

## REGLAMENTO INTERNO RESTAURANTE SANTO MAR

### CAPÍTULO I

#### Contratación del personal

**Artículo 1.-** Toda persona que quiera laborar en el restaurante Santo Mar debe cumplir en su totalidad con los requisitos del puesto al que aspira.

**Artículo 2.-** Toda persona que quiera laborar en el restaurante deberá tener una hoja de vida para poder presentarse adecuadamente.

**Artículo 3.-** Si el trabajador es elegido, se le hará un contrato de prueba por 3 meses por prestación de servicios que tendrá por objeto apreciar por parte de la empresa, las aptitudes del trabajador y por parte de este, las conveniencias de las condiciones de trabajo, después de este tiempo firmará un contrato fijo renovable cada a seis meses ya con todos los beneficios de ley.

**Artículo 4.-** Depósito de garantía En el primer salario se retendrá el valor de una semana de trabajo como garantía. Este valor será devuelto cuando el empleado vaya a dejar la empresa siempre y cuando anuncie por lo menos con quince días de anticipación su retiro, ya que este es el tiempo necesario por la empresa para incorporar a una nueva persona.

### CAPÍTULO II

#### Evaluaciones y supervisiones al personal

**Artículo 5.-** Las evaluaciones serán realizadas por el administrador. Éstas deberán contener los resultados de cumplimiento de cada objetivo predefinido y deberá contarse con la firma del personal evaluado, como parte de su aceptación.

**Artículo 6.-** El administrador debe detallar las causas por las que no se cumplieron los objetivos en caso de ser así.

### CAPÍTULO III

#### Horarios de trabajo y horas extra

**Artículo 7.-** El horario estipulado será de lunes a domingo en el turno de: 11:00 am a 7:00 pm con posibilidad de cambio de horario según la necesidad de 12:00am a 8:00pm o de 1:00pm a 9:00pm rotativos con el fin de que cada empleado tenga un día de descanso en la semana.

**Artículo 8.-** Los horarios señalados podrán ser modificados por la empresa según las necesidades de la misma, siendo obligación de esta avisar a los trabajadores.

**Artículo 9.-** El trabajador se compromete a cumplir con el tiempo laboral respetando sus horarios, de lo contrario le será descontado de su salario el tiempo faltante.

**Artículo 10.-** Ningún trabajador podrá ausentarse de la empresa antes de terminar su jornada diaria sin la previa autorización del Socio respectivo, o en su defecto con la autorización del encargado.

**Artículo 11.-** La hora de almuerzo será: 3:15 pm. Se ira relevando cada empleado hasta que en la totalidad todos almuercen.

**Artículo 12.-** Trabajo ordinario y nocturno. *Artículo 25 Ley 789 de 2002*, que modificó el artículo 160 del Código Sustantivo del Trabajo quedará así:

Trabajo ordinario es el que se realiza entre las seis horas (6:00 a.m.) y las veintidós horas (10:00 p.m.). 2. Trabajo nocturno es el comprendido entre las veintidós horas (10:00 p.m.) y las seis horas (6:00 a.m.)

**Artículo 13.-** Trabajo suplementario o de horas extras es el que se excede de la jornada ordinaria y en todo caso el que excede la máxima. El trabajo extra diurno se remunera con un recargo del veinticinco por ciento (25%) sobre el valor del trabajo ordinario diurno.

El trabajo en domingo y festivos se remunerará con un recargo del setenta y cinco por ciento (75%) sobre el salario ordinario.

**Artículo 14.-** La empresa no reconocerá trabajo suplementario o de horas extras sino cuando expresamente lo autorice a sus trabajadores.

**Artículo 15.-** En ningún caso las horas extras de trabajo, diurnas o nocturnas, podrán exceder de dos (2) horas diarias o doce (12) semanales.

**Artículo 16.-** El administrador puede negociar con el trabajador la distribución de las horas de trabajo. Así si un día se requirió al trabajador para horas extras otro día este podría salir más temprano de su horario laboral.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **Días de descanso y vacaciones**

**Artículo 17.-** Todo trabajador, tiene derecho al descanso remunerado en los siguientes días de fiesta: 1 de enero.

**Artículo 18.-** Cuando la jornada de trabajo convenida por las partes, en días u horas, no implique la prestación de servicios en todos los días laborables de la semana, el trabajador tendrá derecho a la remuneración de un día descanso en proporción al tiempo laborado

**Artículo 19.-** El trabajador podrá convenir con el empleador su día de descanso obligatorio en alguno de los siguientes días: lunes, martes, miércoles o jueves, que será reconocido en todos sus aspectos como descanso dominical obligatorio institucionalizado. Interpretese la expresión dominical contenida en el régimen laboral en este sentido exclusivamente para el efecto del descanso obligatorio.

**Artículo 20.-** Los trabajadores que hubieren prestado sus servicios durante un (1) año sin contar el periodo de prueba tienen derecho a quince **(15) días hábiles** consecutivos de vacaciones remuneradas.

**Artículo 21.-** La Época de vacaciones debe ser señalada por la empresa a más tardar dentro del año subsiguiente y ellas deben ser concedidas oficiosamente o a petición del trabajador, sin perjudicar el servicio y la efectividad del descanso.

**Artículo 22.-** El empleador tiene que dar a conocer al trabajador con **15 días** de anticipación la fecha en que le concederán las vacaciones.

#### **CAPÍTULO V**

##### **Sobre los permisos de los trabajadores y faltas**

**Artículo 23.-** Los permisos deben ser solicitados con 24 horas de anticipación.

**Artículo 24.-** El administrador del restaurante está facultado para autorizar el permiso y las condiciones bajo el que este se autorice. Todos los permisos serán sin sueldo en el caso de que sea día completo salvo se autorice lo contrario.

**Artículo 25.-** Los trabajadores que falten a sus labores por cualquiera que sea la causa, tendrán que dar aviso inmediato al administrador, puede ser telefónico o por escrito y en caso de ser incapacitado, el trabajador tendrá que hacer llegar el comprobante el día que retoma labores, en caso contrario se tomará como una falta injustificada.

**Artículo 26.-** Cuando se acumulen 3 faltas injustificadas, el restaurante tendrá la facultad de realizar el despido

## **CAPÍTULO VI**

### **Prescripciones de orden**

**Artículo 27.-** Los trabajadores tienen como deberes los siguientes:

- a. Respeto y subordinación a los superiores.
- b. Respeto a sus compañeros de trabajo.
- c. Procurar completa armonía con sus superiores y compañeros de trabajo en las relaciones personales y en la ejecución de labores.
- d. Guardar buena conducta en todo sentido y obrar con espíritu de leal colaboración en el orden moral y disciplina general de la empresa.
- e. Ejecutar los trabajos que le confíen con honradez, buena voluntad y de la mejor manera posible.
- f. Hacer las observaciones, reclamos y solicitudes a que haya lugar por conducto del respectivo superior y de manera fundada, comedida y respetuosa.
- g. Recibir y aceptar las órdenes, instrucciones y correcciones relacionadas con el trabajo, con su verdadera intención que es en todo caso la de encaminar y perfeccionar los esfuerzos en provecho propio y de la empresa en general.
- h. Observar rigurosamente las medidas y precauciones que le indique su respectivo jefe para el manejo de las máquinas o instrumentos de trabajo.
- i. Permanecer durante la jornada de trabajo en el sitio o lugar en donde debe desempeñar las labores siendo prohibido salvo orden superior, pasar al puesto de trabajo de otros compañeros.

## **CAPÍTULO VII**

### **Orden Jerárquico**

**Artículo 28.-** El orden jerárquico de acuerdo con los cargos existentes en la empresa, es el siguiente: Gerente general, Administrador, Personal de cocina y Personal de meseras(o). De los cargos mencionados, tienen facultades para imponer sanciones disciplinarias a los trabajadores de la empresa: el gerente y el administrador.

## CAPÍTULO VIII

### Prohibiciones

**Artículo 29.-** El uniforme deberá ser utilizado en todo momento del horario laboral, falta e incumplimiento de su utilización podrá ser causa de las sanciones correspondientes.

**Artículo 30.-** Queda estrictamente prohibido fumar dentro de las instalaciones del restaurante.

**Artículo 31.-** La salida del personal fuera de las instalaciones será únicamente durante su horario de comida o por alguna razón especial de trabajo que puede ser autorizada solamente por el administrador.

**Artículo 32.-** Por cuestiones de seguridad, cada trabajador del restaurante podrá ser sujeto a una revisión al momento de su entrada a la compañía por el personal de seguridad o administrador.

**Artículo 33.-** El trabajador podrá ser revisado físicamente, así como sus pertenencias, al momento de su salida del restaurante, si al momento de su revisión pretende sacar artículos de la empresa deberá justificarlo con una autorización por parte del administrador, en el caso de no justificar la salida de los artículos, estos tendrán que serle retenidos hasta el momento de aclararlo.

**Artículo 34.-** Queda prohibido a los trabajadores:

1. Provocar en el interior y exterior del restaurante, escándalos, riñas o cometer actos que alteren la disciplina, así como distraer y quitar el tiempo a otro compañero sin causa justificada.
2. Sustraer del restaurante utensilios de trabajo, herramientas o materias primas o productos elaborados, sin el permiso de la persona facultada para ello.
3. Suspender y ausentarse de sus labores sin autorización del administrador del restaurante.
4. Faltar al trabajo sin justa causa de impedimento o sin permiso de la empresa.
5. Distraerse en cualquier actividad ajena al trabajo.
6. Introducir personas ajenas al restaurante a menos que estas sean justificadas y por autorización del administrador del restaurante.
7. Realizar colectas o rifas dentro del restaurante y hacer cualquier clase de propaganda, así como la venta por catálogos o cualquier otro tipo, de cualquier artículo que no haya autorizado el administrador o gerente general.
8. Usar utensilios y herramientas del restaurante para fines particulares o distintos de aquellos para los que están destinados.
9. Presentarse al trabajo en estado de embriaguez o bajo la influencia de narcótico o de drogas enervantes.
10. Conservar armas de cualquier clase en el sitio de trabajo a excepción de las que con autorización legal puedan llevar los celadores.

11. Disminuir intencionalmente el ritmo de ejecución del trabajo, suspender labores, promover suspensiones intempestivas del trabajo e incitar a su declaración o mantenimiento, sea que se participe o no en ellas.
12. Consumir comidas fuera de la hora y lugares destinados para tal fin.
13. Las siguientes conductas: mascar chicle, pedir bebidas alcohólicas dentro del establecimiento, tomar los sobrantes de las bebidas que deja el cliente, comer lo que deja el cliente en los platos, introducir cigarros para su venta, hablar de política o religión, problemas personales, quejas sobre la empresa con el cliente, abandonar su área de trabajo sin permiso, hablarse con palabras altisonante, exigirle propina al cliente.
14. Recibir visitas personales (de familiares, amigos, ex-empleados de la empresa o acreedores) hacer juntas y/o proselitismo político o religioso

## CAPÍTULO IX

### Escala de faltas y sanciones correspondientes

**Artículo 35.-** El restaurante podrá aplicar sanciones a los trabajadores que no cumplan con lo mencionados en este reglamento.

**Artículo 36.-** Se establecen las siguientes clases de faltas leves, y sus sanciones disciplinarias:

- a. El retardo hasta de quince **(15) minutos** en la hora de entrada sin excusa suficiente, cuando no cause perjuicio de consideración a la empresa, implica por primera vez, multa de una octava parte del salario de un día; por la segunda vez, multa de la cuarta parte del salario de un día; por tercera vez suspensión en el trabajo por un día, y por cuarta vez suspensión en el trabajo por tres días.
- b. La falta parcial en el trabajo en el turno correspondiente, sin excusa suficiente cuando no causa perjuicio de consideración a la empresa, implica por primera vez suspensión en el trabajo hasta por tres días y por segunda vez suspensión en el trabajo hasta por ocho días.
- c. La falta total al trabajo durante el día sin excusa suficiente, cuando no cause perjuicio de consideración a la empresa, implica, por primera vez, suspensión en el trabajo hasta por ocho días y por segunda vez, suspensión en el trabajo hasta por dos meses.
- d. La violación leve por parte del trabajador de las obligaciones contractuales o reglamentarias implica por primera vez, suspensión en el trabajo hasta por ocho días y por segunda vez suspensión en el trabajo hasta por 2 meses.
- e. La imposición de multas no impide que la empresa prescinda del pago del salario correspondiente al tiempo dejado de trabajar. El valor de las multas se consignará en cuenta especial para dedicarse exclusivamente a premios o regalos para los trabajadores del establecimiento que más puntual y eficientemente, cumplan sus obligaciones.

**Artículo 37.-** Constituyen faltas graves:

- a. El retardo hasta de 15 minutos en la hora de entrada al trabajo sin excusa suficiente, por quinta vez.
- b. La falta total del trabajador en el turno correspondiente, sin excusa suficiente, cuando no cause perjuicio de consideración a la empresa por tercera vez.
- c. La falta total del trabajador en el turno correspondiente, sin excusa suficiente, causando perjuicio de consideración a la empresa por primera vez.
- d. La falta total del trabajador a sus labores durante el día sin excusa suficiente, por tercera vez.
- e. Violación grave por parte del trabajador de las obligaciones contractuales o reglamentarias.

**Artículo 38.-** El contrato de trabajo podrá extinguirse por decisión del empresario, mediante despido disciplinario basado en un incumplimiento grave y culpable del trabajador.

**Artículo 39.-** Se considerarán incumplimientos contractuales:

- a. Las faltas repetidas e injustificadas de asistencia o puntualidad al trabajo.
- b. La indisciplina o desobediencia en el trabajo.
- c. Las ofensas verbales o físicas al empresario o a las personas que trabajan en la empresa o a los familiares que convivan con ellos.
- d. La transgresión de la buena fe contractual, así como el abuso de confianza en el desempeño del trabajo.
- e. La disminución continuada y voluntaria en el rendimiento de trabajo normal o pactado.
- f. La embriaguez habitual o toxicomanía si repercuten negativamente en el trabajo.
- g. El acoso por razón de origen racial o étnico, religión o convicciones, discapacidad, edad u orientación y el acoso sexual o por razón de sexo al empresario o a las personas que trabajan en la empresa.

## CAPÍTULO X

### Procedimientos para comprobación de faltas y formas de aplicación de las sanciones disciplinarias

**Artículo 40.-** Antes de aplicarse una sanción disciplinaria, el empleador deberá oír al trabajador inculpado directamente. En todo caso se dejará constancia escrita de los hechos y de la decisión de la empresa de imponer o no, la sanción definitiva

**Artículo 41.-** Reclamos: personas ante quienes deben presentarse y su tramitación. Los reclamos de los trabajadores se harán ante la persona que ocupe en la empresa el cargo de Administrador quien los oirá y resolverá en justicia y equidad (diferente del que aplica las sanciones).

## CAPÍTULO XI

### Las diferentes áreas del restaurante

**Artículo 42.-** Ningún visitante podrá pasar a la zona de cocina.

**Artículo 43.-** El único lugar de acceso para clientes son los lugares para comer y demás servicios.

**Artículo 44.-** Se deberá de brindar un servicio eficiente y con prontitud, teniendo siempre como prioridad no hacer esperar al cliente por más de 5 minutos.

**Artículo 45.-** El estacionamiento en del restaurante está disponible únicamente para los clientes y el personal que trabaje allí.

**Artículo 46.-** Será responsabilidad de cada empleado la limpieza inmediata del lugar que utilice para el consumo de sus alimentos, así como del lavado de los utensilios correspondientes.

**Artículo 47.-** La imagen del comedor y demás instalaciones es importante ya que ello brinda confort y prestigio al restaurante. Siempre deberá ser bien cuidado.

**Artículo 48.-** Los baños de mujeres y hombres deberán mantenerse en las mejores condiciones de sanidad por cortesía y educación, deberá abstenerse de tirar basura en el inodoro tomando en cuenta que no se podrá permanecer en ellos para cualquier otra actividad y mucho menos fumar dentro de los mismos. En caso de no encontrar accesorios, artículos o papel higiénico en el baño, deberá comunicarse inmediatamente para su re surtimiento.



## **CAPÍTULO XII**

### **Sobre la atención al cliente**

**Artículo 49.-** Las llamadas deben ser atendidas sin excepción de forma expedita, clara y oportuna, es prioritario para el restaurante que la comunicación con clientes, proveedores, empleados y cualquier persona que nos llame, se realice sin pérdidas de información y al momento. Las llamadas personales deberán ser limitadas y con tiempo medido.

## **CAPÍTULO XIII**

### **Obligaciones de la empresa**

**Artículo 50.-** Son obligación de la empresa:

1. Pagar a los trabajadores los salarios pactados e indemnizaciones a que tengan derecho en tiempo y forma.
2. Proporcionar útiles instrumentos y materiales necesarios para ejecutar su trabajo.
3. Guardar a los trabajadores la debida consideración, absteniéndose de maltrato de palabra y obra.
4. Conceder a los trabajadores o empleados el tiempo necesario para el ejercicio de voto de elecciones populares.
5. Organizar permanente o periódicamente cursos de capacitación y adiestramiento.
6. Adoptar las medidas de higiene y seguridad previstas por las leyes.
7. Tomar las medidas preventivas de accidentes que sean necesarias.
8. Proporcionar a los trabajadores los primeros auxilios que necesiten.

**Artículo 51.-** Las situaciones no previstas en el presente reglamento se resolverán de acuerdo con lo que sobre el particular disponga en contrato de trabajo, el uso, la costumbre y los principios generales de derecho.

**Artículo 52.-** El presente reglamento interno de trabajo será entregado a cada uno de los trabajadores al servicio del restaurante al momento de su contratación, a efecto de que conozca sus derechos y obligaciones.