

mismo la cuantía de la exoneración del incremento, el cual no podrá ser superior a 1/3.

Asimismo esta comisión determinará las condiciones en que la empresa que halla saneado su situación económica vuelva a recuperar los incrementos salariales del convenio.

Las solicitudes para acogerse a lo dispuesto en el presente artículo deberán realizarse en el plazo máximo de quince días a partir de la fecha de la firma del convenio, o desde la fecha de entrada en vigor del incremento salarial si se trata de una revisión de salarios previamente pactada en un convenio de duración superior al año.

Los requisitos necesarios y las condiciones para acogerse a la aplicación en lo dispuesto en el presente artículo son los que se establecen a continuación.

Las empresas que aleguen dificultades económicas al objeto de aplicar en algún centro de trabajo incrementos salariales inferiores a los establecidos en el convenio de aplicación deberán acreditar las siguientes circunstancias:

a) Los resultados de la cuenta de explotación de los últimos tres ejercicios deben de presentar pérdidas.

b) No serán tenidos en cuenta los resultados económicos negativos derivados de políticas financieras extraordinarias.

c) La contabilidad de la empresa deberá ajustarse a lo establecido en la legislación vigente, la ausencia de auditoría externa con respecto a la información contable que se presente será motivo de denegación de la solicitud de incremento inferior al establecido.

d) Con independencia de lo establecido en el punto anterior, la empresa deberá de aportar la documentación económica que la comisión paritaria considere necesaria para acreditar los resultados negativos de la cuenta de explotación del centro de trabajo.

e) La solicitud de aplicación deberá ir acompañada de un plan de viabilidad, que justifique el menor incremento salarial en base a una política empresarial que de garantías de viabilidad futura de la actividad del centro de trabajo.

Toda autorización que se otorgue por parte de la comisión paritaria deberá atenderse al cumplimiento de las siguientes condiciones:

a) En ningún caso se autorizará un descenso de salarios que se venían percibiendo. La aplicación de lo dispuesto en el presente artículo podrá realizarse únicamente en el sentido de aplicar un incremento inferior al que establezca en el convenio de aplicación en el ámbito donde se desarrolle la actividad del centro de trabajo.

b) No podrá concederse autorización cuando en el centro de trabajo parte del salario se determine en proporción a la producción, los beneficios y/o el volumen de ventas.

c) Se solicitará informe de los representantes de los trabajadores del centro de trabajo afectado, si los hubiere, al objeto de contrastar las consideraciones aducidas por la empresa.

d) Se acordará, en la misma resolución el procedimiento para la recuperación de los años siguientes, de los incrementos salariales dejados de percibir en el año de descuelgue. En todo caso, el periodo máximo de recuperación no excederá de dos años.

e) Una misma empresa no podrá descolgarse del convenio colectivo en dos años consecutivos, ni más de dos veces en un periodo de cinco años.

f) En todo caso, el descuelgue sólo afectará a los incrementos salariales pactados en el convenio del sector para el año de vigencia del mismo. Finalizado éste, los salarios y demás conceptos de aplicación serán los que en el convenio colectivo se acuerden.

CAPITULO VI SEGURIDAD E HIGIENE

Artículo 37º.- Seguridad e Higiene.-

Los empresarios y trabajadores están obligados a cumplir la Ley de Prevención de Riesgos Laborales así como la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el trabajo, la Reglamentación Técnico Sanitaria del Pan y Panes Especiales y demás normas concordantes vigentes.

Artículo 38º.- Vestuario y Aseo.-

Los trabajadores para mantener su estado de aseo y limpieza, dispondrán en los lavabos de sus empresas toallas, jabón y espejo.

Artículo 39º.- Carnet de manipuladores de alimentos.-

Todos los trabajadores de las industrias de panadería y desechos que manipulen pan están obligados a proveerse del Carnet Sanitario de Manipuladores de Alimentos que, previa revisión, facilita la Conselleria de Sanidad y Consumo o cualquier otro órgano competente. Carnet que conservaran en vigencia mediante las revisiones establecidas en la normativa vigente.

Artículo 40º.- Botiquín de Urgencia.-

La empresa contará con un botiquín, con elementos necesarios para practicar pequeñas curas.

Artículo 41º.- Prendas de trabajo.-

Todas las empresas entregarán al personal de obrador a su servicio, dos camisas, dos pantalones, dos camisetas dos gorros y dos mandiles, así como en mono para los repartidores y transportadores y un traje o bata para el personal dedicado a la venta. Los Productores deberán desempeñar su trabajo debidamente equipados con dichas prendas que mantendrán en buen estado

de limpieza y conservación. Si hubieran de ser sustituidas antes del año por deterioro o pérdida, será de cuenta del trabajador su reposición.

Artículo 42º.-

Las partes declaran su adhesión al Acuerdo para la Solución de conflictos Laborales de la Comunidad Valenciana, de 6 de Marzo de 1.997 (D.O.G.V. 2990 de 13/5/97), comprometiéndose ambas partes que los posibles conflictos colectivos derivados de la aplicación del presente convenio, así como de la aplicación de las leyes vigentes sean resueltas en primera instancia por los cauces que emanan del precitado acuerdo.

CAPITULO VII

GARANTIAS SINDICALES

Artículo 43º.-

Los empresarios reconocerán a sus Delegados o representantes sindicales las garantías que al efecto determina la Ley.

Artículo 44º.- Tablón de anuncios.-

Las empresas con más de seis trabajadores pondrán a disposición de los delegados de personal o miembros de los sindicatos un tablón de anuncios que utilizarán exclusivamente para temas sindicales o laborales.

CAPITULO VIII

DISPOSICIÓN FINAL

Única: Vinculación a la totalidad del convenio.-

Las normas contenidas en el presente convenio constituye una unidad indivisible. La no homologación en su totalidad implicará la invalidación total inmediata del mismo, debiendo ser examinado de nuevo por su Comisión Negociadora.

ANEXO I

TABLAS SALARIALES 2002

CATEGORIAS

TECNICOS	SALARIO		PLUS CONV.	
	PESETAS	EUROS	PESETAS	EUROS
Director General o Gerente	140.825,-	846.38	4.507,-	27'09.-
Jefe de Fabricación	138.052,-	829.71	4.507,-	27'09.-
ADMINISTRATIVOS				
Jefe oficina y Contabilidad	138.052,-	829.71	4.507,-	27'09.-
Oficial Administrativo	126.111,-	757.94	4.507,-	27'09.-
Auxiliar Administrativo	118.247,-	710.68	4.507,-	27'09.-
EMPRESAS MECANIZADAS Y SEMI-MECANIZADAS				
OBREOS				
Oficial de 1ª	4.015,-	24'13	4.507,-	27'09.-
Oficial de 2ª	3.943,-	23'70	4.507,-	27'09.-
Ayudante	3.859,-	23'20	4.507,-	27'09.-
INDUSTRIAS A RENDIMIENTO				
Oficial 1ª	4.133,-	24'84	4.507,-	27'09.-
Oficial 2ª	3.941,-	23'69	4.507,-	27'09.-
AYUDANTE	3.859,-	23'20	4.507,-	27'09.-
APRENDIZ	2.614,-	15'71	4.507,-	27'09.-
Pinche menor de 20 años	2.614,-	15'71	4.507,-	27'09.-
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS				
Repartidor	3.972,-	23'87	4.507,-	27'09.-
Personal ventas	3.614,-	21'72	4.507,-	27'09.-
Personal de limpieza	3.888,-	23'37	4.507,-	27'09.-
Chofer (categoría a extinguir)	4.133,-	24'84	4.507,-	27'09.-

CASTELLON ENERO DEL 2002.

C-514

CONSELLERIA DE SANITAT

DIRECCIO TERRITORIAL DE SANITAT

Fecha: 20-12-2001

N/R. D.T.S./S.S.R.

Expte. Núm. 3392/2001

ACUERDO DE INICIACION

En uso de las facultades que me confiere el art. 2.3 del Decreto 44/92 de 16 de marzo (DOGV. 27-3-92), ordeno la incoación del expediente n.º 3392/2001 a BENICASIM REST.CHINO ASIA 2000, S.L. por INCUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION TECNICO SANITARIA DE COMIDAS PREPARADAS.

HECHOS IMPUTADOS: En inspección practicada el día 5 de septiembre de 2.001, por inspectores afectos a la Dirección Territorial de Sanidad, personados en el comedor colectivo que la mercantil BENICASIM REST.CHINO ASIA 2000, S.L. tiene en explotación en la Avda. Barcelona, 92-bajo-1-A de la localidad de Benicàssim, se comprobó como consta en el acta n.º 23554-F que:

1- En el momento de la inspección hay un empleado lavándose en el lavamanos que utilizan para la cocina. Existe una maquinilla de afeitar conectada en la cocina en el momento de la inspección.

2- No hay papel secamanos. En ambos servicios higiénicos existe una toalla sucia colgada que es de tela.

3- Dos cubos de basura sin tapar (uno lo utiliza para dejar trapos a remojo).

4- Cámara frigorífica con productos sin proteger ni separar adecuadamente, lo que puede producir una contaminación cruzada. Algunos productos están tapados con trapos.