

Supervisor de cumplimiento y entrega UF4116

Descripción del trabajo:

El supervisor de cumplimiento y entrega proporciona supervisión, bajo la dirección de la gerencia en el sitio, para coordinar las actividades de trabajo rutinarias de los empleados que participan en operaciones, cumplimiento, entregas y servicios en varias ubicaciones. Esto también incluye la supervisión de asignaciones de rutas, entrega de rutas y actividades de transporte para asegurar que todos los envíos se completen de manera oportuna. Controla los programas y registros de mantenimiento de vehículos, como informes de accidentes e inspecciones de vehículos, según lo exigen los contratos y las regulaciones.

El supervisor de cumplimiento y entrega también proporciona apoyo a la gerencia en la supervisión diaria de los empleados y las funciones clave. Las responsabilidades generales del puesto incluyen aquellas señaladas a continuación, pero Sodexo puede identificar otras responsabilidades del puesto. Estas responsabilidades pueden diferir entre cuentas, dependiendo de las necesidades comerciales y los requerimientos del cliente.

Responsabilidades generales:

- Supervisa las operaciones de entrega diarias.
- Planifica las necesidades de personal y programa a los empleados.
- Asigna conductores y vehículos para transportar la carga.
- Comunica con los clientes para determinar las necesidades y los horarios de los conductores, notifica a los conductores de las asignaciones e introduce los datos de asignación en la base de datos de la computadora.
- Garantiza que se alcancen los estándares de calidad y los objetivos de productividad para la recepción y el envío del producto, con la seguridad como prioridad.
- Desarrolla orientación y capacitación para el personal de transporte y dirige la orientación y capacitación.
- Comprende y sigue todas las políticas y procedimientos de Sodexo y los clientes.
- Ayuda a garantizar un entorno de trabajo seguro.
- Ayuda a supervisar la productividad de los empleados y ofrece sugerencias para mejorar el servicio o la productividad.
- Supervisa las actividades diarias de los miembros del equipo y asigna actividades laborales o funcionales específicas según lo indique la gerencia del sitio.
- Realiza asignaciones diarias además de tareas de supervisión.
- Promueve el desarrollo del equipo de servicio de alimentos.
- Asiste a todas las capacitaciones sobre alergias y enfermedades transmitidas por alimentos durante el trabajo.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) de Sodexo.
- Informa cualquier accidente o lesión puntualmente.

- Cumple con todas las políticas y procedimientos de la compañía en cuanto a la seguridad y gestión de riesgos.
- Participa en reuniones de seguridad habituales, capacitación en seguridad y evaluaciones de peligros.
- Asiste a los programas de capacitación (presenciales y virtuales) según lo asignado.
- Puede realizar otros deberes y responsabilidades según lo asignado.

Calificaciones laborales:

Educación/experiencia/conocimiento:

- Diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia laboral equivalente.
- Mínimo de 2 a 4 años de experiencia trabajando en un almacén, transporte, compras, servicio al cliente, ventas o departamento de cadena de suministro similar

Habilidades/aptitud:

- Habilidades excepcionales de resolución de problemas.
- Excelentes habilidades de comunicación verbal y escrita.
- Capacidad de usar una computadora y dominio de Microsoft Office.
- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y ética son esenciales.
- Capacidad de mantener una actitud positiva.
- Capacidad de comunicarse con los compañeros de trabajo y otros departamentos con profesionalismo y respeto.
- Mantiene una relación profesional con todos los compañeros de trabajo, representantes de proveedores, supervisores, gerentes, consumidores y representantes de clientes.
- Aptitudes básicas para la manipulación de alimentos.

Licencia/calificaciones:

- Es necesario tener licencia de conductor estatal vigente.
- Tarjeta de manipulador de alimentos / Certificación ServSafe

Calificaciones generales:

- Disposición y receptividad ante el aprendizaje y crecimiento.
- Madurez en el juicio y comportamiento.
- Mantiene estándares elevados en las áreas de trabajo y la apariencia.

- Asiste al trabajo y se presenta puntualmente para el turno programado con regularidad satisfactoria en virtud de la política de tiempo y asistencia de Sodexo y/o el horario de trabajo del cliente.
- Capacidad de trabajar un horario flexible, de ser necesario.
- Debe cumplir con cualquier requisito del código de vestimenta.

Requisitos físicos:

- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.
- Una cantidad significativa de caminar o circular por otros medios.
- Capacidad de trabajar en una posición de pie durante largos períodos de tiempo, hasta 8 horas.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar hasta 35 libras. Ocasionalmente levantar/mover 50 libras.

Condiciones de trabajo (puede agregar condiciones adicionales específicas para el lugar de trabajo definido):

- Generalmente, las tareas de este trabajo se realizan en un ambiente interior, controlado y templado; sin embargo, puede participar en y supervisar las actividades y eventos al aire libre y verse expuesto al calor/frío.
- Mientras realiza las tareas de este trabajo, el empleado se encuentra principalmente en un entorno controlado y templado; sin embargo, puede verse expuesto al calor/frío durante el apoyo de actividades al aire libre.
- El nivel de ruido en el ambiente de trabajo normalmente es entre moderado y fuerte.
- Utiliza la ropa protectora y/o el equipo de protección personal que exige el ambiente de trabajo o las reglamentaciones del gobierno.

Descripción de la unidad: Identificar tareas laborales específicas de la unidad y calificaciones con relación a este trabajo. Enumerar cualquier idioma, software o registro requerido para desempeñar este trabajo. Describa las habilidades típicas de redacción, diálogo y presentación requeridas para este trabajo e identifique la audiencia.

La firma del empleado constituye su comprensión de las responsabilidades, las calificaciones, los requisitos y las condiciones de trabajo del puesto.

Empleado _____

Fecha _____

Gerente _____

Fecha _____