*Les informations demandées dans ce document sont uniquement réservées à l'usage interne des services Restauration du GHT Normandie Centre. Nous en assurons la confidentialité. Elles nous permettront ensemble de consolider notre partenariat.*

**Vos interlocuteurs :**

* **Pour le CHU de Caen :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESPONSABILITES** | **NOM** | **TELEPHONE** | **TELECOPIE** | **COURRIEL** |
| Ingénieur Restauration | Mme Dano | 02 31 06 55 44 | 02 31 06 55 36 | [dano-s@chu-caen.fr](mailto:dano-s@chu-caen.fr) |
| Responsable Achats | Mme Marie | 02 31 06 59 53 | 02 31 06 55 36 | [marie-r@chu-caen.fr](mailto:marie-r@chu-caen.fr) |
| Responsable Qualité | Mme Onfray | 02 31 06 55 41 | 02 31 06 55 36 | [onfray-h@chu-caen.fr](mailto:onfray-h@chu-caen.fr) |
| Responsable Production | Mr Daguet | 02 31 06 55 43 | 02 31 06 55 36 | [daguet-b@chu-caen.fr](mailto:daguet-b@chu-caen.fr) |
| Diététicienne restauration | Mme Desvages | 02 31 06 59 52 | 02 31 06 55 36 | [desvages-ce@chu-caen.fr](mailto:desvages-ce@chu-caen.fr) |
| Responsable Stock Amont | Mme Pley | 02 31 06 55 38 | 02 31 06 55 36 | [pley-v@chu-caen.fr](mailto:pley-v@chu-caen.fr) |

* **Pour le CH ARGENTAN :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESPONSABILITES** | **NOM** | **TELEPHONE** | **TELECOPIE** | **COURRIEL** |
| Responsable Restauration | M. Godfrin | 02.33.12.32.53 | 02.33.12.33.10 | [cuisine.resp@ch-argentan.fr](mailto:cuisine.resp@ch-argentan.fr) |
| Directeur Des Ressources Matérielles | M. Galland | 02.33.12.25.71 | 02.33.12.33.10 | [e.galland@ch-argentan.fr](mailto:e.galland@ch-argentan.fr) |
| Référente Achats | Mme Rigoni | 02.33.12.21.80 | 02.33.12.33.10 | [i.rigoni@ch-argentan.fr](mailto:i.rigoni@ch-argentan.fr) |
| Praticien Hygiéniste | Mme Herluison-Petit | 02.33.12.31.74 | 02.33.12.33.00 | [i.petit@ch-argentan.fr](mailto:i.petit@ch-argentan.fr) |

* **Pour le CH AUNAY BAYEUX :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESPONSABILITES** | **NOM** | **TELEPHONE** | **TELECOPIE** | **COURRIEL** |
| Ingénieur Restauration | Mr Landry | 02 31 51 61 38 |  | [p.landry@ch-ab.fr](mailto:p.landry@ch-ab.fr) |
| Responsable Achats | M. Haragui | 02 31 51 51 31 |  | [k.haragui@ch-ab.fr](mailto:k.haragui@ch-ab.fr) |
| Responsable Environnement LBM | M. Ferré | 02 31 51 51 20 |  | [b.ferre@ch-ab.fr](mailto:b.ferre@ch-ab.fr) |
| Responsable Production | Mr Thoumelin | 02 31 51 61 38 |  | [y.thoumelin@ch-ab.fr](mailto:y.thoumelin@ch-ab.fr) |

* **Pour le CH COTE FLEURIE :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESPONSABILITES** | **NOM** | **TELEPHONE** | **TELECOPIE** | **COURRIEL** |
| Responsable Cuisine | Mr DUVAL | 02.31.89.88.77 | 02.31.89.81.76 | [cduval@ch-cotefleurie.fr](mailto:cduval@ch-cotefleurie.fr) |
| Acheteur | Mlle DIEU | 02.31.89.80.37 | 02.31.89.81.70 | [ldieu@ch-cotefleurie.fr](mailto:ldieu@ch-cotefleurie.fr) |
| Responsable Hygiène | Mme PUISNEY | 02.31.89.80.81 |  | [bpuisney@ch-cotefleurie.fr](mailto:bpuisney@ch-cotefleurie.fr) |

* **Pour le CH FALAISE :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESPONSABILITES** | **NOM** | **TELEPHONE** | **TELECOPIE** | **COURRIEL** |
| Responsable Restauration | M.PROD’HOMME | 02.31.40.44.93 |  | bruno.prod’homme@ch-falaise.fr |
| Directrice des services économiques | MME.LEBORGNE | 02.31.40.42.07 |  | [johanna.leborgne@ch-falaise.fr](mailto:johanna.leborgne@ch-falaise.fr) |
| Responsable Achats | MME.LEBORGNE | 02.31.40.42.07 |  | [johanna.leborgne@ch-falaise.fr](mailto:johanna.leborgne@ch-falaise.fr) |
| Praticien Hygiéniste | MME.HERLUISON -PETIT | 02.31.40.40.27 |  | [Isabelle.herluison-petit@ch-falaise.fr](mailto:Isabelle.herluison-petit@ch-falaise.fr) |

* **Pour le CH LISIEUX :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESPONSABILITES** | **NOM** | **TELEPHONE** | **TELECOPIE** | **COURRIEL** |
| Responsable Restauration | Mr Muller | 02 31 61 32 82 |  | [a.muller@ch-lisieux.fr](mailto:a.muller@ch-lisieux.fr) |
| Responsable Production | Mr Blondelle | 02 31 61 32 92 |  | [s.blondelle@ch-lisieux.fr](mailto:s.blondelle@ch-lisieux.fr) |
| Responsable Achats | Mme Carsenti | 02 31 61 30 58 |  | [a.carsenti@ch-lisieux.fr](mailto:a.carsenti@ch-lisieux.fr) |
| Médecin Hygiéniste | Mme Chesnel | 02 31 61 32 66 |  | [b.chesnel@ch-lisieux.fr](mailto:b.chesnel@ch-lisieux.fr) |

* **Pour le CH PONT L’EVEQUE :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESPONSABILITES** | **NOM** | **TELEPHONE** | **TELECOPIE** | **COURRIEL** |
| Responsable ACHATS | LEFORT Angélina | 06 07 89 44 73 |  | [a.lefort@ch-ple.fr](mailto:a.lefort@ch-ple.fr) |
| Responsable LOGISTIQUE | BRIEND Anthony | 02 31 65 32 19 |  | [a.briend@ch-ple.fr](mailto:a.briend@ch-ple.fr) |
| IDE Hygiéniste | Groult Noémie | 02 31 65 31 97  02 31 61 40 45 |  | [n.groult@ch-lisieux.fr](mailto:n.groult@ch-lisieux.fr) |

* **Pour le CH VIMOUTIERS :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESPONSABILITES** | **NOM** | **TELEPHONE** | **TELECOPIE** | **COURRIEL** |
| Responsable restauration | Me PETRAULT | 02 33 12 21 12 |  | [cuisine@ch-vimoutiers.fr](mailto:cuisine@ch-vimoutiers.fr) |
| Diététicienne | Me JOUET | 02 33 12 21 19 |  | [a.jouet@ch-vimoutiers.fr](mailto:a.jouet@ch-vimoutiers.fr) |
| Hygiène | Me SAULNIER | 02 33 12 21 21 |  | [hygiene@ch-vimoutiers.fr](mailto:hygiene@ch-vimoutiers.fr) |

* **Pour l’EPSM DE CAEN :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RESPONSABILITES** | **NOM** | **TELEPHONE** | **TELECOPIE** | **COURRIEL** |
| Responsable restauration | Mr Foubert | 02 31 30 50 40 |  | [stephane.foubert@epsm-caen.fr](mailto:stephane.foubert@epsm-caen.fr) |
| Responsable adjoint | Mr Frederic | 02 31 30 52 21 |  | [denis.frederic@epsm-caen.fr](mailto:denis.frederic@epsm-caen.fr) |
| Responsable achat | Mme Leroy | 02 31 30 50 29 |  | [sylvie.leroy@epsm-caen.fr](mailto:sylvie.leroy@epsm-caen.fr) |
| Cadre Hygièniste | Mme Céline Vaudoré | 02 31 30 52 37 |  | [celine.vaudore@epsm-caen.fr](mailto:celine.vaudore@epsm-caen.fr) |
| Pharmacienne responsable Hygiène | Mme Auclair | 02 31 30 80 24 |  | [valerie.auclair@epsm-caen.fr](mailto:valerie.auclair@epsm-caen.fr) |
| Responsable qualité | M Kientz | 02 31 30 80 09 |  | [nicolas.kientz@epsm-caen.fr](mailto:nicolas.kientz@epsm-caen.fr) |

**1 - IDENTIFICATION DU TITULAIRE**

**1.1 STATUT :**

Nom de l'entreprise :

Adresse :

Siren/Siret :

**1.2 INTERLOCUTEURS :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ResponsableS** | **Nom** | **Téléphone** | **Télécopie** | **COURRIEL** |
| Directeur |  |  |  |  |
| Resp. commercial |  |  |  |  |
| Ass. commercial |  |  |  |  |
| Télévendeur |  |  |  |  |
| Resp. Qualité |  |  |  |  |

**2 - GESTION DE LA QUALITE**

**2.1 PLAN DE MAITRISE SANITAIRE :**

* + Appliquez-vous la méthode HACCP :
  + Pour les dangers d'origine bactériologique ? Oui  Non
  + Pour les dangers d'origine chimique ? Oui  Non
  + Pour les dangers d'origine physique ? Oui  Non
  + Pour les allergènes ? Oui  Non
  + Votre activité nécessite-t-elle un agrément sanitaire ? Oui  Non

*Si oui, quel est (ou quels sont) votre (vos) numéro(s) d'agrément ?*

**2.2 ASSURANCE QUALITE :**

* + Disposez-vous d'un service Qualité ? Oui  Non
  + Avez-vous un Système de Management de la Qualité ISO ? Oui  Non

Date de votre dernier certificat : / /

Quel certificat avez-vous obtenu ?

* + Mesurez-vous la satisfaction de vos clients ? Oui  Non

Si oui, de quelle manière et à quelle fréquence ?

* + A qui devons-nous adresser nos réclamations ?

Nom / Prénom ?

A quelle adresse mail ?

* + Disposez-vous d’un système d’alerte pour nous communiquer les nouvelles versions de vos fiches techniques ?

Oui  Non

**3 - TRAITEMENT DE LA COMMANDE**

Par quel moyen aimeriez-vous recevoir nos commandes ?

Par fax  si oui, à quel numéro ?

Par courriel  si oui à quelle adresse mail ?

Par courrier

**4 - EXPEDITION**

* + Assurez-vous le transport de vos produits ? Oui  Non
  + Si non, effectuez-vous un suivi des marchandises chez votre transporteur ?

Oui  Non

Si oui, de quelle façon ?

**5 - CATALOGUE**

Est-il prévu que vous nous communiquiez votre catalogue ? Oui  Non

Si oui, par quel moyen ?

Par courriel

Par courrier

Par CD/USB

**6 – SUIVI DU MARCHE**

Comment suivez-vous la bonne exécution de notre marché (fréquence, modalités de suivi…) ?

Eventuellement, acceptez-vous une visite d'entreprise de notre part ? Oui  Non

Quelle personne doit-on contacter pour cela ?

*Nous vous remercions pour tous ces renseignements. Si vous désirez des informations complémentaires, nous sommes à votre disposition.*