa das categorias constantes deste contrato.

Cláusula 19.^a

Proibição de diminuição de regalias

Por efeito da aplicação do presente CCT não poderão resultar quaisquer prejuízos para os trabalhadores, designadamente, baixa ou mudança de categoria, bem como diminuição de retribuição ou de regalias de carácter regular e permanente anteriormente estabelecidas pela entidade patronal.

Cláusula 20.^a

Aplicação de normas mais favoráveis

O presente contrato não prejudica a aplicação de quaisquer normas legais ou convencionais, que estabeleçam tratamento mais favorável para o trabalhador.

Cláusula 21.^a

Justa causa de despedimento

1 - Para além dos comportamentos do trabalhador previstos no n.º 2 do artigo 351.º do Código do Trabalho, constitui justa causa de despedimento a violação dos deveres de:

a) Não concorrência, nos termos do número seguinte;

b) Confidencialidade, prevista na cláusula 22.ª, no caso de a violação se verificar durante a vigência do contrato.

2- Durante a execução do seu trabalho, o trabalhador obriga-se a não desenvolver, direta ou indiretamente, por conta própria ou alheia, qualquer atividade desenvolvida pela entidade empregadora.

Cláusula 22.ª

Dever de confidencialidade

O trabalhador compromete-se a, durante a vigência e após a cessação do contrato de trabalho, manter total confidencialidade e a não tirar partido, direta ou indiretamente, dos conhecimentos e informações a que tenha acesso no exercício das suas funções, relativos à entidade empregadora ou aos clientes desta.

ANEXO I

Categorias profissionais e definição das funções

Encarregado - Superintende, sob a autoridade e direção da entidade patronal, em todas as atividades de uma empresa de abate de animais e/ou transformação e comercialização de carnes.

Encarregado-Magarefes, Cortadores de Carnes, Salsicheiros e Trabalhadores Similares - Controla a produção numa secção de uma empresa de abate de animais e/ou preparação de géneros alimentícios à base de carnes e coordena as tarefas dos trabalhadores que exercem diversas funções dentro dessa secção: dá execução aos programas de produção de acordo com as instruções recebidas e a mão de obra disponível; avalia as necessidades de material e preenche as requisições necessárias; supervisiona e distribui os trabalhos nas diversas fases de fabrico e controla o grau de perfeição dos mesmos; comunica e/ou soluciona anomalias detetadas e providencia pela sua correção, quando for caso disso. Pode desempenhar as funções de uma das profissões das quais é encarregado.

Técnico - É o trabalhador proveniente do grau máximo da sua especialidade que, possuindo conhecimentos teóricos e práticos, desenvolve programas e técnicas e orienta a sua aplicação na área da transformação de carnes: coordena e executa processos de produção, bem como as várias operações de preparação ou de investigação e análise necessárias à sua transformação; efetua o controlo da qualidade dos produtos, quer na fase de produção, quer na de conservação e comercialização.

Magarefe - Mata os animais, sangra-os, abre-os, corta-os em pedaços e prepara a carne, empregando utensílios e máquinas apropriadas: introduz os animais no local de abate; atordoar-os e mata-os; sangra-os; procede à esfolagem ou depilação; abre os tendões dos pés, por onde suspende os animais nos carretos por meio de guinchos; procede, se necessário, a acabamentos, raspando determinadas zonas do corpo do animal, tais como orelhas e focinho; abre-o e tira-lhes as vísceras a fim de serem posteriormente aproveitadas; corta-o em pedaços e procede à lavagem e separação da carne por lotes, conforme a sua qualidade; introduz as

carnes nos frigoríficos antes ou depois de cortadas, ou providencia nesse sentido; assinala as carcaças com marcas referentes ao recebimento, proveniência e destino; colabora na inspeção sanitária do matadouro, removendo vísceras parasitadas ou outros artigos deteriorados.

Cortador de carnes verdes (Talhante) - Desmancha e corta carnes verdes e miudezas utilizando instrumentos apropriados, com vista à sua comercialização: desmancha a carne de diversos animais, nomeadamente vaca, porco e ovelha previamente pendurada; corta a carne em pedaços de acordo com as encomendas e atendendo ao seu total aproveitamento; tira ossos, miudezas e gorduras; pesa, embala e identifica a carne; pica-a utilizando máquina adequada. Colabora no transporte das peças de carne. Deve manter os utensílios e o local de trabalho nas condições de higiene requeridas. Por vezes recebe os valores correspondentes às vendas efetuadas.

Tripeiro - Prepara as tripas, removendo-lhes o sebo por raspagem e lavagem, calibrando-as, medindo-as, salgando-as e secando-as ou tratando-as por outro processo: tira a sebo às tripas por raspagem manual ou mecânica para a que as mantém amolecidas; lava-as, volta-as e introduz-lhes os comprimidos ou água por meio de máquinas apropriadas a fim de verificar se estão em boas condições; corta-as em função da variação do seu diâmetro ou nos locais que apresentem defeitos e calibra-as com instrumentos apropriados; mede-as com régua ou utensílios similares; salga-as ou seca-as à temperatura ambiente; dispõe as tripas em meadas e identifica-as; acondiciona-as em recipientes apropriados.

Salsicheiro - Prepara as carnes e doseia os condimentos a fim de fabricar vários produtos de salsicharia, tradicional ou fina, nomeadamente fiambre, paio, chouriço e presunto: corta a carne e molda-a a fim de lhe dar a forma pretendida; pica, pesa e mistura vários tipos de carne com os condimentos necessários; retira as pernas e pás já moldados os respetivos ossos; injeta salmoura nas peças utilizando um instrumento adequado; alimenta uma máquina automática de bater carne para o fabrico de fiambre e coloca-a em formas prensadas; procede ao fabrico de banha; prepara as tripas e fixa-as na boca da seringa enchedora e enche-as por completo; aperta e ata os chouriços e transporta-os para a estufa a fim de serem fumados. Procede à limpeza dos instrumentos que utiliza e do local de trabalho.

Estufeiro - Vigia e assegura o funcionamento de uma instalação de cozedura e/ou fumagem de produtos alimentares: introduz os produtos alimentares na câmara de cozedura e/ou fumagem por meio de um transportador ou por outro processo; abre as válvulas de vapor que permitem a cozedura; vigia a temperatura através da leitura dos gráficos do quadro de comando e regula as válvulas de vapor a fim de manter os respetivos valores dentro dos limites estabelecidos; vigia o funcionamento do queimador de lenha e alimenta-o com aparas de madeira, sempre que necessário. Por vezes, pesa os produtos no início e no final do processo de cozedura e/ou fumagem a fim de determinar as respetivas quebras e faz o autocontrolo de HCCP.

Trabalhador Indiferenciado - Executa tarefas não especificadas para as quais não necessita de especialização profissional.

Ajudante - Auxilia o profissional de uma das categorias previstas no presente contrato na execução dos trabalhos.

Aprendiz - Acompanhado por um profissional, ou pela entidade patronal, faz a aprendizagem para uma das profissões abrangidas pelo presente contrato

ANEXO II

Tabela de remunerações mínimas

GRUPOS	CATEGORIAS PROFISSIONAIS	REMUNERAÇÕES
I	Técnico	€ 827,70
II	Encarregado	€ 808,20
III	Encarregado-Magarefes, Cortadores de Carnes Salsicheiros e Trabalhadores Similares	€ 515,00
IV	Magarefe Cortador de Carnes Verdes (Talhante de 1.ª) Salsicheiro de 1.ª Tripeiro Estufeiro	€ 515,00
V	Cortador de Carnes Verdes (Talhante de 2.ª) Salsicheiro de 2.ª	€ 510,00
VI	Ajudante do 2.º Ano Trabalhador Indiferenciado	€ 510,00
VII	Ajudante do 1.º Ano Aprendiz	€ 510,00
VIII	Aprendiz (1 Ano/6meses)	€ 407,50

O presente contrato coletivo de trabalho abrange 14 empregadores e 26 trabalhadores.

Angra do Heroísmo, 8 de junho de 2012.

Pela Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo, *Luís Manuel Aguiar Correia Tomás*. Pelo Sindicato dos Profissionais das Indústrias de Alimentação e Bebidas de Angra do Heroísmo, *Francisco Paulo Silva Borges e Paulo Fernando Toste Furtado*.

Entrado em 24 de agosto de 2012.

Depositado na Direção Regional do Trabalho, Qualificação Profissional e Defesa do Consumidor - Direção de Serviços do Trabalho, em 28 de agosto de 2012, com o n.º 14, nos termos do artigo 494.º do Código do Trabalho.