

REGLAMENTO INTERIOR DE TRABAJO

ESTE REGLAMENTO INTERIOR DE TRABAJO ES DE CARÁCTER OBLIGATORIO PARA TODO EL PERSONAL QUE PRESTE SUS SERVICIOS EN EL RESTAURANTE DENOMINADO YAKITORY TEPATITLAN UBICADO EN PORFIRIO DIAZ 155, DE ESTA CIUDAD DE TEPATITLAN DE MORELOS, JALISCO, CONFORME AL CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO CELEBRADO POR EL PROPIETARIO SANTIAGO ALDRETE GARCIA Y EL EMPLEADO.

ARTICULO 1.- Este reglamento Interior de trabajo es de carácter **OBLIGATORIO** para todo personal, que preste sus servicios en el restaurante **YAKITORY TEPATITLAN**.

ARTÍCULO 2.- Además de las normas que establece este reglamento y de las órdenes que emanen de los superiores inmediatos, los trabajadores quedan obligados a enterarse y acatar las disposiciones y órdenes que la empresa dicte por escrito y que publique en los tableros de avisos que coloque.

Cualquier desatención a las disposiciones contenidas en los avisos que hayan sido publicados, será considerada como desobediencia a una orden relativa al trabajo.

ARTÍCULO 3.- Los datos y referencias que proporcionen los trabajadores deberán ser verídicos, quedando entendido que, de comprobarles la falsedad de los mismos, no será admitido al trabajo, o si ya estuviere trabajando, le podrá ser rescindido su contrato de trabajo.

ARTÍCULO 4.- Todo trabajador de nuevo ingreso tiene la obligación de sujetarse a los exámenes de admisión, psicotécnicos, pedagógicos y médicos, hechos donde indique la empresa, sin costo para el interesado. El resultado de los mismos es estrictamente confidencial, no pudiendo divulgar los datos obtenidos. Si los resultados de los exámenes no fueran satisfactorios, el trabajador respectivo no podrá ser admitido, en definitiva, y si ya está trabajando y está dentro del período de prueba, le podrá ser rescindido el contrato.

ARTÍCULO 5.- El encargado que la empresa designe, tiene las facultades de inspeccionar a los trabajadores, los objetos de cualquier índole durante el desempeño de sus labores y a la hora de entrada y salida de su trabajo. No se autorizará la salida ni entrada de objetos, paquetes, bultos, etc., sin previa inspección y permiso firmado por Administrador o Gerente del Restaurante.

ARTÍCULO 6.- La limpieza es un factor importante, porque el aseo y la correcta presentación del empleado producen una reacción favorable en los clientes y público en general, que concurren al restaurante. Por lo anterior, es obligatorio para el personal, todos los días antes de comenzar sus labores:

- a) Bañarse.
- b) Rasurarse.
- c) Lavarse los dientes.

- d) Mantener las uñas cortadas y perfectamente limpias.
- e) Lustrarse el calzado.
- f) Hacer uso de desodorantes discretos.
- g) Usar limpios sus uniformes, batas, cofias, filipinas y delantales.

ARTÍCULO 7.- Como complemento de lo anterior y para un mejor aspecto personal de los trabajadores tanto en el área de cocina como los meseros, queda prohibido, durante las horas de servicio:

- a) Usar perfume de olor fuerte.
- b) Usar lentes oscuros, excepto en aquellos casos que se deban usar bajo prescripción médica.
- c) Uso de gorras o cachuchas.
- d) Uso de short o bermudas
- e) Uso de pantalones rotos
- f) Uso de calzado inadecuado (sandalias, huaraches, etc.)

ARTÍCULO 8.- Como medida de higiene queda prohibido masticar chicle o comer en las áreas de trabajo, el área designada para tal actividad será el comedor de empleados.

ARTÍCULO 9.- Es obligatorio usar el uniforme completo que el restaurante proporcione a los trabajadores.

ARTÍCULO 10.- Los trabajadores deberán marcar su asistencia a la fuente de trabajo, en los registros y controles que el restaurante designe para tal efecto, debiendo firmar con huella digital o contraseña en el checador que asigne la empresa.

Será considerada como falta de probidad cualquier mal uso o engaño que se haga al registro de entradas y salidas, ya que este sirve para comprobar la asistencia al trabajo. Debe entenderse por mal uso:

- a) Marcar o alterar el registro de un compañero o el propio.
- b) Hacer aparecer horarios de entrada y salida de asistencia que no correspondan a los reales.

ARTÍCULO 11.- Los trabajadores tienen la obligación de encontrarse en los lugares asignados para la iniciación de sus labores, perfectamente limpios y con sus uniformes respectivos, precisamente a la hora señalada como de entrada y no podrán abandonar su trabajo hasta la hora considerada como de salida, excepto en los puestos en los que el trabajo exija separarse hasta que el relevo haya llegado. Para los efectos de este artículo, los trabajadores se presentarán con sus uniformes debidamente lavados y planchados.

ARTÍCULO 12.- Durante la jornada, ningún trabajador podrá abandonar el lugar de trabajo, ni dejar de ejercer las labores encomendadas, salvo con la autorización del Administrador o Gerente del Restaurante.

ARTÍCULO 13.- Los uniformes, batas o delantales, serán cambiados a necesidad o por su deterioro normal, pero será responsabilidad del trabajador el usarlo en la forma debida y de mantenerlo limpio.

Los trabajadores serán responsables del deterioro, pérdida o perjuicio de sus uniformes e implementos de trabajo, que éstos sufran por descuido o mal uso debidamente comprobados, debiendo además sujetarse a las sanciones que con este motivo se originen, así como pagar por los daños que de estas causas resulten.

ARTÍCULO 14.- El administrador o gerente del restaurante puede inspeccionar diariamente a los trabajadores su aspecto personal en cuanto a higiene y limpieza de sus uniformes, batas y delantales, y con mayor exigencia a aquellos que trabajan a la vista del público o clientela.

Además de las sanciones a que se hagan acreedores los trabajadores que violen estas disposiciones, se les aplicaran las que designe el Administrador o Gerente, pudiendo ser el que se le impida laborar por no llenar los requisitos que este reglamento establece.

ARTÍCULO 15.- Los trabajadores deberán seguir estrictamente las instrucciones de sus superiores y ejecutar su trabajo con la intensidad, cuidado y esmero apropiados.

ARTÍCULO 16.- La cortesía y atención es el elemento primordial en el servicio del Restaurante a sus clientes, por lo tanto, todos los trabajadores deberán tratarlos con absoluto comedimiento, amabilidad y respeto.

ARTÍCULO 17.- Con el fin de mejorar el servicio y corregir posibles deficiencias, los trabajadores tienen la obligación de informar a sus superiores inmediatos, de los comentarios que oigan de los clientes o comensales, relacionados con el servicio.

ARTÍCULO 18.- Los clientes o comensales están en libertad de dar la propina que estimen conveniente, ya que ello es consecuencia y resultado de su satisfacción por un servicio recibido. El trabajador deberá dar las gracias en forma cortés, aún en el caso de que, en su fuero interno considere que la propina es inadecuada al servicio proporcionado.

Se considera como falta grave, el no hacerlo, así como agravante el hacerlo notar al cliente que la propina fue insuficiente o no recibirla.

ARTÍCULO 19.- Debido a las necesidades y forma de operar del Restaurante, durante todos los días de la semana y ante la imposibilidad de establecer con rigidez los horarios de entrada y de salida, descansos y vacaciones, ya que ello depende en forma directa del volumen de trabajo y demanda de los clientes o comensales, serán fijado por el Administrador o Gerente del Restaurante y notificado a los trabajadores personalmente o por conducto de los tableros de avisos respectivos.

Se considera que con ello cumple la empresa o establecimiento con la obligación de indicar los horarios en el Reglamento Interior de trabajo, que establece la Ley Federal del Trabajo.

ARTÍCULO 20.- Los trabajadores se abstendrán de desperdiciar los alimentos o dar mal uso de ellos sobre todo en el área de cocina siendo obligación de revisar diariamente los mismos y utilizarlos conforme a su adquisición.

ARTÍCULO 21.- Los trabajadores y en su caso los meseros, están obligados a evitar el amontonamiento de trastes en el comedor, por lo que deberán proceder inmediatamente a llevarlo a la sección de lavado, para cuyo caso se establece la obligación de nunca salir del área de comedor con las manos vacías en tanto haya platos sucios en dicha área.

ARTÍCULO 22.- El Restaurante, a través de su administrador o encargado podrá fijar libremente el número de trabajadores que deban tomar parte en una actividad o labor determinada, la hora en que esta empieza y termina; y los trabajadores que toman parte en ella, están obligados a seguir estrictamente las instrucciones que reciban al respecto.

ARTÍCULO 23.- Los trabajadores están obligados a dar aviso de inmediato en los casos que por cualquier circunstancia se vean impedidos a concurrir a sus labores, sin importar la causa de su ausencia, informando el tiempo o duración de la misma, ya sea por teléfono o presentarse con el Administrador o Gerente del Restaurante, lo anterior, para efecto de que el establecimiento pueda arreglar los horarios y suplentes, evitando así que existan trastornos en el servicio.

ARTICULO 24.- Independientemente de la justificación de una falta de trabajo, existe la obligación del trabajador de dar aviso, con suficiente tiempo Administrador o Gerente del Restaurante.

ARTÍCULO 25.- Todo trabajador que haya faltado a sus labores por motivo de enfermedad, deberá presentar al Administrador o Gerente del Restaurante el comprobante respectivo, expedido por un médico. Este comprobante deberá amparar todos los días faltados, de no ser así, se le contarán como faltas injustificadas.

ARTÍCULO 26.- Cuando algún trabajador se presente a laborar con retraso a su hora de entrada, el establecimiento podrá negarse a admitirlo en el trabajo, o bien, podrá aplicar una sanción disciplinaria por el retardo, de tal manera que, si el trabajador incurre en más de 10 retardos en un año, la falta se considerará grave y dará lugar a la rescisión del Contrato Individual de trabajo, sin responsabilidad para el Restaurante.

ARTÍCULO 27.- A la hora fijada de entrada para cada trabajador, se ha considerado para su puntualidad 5 minutos de tolerancia únicamente, transcurrido este tiempo límite, se computará su llegada como retardo y se aplicarán las sanciones establecidas en este reglamento.

ARTÍCULO 28.- Todo trabajador gozará, si trabaja 8 horas corridas, de media hora para tomar sus alimentos, en caso de la jornada sea de más de 8 horas; tendrá 15 minutos adicionales.

Para el caso de que los trabajadores tomen sus alimentos en la fuente de trabajo, el Restaurante les asignará el área destinada a ello, por lo que queda prohibido tomar alimentos

en otras áreas y se considerará como falta grave el dejar residuos, o loza sucia en los lugares donde consumieron sus alimentos.

ARTÍCULO 29.- Los sueldos o salarios de los trabajadores les serán cubiertos conforme al tiempo trabajado de acuerdo al registro de entrada y salida. Los pagos se harán en la caja del Restaurante o mediante la modalidad que el mismo indique, en los días pactados para ello y de conformidad con lo dispuesto por la Ley Federal del Trabajo.

ARTÍCULO 30.- Los trabajadores están obligados a cobrar personalmente sus salarios, firmando de conformidad los recibos correspondientes. En casos de enfermedad o ausencia justificada, los salarios y sueldos podrán ser cobrados por otra persona, previa presentación de una carta poder, en la que el trabajador, bajo su responsabilidad autorice al establecimiento a entregar el salario.

ARTÍCULO 31.- Conforme a las necesidades del Restaurante y de acuerdo a los lineamientos que rigen en esta materia o ramo, el servicio que presta durante la mayor parte del día y durante todos los días del año, ningún trabajador podrá negarse a trabajar días festivos o tiempo extra, si así lo requiere el establecimiento.

ARTÍCULO 32.- Todas las quejas que tengan los trabajadores deberán ser presentadas por ellos ante el Administrador o Gerente del Restaurante. Los trabajadores aceptan expresamente que, en caso de no seguirse este procedimiento, se considerará que no se han agotado los medios de solución y no procede ninguna acción legal.

ARTÍCULO 33.- Para eliminar motivos de queja y para buscar el mejor funcionamiento del Restaurante, periódicamente se celebrarán juntas, entre los representantes del patrón y los trabajadores, siendo obligatorio para éstos el asistir cuando sean citados.

ARTÍCULO 34.- Los trabajadores serán responsables por los daños, que por negligencia causen a equipos y materiales del Restaurante, es obligación de los jefes de área el reportar mediante el formato correspondiente dichos daños al Administrador o Gerente del Restaurante, de lo contrario participaran al momento de pagar en partes iguales que el causante.

ARTICULO 35.- Los trabajadores están obligados a dar aviso al superior inmediato o al Administrador, de los accidentes que ellos o sus compañeros sufran en el desempeño de su trabajo, tan pronto como estos ocurran.

ARTÍCULO 36.- Los trabajadores se sujetarán a los exámenes periódicos que especifiquen el restaurante o las autoridades correspondientes.

ARTICULO 37.- Además de las prohibiciones contenidas en el presente Reglamento Interior de Trabajo, queda terminantemente prohibido a los trabajadores:

- a) Ejecutar actos que pongan en peligro la seguridad, tanto de ellos, como de sus compañeros de trabajo, de los clientes y del propio establecimiento.

- b) Faltar al trabajo sin permiso o causa justificada.
- c) Sustraer del Restaurante, sin la autorización correspondiente objetos de cualquier índole que no sean de su propiedad, así como alimentos.
- d) Presentarse al trabajo en estado de ebriedad o bajo la influencia de narcóticos o drogas enervantes, o tomar bebidas alcohólicas dentro del establecimiento. Ante la dificultad de conocer donde empieza el estado de ebriedad, se bastará con el aliento alcohólico y dos testigos que certifiquen que lo han visto tomar bebidas embriagantes en el Restaurante sin importar las cantidades.
- e) Masticar chicle durante la jornada de trabajo, así como estar comiendo continuamente alimentos de cualquier índole.
- f) Portar armas de cualquier especie durante las horas de trabajo.
- g) Hacer uso de los implementos de trabajo para uso distinto al que expresamente se les ha asignado.
- h) Suspender las labores aun cuando permanezcan en sus puestos sin causa justificada y fuera de las normas establecidas por la Ley Federal del Trabajo.
- i) Hacer colectas, rifas, tandas, loterías y propagandas, tanto religiosas como sindicales y políticas en horas de trabajo.
- j) Ejecutar actos que puedan considerarse como contrarios a la moral y a las buenas costumbres.
- k) Permitir que personas no autorizadas se introduzcan en el área de cocina o permitirles que ejecuten parcial o totalmente las labores encomendadas a los trabajadores.
- l) Utilizar los teléfonos, maquinarias o equipo de Cómputo para asuntos particulares.
- m) Proferir gritos, silbar, cantar en voz alta, poner el radio a todo volumen o alterar de cualquier forma la tranquilidad del Restaurante.
- n) Hacer negocios personales dentro de la jornada de trabajo.
- o) Pedir o aceptar gratificaciones por asignar mesas o reservaciones de las mismas, o por los servicios normales que presta el Restaurante a sus clientes.
- p) Usar el celular en horario de trabajo salvo permiso del Administrador o Gerente del Restaurante
- q) Completar su arreglo personal en horas de labores.
- r) Permanecer en el Restaurante después de concluida su jornada de trabajo sin causa justificada.
- s) Tener visitas sin la autorización correspondiente durante las horas de labores.

ARTICULO 38.- La ineficiencia en el trabajo que provoque algún daño o perjuicio al establecimiento o a los compañeros de trabajo, si ésta es voluntaria será considerada como falta de probidad y sancionada de acuerdo a la Ley Federal del Trabajo.

Si la ineficiencia es involuntaria, pero no frecuente, podrá dar lugar a un cambio de puesto.

Si la ineficiencia es involuntaria pero frecuente podrá dar lugar a la rescisión del Contrato Individual de Trabajo, considerándose que el trabajador que incurra constantemente en esta falta, no está cumpliendo con el desempeño ni con el trabajo para el cual fue contratado.

ARTÍCULO 39.- Queda prohibido al Patrón, Administrador o Gerente del Restaurante y a sus representantes maltratar a los trabajadores de palabra o hecho, y cuando haya que reprenderlos o llamarles la atención deberá procurar no hacerlo públicamente.

ARTÍCULO 40.- Las sanciones que establece este Reglamento Interior de Trabajo, o la Ley Federal del Trabajo, serán aplicadas a los infractores, independientemente de las que se impongan a quienes hayan podido evitar los hechos y no lo hayan hecho.

ARTÍCULO 41.- Para los efectos del Contrato Individual de Trabajo, de la Ley Federal del Trabajo y de las veces en que se menciona en este Reglamento Interior de Trabajo, se considera como mes, al período comprendido entre una fecha determinada y la misma del mes siguiente.

ARTÍCULO 42.- Las violaciones a las obligaciones que los trabajadores tienen conforme a la Ley Federal del Trabajo y a este Reglamento Interior de Trabajo, así como a las instrucciones especiales, fijadas en los tableros respectivos y a las órdenes giradas por el Administrador o Gerente del Restaurante, podrán ser sancionadas de la siguiente forma:

- a) Con descuento de parte proporcional del bono.
- b) Con descuento de propinas del día.
- c) Con amonestación por escrito, archivándola en el expediente del Trabajador.
- d) Con suspensión temporal de las relaciones de trabajo, sin goce de sueldo hasta por ocho días.
- e) Con rescisión del Contrato de trabajo sin responsabilidad para el patrón.

Las sanciones deberán ser aplicadas con base en estricta equidad, dando Intervención al Trabajador debiendo oír su defensa, pero el Restaurante se reserva el derecho de aplicar las sanciones, cuando no se llegue a un acuerdo satisfactorio para ambas partes.

El hecho de haber enumerado las sanciones en la forma que se citan en este artículo, no implica la obligación de seguir el mismo orden, ya que el establecimiento podrá aplicar cualquiera de los diferentes tipos de sanciones y conforme a la gravedad de los actos en que haya incurrido el trabajador.

No obstante, lo anterior la reincidencia en faltas cometidas y sancionadas con suspensión temporal de las relaciones de trabajo, dará lugar a la rescisión del Contrato Individual de Trabajo, sin responsabilidad para el patrón, debiendo comunicarse oficialmente al sindicato para su conocimiento.

ARTÍCULO 46.- Este Reglamento Interior de Trabajo, deberá ser colocado en un lugar visible del establecimiento de trabajo, o bien entregarle una copia a cada uno de los trabajadores, debiendo firmar de enterado, con lo cual no podrán alegar desconocimiento del mismo.

Enterados tanto el Restaurante y Trabajadores, por medio de los recibos correspondientes, del contenido y alcance de todos y cada uno de los artículos contenidos en este Reglamento Interior de Trabajo, lo firman por triplicado en la ciudad de **TEPATITLAN**

DE MORELOS, JALISCO a 22/03/23 quedando un tanto en poder de cada una de las partes, y destinándose el tercero para su depósito ante la H. Junta Local de Conciliación y Arbitraje de esta localidad, en los términos de Ley.

Santiago Aldrete García
Director

Mizael Alejandro Juárez Villalobos
Gerente General