

Términos de Referencia
CONSULTOR INDIVIDUAL NACIONAL
Asistencia Técnica para el Diseño del Sistema de Hostelería del Hospital María,
Especialidades Pediátricas

I. ANTECEDENTES.

El Hospital María, Especialidades Pediátricas (HMEP) es un hospital de referencia nacional que prestara servicios en las siguientes especialidades: Cardiología, Cirugía Cardiovascular, Cirugía General (Procedimientos Quirúrgicos Generales), Nefrología, Hemato-oncología, Neurocirugía, y Ortopedia entre otros, que fue construido por la Fundación María y donado al Gobierno de la Republica, el cual atenderá a la población pediátrica menor de 14 años de la población pobre del País, con el fin de contribuir a disminuir la mortalidad infantil y en menores de cinco años, y además a mejorar las condiciones de vida de miles de niños que por no tener la capacidad instalada en el país no pueden atenderse por patologías muy complejas que requieren la atención especializada.

Con ese fin el Gobierno de Honduras delegó a la Fundación Amigos del Hospital María la gestión administrativa-financiera y clínico-hospitalaria del HMEP, el cual se encuentra en el proceso de apertura, para lo cual se ha organizado una Unidad Ejecutora del Proyecto de Apertura y Puesta en Marcha del HMEP.

Dentro del proceso de apertura del HMEP y en el marco del Diseño del Desarrollo Organizacional, se requiere de un especialista en el área de Hostelería para la estructuración de esta unidad que incluya procesos, productos y sistemas, incluido la definición de normas y protocolos para el éxito del proyecto de apertura y puesta en marcha.

La conducción y coordinación del proceso de apertura y puesta en marcha del HMEP será responsabilidad de la Unidad Ejecutora, que contará con el apoyo de la Secretaría de Salud, y el IHSS.

II. OBJETIVO GENERAL

Diseñar estructuras, procesos, normas y manuales, así como un plan de implementación del Sistema de Hostelería del Hospital María, Especialidades Pediátricas.

III. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Diseñar estructuras, procesos normas y manuales, así como el plan de implementación para la distribución de alimentos para el área hospitalaria.
- Diseñar estructuras, procesos normas y manuales, así como el plan de implementación para la distribución de ropería hospitalaria.
- Diseñar estructuras, procesos normas y manuales, así como el plan de implementación para el área de limpieza hospitalaria.
- Diseñar estructuras, procesos normas y manuales, así como el plan de implementación para el servicio de habitación hospitalaria

IV. ACTIVIDADES PRINCIPALES

1. Elaboración del Plan de Trabajo y Metodología para el cumplimiento de los objetivos de esta consultoría.
2. Proporcionar apoyo, y asistencia técnica en el desarrollo del Plan de Apertura y puesta en marcha del HMEP.
3. Conocimiento del Plan Estratégico del HMEP.
4. Elaborar el Modelo Organizacional del Servicio de Hostelería en concordancia con el modelo organizacional del HMEP.
5. Revisión y ajustes de los Procesos del Servicio de Hostelería(distribución de la alimentación y ropería)
6. Revisión y ajustes de la estructura organizativa del Servicio de Hostelería hospitalaria
7. Revisión y ajustes de las funciones, misión visión, valores y principios del servicio de hostelería hospitalaria
8. Revisión y ajustes de la estructura del personal.
9. Elaboración de los perfiles de puestos y funciones
10. Elaboración de normas, protocolos, estándares e indicadores de productividad y eficiencia que serán utilizados en el servicio de Hostelería hospitalaria
11. Elaboración del Plan y el sistema de logística de la distribución de alimentos para el área hospitalaria
12. Elaboración del Plan y el sistema de entrega de ropería hospitalaria
13. Elaboración junto con el equipo técnico de las normas y estándares del sistema de limpieza hospitalaria
14. Colaborar junto con la unidad técnica en el diseño del sistema de manejo de camas, atención al cliente y en la organización de la limpieza y presentación de la cama y la habitación hospitalaria.
15. Elaboración de Términos de referencia y Bases de licitación para el Sistema de Hostelería hospitalaria
16. Establecer un plan de implementación de los servicios en forma progresiva y por etapas.
17. Otros

V. PRODUCTOS DE LA CONSULTORIA.

- 1) Elaboración del Plan de Trabajo y Metodología para el cumplimiento de los objetivos de esta consultoría.
- 2) Modelo Organizacional del Servicio de Hostelería Hospitalaria
- 3) Estructura Organizativa del Servicio de Hostelería Hospitalaria
- 4) Elaboración de los Procesos del Servicio de Hostelería Hospitalaria
- 5) Manual de Funciones con su misión, visión, valores y principios del Servicio de Hostelería hospitalaria
- 6) Estructura del Personal de Hostelería hospitalaria con sus perfiles, funciones y puestos.
- 7) Normas, Protocolos, estándares e indicadores que se utilizaran en el Servicio de Hostelería hospitalaria.
- 8) Plan y el sistema de Logística de la distribución de alimentos del área hospitalaria
- 9) Plan y el sistema de entrega de ropería hospitalaria
- 10) Normas y estándares del sistema de limpieza hospitalaria
- 11) Diseño del manejo de camas, atención al cliente y la organización de la limpieza, presentación de la cama y la habitación hospitalaria
- 12) Términos de Referencia y Bases de Licitación para el Sistema de Hostelería Hospitalaria del HMEP
- 13) Plan de implementación de los servicios en forma progresiva y por etapas.

VI. COORDINACIÓN DEL CONSULTOR DENTRO DE LA ORGANIZACIÓN

El consultor trabajará en estrecha coordinación con:

- (i) El Gerente de la Unidad Ejecutora de quien dependerá directamente.
- (ii) La Gerencia Administrativa Financiera.
- (iii) La Gerencia de Mantenimiento y Equipamiento.
- (iv) Especialista en Nutrición
- (v) Equipo de consultores individuales del Hospital.

VII. DURACIÓN DE LA CONSULTORÍA

Esta consultoría tendrá una duración de 4 meses.

VIII. NIVEL DE ESFUERZO ESTIMADO

Se estima que la consultoría requiere de un nivel de esfuerzo de 4 meses consultor.

IX. FORMA DE PAGO

La forma de pago se realizara en base a productos entregados del cual se deberá presentar un cronograma justificado de entrega de productos y avance físico que deberá ser directamente proporcional a la estructura de pagos. Este plan deberá ser presentado durante los primeros 15 días de inicio de actividades.

Los pagos se realizaran contra la aceptación a satisfacción de los productos de la consultoría, los cuales deberán contar con la aprobación del Gerente del Proyecto de la Unidad Ejecutora de la Apertura y Puesta en Marcha del Hospital María.

X. Forma de Presentación de los Productos

El consultor deberá presentar los productos conforme a los tiempos establecidos en su cronograma de trabajo aprobado, en formato físico y electrónico (Microsoft Office) original más dos copias y copia electrónica adjuntando nota de aceptación de los productos por el gerente del HMEP.

XI. INSUMOS QUE EL CONTRATANTE FACILITARÁ

- El contratante facilitará:
 - Espacio físico dentro de las instalaciones del HMEP para aquellas actividades del consultor que el consultor se requiere.

XII. REQUISITOS TECNICOS Y PERFIL DEL CONSULTOR.

Para el desarrollo de las actividades programadas se requiere de un profesional en el área de Hostelería y/o Turismo que cuente con experiencia general mínima de 3 años demostrable en diseño e implementación de Unidades de Hostelería preferiblemente para hospitales, con experiencia específica en manejo y distribución de la alimentación y manejo y distribución de ropería, manejo y distribución de habitaciones.

Este profesional así mismo, deberá contar además con cualidades de liderazgo, y demostrada capacidad de liderar equipos de trabajo multidisciplinarios que le permitan actuar dentro del marco de procesos que requieren de un alto nivel de coordinación en situaciones de implementación de procesos de cambio.