

Fiche 3 : Une concertation transversale et interdisciplinaire pour le choix des nouveaux matériels, outils, logiciels, afin d'optimiser la prestation alimentaire.

CONTEXTE :

L'achat ou la location de matériel de restauration (chariots, vaisselles, matériel logistique ou informatique,...) nécessite une concertation interdisciplinaire : services de soin, de restauration, de diététique, logistiques, informatique et économiques, CLAN *CLIN*, CHSCT.

OBJECTIF / PRIORITÉS

- Recenser des services ou personnes concernés par l'utilisation du nouveau matériel
- Réaliser une étude de besoins en pluridisciplinarité du matériel souhaité.
- Élaborer un cahier des charges conforme au code des marchés et prévoir les contrats de suivi et de maintenance des différents matériels.
- Publier l'appel d'offres
- Tester sur site et/ ou visiter les sites disposant de ces matériels
- Valider en pluridisciplinarité le choix du matériel.
- Déployer le matériel avec les formations afférentes.
- Assurer le suivi du matériel.

ACTEURS

- Direction
- Services de soins
- Services de restauration
- Service de diététique
- Services qualité et hygiène
- Service informatique
- Services logistiques
- Services Économiques

CONTRÔLE ET INDICATEURS DE QUALITÉ

- Recensements et suivi des incidents et dysfonctionnements
- Suivi et analyse des Fiches d'Événements Indésirables

PARTICULARITÉ

En groupement Hospitalier de territoire ou Groupement de Coopération Sanitaire, tous les adhérents doivent être partie prenante dans ces procédures.

BIBLIOGRAPHIE

Code des marchés publics.