

Reglamento General – Pizzería Los Arcos

Vales y Consumo de Alimentos

- Se otorga un monto diario de vales de comida, válidos para cualquier platillo del menú general.
- Toda comida consumida por el personal debe registrarse estrictamente a través del sistema de ventas.
- Ningún alimento puede prepararse en cocina sin que exista una orden registrada en el sistema.

Uniforme y Presentación Personal

- El uniforme completo debe portarse diariamente, de acuerdo con el puesto asignado.
- No se permite presentarse despeinado, sin aseo personal o con olor desagradable.
- En cocina no se permiten uñas largas ni uñas pintadas; se requiere estricta higiene.

Puntualidad y Asistencia

- La puntualidad es obligatoria en cada turno.
- En caso de solicitar permiso para faltar, el empleado debe avisar a gerencia con al menos dos semanas de anticipación.
- Si el empleado no puede asistir el mismo día por cualquier razón, debe notificarlo inmediatamente.

Conducta y Ambiente de Trabajo

- Debe mantenerse siempre un trato respetuoso entre todos los colaboradores.
- No se permite el uso de lenguaje grosero ni conductas que afecten el ambiente laboral.
- El equipo debe apoyarse y colaborar para un buen desempeño general.
- El uso de teléfonos celulares para asuntos personales no está permitido durante las horas laborales.

Sueldo, Prestaciones y Bonos

- El sueldo diario se acuerda directamente con el encargado, incluyendo posibles incrementos.
- Todos los colaboradores reciben las prestaciones de ley: utilidades, aguinaldo y vacaciones.
- Existe un sistema de 'dinero guardado' basado en bonos de desempeño.
- Se otorga un bono por puntualidad y otro por cumplir adecuadamente todas las tareas asignadas.
- En situaciones extraordinarias, los bonos pueden anularse por incidencias como mala actitud, desempeño deficiente, faltas de respeto o faltantes.
- Los bonos acumulados se liquidan cada tres meses.