



CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N°: 600/10 **RAMA CONFITERIA- PASTERERIA-FACTURERIA**

ACTIVIDAD:

Confiterías, pizzerías, alfajorerías, pizzería grill, casas de empanadas, fábrica de helados y postres helados, pastelerías, fábricas de discos para empanadas y tartas, fábrica de pre-pizzas, fábrica de churros, fábrica de sándwiches, rotiserías, platos rápidos y casas de comidas para llevar con o sin servicio de salón, fábrica de cubanitos, cucuruchos, obleas y envases de pasta, panaderías sección pastelería, factureras, fábrica de especialidades dulces y saladas, supermercados y cooperativas.

PARTES INTERVINIENTES:

Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Santa Fe, Centro de Industriales Panaderos de Santa Fe, Sindicato Obreros Confiteros, Pasteleros, Factureros y Pizzeros de Santa Fe y Federación Argentina Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros.

ZONA DE APLICACIÓN:

Primera Circunscripción Territorial de la Provincia de Santa Fe, incluye Departamentos: La Capital, San Jerónimo, San Martín, Las Colonias, Castellanos, San Justo, Garay, San Javier, San Cristóbal, General Obligado, Vera y 9 de Julio.

VIGENCIA:

Dos (2) años.

PERSONAL BENEFICIARIO:

1.850 beneficiarios.

SANTAFE, expediente: 0231-15844/08

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO: Suscripto entre el Sindicato Obreros Confiteros, Pasteleros, Factureros y Pizzeros de Santa Fe, Federación Argentina Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros, la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Santa Fe y el Centro de Industriales Panaderos de Santa Fe, con la intervención de funcionarios del Ministerio de Trabajo de la Nación.

PARTES INTERVINIENTES

Art. 1 - Son partes intervinientes del presente convenio colectivo de trabajo la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Santa Fe, el Centro de Industriales Panaderos de Santa Fe, el Sindicato Obreros Confiteros, Pasteleros, Factureros y Pizzeros de Santa Fe y la Federación Argentina Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros.

VIGENCIA

Art. 2 - El presente convenio colectivo de trabajo tiene una vigencia de dos (2) años a partir del día uno de agosto de 2008 (1/8/2008) conviniendo en los términos del artículo 99, último párrafo de la ley 24467, prorrogar su vigencia en el caso que las partes se encuentren negociando nuevas tratativas convencionales, otorgándole el carácter de ultraactivo.

ZONA DE APLICACIÓN

Art. 3 - El presente convenio colectivo de trabajo será aplicado en todas las localidades comprendidas en los Departamentos de la división política de la Primera Circunscripción Territorial de la Provincia Santa Fe, según lo establecido por el artículo 3 de los Estatutos Sociales del Sindicato homologado por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de la Nación por resolución 212/1997 comprensivo de los siguientes Departamentos: La Capital, San Jerónimo, San Martín, Las Colonias, Castellanos, San Justo, Garay, San Javier, San Cristóbal, General Obligado, Vera y 9 de Julio, o sea desde la Localidad de Barrancas hasta el límite con la Provincia del Chaco.

PERSONAL COMPRENDIDO

Art. 4 - La presente convención colectiva regirá para aquellos empleados y trabajadores que presten servicio en los establecimientos de fábrica y venta de masas y postres, personal de pastelerías, personal de confiterías, fábrica de sándwiches, pizzerías y pizzerías grill, casas de empanadas, fábrica de discos para empanadas y tartas, fábrica de helados y postres helados y yoghurterías, rotiserías, platos rápidos y casas de comidas para llevar con o sin servicio de salón, personal de factureras, fábrica de especialidades dulces y saladas, supermercados y cooperativas, estableciéndose las distintas Categorías y Ramas que a continuación se detallan, dejándose constancia que todas estas plazas son



enunciativas y no obligatorias. El empresario se reservará el derecho de cubrir las que considere de acuerdo a las necesidades del establecimiento.

Fomento de mayor productividad y flexibilidad

Art. 5 - Las partes se comprometen:

- 1) Combatir el trabajo no registrado.
- 2) Trabajo infantil.
- 3) Mejorar las condiciones de medio ambiente laborales.
- 4) Asegurar las condiciones de higiene y seguridad.
- 5) Prevenir los riesgos de trabajo.

Capacitando y fomentando el desarrollo del personal.

En Anexo por separado se fijan los respectivos salarios acordados en este convenio, vigentes a partir del 1/8/2008.

Para la fijación de dichos salarios las partes han tenido en especial consideración, fomentar una mayor productividad y flexibilidad laboral como ser lo relacionado con el trabajo a tiempo parcial, jornada de trabajo, categorías que contemplan la polivalencia de funciones, etc.

Si durante la vigencia de los mismos, alguna de las categorías mencionadas quedara por debajo del salario mínimo, vital y móvil y se hubieran fijado adicionales no remunerativos, los mismos se imputarán como remunerativos hasta conformar el salario mínimo, vital y móvil y se deducirá en igual suma del adicional no remunerativo pactado. Igual criterio de compensación se utilizará para el caso de adicionales establecidos por el Gobierno Nacional respecto de la compensación de los adicionales no remunerativos.

A- De las categorías profesionales por rama:

- a) Categoría del personal de fábrica.
- b) Categoría del personal de venta.
- c) Categoría del personal de administración.
- d) Categoría de personal de distribución o reparto.

B-1. Personal rama confitería, pastelería y facturería sin servicio de salón.

Maestro confitero o pastelero

2º Maestro y maestro facturero

Oficiales y horneros

Medio oficial

Tareas mixtas

Ayudante

Vendedor/a

Repartidor/a

Cajero/a

Administrativo

Personal de mantenimiento

B-2: Personal rama confitería, pastelería y facturería con servicio de salón.

Maestro confitero o pastelero

2º Maestro y maestro facturero

Oficiales y horneros

Medio oficial

Tareas mixtas

Ayudante

Encargado de vendedores

Vendedor/a

Dependiente de salón

Dependiente de mostrador

Repartidor/a

Cajero/a

Administrativo



Personal de mantenimiento

B-3: Rama pizzería, grill y pizza café:

Maestro pizzero
Oficial y hornero
Dependiente de salón
Medio oficial
Cajero
Tareas mixtas
Dependiente de mostrador
Ayudante
Administrativo/a
Personal de mantenimiento

B-4: Casa de empanadas, fábrica de discos y tartas:

Maestro
Oficial y hornero
Medio oficial
Tareas mixtas
Dependiente de mostrador
Repartidor
Ayudante
Administrativo/a
Personal de mantenimiento

B-5: Fábrica de pizzas y/o pre-pizzas:

Maestro pizzero
Oficial y hornero
Medio oficial
Cajero
Tareas mixtas
Dependiente de mostrador
Ayudante
Administrativo/a
Personal de mantenimiento

B-6: Fábrica de churros con chocolatería, casa de té o cafetería:

Maestro
Oficial
Medio oficial
Tareas mixtas
Dependiente de mostrador
Repartidor
Ayudante
Administrativo/a
Personal de mantenimiento

B-7: Rama heladería, fábrica y venta de postres helados, yoghurterías: anexos kiosco y cafetería con servicio de salón.

Maestro heladero
Oficial heladero
Medio oficial heladero
Tareas mixtas



Ayudante heladero
Personal de mantenimiento
Cajero
Dependiente de mostrador
Dependiente de salón
Repartidor
Administrativo/a

B-8: Fábrica de cucuruchos, cubanitos, obleas y envases de pasta:
Encargado de producción
Oficial
Medio oficial
Empastador auxiliar
Tareas mixtas
Ayudante
Dependiente de mostrador
Repartidor
Cajero
Personal de mantenimiento
Administrativo/a

B-9: Rotisería, platos rápidos y casas de comidas para llevar con o sin servicio de salón.
Rotisero o cocinero
Parrillero y hornero
Minutero
Tareas mixtas
Repartidor
Cajero
Dependiente de salón
Dependiente de mostrador
Ayudante
Administrativo/a
Personal de mantenimiento

B-10: Fábrica de sándwiches y saladitos con o sin servicio de salón
Maestro sandwichero y saladitero
Oficial
Medio oficial
Fiambreiro
Personal de mantenimiento
Repartidor
Dependiente de salón
Dependiente de mostrador
Cajero
Tareas mixtas
Ayudante
Administrativo/a

B-11: Rama alfajorería con o sin servicio de salón
Maestro alfajorero
Oficial hornero
Medio oficial
Tareas mixtas



Ayudante
Dependiente de mostrador
Empaquetador
Repartidor
Administrativo/a
Personal de mantenimiento

B-12: Fábrica de especialidades dulces y saladas

Maestro
Oficial hornero
Medio oficial
Tareas mixtas
Ayudante
Vendedor
Cajero
Repartidor
Administrativo/a

PERSONAL DE MANTENIMIENTO

El personal de las fábricas de especialidades dulces y saladas comprende a los trabajadores que desarrollan sus tareas en la elaboración y venta de los productos que se detalla a continuación: facturas, masas secas, budines, pan dulce, bizcochos dulces y grisines, pebetes, hamburguesas, pan de viena, pastafrolas, pascualinas, amaretis, merenguitos, rosquitas nevadas, roscas de pascua o reyes, alfajores en todos sus tipos, bizcochuelos, tortas fritas, pastelitos, pre-pizzas y malteados o marinas en todas sus variedades, tostadas, bay-biscuit, anisetes, etc.

CAPÍTULO I

CAMBIO DE DOMICILIO DEL TRABAJADOR

Art. 6 - Todo cambio de domicilio deberá ser denunciado por el trabajador al empleador. De esa denuncia se dejará constancia escrita, de la que el empleador entregará una copia al trabajador. Mientras no se haya registrado el cambio en la forma antedicha, se consideran válidas las comunicaciones dirigidas al último domicilio denunciado por el trabajador.

Cambio de estado familiar

Art. 7 - Por constancia escrita el trabajador deberá comunicar al empleador cualquier cambio de estado civil y el que se produzca en su grupo familiar, debiendo el empleador entregar una copia de la misma, sellada y firmada al trabajador.

JORNADA DE TRABAJO

Art. 8 - En mérito a la habilitación dispuesta en el artículo 198 de la ley de contrato de trabajo, las partes acuerdan que el empleador podrá establecer el cómputo de la jornada laboral por cuatro (4) semanas, o sea ciento noventa y dos horas (192) distribuyendo las mismas según requerimientos de la actividad, con las siguientes limitaciones: entre la finalización de una jornada y el inicio de la otra deberá mediar como mínimo 12 horas. La jornada de un día no podrá exceder las 12 horas. Al finalizar las 192 horas (cuatro semanas) se determinará el balance de las jornadas, pudiendo la empleadora abonar los excedentes como hora ordinaria o se pasan los créditos horarios al período siguiente.

ENTRADA AL TRABAJO

Art. 9 - A los fines de que la tarea comience a la hora exacta o establecida en la planilla de horarios y descansos, el trabajador deberá extremar los medios para el fiel cumplimiento del inicio de las actividades de la empresa.

MODIFICACIÓN DEL DESCANSO SEMANAL

Art. 10 - Se respetará el descanso semanal (que es de 36 horas) que se establece en la planilla de horarios y descansos, salvo una necesidad de producción en cuyo caso la empleadora podrá variar el día de descanso y el trabajador gozar del descanso compensatorio de la misma duración en la forma y oportunidad que fijen las normativas vigentes atendiendo a la estacionalidad de la producción u otras características especiales. Para el supuesto que no se otorgue el descanso compensatorio el trabajador



percibirá el día trabajado de acuerdo a la normativa vigente.

IDONEIDAD PERSONAL

Art. 11 - Todas las categorías establecidas serán desempeñadas por personal idóneo. Para tal fin serán munidos de un carnet en el que se constatará la plaza que desempeña de acuerdo a la consignación clásica en ficha personal, con fotografía del interesado y firmado por miembros de la Comisión Paritaria.

REEMPLAZOS Y CATEGORÍAS

Art. 12 - El empleador, en caso de ausencia o inasistencia de algún trabajador podrá disponer su reemplazo con cualquier otro que esté cumpliendo sus tareas habituales, a efectos de asegurar el normal desenvolvimiento del trabajo, siempre que esté capacitado, abonando la diferencia de jornal si correspondiere.

DELEGADO

Art. 13 - El empleador permitirá que el delegado/a cumpla sus funciones, procurando no entorpecer la actividad normal de la empresa y en un todo de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.

Pago de haberes

Art. 14 - El pago de los haberes al trabajador se realizará conforme a la normativa legal vigente.

ÚTILES DE TRABAJO

Art. 15 - Al personal de cada establecimiento se proveerá de todos los útiles y herramientas para el trabajo diario, incluido cuchillo de cuyo cuidado será responsable. También repasadores blancos, cuya limpieza correrá por cuenta del empleado. Los empleadores no podrán aplicar al personal multas de ninguna índole por máquinas, piezas o cualquier otro objeto que se hubiera roto o extraviado durante el desarrollo de sus tareas, no obstante el personal vigilará y mantendrá en buen estado todos los útiles de trabajo sin distinción y se hará responsable absoluto de cualquier rotura o daño intencional, incluidas motos, bicicletas y/o automotores de cualquier clase.

SUSPENSIÓN POR FALTA DE TRABAJO

Art. 16 - Cuando por falta de trabajo transitorio hubiese que suspender al personal, se procederá a la aplicación de esa medida por riguroso orden de antigüedad, hasta tanto lo permita la capacidad uniforme de los trabajadores a turnar, en un todo de acuerdo con las normas legales vigentes.

PREFERENCIA POR VACANTE

Art. 17 - En caso de producirse una vacante que fuera necesario cubrir, el empleador dará preferencia al trabajador en actividad y del establecimiento que haya demostrado cumplimiento y suficiencia de capacidad técnica.

OCUPACIÓN DEL PERSONAL

Art. 18 - El empleador podrá solicitar al Sindicato de Obreros Confiteros, Pasteleros, Factureros y Pizzeros de Santa Fe, el personal que necesite de manera transitoria o permanente, quien deberá estar capacitado para desempeñarse en la plaza que va a ocupar. Para los casos que deban reforzarse las brigadas con trabajadores especialmente traídos de otras localidades, deberá comprobarse ante la Comisión Paritaria la idoneidad que invoque.

PERSONAL EXTRA

Art. 19 - Los trabajadores que realicen tareas de "changas" percibirán un jornal, dividiendo el sueldo mensual del efectivo o plaza que desempeñe éste por veinticinco (25), agregando a esta suma un quince por ciento (15%) de recargo y proporción del sueldo anual complementario quedando incorporado a esta retribución el descanso hebdomadario correspondiente, debiendo realizar todos los aportes en forma proporcional a la obra social y sindicato.

CATEGORÍAS DE ESTABLECIMIENTOS

Art. 20 - Comprende las siguientes categorías: confiterías, pastelerías, facturerías, confiterías sin bar, pizzerías y pizzerías grill, casas de empanadas, fábrica de churros y tortas fritas, fábrica de discos y tartas, fábrica de pizzas y pre-pizzas, heladerías en general y fábrica de postres helados y yoghurterías, fábrica de cucuruchos, cubanitos, obleas y envases de pasta, rotiserías, platos rápidos y casas de comida para llevar con o sin servicio de salón, fábrica de especialidades dulces y saladas, fábrica de sándwiches, saladitos y alfajorerías, supermercados y cooperativas, con sus respectivos Anexos.

EXHIBICIÓN CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO

Art. 21 - En cada establecimiento deberá estar a disposición de cualquier autoridad nacional, provincial, municipal, entidad gremial y/o del personal el presente convenio colectivo de trabajo cada vez que sea



requerido.

CAMBIO DE PLAZA

Art. 22 - Se facilitará la rotación de las plazas de todas las secciones con el fin de desarrollar la formación técnica del personal dentro de su categoría, hasta donde lo permita su capacidad y la organización del trabajo de la fábrica.

ROPA DE TRABAJO

Art. 23 - El personal deberá usar la ropa reglamentaria que proveerá el empleador y consiste en: pantalón, chaquetilla, birrete y delantal, para el personal de elaboración y chaqueta o guardapolvo para el de venta. Para los trabajadores que presten servicios en cámaras frigoríficas o fuera de los establecimientos se les proveerá indumentaria adecuada.

La indumentaria será entregados (2) veces al año, un equipo en el primer semestre y otro en el segundo del año calendario; pudiendo optar el empleador por entregar los dos equipos juntos en cualquiera de los dos semestres. El trabajador deberá extremar dentro de sus posibilidades, el cuidado de los equipos provistos, debiendo devolverlos al empleador en el mejor estado posible si cesara por cualquier motivo la relación laboral.

CONDICIONES MÁS FAVORABLES

Art. 24 - Las disposiciones de la presente convención, no afectarán las condiciones más favorables incorporadas a los contratos de trabajo, ni aquellas que tienen por origen las costumbres y modalidades existentes (arts. 8 y 9, LCT).

DÍA DEL GREMIO

Art. 25 - Se fija el día diecinueve (19) de julio de cada año como el día del confitero. Si éste coincidiera con feriado o víspera de feriado se trasladará al día hábil que fije la Comisión Paritaria con treinta (30) días de anticipación. En caso de coincidir el mencionado día con el descanso o licencia de algún trabajador, a éste le corresponderá un día compensatorio.

HIGIENE Y SALUBRIDAD

Art. 26 - Los empleadores deberán cumplir todas las normativas vigentes sobre higiene, seguridad y salubridad a los fines que los trabajadores cumplan sus tareas en condiciones adecuadas, procurando evitar todo tipo de riesgo y/o daño en su integridad física y psíquica. Se deberá contar con un baño de uso exclusivo del personal con agua fría y caliente. Un botiquín de primeros auxilios con algodón, gasas, merthiolate, tintura de yodo y pomada para quemaduras, cuya atención y responsabilidad estará a cargo del trabajador de mayor plaza y antigüedad o en su defecto de quien lo siga en jerarquía.

DONANTE DE SANGRE

Art. 27 - Se respetarán las normas legales en vigencia.

RETIRO DEL PERSONAL PREAVISADO

Art. 28 - El trabajador que sea preavisado por la empleadora, que durante el término del preaviso consiga trabajo en otro establecimiento, podrá retirarse sin perder el derecho indemnizatorio por este rubro a cuyos efectos le serán abonados únicamente los días trabajados. Todo ello conforme a las normas que regula el instituto del preaviso en la ley de contrato de trabajo (arts. 231/232)

Art. 29 - Personal temporario de pizzerías, casas de comidas para llevar, heladerías en general, fábrica de postres helados y yoghurterías: a todo el personal de pizzerías, casas de comidas para llevar, fábrica de helados, fábrica de postres helados y yoghurterías temporarias, se considerará por iniciada la misma el día uno (1) de agosto hasta el día treinta y uno (31) de mayo del año siguiente, pudiendo optar el empleador por postergar en hasta sesenta (60) días la iniciación o acortar en el mismo lapso la finalización de la temporada. A tal fin el empleador se compromete a reservarle el puesto y notificar al trabajador/a - empleado/a, por telegrama o certificada y con quince (15) a treinta (30) días de anticipación a la iniciación de sus tareas. El empleado o trabajador a su vez, deberá comunicar su aceptación dentro de los cinco (5) días de recibida la notificación patronal, en caso contrario será dado de baja de la nómina del personal, sin derecho a indemnización alguna. En el caso en que el trabajador habiendo prestado formalmente su conformidad y el empleador no lo reincorporara podrá considerarse despedido ajustándose a las disposiciones legales vigentes.

ESCALAFÓN POR ANTIGÜEDAD

Art. 30 - Los empleadores concederán a los trabajadores con carácter de escalafón por años de servicio, los siguientes porcentajes adicionales a su remuneración:



- a) de 3 a 5 años de antigüedad un dos por ciento (2%).
- b) de 5 a 10 años de antigüedad un seis por ciento (6%).
- c) de 10 a 15 años de antigüedad un diez por ciento (10%).
- d) de 15 años de antigüedad en adelante un doce por ciento (12%).

Déjase constancia que el gravamen no configura carácter de porcentaje acumulado y deberá entenderse como parte integrante del sueldo.

PERÍODO DE PRUEBA

Art. 31 - Conforme a la normativa legal que surge del artículo 92 bis de la ley 20744 de contrato de trabajo o disposición legal que la sustituya; a tal fin debe ser registrado en legal forma.

Régimen de accidentes y enfermedades inculpables

Art. 32 - Para gozar de los beneficios de la ley en cuanto a enfermedad y/o accidente inculpable, el personal deberá dar cumplimiento a lo siguientes requisitos:

1- El trabajador que faltare a sus tareas por causas de enfermedad o accidente inculpable, deberá comunicarlo a la empresa dentro de su jornada de labor, pudiéndolo hacer por los siguientes medios:

- a) Por telegrama, en el que deberá expresar su nombre y apellido y el motivo de su inasistencia, aclarando si se trata de enfermedad o accidente inculpable.
- b) Por aviso directo del interesado, en el establecimiento, oportunidad en la que la empresa sellará, fechará, la copia del comprobante que justifique dicho aviso.
- c) Por cualquier persona que avise en nombre del interesado, en el establecimiento. En este caso deberá acreditar su identidad con documento fehaciente, oportunidad en la que la empresa extenderá un comprobante por dicho aviso o firma de fotocopia del certificado.

2- Excepcionalmente para el trabajador que trabaje en turnos nocturnos y que no cuente con los medios precedentemente indicados en los ítems a), b) y c) del inciso anterior para el correspondiente aviso de la enfermedad, deberá hacerlo dentro de las primeras horas diurnas inmediatas, posteriores a las 12 horas que finalice su turno de trabajo.

3 - Cuando el trabajador no se encuentre en el domicilio real que tiene denunciado en la empresa, comunicará esa circunstancia en el mismo momento de notificar la enfermedad o accidente inculpable, indicando el lugar donde se asiste.

4- El enfermo facilitará en todos los casos el derecho de verificar su estado de salud por parte del servicio médico del empleador. En los casos en que la verificación no pueda realizarse por no encontrarse aquél en el domicilio que indique, por haber concurrido al consultorio médico que lo asiste o a cualquier otra institución de carácter médico-asistencial, el interesado deberá arbitrar las medidas necesarias para facilitar la verificación, concurriendo al médico de la empresa o reiterando la notificación en caso de imposibilidad ambulatoria.

5- El trabajador no está obligado bajo su responsabilidad a las prescripciones que determina al respectivo médico del empleador, pero sí, tiene la obligación de permitir en todos los casos la verificación de su estado de salud y de la medicación aconsejada dentro del horario de siete a veintiuna horas (07.00 a 21.00), como igualmente vigilar el curso de la enfermedad o accidente inculpable.

6- En todo lo concerniente a enfermedad, accidentes inculpables, enfermedades profesionales y accidentes de trabajo y que no sea previsto en este convenio, serán de aplicación las normas específicas contenidas en las leyes 20744, 24557 y sus decretos reglamentarios.

LICENCIA ANUAL

Art. 33 - "La Licencia anual ordinaria se otorgará conforme lo normado en la ley de contrato de trabajo, con las modificaciones que solicite o proponga el trabajador y se encuentren ajustada a derecho".

SUELDO ANUAL COMPLEMENTARIO

Art. 34 - El empleador podrá fraccionar el pago del sueldo anual complementario hasta en tres (3) períodos en el año.

SALARIO FAMILIAR

Art. 35 - Se regirá de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.

SEGURO DE VIDA COLECTIVO

Art. 36 - Sin perjuicio de lo establecido en las leyes, disposiciones y decretos reglamentarios, según procedieran de común acuerdo entre las partes, convienen la concertación de un seguro de vida colectivo de carácter voluntario, por un capital de pesos equivalente a diez (10) sueldos básicos de convenio de la



categoría maestro pastelero, por persona, correspondiente a los dos meses anteriores a la fecha de fallecimiento, para los trabajadores/as y empleados/as comprendidos dentro de este convenio, pudiendo ingresar al seguro el principal o principales de los mismos. La prima citada estará a cargo por partes iguales del trabajador y empleador. El seguro establecido podrá ser elevado cuando así lo desee el beneficiario, estando a cargo directo y exclusivo del mismo las erogaciones que correspondieran por el capital adicional. Los empleadores retendrán de los haberes del personal afectado, la cuota pertinente y/o conjuntamente con la que tiene a su cargo, la ingresará a la caja o compañía con la cual se haya concertado el seguro. Preferentemente dicho seguro de vida colectivo se concertará con la caja de ahorro y seguro.

DISCREPANCIA

Art. 37 - Cualquier discrepancia que hubiese o pudiese suscitarse entre las partes firmantes del presente convenio colectivo de trabajo, será resuelta por la Comisión Paritaria, la que una vez al año será convocada. Entre los distintos fines esta Comisión se reunirá a los fines de evaluar la recategorización de los trabajadores, si correspondiere.

COMISIÓN PARITARIA

Art. 38 - Su constitución y funcionamiento se ajustará a lo establecido por las leyes en vigencia.

CLASIFICACIÓN DEL PERSONAL

Art. 39 - Será facultad de la Comisión Paritaria clasificar a los trabajadores que soliciten cambio de categoría y se ajustará en caso de promoción a partir de la fecha de clasificación en materia de salario con la nueva plaza.

DERECHOS SINDICALES

Art. 40 - Sujeto a las disposiciones legales que rigen de acuerdo a la leyes vigentes.

REPRESENTACIÓN GREMIAL

Art. 41 - Ajustada a las disposiciones legales que rigen de acuerdo a la leyes vigentes.

EL ORGANISMO DE APLICACIÓN Y VIGENCIA

Art. 42 - La Delegación Regional del Ministerio de Trabajo de la Nación y/o Ministerio de Trabajo de la Provincia de Santa Fe, serán autoridad de control y aplicación del presente convenio colectivo de trabajo, estando las partes obligadas a la estricta observación de las disposiciones fijadas en el mismo.

RETENCIÓN

Art. 43 - Los empleadores retendrán a todo el personal comprendido en la presente convención colectiva de trabajo, afiliados y no afiliados al Sindicato, un porcentaje no superior al veinte por ciento (20%) del aumento del primer mes de sueldo otorgado por convenio, con destino a la entidad sindical firmante. El monto a retener el Sindicato deberá comunicarlo a las entidades patronales intervinientes dentro de los primeros treinta días de acordarse el incremento salarial. La empleadora efectuará los depósitos dentro de los treinta (30) días posteriores a la comunicación del Sindicato. Las retenciones no podrán exceder el número de una por año.

SERVICIOS MÉDICOS PREVENTIVOS

Art. 44 - Se deberá realizar examen médico preocupacional, exámenes médicos periódicos, acorde con el tipo de industria o medio asistencial en que deban estar los operarios, conforme a la ley vigente, a los efectos de contar con una constancia de estado de salud antes del ingreso a la empresa.

OBRA SOCIAL

Art. 45 - Los empleadores deberán dar estricto cumplimiento a lo establecido en la ley nacional respectiva, comunicando al sindicato altas y bajas del personal.

SUBSIDIO POR TURISMO, DEPORTES Y BENEFICIOS MARGINALES

Art. 46 - Se establece un subsidio para turismo, deportes y/u otros beneficios marginales, cuyo fondo se formará mensualmente con la retención del uno por ciento (1%) del sueldo del trabajador y la contribución del cero coma cincuenta por ciento (0,50%) del empleador por cada trabajador de su establecimiento, a partir del 1 de mayo de 1993. Dichas sumas deberán depositarse del 1 al 15 del mes siguiente en el banco que a tal efecto las entidades firmantes de la presente convención determinen para la apertura de las cuentas pertinentes. La distribución total de las sumas que por este concepto se depositen, se efectuará de la siguiente manera: para el Sindicato Obreros Confiteros, Pasteleros, Factureros y Pizzeros de Santa Fe, el equivalente a las dos terceras (2/3) partes, para la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Santa Fe y el Centro de Industriales Panaderos de Santa Fe la tercer (1/3) parte restante. Las



representaciones empresarias acordarán la metodología para distribuir entre ellas el porcentual que les corresponde. Los gastos administrativos que demande el mantenimiento de dicha cuenta bancaria serán soportados: las dos terceras (2/3) partes por el Sindicato de Obreros Confiteros, Pasteleros, Factureros y Pizzeros de Santa Fe y el tercio (1/3) restante por el Centro de Industriales Panaderos de Santa Fe y la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica en partes iguales, pudiendo fiscalizar el cumplimiento de esta cláusula convencional cualquiera de las tres instituciones signatarias del presente convenio en la forma que acuerden al reglamentar el mismo. Asimismo reglamentarán de manera independiente el destino de los fondos que reciban procurándole dar el fin para el que fue establecido.

CUOTA DE PRESTACIONES SERVICIOS SOCIALES SINDICALES

Art. 47 - Los empleadores comprendidos dentro de la presente convención colectiva de trabajo deberán officar como agentes de retención de la cuota de prestaciones servicios sociales sindicales, equivalente al tres por ciento (3%) del sueldo básico de la categoría maestro confitero o pastelero, a cada trabajador de su establecimiento comprendido en este convenio. El importe deberá ser depositado a la orden del Sindicato Obreros Confiteros, Pasteleros, Factureros y Pizzeros de Santa Fe en la cuenta N° 3-353-0000-608165-8 del Banco Macro en las boletas de depósitos correspondiente, hasta el día quince (15) del mes posterior o en su defecto la entidad sindical presentará por persona autorizada los recibos correspondientes para su efectivo pago. Estos fondos se destinarán a satisfacer necesidades de los beneficiarios del presente convenio colectivo de trabajo y su grupo familiar, no cubiertos por su Obra Social, tales como servicio de sepelio, reintegros de compra de lentes recetados, prótesis dental, ortopedia, pedicuría, ayudas solidarias en casos justificados, subsidios por matrimonio y otros beneficios a determinar según las necesidades que surjan, teniendo como única finalidad que los trabajadores cuenten con un respaldo solidario permanente.

CUOTA SINDICAL

Art. 48 - Los empleadores comprendidos dentro de la presente convención colectiva de trabajo, deberán officar como agentes de retención de la cuota sindical, importe equivalente al dos por ciento (2%) sobre los haberes laborales que correspondan a cada trabajador de su establecimiento comprendido en este Convenio. Para los afiliados la retención será obligatoria, no así para los "no" afiliados quienes aportarán voluntariamente. El importe deberá ser depositado a la orden del Sindicato Obreros Confiteros, Pasteleros, Factureros y Pizzeros de Santa Fe en la cuenta N° 3-353-0000-608165-8 del Banco Macro en las boletas de depósitos correspondientes, hasta el día quince (15) del mes posterior o en su defecto la entidad sindical presentará por persona autorizada los recibos correspondientes para su efectivo pago.

VACACIONES

Art. 49 - De acuerdo con las leyes, normas y reglamentos con el agregado de que, pasados los veinticinco (25) años de servicio, corresponden cuarenta (40) días de vacaciones.

APRENDIZAJE

Art. 50 - Los trabajadores una vez terminadas sus tareas específicas, podrán solicitar a la empleadora y si ésta lo considera conveniente, el aprendizaje de cualquier otra actividad convencional que se realice en la empresa, siempre y cuando se disponga del tiempo y elementos necesarios.

REFRIGERIO

Art. 51 - El empleador proveerá al trabajador el correspondiente refrigerio ya sea leche, yerba o café y azúcar.

PRESENTISMO Y ASISTENCIA

Art. 52 - Se establece una asignación mensual por asistencia y puntualidad equivalente a un ocho por ciento (8%) del básico que le corresponda percibir por su categoría profesional, para aquel trabajador que no faltare por motivo alguno durante el mes, la que se efectivizará con su remuneración mensual, normal y habitual. No se computan como ausencia las debidas a accidente de trabajo, vacaciones o licencias legales o convencionales. Por cada llegada tarde que supere los diez (10) minutos del horario establecido, durante el mismo mes, el trabajador perderá la tercera parte del presentismo.

Art. 53 - El trabajador gozará de las siguientes licencias especiales:

- a) Por nacimiento de hijos, dos días corridos.
- b) Por matrimonio, diez días corridos.
- c) Por fallecimiento del cónyuge o de la persona con la cual estuviese unido en aparente matrimonio, en las condiciones establecidas en la legislación vigente, de hijos o de padres, tres días corridos.



d) Por fallecimiento de hermano, un día.

e) Para rendir examen en la enseñanza media o universitaria, dos días corridos por examen, con un máximo de diez días por año calendario.

JURISDICCION Y COMPETENCIA

Art. 54 - Convienen que cualquier diferendo que pudiera producirse entre las partes, agotada la instancia a que alude el artículo 37 que antecede, como cualquier otra, que surgiere entre empleador y trabajador o entre éstos y cada uno de los firmantes del presente o los juicios que se promuevan por falta de pago de aportes, retenciones y/o contribuciones se someten a la jurisdicción de los tribunales ordinarios de la Ciudad de Santa Fe, Capital de la Provincia del mismo nombre.

Suscriben la presente convención colectiva de trabajo el presidente de la Comisión Paritaria en representación del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación el señor Rodolfo Raúl Ayala, por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Santa Fe Luis Alberto Hediger, DNI 17.612.623, Rodrigo Gaya, DNI 23.926.479, por el Centro de Industriales Panaderos de Santa Fe los señores Luis Piccinino, LE 4.885.014, Rubén Natalio Sabena, LE 6.264.482, Pedro Cleime Manasseri, DNI 2.448.890, asesor legal doctor Jorge Alberto González, LE 6.260.673, por el Sindicato de Obreros, Confiteros, Pasteleros, Factureros y Pizzeros de Santa Fe los señores Ricardo Alberto Ferigutti, DNI 25.467.944, secretario de organización, Raúl Antonio Segovia, tesorero, DNI 17.008.175 y Andrés Carlos Arredondo, secretario de organización y por la Federación Argentina Trabajadores, Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros -como integrante del Secretariado Nacional del mismo-, DNI 6.613.129.

RESOLUCIÓN (Sec. Trabajo) 1139/2010

Estatutos, Convenios y Escalas. Pasteleros. Provincia de Santa Fe. Primera Circunscripción, CCT 600/2010. Homologación. Ámbito de Aplicación

SUMARIO: Se declaran homologados el Acuerdo y el convenio colectivo de trabajo, celebrados entre el Sindicato de Obreros Confiteros, Pasteleros, Factureros y Pizzeros de Santa Fe y la Federación Argentina Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros y la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Santa Fe, Centro de Industriales Panaderos de Santa Fe.

El citado convenio colectivo de trabajo renueva al CCT 343/2002.

El presente convenio será de aplicación para aquellos empleados y trabajadores que presten servicio en los establecimientos de fábrica y venta de masas y postres, personal de pastelerías, personal de confiterías, fábrica de sándwiches, pizzerías y pizzerías grill, casas de empanadas, fábrica de discos para empanadas y tartas, fábrica de helados y postres helados y yoghurterías, rotiserías, platos rápidos y casas de comidas para llevar con o sin servicio de salón, personal de facturerías, fábrica de especialidades dulces y saladas, supermercados y cooperativas.

Asimismo, tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir del 1/8/2008 y se aplicará en todas las localidades comprendidas en la Primera Circunscripción Territorial de la Provincia de Santa Fe, que incluye Departamentos: La Capital, San Jerónimo, San Martín, Las Colonias, Castellanos, San Justo, Garay, San Javier, San Cristóbal, General Obligado, Vera y 9 de Julio.

Fecha de Norma: 10/08/2010

Boletín Oficial:

Organismo: Sec. Trabajo

Jurisdicción: Nacional