



REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

RESTAURANTE EL REY DEL COMBO

Bogotá D.C. - 2026

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto

El presente Reglamento Interno de Trabajo tiene como finalidad establecer las normas de convivencia, disciplina, responsabilidades, derechos, deberes y procedimientos internos que regulan la relación laboral entre el Restaurante EL REY DEL COMBO y sus trabajadores, promoviendo un ambiente laboral seguro, organizado, eficiente y respetuoso, conforme a la legislación laboral colombiana.

Todos los trabajadores hacen parte del equipo institucional denominado LOS COMBOREYES, quienes representan los valores y la imagen de la empresa.

—

CAPÍTULO II

IDENTIDAD INSTITUCIONAL

Los colaboradores de EL REY DEL COMBO deberán actuar con:

- Honestidad.
- Respeto.
- Responsabilidad.
- Compromiso.
- Lealtad.
- Trabajo en equipo.
- Calidad.
- Actitud positiva.
- Rapidez.
- Excelencia en el servicio.

Todos deberán proteger el buen nombre, la reputación y la imagen de la empresa tanto dentro como fuera de las instalaciones.

—

CAPÍTULO III

JORNADA Y HORARIOS

Artículo 2.

La jornada laboral será la establecida por la legislación colombiana vigente.

Artículo 3.

Los turnos podrán ser continuos o partidos, de acuerdo con las necesidades operativas del restaurante.

Artículo 4.

La disponibilidad laboral inicia desde las 8:00 a.m., salvo programación diferente informada por la administración.

Artículo 5.

Todo colaborador deberá presentarse con suficiente anticipación para iniciar puntualmente su jornada.

Una vez comience el turno asignado, el trabajador deberá incorporarse inmediatamente a sus funciones.

No está permitido ingresar al turno para desayunar, almorzar, descansar, realizar compras, cambiarse de ropa o desarrollar actividades personales. Estas deberán realizarse antes del inicio de la jornada o durante los descansos autorizados.

—

CAPÍTULO IV

DEBERES DEL TRABAJADOR

Todo integrante de LOS COMBOREYES deberá:

- Cumplir puntualmente el horario asignado.
- Ejecutar las funciones propias de su cargo.
- Mantener excelente actitud de servicio.
- Tratar con respeto a clientes, compañeros y superiores.
- Mantener limpio y ordenado su puesto de trabajo.
- Cuidar equipos, herramientas e instalaciones.
- Cumplir las normas de manipulación de alimentos.

- Portar correctamente el uniforme.
- Mantener absoluta confidencialidad sobre toda la información de la empresa.
- Acatar las instrucciones impartidas por la administración y los jefes inmediatos.

—

CAPÍTULO V

PRESENTACIÓN PERSONAL

Es obligatorio:

- Uniforme completo.
- Uniforme limpio.
- Zapatos adecuados.
- Cabello recogido cuando corresponda.
- Uñas limpias y cortas.
- Excelente higiene personal.

No se permite modificar el uniforme ni utilizar accesorios que afecten la seguridad, higiene o imagen del restaurante.

—

CAPÍTULO VI

SEGURIDAD E HIGIENE

Será obligatorio:

- Lavarse las manos constantemente.
- Utilizar tapabocas cuando sea requerido.

- Utilizar cofia o gorra.
- Utilizar guantes cuando corresponda.
- Mantener limpieza permanente.
- Reportar accidentes inmediatamente.

La empresa suministrará periódicamente los elementos de bioseguridad necesarios para el desarrollo de las labores.

—

CAPÍTULO VII

MANEJO DE BIENES, OBJETOS Y RECURSOS

Artículo 6.

Todo dinero, celular, documento, billetera, joya, equipo, mercancía, objeto o cualquier bien encontrado dentro del restaurante deberá ser reportado de inmediato al jefe inmediato y al grupo oficial de comunicación de LOS COMBOREYES.

Está totalmente prohibido:

- Guardar objetos encontrados.
- Llevarlos a casa.
- Utilizarlos.
- Ocultarlos.
- Entregarlos a personas no autorizadas.
- Demorar su reporte.

La apropiación u ocultamiento de cualquier bien constituye una falta muy grave.

—

CAPÍTULO VIII

USO DE EQUIPOS

Todo trabajador responderá por el buen uso de:

- Equipos de cocina.
- Freidoras.
- Neveras.
- Computadores.
- Celulares corporativos.
- Datáfonos.
- Herramientas.
- Utensilios.

Los daños ocasionados por negligencia podrán generar las responsabilidades disciplinarias y legales correspondientes.

—

CAPÍTULO IX

CÁMARAS DE SEGURIDAD

Las instalaciones cuentan con sistema de videovigilancia.

Las grabaciones podrán utilizarse para:

- Seguridad.
- Protección de clientes.
- Protección del personal.

- Protección de bienes.
- Investigaciones internas.
- Procesos disciplinarios.
- Requerimientos de autoridades competentes.

—

CAPÍTULO X

PROHIBICIONES

Está totalmente prohibido:

- Utilizar celulares personales durante la jornada laboral, salvo autorización expresa o emergencia justificada.
- Recibir visitas personales durante el horario laboral.
- Consumir bebidas alcohólicas.
- Consumir sustancias psicoactivas.
- Fumar dentro de las instalaciones.
- Abandonar el puesto de trabajo sin autorización.
- Difundir información confidencial.
- Publicar fotografías, videos o información interna de la empresa sin autorización.
- Realizar comentarios o publicaciones que afecten el buen nombre de EL REY DEL COMBO.
- Consumir alimentos o bebidas del restaurante sin autorización o sin el debido registro.
- Manipular dinero, productos o inventarios sin autorización.

- Desperdiciar alimentos o insumos por negligencia.
- Incurrir en actos de deshonestidad o irrespeto.

—

CAPÍTULO XI

CONFIDENCIALIDAD

Todo integrante de LOS COMBOREYES guardará absoluta reserva sobre:

- Recetas.
- Procesos.
- Manuales.
- Estrategias comerciales.
- Información financiera.
- Información administrativa.
- Base de clientes.
- Proveedores.
- Inventarios.
- Cualquier información interna.

Esta obligación continuará incluso después de finalizar la relación laboral.

—

CAPÍTULO XII

RÉGIMEN DISCIPLINARIO

Las faltas se clasifican en:

Leves

- Retrasos ocasionales.
- Descuidos menores.
- Olvido de implementos.

Graves

- Incumplimiento reiterado.
- Irrespeto.
- Negligencia.
- Uso del celular sin autorización.
- Incumplimiento de instrucciones.

Muy graves

- Robo.
- Hurto.
- Apropiación de bienes.
- Ocultar objetos encontrados.
- Agresión física o verbal.
- Consumo de drogas o alcohol durante la jornada.
- Divulgación de información confidencial.
- Abandono injustificado del puesto.
- Fraude.
- Alteración de documentos.

- Daño intencional a bienes de la empresa.
- Publicaciones que afecten gravemente la imagen del restaurante.

Antes de imponer una sanción disciplinaria, la empresa garantizará el debido proceso y el derecho de defensa del trabajador.

Las sanciones podrán ser:

1. Llamado de atención verbal.
2. Llamado de atención escrito.
3. Suspensión disciplinaria conforme a la ley.
4. Terminación del contrato por justa causa, cuando corresponda, de conformidad con el Código Sustantivo del Trabajo.

—

CAPÍTULO XIII

DERECHOS DEL TRABAJADOR

Todo colaborador tiene derecho a:

- Recibir salario oportunamente.
- Prestaciones sociales.
- Descansos legales.
- Ambiente laboral seguro.
- Respeto.
- Capacitación cuando sea programada.
- Dotación y elementos de protección cuando correspondan.
- Debido proceso en actuaciones disciplinarias.

—

CAPÍTULO XIV

VALORES CORPORATIVOS

1. Respeto.
2. Calidad.
3. Responsabilidad.
4. Rapidez.
5. Trabajo en equipo.
6. Honestidad.
7. Servicio.
8. Compromiso.
9. Limpieza y orden.
10. Actitud positiva.

Frase institucional:

«En El Rey del Combo trabajamos con pasión, servimos con respeto y crecemos como equipo.»

—

CAPÍTULO XV

DISPOSICIONES FINALES

El presente reglamento entra en vigencia a partir de su publicación.

Los aspectos no contemplados serán resueltos conforme al Código Sustantivo del Trabajo y demás normas laborales vigentes en Colombia.

—

CAPÍTULO XVI

ACEPTACIÓN DEL REGLAMENTO

Declaro haber leído, entendido y aceptado el presente Reglamento Interno de Trabajo del Restaurante EL REY DEL COMBO, comprometiéndome a cumplirlo durante toda mi relación laboral y a acatar las modificaciones que la empresa

realice conforme a la ley.

Nombre: _____

Cargo: _____

Documento: _____

Firma: _____

Fecha: _____

Bogotá D.C., 2026

□ Omar Pérez

Director General

□□ Rudy Miledys Rojas

Gerente Administrativa

RESTAURANTE EL REY DEL COMBO

[CONVERTIR A PDF](#)