

---

**DIREÇÃO REGIONAL DO EMPREGO E QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL**  
Convenção Coletiva de Trabalho n.º 10/2016 de 11 de Maio de 2016

---

**AE entre a FINANÇOR - Agro-Alimentar, SA, o SINTABA/Açores - Sindicato dos Trabalhadores Agro-Alimentares e Hotelaria da Região Autónoma dos Açores, o Sindicato dos Profissionais das Indústrias Transformadoras das Ilhas de São Miguel e Santa Maria e o SIESI - Sindicato das Indústrias Eléctricas do Sul e Ilhas.**

**CAPÍTULO I**

**Âmbito, vigência, denúncia e revisão**

Cláusula 1.<sup>a</sup>

**Âmbito**

Este Acordo de Empresa (AEV) obriga, por um lado, a FINANÇOR - Agro-Alimentar, SA e, por outro lado, todos os trabalhadores ao seu serviço, associados e representados pelos Sindicatos Outorgantes.

Cláusula 2.<sup>a</sup>

**Vigência, denúncia e revisão**

Esta convenção entra em vigor a partir da data da sua publicação no *Jornal Oficial* da Região Autónoma dos Açores e será válida por um período de 12 meses, considerando-se sucessivamente renovado por igual período de tempo desde que não seja denunciado por qualquer das partes com a antecedência mínima de 60 dias em relação ao tempo do respetivo período de vigência.

**CAPÍTULO II**

**Admissão - Carreira profissional**

Cláusula 3.<sup>a</sup>

**Princípios gerais das condições de admissão**

1 - Para o preenchimento de vagas ou de novos postos de trabalho, a Administração da Empresa só recorrerá à admissão de elementos estranhos à Empresa quando reconhecer que entre os trabalhadores ao serviço desta não exista quem possua as qualificações requeridas para o preenchimento do lugar.

2 - A Empresa dará sempre conhecimento aos trabalhadores ou ao Sindicato das vagas ou de novos postos de trabalho existentes.

3 - A admissão deve obrigatoriamente constar de documento escrito, assinado por ambas as partes, em triplicado, sendo um exemplar para a Empresa, outro para o trabalhador e outro a enviar pela Empresa ao Sindicato, do qual conste: nome completo, filiação, data de nascimento, morada, definição de funções, categoria profissional, classe, retribuições, horário de trabalho, local de trabalho, condições particulares de trabalho e resultado do exame médico.

4 - Na altura da admissão, devem ser fornecidos aos trabalhadores os seguintes documentos:

4.1 Regulamento Geral Interno, ou equivalente, em vigor na Empresa;

4.2 Outros regulamentos específicos da Empresa, tais como os documentos associados ao Sistema de Gestão da Qualidade e Ambiente.

Cláusula 4.<sup>a</sup>

#### **Readmissão**

- 1 - A empresa poderá readmitir qualquer trabalhador que tenha pertencido aos seus quadros.
- 2 - A readmissão para a mesma categoria ou classe profissional não está sujeita ao período experimental.

Cláusula 5.<sup>a</sup>

#### **Período experimental**

1 - Salvo os casos expressamente previstos neste AEV, a admissão de trabalhadores será sempre feita a título experimental durante 90 dias, para a generalidade dos trabalhadores, salvo nos Contratos a Termo, em que este período é fixado na Lei, durante os quais qualquer das partes pode fazer cessar unilateralmente o contrato, sem aviso prévio, nem necessidade de invocação de motivo ou alegação de justa causa, não havendo direito a qualquer indemnização.

2 - O prazo definido no número anterior não se aplica aos cargos ou postos de trabalho em que, pela sua alta complexidade técnica ou elevado grau de responsabilidade, só seja possível determinar a aptidão do trabalhador após um período experimental maior, que não poderá, no entanto exceder 6 meses.

3 - A antiguidade do trabalhador conta-se desde o início do período experimental, findo o qual a admissão se toma definitiva.

Cláusula 6.<sup>a</sup>

#### **Admissão para substituição temporária**

1 - A admissão de qualquer trabalhador para efeitos de substituição temporária entende-se sempre feita a título provisório, mas somente durante o período de ausência do trabalhador substituído e desde que esta circunstância conste, por forma inequívoca, em documento escrito.

2 - O trabalhador substituto não poderá ter categoria profissional ou auferir retribuição inferior à da categoria do substituído, exceto nos casos em que se trate de trabalhador em fase de aprendizagem ou em período experimental, quer durante o impedimento deste, quer após o seu regresso no caso de se verificar a admissão definitiva de acordo com os termos da presente cláusula.

Cláusula 7.<sup>a</sup>

#### **Definição funcional das categorias profissionais**

As profissões e categorias dos trabalhadores abrangidos por esta Convenção são as que se enumeram e definem no Anexo II.

Cláusula 8.<sup>a</sup>

#### **Atribuição de classificações profissionais**

1 - A atribuição de categorias aos trabalhadores será feita de acordo com as funções por eles desempenhadas.

2 - A atribuição referida no número anterior será efetuada pela Administração da Empresa, que a comunicará por escrito ao trabalhador interessado e ao Sindicato, no prazo de 30 dias.

Cláusula 9.<sup>a</sup>

#### **Dotações mínimas**

1 - As dotações mínimas de cada categoria profissional serão as constantes do anexo III.

2 - Qualquer alteração do que se fixa como mínimo só poderá efetivar-se de comum acordo entre a Administração da Empresa e o Sindicato.

Cláusula 10.<sup>a</sup>

#### **Exercício de funções inerentes a diversas categorias**

Quando algum trabalhador exercer funções inerentes a diversas categorias profissionais, terá direito à remuneração mais elevada das estabelecidas para essas categorias profissionais.

Cláusula 11.<sup>a</sup>

#### **Proibição de acumulação de cargos**

1 - Aos trabalhadores da Empresa não é permitida a acumulação de cargos, quer a título particular gratuito, quer oneroso, salvo o disposto nos números seguintes desta cláusula.

2 - O trabalhador chamado temporariamente ao exercício de funções no Estado, institutos públicos, corpos administrativos ou demais sistemas autárquicos, bem como organismos sindicais, fica interrompido nas suas funções junto da Empresa, não sendo prejudicado nos seus direitos e regalias profissionais adquiridas.

3 - Quando, nos termos do número antecedente, o trabalhador possa continuar ao serviço da Empresa em regime de tempo parcial e a esta convenha, competirá retribuí-lo na proporção do horário praticado, logo que tal situação não acarrete prejuízo para os colegas.

4 - Não é permitido aos trabalhadores da empresa prestar colaboração técnica específica da Empresa a estranhos, sem autorização da Administração da Empresa.

Cláusula 12.<sup>a</sup>

#### **Antiguidade e certificados**

1 - O tempo de prática profissional dentro da Empresa conta sempre para efeitos de antiguidade e qualificação profissional, desde que seja certificado nos termos do n.º 2 desta cláusula.

2 - Em qualquer altura, mesmo quando tenha cessado o contrato individual de trabalho, seja qual for o motivo desta cessação, a Empresa passará, quando lhe seja solicitado, um certificado de aproveitamento referente ao tempo de formação profissional que o trabalhador já possuía, com indicação da profissão em que se verificou, do local em que foi ministrada a formação profissional, bem como das entidades por ela responsáveis.

### **CAPÍTULO III**

#### **Direitos e deveres das partes**

Cláusula 13.<sup>a</sup>

#### **Deveres da empresa**

São deveres da Empresa para além do previsto na Lei:

1 - Permitir a divulgação e afixação, em local apropriado e pré-determinado pela empresa, de todos os documentos enviados pelos Sindicatos Outorgantes.

2 - Proceder à cobrança da quotização sindical (1% do vencimento líquido mensal, incluindo diuturnidades, subsídio de Férias e de Natal) e enviá-la aos Sindicatos Outorgantes até ao dia 15 de cada mês, acompanhada do respetivo mapa de quotizações devidamente preenchido.

Cláusula 14.<sup>a</sup>

### **Deveres dos trabalhadores**

São deveres dos trabalhadores, para além dos previstos na Lei:

1 - Comparecer ao serviço com assiduidade e cumprir escrupulosamente o horário de trabalho.

2 - Abster-se de negociar por conta própria ou alheia em concorrência com a empresa.

3 - Não proceder à divulgação ilegítima de métodos lícitos de produção da Empresa.

4 - Cumprir o disposto neste AEV.

## **CAPÍTULO IV**

### **Prestação de trabalho**

Cláusula 15.<sup>a</sup>

#### **Horário de trabalho - definição**

Entende-se por horário de trabalho a determinação das horas do início e do termo do período normal de trabalho, bem como os intervalos de descanso diários.

Cláusula 16.<sup>a</sup>

#### **Período normal de trabalho**

1 - O período normal de trabalho é definido, em termos médios, com um período de referência de 6 meses, não podendo, no entanto, ultrapassar as 60 horas semanais, nem as 12 horas diárias.

2 - Porém, durante o aludido período de referência, o período normal de trabalho não pode, em média, exceder as 40 horas semanais, divididas em 5 dias e meio.

3 - Para os efeitos do disposto no n.º 1, a Administração da empresa remeterá a todos os seus trabalhadores uma proposta de aceitação do período normal de trabalho aí referido, presumindo-se a sua aceitação pelos trabalhadores que, no prazo de 21 dias contados do seu recebimento, não comuniquem, por escrito, e com justificação atendível, os motivos da sua não aceitação.

4 - Os trabalhadores que por motivo atendível fiquem excluídos do regime previsto no n.º 1, ficarão sujeitos ao período normal de trabalho de 40 horas semanais, dividido em 5 dias, sendo de 8 horas de segunda a sexta-feira, sem prejuízo de horários de menor ou maior duração que vigorem na Empresa e do trabalho prestado em regime de turnos.

5 - O período de trabalho diário será interrompido por um intervalo de descanso de duração não inferior a 1 hora nem superior a 2, de modo a que os trabalhadores não prestem mais de 5

horas de trabalho consecutivo, excetuando-se casos de força maior, alheios à Empresa, em que o trabalho consecutivo pode ir até às 6 horas.

6 - Os intervalos para descanso poderão ser reduzidos ou dispensados com autorização expressa da entidade empregadora, quando tal se mostre favorável aos interesses dos trabalhadores ou se justifique pelas condições particulares de trabalho.

#### Cláusula 17.<sup>a</sup>

##### **Trabalho por turnos**

1 - Sempre que o período normal de laboração ultrapasse os limites máximos dos períodos normais de trabalho, deverão ser organizados horários de trabalho por turnos rotativos.

2 - O horário de trabalho para os trabalhadores em regime de turnos rotativos é definido em termos médios, com um período de referência de 6 meses, não podendo ser superior a 60 horas semanais, dividido por 6 dias.

3 - Os turnos deverão, na medida do possível, ser organizados de acordo com os interesses e as preferências manifestadas pelos trabalhadores.

4 - O período normal de trabalho diário dos trabalhadores de turno não pode exceder 12 horas.

5 - O pessoal só pode ser mudado de turno após o dia de descanso semanal.

6 - São permitidas trocas de turnos entre trabalhadores que desempenhem as mesmas funções, desde que previamente acordadas entre eles e aceites pela empresa até ao início da prestação do trabalho.

#### Cláusula 18.<sup>a</sup>

##### **Trabalho suplementar**

1 - Considera-se trabalho suplementar o prestado fora do período normal de trabalho.

2 - O trabalho suplementar só pode ser prestado:

2.1. Quando a empresa tenha de fazer face a acréscimos eventuais de trabalho que não justifiquem a admissão de trabalhadores com carácter permanente ou em regime de contrato a termo;

2.2. Quando se torne indispensável para prevenir ou reparar prejuízos graves;

2.3. Em caso de força maior;

2.4. Quando se torne indispensável para assegurar a viabilidade da empresa, considerando-se para este efeito as circunstâncias inerentes à sua situação económica ou especiais características da sua atividade.

3 - O trabalho suplementar fica sujeito, por trabalhador, aos seguintes limites:

3.1. Duzentas horas de trabalho por ano;

3.2. Quatro horas por dia normal de trabalho, desde que não ultrapasse as 12 horas por dia;

3.3. Um número de horas igual ao período normal de trabalho nos dias de descanso semanal obrigatório ou complementar e nos feriados.

4 - O trabalho suplementar previsto nos pontos 2.2, 2.3 e 2.4 não fica sujeito a quaisquer limites, desde que a Inspeção Regional do Trabalho reconheça, em despacho fundamentado, a requerimento da empresa, a existência dessas condições.

Cláusula 19.<sup>a</sup>

### **Trabalho noturno**

Considera-se trabalho noturno o prestado no período que decorre entre às 22 horas de um dia e às 7 horas do dia seguinte.

Cláusula 20.<sup>a</sup>

### **Substituição temporária**

1 - Sempre que um trabalhador substitua outro de categoria ou nível superior passará a receber, desde o início do exercício dessas funções, o correspondente à retribuição prevista neste AEV para a categoria e/ou classe do substituído.

2 - Se a substituição durar mais de 6 dias seguidos após o regresso do substituído, o substituto manterá o direito à retribuição nas condições do número anterior, assim como adquirirá o direito à classificação profissional do substituído.

3 - Após uma semana de substituição, o trabalhador substituto, desde que se mantenha em comprovada e efetiva prestação de serviço, não poderá ser substituído senão pelo trabalhador ausente, exceto em casos de manifesta inaptidão para os cargos que exijam preparação profissional.

## **CAPÍTULO V**

### **Retribuição do trabalho**

Cláusula 21.<sup>a</sup>

#### **Retribuição**

1 - Considera-se retribuição tudo aquilo a que o trabalhador tem direito, regular ou periodicamente, como contrapartida do seu trabalho, nos termos da Lei e do presente AEV.

2 - A todos os trabalhadores abrangidos por esta convenção são asseguradas as remunerações constantes do anexo IV.

3 - No ato do pagamento da retribuição, deverá ser entregue ao trabalhador um documento do qual conste o nome completo do mesmo e a respetiva categoria profissional, número de identificação da Segurança Social, o número da apólice de seguro de acidentes de trabalho, o período a que corresponde a retribuição, a discriminação das importâncias relativas ao trabalho suplementar e trabalho em dias de descanso semanal ou feriados, todos os descontos e deduções devidamente especificados, bem como o montante líquido a receber.

4 - O pagamento será sempre efetuado ao mês e pago até ao último dia do mês a que diz respeito, qualquer que seja o regime e a categoria do trabalhador.

5 - A retribuição deve ser satisfeita no lugar onde o trabalhador presta a sua atividade, salvo se outro for acordado.

6 - Sem prejuízo do anteriormente exposto, o pagamento da retribuição deve efetuar-se durante o período de trabalho, considerando-se, para todos os efeitos, como tempo de serviço aquele que o trabalhador gastar para receber a mesma.

7 - Será motivo de natural exceção para o indicado no número anterior, a forma de retribuição a praticar para com os trabalhadores que prestem serviço em regime de turnos, a qual deverá ser paga antes ou imediatamente a seguir aos mesmos, de forma a que não resulte em prejuízo para o trabalhador especialmente no que se refere em matéria de transportes ou que prolongue a mudança de turno.

#### Cláusula 22.<sup>a</sup>

##### **Pagamento e descanso compensatório de trabalho suplementar**

1 - O trabalho suplementar é pago pelo valor da retribuição horária com os seguintes acréscimos:

a) 25% pela primeira hora ou fração desta e 37,5% por hora ou fração subsequente, em dia útil;

b) 50% por cada hora ou fração, em dia de descanso semanal, obrigatório ou complementar, ou em feriado.

2 - É exigível o pagamento de trabalho suplementar cuja prestação tenha sido prévia e expressamente determinada ou realizada de modo a não ser previsível a oposição do empregador.

3 - O trabalhador tem direito à retribuição correspondente a feriado sem que o empregador o possa compensar com trabalho suplementar.

4 - O trabalhador que presta trabalho normal em dia feriado em empresa não obrigada a suspender o funcionamento nesse dia tem direito a descanso compensatório com duração de metade do número de horas prestadas ou a acréscimo de 50% da retribuição correspondente, cabendo a escolha ao empregador.

#### Cláusula 23.<sup>a</sup>

##### **Salário/hora normal**

1 - A fórmula a considerar para o salário/hora normal simples é a seguinte:

Remuneração mensal x 12

52 x  $n$  (período normal trabalho semanal)

2 - Esta fórmula só pode ser utilizada para o efeito de cálculo das remunerações especiais de trabalho suplementar e do trabalho noturno e ainda para efeitos de desconto de horas em casos de ausências inferiores ao período normal de trabalho diário a que o trabalhador está obrigado.

#### Cláusula 24.<sup>a</sup>

##### **Remuneração do trabalho noturno**

1 - O trabalho noturno deve ser remunerado com o acréscimo de 35% da remuneração normal.

2 - O trabalho suplementar noturno será remunerado pela acumulação da remuneração do trabalho noturno prevista no número anterior com as percentagens utilizadas para o pagamento das horas suplementares previstas na cláusula 22.<sup>a</sup>.

Cláusula 25.<sup>a</sup>

### **Diuturnidades**

1 - Todos os trabalhadores abrangidos pelo presente AEV terão direito a vencer diuturnidades, contadas a partir da data em que completarem 10 anos de serviço e até ao limite máximo de 12 diuturnidades (21 anos de serviço).

2 - De acordo com o indicado no número anterior, as diuturnidades vencer-se-ão anualmente, não assistindo, portanto, o direito a qualquer atribuição aos meses intermédios.

3 - O valor de cada diuturnidade é fixado para 2016 em € 3,50, liquidando-se a cada trabalhador, mensalmente, a importância a que tiver direito em conformidade com o critério estabelecido.

4 - Em benefício dos trabalhadores e para efeitos de contagem de tempo de serviço para obtenção do direito à primeira diuturnidade, a Empresa considera a sua antiguidade retroagida a 1 de Janeiro do ano da data da sua admissão.

5 - As diuturnidades acrescem aos valores mínimos da tabela salarial base constante do Anexo IV.

6 - Os valores da retribuição que excedam aqueles mínimos substituirão as diuturnidades se forem iguais ou superiores a estas; sendo inferiores, far-se-á apenas a diferença para a correção.

## **CAPÍTULO VI**

### **Descanso semanal e feriados**

Cláusula 26.<sup>a</sup>

#### **Descanso semanal**

1 - Para os trabalhadores em laboração normal:

a) Quando a semana for de 5 dias, o dia de descanso semanal é o domingo, sendo o sábado o dia de descanso complementar;

b) Quando a semana for de 5 dias e meio, o dia de descanso semanal é o domingo, sendo as horas remanescentes de Sábado, de descanso complementar;

c) Quando a semana for de 6 dias o dia de descanso semanal é o domingo.

2 - Os dias de descanso semanal para os trabalhadores em regime de turnos são os que por escala lhes competir.

Cláusula 27.<sup>a</sup>

#### **Feriados**

1 - São considerados, para todos os efeitos, como feriados obrigatórios os seguintes dias:



1 de Janeiro  
Sexta-Feira Santa  
Domingo de Páscoa  
25 de Abril  
1 de Maio  
Corpo de Deus  
10 de Junho  
15 de Agosto  
5 de Outubro  
1 de Novembro  
1 de Dezembro  
8 de Dezembro  
25 de Dezembro

2 - Além dos feriados obrigatórios, consideram-se feriados facultativos a terça-feira de Carnaval e o feriado municipal de Ponta Delgada.

## **CAPÍTULO VII**

### **Segurança social e outras regalias sociais**

#### **Cláusula 28.<sup>a</sup>**

#### **Complemento do subsídio de doença ou acidente**

1 - Quando o trabalhador se veja impedido de prestar trabalho, por motivo de doença, no período de 90 dias seguidos ou interpolados, a empresa pagará a diferença entre o pagamento efetuado pela Segurança Social e o ordenado líquido auferido pelo trabalhador na data da Baixa Médica.

2 - A prova de impedimento referido no número anterior consiste na apresentação, pelo trabalhador, do documento de baixa ou atestado médico.

3 - Em caso de acidente de trabalho de que resulte incapacidade temporária até 180 dias, a Empresa pagará a diferença entre o pagamento efetuado pelo seguro e o ordenado líquido auferido pelo trabalhador na data do acidente.

4 - Esta cláusula não desobriga as Empresas Seguradoras das responsabilidades cobertas pelas respetivas apólices.

#### **Cláusula 29.<sup>a</sup>**

#### **Pagamento de remuneração em caso de morte**

1 - Em caso de morte de qualquer trabalhador, serão pagas ao cônjuge sobrevivente, descendentes ou ascendentes, as remunerações correspondentes ao mês do seu falecimento.

2 - As importâncias correspondentes ao período de férias já vencido, respetivo subsídio e à parte proporcional do subsídio de Natal devidas ao trabalhador falecido, serão pagas nos termos estabelecidos no n.º 1 desta cláusula.

Cláusula 30.<sup>a</sup>

**Subsídio de alimentação**

1 - A todos os trabalhadores será atribuído um subsídio de alimentação por cada dia de trabalho efetivamente prestado ou, independentemente disso, desde que tenham prestado 6 horas de trabalho diário, o qual será pago mensalmente e conjuntamente com a retribuição mensal.

2 - O subsídio para alimentação é no valor de € 3,55 para os trabalhadores que prestam trabalho no estabelecimento situado em Ponta Delgada e de € 4,35 para os trabalhadores que prestam trabalho no estabelecimento situado na Lagoa.

3 - Quando se verificar um período de trabalho superior a 4 horas para além do horário normal, será atribuído, além do subsídio referido no n.º 1, um outro de igual montante, qualquer que seja o regime da sua prestação.

**CAPÍTULO VIII**

**Disposições finais e transitórias**

Cláusula 31.<sup>a</sup>

**Interpretação e integração**

1 - As dúvidas e os casos omissos verificados nesta convenção serão resolvidos através de uma Comissão Arbitral, expressamente criada para o efeito, cuja composição e funcionamento se define no capítulo seguinte.

2 - Os anexos e notas respetivas constantes do presente AEV obrigam a Empresa e os seus trabalhadores do mesmo modo que o próprio acordo, dele se considerando, para todos os efeitos, parte integrante.

3 - O presente AEV aplicar-se-á única e exclusivamente aos associados do SINTABA/Açores e do Sindicato dos Profissionais das Indústrias Transformadoras das Ilhas de São Miguel e Santa Maria e o Sindicato das Indústrias Elétricas do Sul e Ilhas, não sendo extensivo a outrem sem o consentimento e aprovação dos mesmos.

**CAPÍTULO IX**

**Comissão arbitral**

Cláusula 32.<sup>a</sup>

**Composição e funcionamento**

1 - Para os efeitos consignados na cláusula anterior, é constituída uma Comissão Arbitral, a qual é formada por 3 elementos representando a Empresa e igual número de representantes dos trabalhadores:

a) Elementos representantes da Empresa:

- Eng.º José Manuel Almeida Braz;
- Eng.º José Romão Leite Braz;
- Dr. Victor Borges da Ponte.

b) Elementos representantes dos Trabalhadores:

- Guilherme Manuel Pires Amaral;

- José Francisco Melo Pereira;

- José António Benevides Reis.

2 - Compete, nomeadamente, à Comissão Arbitral:

2.1 Interpretar e integrar o disposto no presente AEV;

2.2 Criar profissões e categorias profissionais nos termos do anexo II;

2.3 Pronunciar-se sobre a reclassificação de trabalhadores, de harmonia com o disposto neste AEV;

2.4 Deliberar sobre a alteração da sua composição, sempre com respeito pelo princípio de paridade;

3 - Igualmente, no prazo e nas condições previstas no número anterior, cada parte indicará até 3 nomes de indivíduos de reconhecida capacidade técnica, estranhos à Empresa e ao Sindicato, para Presidente da Comissão. Caso não se verifique unanimidade, será o Presidente livremente indicado pela Secretaria Regional com competência na área laboral, sendo que esta reunirá no prazo de 10 dias, a fim de escolher, entre os apresentados, o nome.

4 - O Presidente dirigirá os trabalhos da comissão e terá voto de desempate quando necessário.

5 - A Comissão Arbitral só poderá deliberar desde que esteja presente a maioria dos membros representantes de cada parte.

6 - As deliberações tomadas pela maioria absoluta consideram-se, para todos os efeitos, como regulamentação do acordo e serão depositadas e publicadas no Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores.

7 - A Comissão Arbitral funcionará a pedido de 3 dos seus elementos, mediante convocatória por eles assinada em conjunto, com a antecedência mínima de 8 dias.

8 - Só é permitida a representação de qualquer elemento da Comissão por indivíduo por si indicado em caso de doença ou impedimento legal.

9 - Qualquer das partes poderá solicitar o apoio técnico da Secretaria Regional com competência na área laboral.

## **ANEXO I**

### **Higiene, prevenção e segurança no trabalho**

#### **CAPÍTULO I**

## Artigo 1.º

### **Prevenção e controle de alcoolémia e estupefacientes**

1 - Não é permitida a realização de qualquer trabalho sob o efeito do álcool ou de estupefacientes.

2 - Para efeitos deste AEV, considera-se estar sob o efeito do álcool o trabalhador que apresente uma taxa de alcoolémia superior a 0,5 g/l.

3 - O esclarecimento de medidas de controlo de alcoolémia será precedido de ações de informação e sensibilização dos trabalhadores.

4 - O exame de pesquisa de álcool será feito através do ar expirado.

5 - O controlo de alcoolémia será efetuado com carácter aleatório entre os trabalhadores que prestem serviço na Empresa, bem como àqueles que evidenciem notório estado de embriaguez, devendo, para o efeito, utilizar-se material apropriado, devidamente aferido e certificado.

6 - O exame de pesquisa de álcool será efetuado pelo superior hierárquico com competência delegada do órgão de gestão, sendo sempre obrigatória a assistência de uma testemunha, trabalhadora ou não, indicada pelo trabalhador, que, para o efeito, disporá de 15 minutos.

7 - Assiste sempre ao trabalhador o direito à contraprova, realizando-se, neste caso, um segundo exame em aparelho diferente e devidamente aferido e certificado, disponibilizado pela Empresa entre os 20 e os 30 minutos imediatamente subsequentes ao primeiro.

8 - Caso seja apurada uma taxa de alcoolémia superior a 0,5 g/l, o trabalhador será impedido de prestar serviço durante o restante período de trabalho diário, com a consequente perda de remuneração referente a tal período, sem prejuízo de eventual sanção disciplinar se ao caso couber.

9 - Será constituída uma comissão de acompanhamento permanente a fim de fiscalizar a aplicação das medidas que integram a presente cláusula, constituída por quatro membros, dois designados pela entidade empregadora e dois pelos Sindicatos Outorgantes deste AEV.

10 - Para efeitos deste AEV, considera-se estar sob o efeito de estupefacientes o trabalhador que, submetido a teste médico, apresente indícios de consumo de drogas proibidas por lei.

11 - Sempre que a entidade patronal suspeite que o trabalhador se encontre sob a influência de estupefacientes no seu posto de trabalho, poderá dirigi-lo para os serviços de Medicina do Trabalho.

12 - O trabalhador que após ter sido sujeito aos testes médicos apresente estar sob o efeito de estupefacientes, será impedido de prestar serviço durante o restante período diário.

13 - O trabalhador que se recusar a efetuar os testes de despistagem de estupefacientes sob a direção de um Médico do Trabalho será para todos os efeitos deste AEV considerado como estando sob o efeito de estupefacientes.

14 - Ao trabalhador cabe sempre o direito à contraprova em estabelecimento de saúde pública ou laboratório com o qual a Entidade Patronal tenha celebrado protocolo para o efeito.

15 - Caso a Entidade Patronal não disponibilize os meios referidos no número anterior, fica sem efeito o teste já feito.

## **ANEXO II**

## **Definição de funções**

*Analista de laboratório - (Principal)* - Efetua, sob orientação, experiências, ensaios e análises químicas no campo da investigação ou na indústria, nomeadamente nas áreas de produção, controlo de qualidade, estudo e desenvolvimento, interpreta as instruções que acompanham cada trabalho, recolhe ou recebe amostras dos produtos a analisar e estudar; prepara meios de cultura, reagentes e soluções para análises químicas, ou outras de acordo com o produto e objetivo das mesmas; prepara, mede ou pesa os materiais ou amostras a analisar; recolhe e adapta o equipamento bem como os métodos e praticas correntes a utilizar de acordo com a natureza e finalidade das análises; efetua experiências, ensaios e análises utilizando as técnicas de análise adequadas; observa os fenómenos, interpreta-os comparando-os com as normas; regista as observações e conclusões; efetua cálculos e prepara tabelas, gráficos ou outros gráficos para relatórios. Pode efetuar experiências e ensaios físicos, nomeadamente, nas áreas de produção industrial, controlo de qualidade e desenvolvimento, a fim de estudar as características e comportamento dos materiais; Colabora na monitorização, medição, análise e melhoria da qualidade; Colabora na calibração dos equipamentos; Cumpre as normas de higiene, segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Encarregado da Fábrica de Moagem (moleiro)* - Opera, regula e vigia o funcionamento de uma instalação destinada a limpar e moer cereais para o fabrico de diversas qualidades de farinha: vigia o funcionamento da instalação e a passagem do cereal pelas fases de receção, limpeza, moenda e peneiração; regula as diferentes máquinas ou dá orientações nesse sentido, abrindo ou fechando válvulas, controlando a distância entre os cilindros ou acionando outros dispositivos, a fim de obter a máxima rentabilidade do cereal e a farinha com as características pretendidas; transmite instruções relativas à produção aos trabalhadores incumbidos de operar e vigiar as máquinas, nomeadamente, regulação de caudais de abastecimento de cereais, de molha e tempos de repouso, armazenagem de cereal e farinha; orienta a constituição dos lotes de cereais e farinhas especiais de acordo com os resultados técnicos e laboratoriais, a fim de que o produto final apresente propriedades próximas dos padrões estabelecidos; recolhe amostras de farinha para posterior análise laboratorial, a fim de verificar a qualidade do produto e as condições do processo de fabrico; estuda as condições de moenda de acordo com as características do cereal e propõe, se necessário, ao superior hierárquico alterações ao diagrama ou colabora nesse estudo, a fim de melhorar o rendimento e qualidade do produto final; regista as quantidades de cereal recebido e moído. Por vezes desempenha parte das tarefas acima referidas em função da organização do trabalho e da tecnologia utilizada na Empresa. Zela pela limpeza, revisão e lubrificação base de todo o equipamento bem como do asseio de todas as instalações industriais do setor; Assegura a implementação da política da qualidade; Cumpre e é responsável por difundir as normas de higiene e segurança no trabalho, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho.

*Encarregado da Fábrica de Rações* - Dirige e planeia os diversos trabalhos na fabricação de rações segundo indicações que lhe são fornecidas; Orienta os profissionais sob as suas ordens quanto ao modo de execução desses trabalhos; Estabelece a forma mais conveniente para a utilização de mão de obra, instalações e equipamento; Executa diversas operações de comando de instalação; Comunica e/ou soluciona anomalias detetadas e providencia pela sua

correção; Executa registos necessários ao bom funcionamento do serviço e à sua articulação com os serviços de controlo; Assegura a implementação da política da qualidade; Cumpre e é responsável por difundir as normas de higiene e segurança no trabalho, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho.

*Encarregado do serviço de apoio à produção* - Planeia, dirige e coordena os serviços de transportes, cargas e descargas, de modo a satisfazer as necessidades da fábrica estabelecendo a forma mais conveniente para a utilização de mão-de-obra; assegura uma correta receção, armazenagem e expedição dos diferentes produtos e matérias-primas; verifica os níveis das existências; assegura o plano de manutenção e limpeza de equipamentos, bem como, do asseio de todas as instalações industriais do setor; executa registos e colabora em assuntos referentes ao pessoal. Se necessário, recebe e regista encomendas de clientes e conduz viaturas no desempenho da função de apoio à produção. Cumpre e é responsável por difundir as normas de higiene e segurança no trabalho, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho

*Torneiro Mecânico* - Executa trabalhos ao torno mecânico automático ou semiautomático, para cortar metais; interpreta os desenhos e outras especificações técnicas da peça a fabricar; escolhe e coloca as ferramentas de corte no torno nas posições desejadas, por meio de buchas, dispositivos de montagem, aperto ou outras, em conformidade com as necessidades, utilizando instrumentos de medida, tais como paquímetros e micrómetro, limpa e lubrifica o torno. Pode executar tarefas de serralheiro mecânico. Cuida da arrumação e boa manutenção dos materiais e ferramentas com que trabalha. Cumpre com o plano de manutenção, as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho

*Serralheiro Mecânico* - Corta e trabalha o metal com pequena tolerância, ajusta e monta peças para fabricação ou reparação de máquinas ou conjuntos mecânicos, utilizando ferramentas manuais e máquinas - ferramentas; lê e interpreta os desenhos e outras especificações técnicas do artigo a fabricar e faz, por vezes os cálculos necessários, toma o material a utilizar e traça os contornos, a seguir corta, lima, esmerila, dá forma e polimentos ao material por vários processos; efetua verificações utilizando instrumentos de medida, tais como paquímetros e outros; monta as peças e ensaia o conjunto, quando acabado; prepara, afina, repara, e substitui as ferramentas, máquinas e respetivos acessórios; faz soldaduras a electrogénio, a estanho, solda forte ou com maçarico ou com oxiacetilénico; pode ocupar-se da montagem de diverso equipamento, segundo desenhos ou orientações transmitidas pelo seu superior hierárquico; cuida da arrumação e boa manutenção dos materiais e ferramentas com que trabalha. Cumpre com o plano de manutenção, as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho.

*Eletricista* - Instala, conserva, repara e efetua a manutenção de elementos e circuitos elétricos de equipamentos em estabelecimentos comerciais ou industriais e outros locais; guia frequentemente a sua atividade por desenhos, esquemas ou outras especificações técnicas, que interpreta; cumpre com as disposições legais relativas às instalações de que trata; instala as máquinas, aparelhos e equipamentos elétricos, sonoros, caloríficos, frigoríficos, luminosos ou de força motriz; determina a posição e instala órgãos elétricos, tais como quadros de distribuição, caixas de fusíveis e de derivação, contadores, interruptores e tomadas; dispõe e fixa os condutores, ou corta, dobra e assenta adequadamente calhas e tubos metálicos plásticos ou de outra matéria, colocando fios ou cabos no seu interior; executa e isola as ligações de modo a obter os circuitos elétricos pretendidos; localiza e determina as deficiências de instalação ou de funcionamento, utilizando, se for caso disso, aparelhos de deteção e de medida; desmonta, se necessário determinados componentes da instalação; aperta, solda, repara por qualquer outro modo ou substitui os conjuntos, peças ou fios deficientes e procede à respetiva montagem, para o que utiliza chaves de fendas, alicates, limas e outras ferramentas. Assume a responsabilidade da execução. Cuida da arrumação e boa manutenção dos materiais e ferramentas com que trabalha. Cumpre com o plano de manutenção, as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho

*Carpinteiro* - Executa, monta, transforma, repara, assenta estruturas ou outras obras de madeiras, produtos afins, estruturas para cobertura de edifícios, colocação de telha, utilizando ferramentas manuais, mecânicas ou máquinas-ferramentas; colabora em serviços de construção civil. Cuida da arrumação e boa manutenção dos materiais e ferramentas com que trabalha. Cumpre com o plano de manutenção, as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho.

*Pedreiro* - Executa alvenarias de tijolo, pedra ou blocos e betão armado, podendo também fazer assentamentos de manilhas, tubos, cantarias, azulejos, sanitários, rebocos, fundições, reparações de refratários, assentamento de tubagem e outros trabalhos de construção civil. Cuida da arrumação e boa manutenção dos materiais e ferramentas com que trabalha. Cumpre com o plano de manutenção, as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho.

*Mecânico* - Ajusta, instala, examina, efetua revisões e repara motores, máquinas e equipamento mecânico e suas partes; Lubrifica motores e máquinas; Desmonta máquinas e equipamentos para retirar partes e efetuar reparações; Examina partes para detetar deficiências; Testa motores, máquinas e equipamentos reparados para verificar a sua adequação; Pode executar tarefas de serralheiro mecânico; Regista as reparações e manutenções efetuadas; Cuida da arrumação e boa manutenção dos materiais e ferramentas com que trabalha; Cumpre as normas de higiene segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Ajudante de encarregado do serviço de apoio à produção* - Coadjuva o Encarregado do Serviço de Apoio à Produção nas suas funções. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho.

*Chefe do setor de massas alimentícias* - Controla as quantidades existentes das várias espécies de Massas Alimentícias e quantidades de farinha para usos culinários; verifica as entradas dos vários tipos de massas e providencia que os *stocks* dos mesmos sejam os mais adequados, por forma a satisfazerem os pedidos dos clientes com base na sua rotação; toma as disposições necessárias à correta arrumação das massas alimentícias e farinhas para usos culinários. Zela pela limpeza e higiene dos locais de trabalho e revisão de todo o equipamento utilizado no acondicionamento dos produtos do seu setor e pela sua conservação e movimentação. Assegura a implementação da política da qualidade; Cumpre e é responsável por difundir as normas de higiene e segurança no trabalho, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho; Responsável por difundir o Plano de HACCP e as práticas de segurança alimentar; Responsável por comunicar desvios ao Plano de HACCP.

*Encarregado de armazém* - Organiza, coordena e controla as atividades de um armazém com vista ao seu adequado funcionamento e à conservação de mercadorias, equipamentos e materiais. Recebe produtos acabados e providencia pela manutenção dos níveis de existências; Fala com os clientes no local de venda e informa-se do género dos produtos que deseja; Confere e entrega os produtos pedidos, registando em documento apropriado a respetiva saída; Verifica os níveis das existências e faz, quando necessário, as respetivas encomendas tendo em vista a reposição de *stocks*; Confere periodicamente os dados relativos às existências inventariadas e os respetivos registos; Orienta cargas e descargas; Assegura o plano de manutenção e limpeza de equipamentos, bem como, do asseio de todas as instalações industriais do setor; Assegura a implementação da política da qualidade; Cumpre e é responsável por difundir as normas de higiene e segurança no trabalho, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Encarregado de fabrico de bolachas* - Controla a produção numa secção de uma Empresa que confeciona diversas espécies de produtos à base de farinha, tais como bolachas e coordena os trabalhadores que exercem tarefas dentro dessa secção; dá execução aos programas de produção de acordo com as instruções recebidas e avalia as necessidades de material e matérias-primas necessárias; supervisiona e distribui os trabalhos nas diversas fases de preparação e verifica o grau de perfeição das mesmas; comunica aos seus superiores hierárquicos e/ou soluciona anomalias detetadas e providencia pela sua correção sempre que possível. Opera, regula e vigia o funcionamento de uma instalação destinada ao fabrico de bolachas e produtos similares; coordena os trabalhadores que operam no setor; Monta na instalação, o molde adequado ao tipo de produto a fabricar; Regula a velocidade da marca de cortar, de acordo com a velocidade da estampadora; Aciona o sistema mecânico da instalação e regula a velocidade dos transportadores, bem como a distância entre os cilindros, acionando dispositivos apropriados, a fim de obter bolachas com a espessura e o peso unitário requerido; Vigia o funcionamento da instalação, verificando, visualmente a qualidade do produto, a fim de,



se necessário, efetuar as regulações adequadas; Retira manualmente ou com o auxílio de instrumento apropriado, as bolachas que apresentem defeitos; Cuida da limpeza da instalação, retirando a massa que aderiu aos moldes com o auxílio de instrumento adequado; Entrega o produto acabado ao encarregado de embalagem; Zela pela limpeza, revisão e lubrificação base de todo o equipamento, bem como do asseio de todas as instalações industriais do setor; Informa superiormente sobre questões de pessoal, tais como promoções, transferências, dispensas e medidas disciplinares; Assegura a implementação da política da qualidade; Cumpre e é responsável por: difundir as normas de higiene e segurança no trabalho, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador de instalação de fabrico - Rações para animais* - Opera, regula e vigia o funcionamento de uma instalação destinada a fabricar rações para animais; certifica-se da existência na fábrica de matérias-primas e aditivos, produtos necessários à produção das fabricações programadas; opera e vigia os vários órgãos da linha de fabrico, ensaque e enchimento a granel de acordo com os mapas diários de fabrico e /ou de expedição, a partir do painel de comando da unidade industrial; preenche o mapa diário respeitante aos acontecimentos verificados durante o período de trabalho, tais como produto fabricado, produto expedido, avarias verificadas, limpeza de tubagens e tempos gastos nas diversas operações; atualiza mapas de existência de matérias-primas e produtos acabados; é responsável pelo preenchimento da documentação da área do seu posto de trabalho; cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador de doseamento e mistura* - Executa a moagem, o doseamento e mistura das matérias-primas que compõe a ração mediante fórmulas que lhe são fornecidas; quando solicitado auxilia na manobra e na vigia do quadro geral de comando da fábrica; diariamente faz uma sondagem às células de moagem e doseamento; regista em impressos próprios o trabalho realizado; executa algumas operações de manutenção e limpeza do equipamento sob orientação superior; cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Pintores* - Prepara devidamente as superfícies a tratar, aplica camadas de tinta, verniz ou outros produtos afins em paredes, superfícies de madeira, equipamentos industriais e estruturas; assenta e substitui vidros; colabora em serviços de construção civil. Cuida da arrumação e boa manutenção dos materiais e ferramentas com que trabalha. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Fogueiro de 1.ª Classe* - É o profissional que alimenta e conduz os geradores de vapor nos termos do Regulamento da Profissão de Fogueiro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 46.989 de 30 de abril de 1966, alterado pelo Decreto-Lei n.º 574/71, de 21 de dezembro; faz pequenas reparações de conservação e manutenção; zela pela limpeza do seu posto de trabalho.

Cumpra as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Motorista de veículos pesados - Mercadorias* - Conduz veículos pesados para o transporte de mercadorias; informa-se do destino das mercadorias, determina o percurso a efetuar, e recebe a documentação respetiva; orienta e, eventualmente, participa nas operações de carga, arrumação e descarga da mercadoria, a fim de garantir as condições de segurança e respeitar o limite de carga do veículo; efetua as manobras e os sinais luminosos necessários à circulação, atendendo ao estado da via e do veículo, às condições meteorológicas e de trânsito, à carga transportada e às regras e sinais de trânsito; efetua a entrega da mercadoria e documentação respetiva no local de destino e recebe o comprovativo da mesma; providencia pelo bom estado de funcionamento do veículo, zelando pela sua manutenção, reparação e limpeza; elabora relatórios de rotina sobre as viagens e as operações efetuadas no veículo que lhe está atribuído; responsável pelo preenchimento da documentação da área do seu posto de trabalho; se necessário conduz outros veículos para os quais esteja habilitado; cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador de empilhador/conferente* - Manobra um empilhador no serviço de carga e descarga e nas operações de saída do fabrico, expedição e alimentação da fábrica; elabora, para o serviço de controlo, registos diários da existência de rações em armazém; participa superiormente qualquer anomalia de funcionamento do empilhador e ocupa-se da sua limpeza periódica; faz pequenas lubrificações e reparações; cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador - manobrador de pá carregadora* - Opera, com carácter permanente, uma ou mais máquinas tipo "Buldózer", pás mecânicas, multifunções, empilhadoras utilizáveis no transporte e carregamento de matérias-primas, cereais ou outros destinados à indústria alimentar; comunica e/ou soluciona anomalias detetadas e providencia pela sua correção quando for caso disso; responsável pelo preenchimento da documentação da área do seu setor; participa na limpeza e arrumação das instalações onde normalmente opera; procede à limpeza, revisão e lubrificação base do equipamento; se necessário conduz outros veículos para os quais esteja habilitado; cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Ajudante de encarregado de fabrico de bolachas* - Opera, regula e vigia o funcionamento de uma instalação destinada ao fabrico de bolachas e produtos similares, coordena os trabalhadores que operam no setor. Monta na instalação, o molde adequado ao tipo de produto a fabricar; regula a velocidade da máquina de cortar, de acordo com a velocidade da estampadora; aciona o sistema mecânico da instalação e regula a velocidade dos transportadores, bem como a distância entre os cilindros, acionando dispositivos apropriados, a

fim de obter bolachas com a espessura e o peso unitário requerido; vigia o funcionamento da instalação, verificando, visualmente a qualidade do produto, a fim de, se necessário, efetuar as regulações adequadas; retira manualmente ou com o auxílio de instrumento apropriado, as bolachas que apresentam defeitos; cuida da limpeza da instalação retirando a massa que aderiu aos moldes com auxílio de instrumento adequado. Auxilia quando necessário na preparação das massas e sua laminagem. Entrega o produto acabado ao encarregado de embalagem. Substitui o encarregado do setor na ausência deste ou sempre que necessário. Zela pela limpeza, revisão e lubrificação base de todo o equipamento, bem como do asseio das instalações do seu setor; assegura a implementação da política da qualidade; Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Analista de laboratório de 1.ª* - Coadjuva o Analista de Laboratório Principal sempre que necessário, substituindo-o na sua ausência; desenvolve as ações necessárias ao controlo da qualidade dos produtos e seus derivados produzidos, procedendo, numa fase inicial a análise de matérias-primas que serão utilizadas na fabricação e, numa fase posterior a diversas análises pontuais, servindo-se de equipamento necessário que escolhe de acordo com os objetivos das análises, observa os fenómenos, identifica-os e regista-os, comparando-os sempre que necessário com padrões estabelecidos; prepara e executa ensaios de novos produtos de acordo com as diretrizes recebidas; cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Encarregado de turno - Moagem* - Controla a produção da secção durante o seu turno e coordena os trabalhadores que exercem tarefas dentro dessa secção, em todas as fases do trabalho. Executa os programas de produção de acordo com as instruções recebidas; avalia as necessidades de material e transmite-as ao seu superior hierárquico; assegura o funcionamento das máquinas, supervisiona e distribui os trabalhos nas diversas fases de preparação e verifica o grau de perfeição das mesmas; comunica e/ou soluciona anomalias detetadas e providencia pela sua correção quando for caso disso. Responsável pelo preenchimento da documentação da área do seu setor. Participa na limpeza e arrumação das instalações onde normalmente opera. Proceda à limpeza, revisão e lubrificação base do equipamento do setor; cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Encarregado do serviço de empacotamento de Bolachas* - Tem a seu cargo o empacotamento do produto acabado; controla periodicamente o peso dos vários tipos de produto embalado tendo em conta as tolerâncias permitidas; procede ao registo e controlo das embalagens e cartonagens utilizadas; entrega o produto acabado ao armazém de produtos acabados; elabora listas de mercadorias, matérias-primas e materiais recebidos, pesados, distribuídos, expedidos ou armazenados, desempenhando tarefas tais como: organiza e controla a receção e utilização de mercadorias e matérias-primas elaborando os registos adequados; elabora o inventário das existências, verifica os *stocks* das mercadorias utilizadas; avalia as necessidades de proceder às requisições necessárias à renovação de *stocks*

daquelas mercadorias; coordena outros trabalhadores. Zela pela limpeza das instalações industriais do seu setor e pela revisão e lubrificação base do equipamento da sua área. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Fiel de armazém* - Recebe, armazena, entrega, zela pela conservação de matérias-primas, ferramentas, materiais, produtos acabados e outros artigos, providenciando pela manutenção dos níveis de existências; verifica a conformidade entre as mercadorias recebidas ou expedidas e a respetiva documentação e regista eventuais danos e perdas; arruma-os de modo a facilitar a sua conservação e acesso; confere e entrega os produtos pedidos pelos setores, registando em documento apropriado a respetiva saída; verifica os níveis das existências e faz, quando necessário, as respetivas encomendas tendo em vista a reposição de *stocks*; confere periodicamente os dados relativos às existências inventariadas e os respetivos registos; orienta, quando necessário, cargas e descargas. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Motorista de veículos ligeiros - Mercadorias* - Conduz veículos ligeiros para o transporte de mercadorias; informa-se do destino das mercadorias e do percurso a efetuar e recebe a documentação respetiva; regula a velocidade do veículo, procedendo às manobras necessárias e atendendo ao estado da via e do veículo, à circulação de outros veículos e peões, às regras e sinais de trânsito e à carga transportada; efetua e colabora na carga, arrumação e descarga da mercadoria, e procede à sua entrega no local de destino; providencia pelo bom estado de funcionamento do veículo, procedendo à sua limpeza e zelando pela sua manutenção, lubrificação e reparação. Por vezes, é incumbido da cobrança do custo das mercadorias; se necessário conduz outros veículos para os quais esteja habilitado. É responsável pelo preenchimento da documentação da área do seu posto de trabalho. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho

*Operador de ensaque/empilhador - Rações* - Opera, controla e assegura o funcionamento de uma instalação de ensaque e paletização de rações para animais mediante ordem de ensaque; prepara os sacos, etiquetas e carimbos, consoante o tipo de ração a ensacar; abastece a etiquetadora, alimentador de sacos e máquina de coser; periodicamente confirma e regista se o peso do saco está dentro das margens de rigor estabelecidas; assegura o funcionamento do paletizador e controla o estado da ração paletizada; procede ao armazenamento do produto paletizado conduzindo empilhador; verifica os silos quando vazios; retira amostras para aprovação e regista quantidades ensacadas. Manobra empilhadores nas operações de saída da fábrica e alimentação da fábrica; executa também as tarefas de operador de empilhador; zela pela limpeza, revisão e lubrificação base de todo o equipamento do ensaque e paletização. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador de fabricação e enchimento de garrafas* - Conduz uma instalação de fabricação e enchimento de garrafas; arranca e para a instalação; ajusta, por meio de dispositivos próprios, as temperaturas e o ar de insuflação, segundo valores dados superiormente; monta, desmonta e limpa o fuso e a feira; alimenta o moinho com os desperdícios da fabricação e faz o doseamento do produto moído no alimentador da extrusora; vigia a linha de enchimento, colocando cápsulas, rótulos, cola e embalagens dispondo-as no armazém; executa registos; efetua pequenas operações de manutenção e lubrificação e procede à limpeza, higiene e segurança do seu setor. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador de silo* - Conduz, vigia e controla um conjunto de máquinas para receção, transferência, armazenagem, moagem, expedição de matérias-primas e produtos acabados a granel, manobrando válvulas, comportas e comandos elétricos; controla temperaturas dos produtos ensilados; procede à recolha de amostras para aprovação; elabora registos. Zela pela limpeza, revisão e lubrificação base de todo o equipamento; faz a limpeza das instalações do seu setor; Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador polivalente de rações* - Colabora na limpeza e em pequenas manutenções de equipamentos e instalação; pode substituir o Operador de silo, Pesador de aditivos, Operador de prensa granuladora, Operador de ensaque e Operador de empilhador; executa alimentação de matérias-primas, aditivos e líquidos; zela pela limpeza, higiene e segurança do seu posto de trabalho; cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho

*Pesador de aditivos* - Pesa, numa balança de maior sensibilidade, alguns aditivos que entram numa ração mediante indicações que lhe são fornecidas, introduz, quando autorizado, esses aditivos no circuito de mistura; mantém, junto ao seu local de trabalho, os diferentes produtos que lhe são necessários; quando solicitado procede à colheita de amostras na granulação; troca de crivos, afina o quebrador e arrefecedor; executa a limpeza de alguns equipamentos; é responsável pela limpeza, higiene e segurança do seu posto de trabalho. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Ajudante ou Pré-Oficial* - Terminada a aprendizagem, coadjuva os profissionais preparando-se para ingressar numa das categorias profissionais. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho

*Amassador - bolachas* - Opera, regula e vigia uma instalação destinada a misturar e amassar matérias-primas e os ingredientes necessários à confeção de bolachas; introduz manual ou

mecanicamente, as matérias-primas e os ingredientes, previamente pesados, na bacia da amassadeira; regula o tempo necessário à amassadura através de temporizador; aciona o dispositivo adequado a fim de transmitir movimento de rotação à amassadeira ou ao respetivo agitador; regula a velocidade da máquina de acordo com o tipo de massa; verifica visualmente e por palpação a textura da massa e corrige a composição, adicionando água, farinha ou outra matéria-prima até que a massa adquira as características necessárias; remove, manual ou mecanicamente, a massa para recipiente apropriado, a fim de a enviar para o setor de repouso/laminagem; efetua a manutenção e limpeza do equipamento que opera, bem como da área do seu posto de trabalho; responsável pelo preenchimento da documentação da área do seu posto de trabalho; zela pela limpeza, revisão e lubrificação base de todo o equipamento, bem como do asseio de todas as instalações industriais do setor. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho

*Analista de laboratório de 2.<sup>a</sup>* - Coadjuva o analista de laboratório de 1.<sup>a</sup>, podendo substituí-lo. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais, das atividades associadas ao seu trabalho.

*Empregado de armazém (conferente)* - Confere e regista em documento apropriado as entradas e saídas de mercadorias em armazéns; arruma as mercadorias nos respetivos lugares e separa os produtos a partir de guias de remessa ou outros documentos; recebe e armazena produtos acabados e providencia pela manutenção dos níveis de existências; Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho

*Operador de empilhador - Moagem e Rações* - Conduz e manobra um empilhador, acionando os comandos de marcha, direção e elevação, para transportar e empilhar mercadorias em depósitos, armazéns ou outros locais; conduz o empilhador, cumprindo as respetivas normas de segurança; descarrega ou empilha as mercadorias depositando-as no solo ou sobrepondo-as de acordo com a sua proveniência ou destino; recebe, verifica (faturas, guias de remessa, requisições); verifica os níveis de lubrificantes e água, procedendo à lubrificação e limpeza das partes móveis do equipamento; participa superiormente qualquer anomalia de funcionamento do empilhador; responsável pelo preenchimento da documentação da área do seu posto de trabalho; Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador de máquinas de laminagem (bolachas)* - Regula, manobra e vigia uma instalação destinada a fabricar bolachas por laminagem, alimenta a instalação manual ou mecanicamente com blocos de massa previamente cortados que sofreram uma primeira laminagem. Proceda à limpeza do espaço do seu setor e executa a revisão e lubrificação diária de todo o equipamento com que trabalham; Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as

regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho

*Operador vigilante da instalação de moagem* - Regula, vigia e assegura o funcionamento da instalação mecânica destinada à receção, limpeza e moenda de cereais utilizando o conjunto de equipamento para limpar o cereal das palhas, sementes, pó, pedras e corpos estranhos e impróprios para moer. Verifica a limpeza dos cereais, zela pelo bom funcionamento das máquinas da classificação de produtos de moenda peneiros, sassores e moinhos; colhe amostras de farinha dos *plansifters* de hora a hora; procede à limpeza do 3.º e 4.º andar; cumpre as normas; desentope condutas e elementos de transporte mecânico ou pneumático. Limpa periodicamente as instalações e o equipamento mecânico. Participa na reparação das avarias ou irregularidades ou comunica as avarias detetadas que não possa reparar. Procede à lubrificação base do equipamento do setor. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operário de apoio ao fabrico* - Executa algumas tarefas auxiliares no fabrico, para as quais não são exigidos conhecimentos profissionais; quando necessário, executa limpezas, cargas e descargas. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Porteiro-guarda* - Vigia as entradas e saídas da fábrica impedindo a entrada de pessoas não autorizadas; controla as entradas e saídas do pessoal, fiscaliza a respetiva marcação de ponto; examina as entradas e saídas de determinados volumes e materiais; atende os visitantes, informa-se das suas pretensões e anuncia-os ou indica-lhes o serviço a que se devem dirigir; quando necessário, procede à revista do pessoal. É incumbido de registar entradas e saídas de pessoas e veículos; atende a Central Telefónica. Fora do horário de funcionamento do estabelecimento vigia as instalações fabris e outras dependências para as proteger contra incêndios, roubos e deteta possíveis anomalias tais como ruturas de condutas; regista a sua passagem por postos de controlo às horas prescritas. Neste período, acompanha qualquer operário às oficinas ou arrecadação de material, anotando o que for conveniente; ocupa-se de pequenas tarefas compatíveis com o seu tempo disponível; zela pela limpeza do seu posto de trabalho. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador de ensaque - Moagem/Rações* - Opera e assegura o funcionamento de uma instalação de ensaque de farinha; prepara os sacos, etiquetas e carimbos, consoante o tipo de produto a ensacar; seleciona o silo de acordo com o tipo de farinha e aciona os comandos do elevador e da passadeira; coloca os sacos debaixo da boca de ensaque e regula o respetivo temporizador consoante o tipo e peso determinado para cada saco; vigia uma máquina automática de coser sacos; zela pelo respetivo abastecimento e paletiza os sacos. Zela pela limpeza, revisão e lubrificação base de todo o equipamento do ensaque e paletização; Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança

alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador de prensa granuladora - rações para animais* - Opera, regula e vigia o funcionamento de uma instalação automática destinada a fabricar, por condicionamento, expansão e prensagem, aglomerados de rações para animais; monta, na prensa, o molde adequado ao tipo de aglomerado a confeccionar; verifica a passagem da farinha dos silos para a prensa; controla a injeção do vapor na máquina a fim de melhorar o granulado; controla temperaturas, pressões e intensidades pela observação de termómetros, manómetros e amperímetros, para que os produtos a granular sejam conformes; vigia a queda dos aglomerados produzidos para o arrefecedor e o respetivo funcionamento; vigia a passagem automática dos produtos arrefecidos para o quebrador e peneiro, com vista à separação de finos; recolhe amostras para apreciação do encarregado. Zela pela limpeza, revisão e lubrificação base de todo o equipamento; faz a limpeza das instalações do seu setor; Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Operador de lavagem e manutenção básica de veículos* – Executa limpeza, lavagem e secagem no interior e exterior de viaturas; Verifica e repõe níveis de combustível óleo e outros fluidos; Lubrifica motores e máquinas; Desmonta alguns equipamentos para proceder à limpeza das partes; Examina as partes para detetar deficiências comunica e/ou soluciona anomalias detetadas Executa pequenas reparações e tarefas de transporte de material, carga e descarga, limpeza, arrumação e outros trabalhos para os quais não é exigida preparação específica; Conduz veículos, para os quais esteja habilitado, para e do local de lavagem e para a inspeção de veículos; Regista as operações e manutenções efetuadas no veículo; Cuida da arrumação e boa manutenção do local, materiais e ferramentas com que trabalha; Cumpre as normas de higiene segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Ajudante de fiel de armazém* - Coadjuva o Fiel de Armazém (Conferente), podendo substituí-lo. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Ajudante de operador vigilante de instalação de moagem* - Coadjuva o Operador de instalação de Moagem, podendo substituí-lo. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Telefonista* - O profissional que presta o seu serviço numa central telefónica, transmitindo aos telefones internos as chamadas recebidas e estabelecendo ligações internas ou para o exterior. Responde se necessário a pedidos de informações telefónicas. Toma nota dos pedidos de encomenda dos clientes. Encaminha essas notas de encomenda para a secção respetiva.



Acessoriamente pode executar serviços de arquivo, registo ou cópias de correspondência e outras tarefas administrativas similares. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Distribuidor* - Distribui em viatura apropriada, nas moradas dos clientes as mercadorias requisitadas por estes; providencia pelo bom estado de funcionamento da viatura, procedendo à sua limpeza e zelando pela sua manutenção, lubrificação e reparação. Entrega e recebe correspondência e outros documentos dentro e fora da Empresa e efetua recados que lhe sejam solicitados. Executa outras tarefas similares. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Estagiário de laboratório e outras funções* - Inicia a prática laboratorial específica sob orientação direta do Analista de Laboratório de 1.<sup>a</sup> ou 2.<sup>a</sup>. Toma contacto e executa experiências laboratoriais sob direta orientação do Analista de Laboratório de 1.<sup>a</sup> ou 2.<sup>a</sup>. Prepara os produtos, reagentes e diversos equipamentos necessários às diversas operações; Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho

*Indiferenciado de Manutenção* - Executa, sob orientação dos diversos profissionais, tarefas de transporte de material, carga e descarga, limpeza, arrumação e outros trabalhos para os quais não é exigida preparação específica, funções essas de carácter manual exigindo principalmente esforço físico e conhecimentos rudimentares de índole prática. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Trabalhador de armazém - Moagem e Rações* - Executa tarefas simples não especificadas, funções essas de carácter manual e exigindo principalmente esforço físico e conhecimentos rudimentares de índole prática. Zela pela limpeza das instalações industriais. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Auxiliar de fabrico/limpeza* - Executa trabalhos de lavandaria e costura; apoia nas tarefas de enchimento de lixívia; procede a limpezas gerais. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Embalador/embaladora* - Separa as bolachas partidas ou mal formadas; acondiciona, embala e rotula manualmente ou com o auxílio de equipamento apropriado produtos e materiais diversos com vista à sua expedição ou armazenamento; envolve os produtos a embalar com o material indicado às suas características; coloca-os e acondiciona-os no interior das

embalagens, nomeadamente, caixas; limpa os artigos e produtos e protege-os da corrosão; prepara as embalagens para a expedição, nomeadamente, colando, cintando, tapando ou agrupando e efetua a respetiva identificação e inscrição de destinatários. Manobra aparelhos de elevação para deslocar os produtos ou embalagens; procede à pesagem de pacotes para verificação do peso; responsável pelo preenchimento da documentação da área do seu posto de trabalho. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

*Trabalhador não qualificado* - Executa tarefas de transporte de material, carga e descarga, limpeza, arrumação e outros trabalhos para os quais não é exigida preparação específica. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho

*Praticante/Aprendizes* - Aperfeiçoa sob a orientação permanente dos profissionais os conhecimentos em qualquer das profissões, executando tarefas mais complexas. Cumpre as normas de higiene e segurança no trabalho e ambiente, as regras de higiene e segurança alimentar e de gestão dos aspetos e impactes ambientais das atividades associadas ao seu trabalho.

### **ANEXO III**

#### **Integração de profissões nas remunerações mínimas**

01 - Analista de Laboratório - (Principal):

- Encarregado da Fábrica de Moagem (Moleiro);
- Encarregado da Fábrica de Rações.

02 - Encarregado do Serviço de Apoio à Produção.

03 - Torneiros, Serralheiros, Eletricistas, Carpinteiros, Pedreiros e Mecânicos - 1.º Oficial.

04 - Ajudante do Encarregado do Serviço de Apoio à Produção:

- Chefe do Setor de Massas Alimentícias;
- Encarregado de Armazém;
- Encarregado de Fabrico de Bolachas;
- Operador de Instalação de Fabrico - Rações para Animais.

05 - Operador de Doseamento e Mistura:

- Torneiros, Serralheiros, Eletricistas, Carpinteiros, Pedreiros e Mecânicos - 2.º Oficial.

06 - Pintores - 1.º Oficial.

07 - Fogueiro de 1.ª Classe:

- Motorista Veículos Pesados de Mercadorias;
- Operador de Empilhador/Conferente;

- Operador Manobrador de Pá Carregadora;

- Pintores - 2.º Oficial.

08 - Ajudante do Encarregado de Fabrico de Bolachas:

- Analista de Laboratório de 1.ª;

- Encarregado de Turno - Moagem;

- Encarregado do Serviço de Empacotamento de Bolachas;

- Fiel de Armazém;

- Motorista Automóveis Ligeiros - Mercadorias;

- Operador de Ensaque/Empilhador - Rações;

- Operador de Fabricação e Enchimento de Garrafas;

- Operador de Silo;

- Operador Polivalente de Rações;

- Pesador de Aditivos;

- Torneiros, Serralheiros, Eletricistas, Carpinteiros, Pedreiros, Pintores e Mecânicos - 3.º Oficial.

09 - Ajudante / Pré-Oficial:

- Amassador – Bolachas;

- Analista de Laboratório 2.ª;

- Empregado de Armazém (conferente);

- Operador de Empilhador - Moagem e Rações;

- Operador de Máquinas de Laminagem - Bolachas;

- Operador Vigilante de Instalação de Moagem;

- Operário de Apoio ao Fabrico;

- Porteiro/Guarda.

10 - Operador de Ensaque - Moagem/Rações:

- Operador de Prensa Granuladora - Rações;

- Operador de Lavagem e Manutenção Básica de Veículos.

11 - Ajudante de Fiel de Armazém:

- Ajudante de Operador Vigilante da Instalação de Moagem;

- Telefonista;

- Distribuidor;

- Estagiário de Laboratório e outras funções;

- Indiferenciado de Manutenção;

- Trabalhador de Armazém - Moagem e Rações.

12 - Auxiliar de Fabrico e Limpeza:

- Embalador/embaladora;

- Trabalhador Não Qualificado.

13 - Praticantes / Aprendizizes.

14 - Praticantes / Aprendizizes menores de 18 anos.

#### **ANEXO IV**

#### **Tabela salarial**

Níveis	Remunerações
1	€ 874,00
2	€ 850,00
3	€ 820,00
4	€ 738,00
5	€ 733,00
6	€ 708,00
7	€ 684,00
8	€ 635,00
9	€ 605,00
10	€ 586,00
11	€ 574,00
12	€ 562,00
13	Salário Mínimo Regional
14	80% Salário Mínimo Regional

Nos termos e para os efeitos dispostos no artigo 492.º do Código do Trabalho, consigna-se que este AE revoga o AE entre a FINANÇOR - Agro-Alimentar, SA e o SINTABA/Açores - Sindicato dos Trabalhadores Agro-Alimentares e Hotelaria da Região Autónoma dos Açores, publicado no *Jornal Oficial*, II Série, n.º 88, de 8 de maio de 2013 e Alteração Salarial e Outras, por sua vez publicada no *Jornal Oficial*, II Série, n.º 111, de 11 de junho de 2015, bem como o AE entre a FINANÇOR - Agro-Alimentar, SA e o Sindicato dos Profissionais das Indústrias Transformadoras das Ilhas de São Miguel e Santa Maria e o Sindicato das Indústrias Elétricas do Sul e Ilhas, publicado no *Jornal Oficial*, II Série, n.º 95, de 17 de maio de 2013 e a Alteração Salarial e Outras, por sua vez publicada no *Jornal Oficial*, II Série, n.º 97, de 20 de maio de 2015, sendo a entidade empregadora que o subscreve e sendo por ele abrangidos 42 trabalhadores.

A tabela salarial e o clausulado económico produzem efeitos a partir de 1 de janeiro de 2016, independentemente da sua publicação no *Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores*.

Ponta Delgada, 6 de abril de 2016.

Pela FINANÇOR - Agro-Alimentar, SA, *Eng.º José Manuel Almeida Braz*, na qualidade de Presidente do Conselho de Administração e *Eng.º José Romão Leite Braz* na qualidade de Vice-Presidente da Administração. Pelo SINTABA/Açores - Sindicato dos Trabalhadores Agro-Alimentares e Hotelaria da Região Autónoma dos Açores, *Guilherme Manuel Pires Amaral*, Presidente da Direção e *José António Benevides Reis*, Secretário. Pelo Sindicato dos Profissionais das Indústrias Transformadoras das Ilhas de São Miguel e Santa Maria, *Isaura*

*Maria Benevides Rego Amaral*, Presidente da Direção. Pelo SIESI - Sindicato das Indústrias Elétricas do Sul e Ilhas, *José Francisco Melo Pereira*, mandatário.

Entrado em 22 de abril de 2016.

Depositado na Direção Regional do Emprego e Qualificação Profissional - Direção de Serviços do Trabalho, em 06 de maio de 2016, com o n.º 8, nos termos do artigo 494.º do Código do Trabalho.