



Estado Libre Asociado de Puerto Rico
Gobierno Municipal de Orocovis

PO Box 2106
Orocovis, Puerto Rico 00720



CERTIFICACIÓN

Certifico que la que procede es una copia fiel y exacta de la Ordenanza Número 7, Serie 2014-2015, adoptada por la Legislatura Municipal de Orocovis, Puerto Rico, en la Sesión Ordinaria celebrada el día 10 de febrero de 2015, con los votos afirmativos de los siguientes legisladores:

Hon. Antonio Meléndez Vargas

Hon. Irmarié Padilla Hernández

Hon. Alberto Hernández Rojas

Hon. Cristian G. Maldonado González

Hon. Luis J. Jiménez Torres

Hon. Sendic O. Torres Meléndez

Hon. Jesús M. Martínez Hernández

Hon. Ángel D. Díaz Morales

Hon. Rubén N. Ortiz Ortiz

2 Vacantes PNP

Hon. María S. Díaz García

1 Vacante PPD

Hon. Ricardo Ocasio Rivera

Y aprobada por el Alcalde el día 11 de febrero de 2015, para que así conste, para enviar copia certificada al Comisionado de Asuntos Municipales, a la Oficina de Capacitación y Asesoramiento en Asuntos Laborales y de Administración de Recursos Humanos (OCALARH), al Director de Finanzas y a la Oficina de Recursos Humanos del Municipio de Orocovis, expido la presente en la que firmo y estampo el sello oficial de esta Legislatura Municipal de Orocovis, Puerto Rico, hoy 11 de febrero de 2015.



Nereida Aponte Domínguez
Sra. Nereida Aponte Domínguez
Secretaria

**ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
GOBIERNO MUNICIPAL DE OROCOVIS
LEGISLATURA MUNICIPAL
OROCOVIS, PUERTO RICO**

ORDENANZA NÚMERO 7

PON 07 (02-10)
SERIE 2014-2015

“PARA ENMENDAR LOS PLANES DE CLASIFICACIÓN Y RETRIBUCIÓN DEL SERVICIO DE CARRERA, DEL SERVICIO DE CONFIANZA Y DEL SERVICIO DE CONFIANZA DE LA LEGISLATURA MUNICIPAL, APROBADOS MEDIANTE LA ORDENANZA NÚMERO 11, SERIE 1996-1997, SEGÚN LO DISPONE EL ARTÍCULO 11.003 DE LA LEY NÚM. 81 DEL 30 DE AGOSTO DE 1991, SEGÚN ENMENDADA, Y CONOCIDA COMO LEY DE MUNICIPIOS AUTÓNOMOS DE PUERTO RICO, A LOS FINES DE CREAR NUEVOS PUESTOS CON SUS RESPECTIVAS ESCALAS SALARIALES.”

POR CUANTO: Mediante la Ordenanza Número 11, Serie 1996-1997, se aprobaron los Planes de Clasificación y Retribución de los Puestos para el Servicio de Carrera y el Servicio de Confianza para el Municipio de Orocovis, efectivo el 11 de marzo de 1997.

POR CUANTO: Con la ordenanza antes citada se establecieron los criterios de clasificación para los puestos del servicio de carrera y del servicio de confianza.

POR CUANTO: El Artículo 11.006, Inciso (d), de la Ley de Municipios Autónomos de Puerto Rico dispone que será responsabilidad del Alcalde o del Presidente de la Legislatura crear, eliminar, consolidar y modificar cualquier clase de puestos comprendidos en el Plan de Clasificación de sus respectivas jurisdicciones, de manera que este se mantenga al día.

POR CUANTO: Resulta necesario actualizar y enmendar el Plan de Clasificación y Retribución del Servicio de Carrera y del Servicio de Confianza vigente, a los fines de que el Municipio pueda cumplir con las responsabilidades delegadas por disposiciones de la Ley Núm. 81 de 30 de agosto de 1991, según enmendada, y conocida como Ley de Municipios Autónomos de Puerto Rico.

POR CUANTO: Resulta necesario crear la clase de Encargado(a) de Servicios de Alimentos dentro del Plan de Clasificación de Puestos para el Servicio de Carrera.

POR CUANTO: Se hace necesario que se cumpla con la Ley Núm. 81 de 30 de agosto de 1991, según enmendada y conocida como Ley de Municipios Autónomos de Puerto Rico, según lo dispone en los Artículos 11.006 y 11.015.

POR TANTO : **ORDÉNASE POR LA LEGISLATURA MUNICIPAL DE OROCOVIS, PUERTO RICO, LO SIGUIENTE:**

SECCIÓN 1 : Enmendar los Planes de Clasificación y Retribución para los puestos de Carrera y de Confianza del Municipio de Orocovis, aprobados mediante la Ordenanza Núm. 11, Serie 1996-1997, según lo dispone el Artículo 11.003 de la Ley de Municipios Autónomos de Puerto Rico y crear la siguiente clase:

*Encargado(a) de Servicios de Alimentos

SECCIÓN 2 : Asignar la clase creada a la escala de retribución número:

3 Encargado(a) de Servicios de Alimentos \$1,226.00-\$1,777.00

SECCIÓN 3 : Copia certificada de esta ordenanza será enviada al Comisionado de Asuntos Municipales, a la Oficina de Capacitación y Asesoramiento en Asuntos Laborales y de Administración de Recursos Humanos (OCALARH), al Director de Finanzas y a la Oficina de Recursos Humanos del Municipio de Orocovis para la acción pertinente.

SECCIÓN 4 : Esta ordenanza comenzará a regir inmediatamente después de su aprobación por el Alcalde.


APROBADA ESTA ORDENANZA POR LA LEGISLATURA MUNICIPAL DE OROCOVIS, PUERTO RICO, A LOS 10 DÍAS DEL MES DE FEBRERO DE 2015.


SRA. NEREIDA APONTE DOMÍNGUEZ
SECRETARIA


HON. ANTONIO MELÉNDEZ VARGAS
PRESIDENTE

SOMETIDA A MI CONSIDERACIÓN A LOS 11 DÍAS DEL MES DE FEBRERO DE 2015 Y APROBADA POR MÍ HOY A LOS 11 DÍAS DEL MES DE FEBRERO DE 2015.




HON. JESÚS E. COLÓN BERLINGERI
ALCALDE

ENCARGADO(A) DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

NATURALEZA DEL TRABAJO

Trabajo semidiestro que consiste en coordinar los trabajos de cocina, así como en preparar y confeccionar alimentos en una instalación o centro de servicios en el Municipio de Orocovis.

ASPECTOS DISTINTIVOS DEL TRABAJO

El(La) empleado(a) realiza trabajo de moderada complejidad y responsabilidad en la coordinación de los trabajos de cocina en una instalación o centro de servicios en el Municipio de Orocovis, así como en la preparación y confección de alimentos. Trabaja bajo la supervisión directa de un(a) funcionario(a) de superior jerarquía, quien le imparte instrucciones generales en los aspectos comunes del puesto y específicas en situaciones nuevas o imprevistas. Ejerce un grado moderado de iniciativa y criterio propio en el desempeño de las funciones asignadas al puesto, en armonía con las leyes, reglamentos y ordenanzas aplicables a la preparación de alimentos. Su trabajo se revisa al finalizar el mismo para verificar corrección, exactitud y conformidad con las leyes, reglamentos, normas y procedimientos establecidos, así como con las instrucciones impartidas.

EJEMPLOS DE TRABAJO

Prepara y confecciona una variedad de alimentos, tales como: cereales, leche, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, arroz, granos, postres y meriendas, de acuerdo al menú previamente establecido.

Prepara y confecciona alimentos especiales siguiendo las instrucciones prescritas para las diferentes dietas.

Atiende, distribuye y sirve los alimentos a los participantes observando las prácticas y normas reguladoras.

Supervisa la labor de los ayudantes de servicios de alimentos, asigna las tareas y verifica su asistencia.

Comprueba la frescura de los alimentos e ingredientes antes de cocinarlos.

Pesa, mide y mezcla los ingredientes de acuerdo a las recetas.

Esteriliza y organiza los utensilios de cocina, bandejas, materiales y equipo.

Coteja y organiza los alimentos y materiales que hay disponibles en el almacén y prepara requisiciones para la compra de los que falten.

Recibe y revisa las provisiones que le suministra el almacén para asegurar que fueron despachadas de acuerdo a lo solicitado.

Envasa los alimentos en recipientes desechables y guarda adecuadamente los alimentos no utilizados.

Recoge y dispone adecuadamente de los desperdicios sólidos y alimentos.

Barre, pasa mapo y limpia la cocina, nevera, el congelador, comedor, almacén y áreas adyacentes para mantenerlas en óptimas condiciones para su uso, conforme lo disponen las regulaciones de salubridad vigentes.

Orienta al personal a su cargo sobre las medidas de higiene y seguridad que deben seguir en la cocina.

Asiste a reuniones, adiestramientos y otras actividades de capacitación personal relacionadas con su área de competencia.

CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS MÍNIMAS

Conocimiento de las prácticas, métodos, equipo, utensilios y materiales utilizados en la preparación, confección y servicio de alimentos.

Conocimiento de las normas y regulaciones vigentes sobre salubridad y de seguridad aplicables a su área de trabajo.

Conocimiento de los valores nutritivos de los alimentos.

Habilidad para preparar, confeccionar y servir alimentos.

Habilidad para permanecer de pie durante largos periodos de tiempo y realizar esfuerzo físico moderado.

Habilidad para realizar cálculos matemáticos sencillos.

Habilidad para seguir e impartir instrucciones verbales y escritas.

Habilidad para establecer y mantener relaciones efectivas de trabajo.

Destreza en el manejo de materiales, equipo y utensilios de cocina.

PREPARACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA MÍNIMA

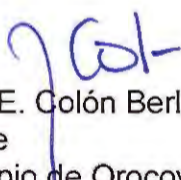
Graduación de Cuarto Año de Escuela Superior acreditada o su equivalente. Un (1) año de experiencia en trabajo relacionado con la confección de alimentos.

PERÍODO PROBATORIO

Cuatro (4) meses.

En virtud de la autoridad que me confiere el Artículo 11.006 de la Ley Núm. 81 de 30 de agosto de 1991, según enmendada, conocida como "*Ley de Municipios Autónomos del Estado Libre Asociado de Puerto Rico*", apruebo la presente clase nueva que formará parte del Plan de Clasificación de Puestos y de Retribución para el Servicio de Carrera del Municipio de Orocovis, para ser efectiva al 1 de marzo de 2015.

En Orocovis, Puerto Rico, a 11 de febrero de 2015.


Jesús E. Colón Berlingeri
Alcalde
Municipio de Orocovis