

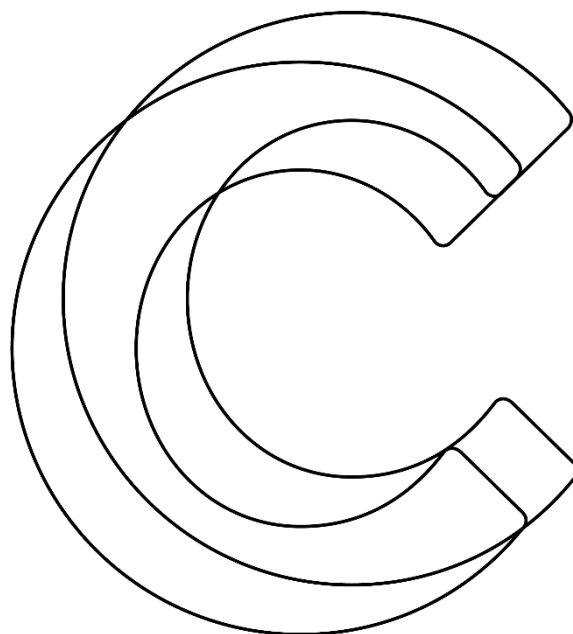
# Notre charte sanitaire

## Cette année, notre priorité c'est votre sécurité !

Afin de pouvoir organiser vos événements en toute quiétude, dans le respect des normes sanitaires, nous avons pris des mesures d'hygiène exceptionnelles. Ainsi, cette charte récapitule l'ensemble de nos engagements sanitaires, basés sur les recommandations du Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC) ainsi que sur le Décret du 2 juin 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire.

## Différence entre désinfection et nettoyage

Lorsqu'il s'agit de prévenir la propagation des germes, il est préférable de comprendre la différence entre le nettoyage et la désinfection. Le nettoyage consiste à éliminer les germes, la saleté et les impuretés (comme lorsque vous utilisez une éponge savonneuse pour essuyer un comptoir ou une cuisinière visiblement sale). La désinfection consiste à utiliser des produits chimiques pour tuer les germes (comme utiliser de l'eau de Javel en spray). En nettoyant d'abord, puis en désinfectant, le risque d'infection est réduit significativement.



# Protection du personnel

Pendant l'entretien du lieu, notre équipe de nettoyage est équipée :

- De **masques en tissu** certifiés conforme AFNOR SPEC S76-001.
- De **gants jetables**, jetés après le nettoyage.

Pendant les événements et plus particulièrement pendant l'approvisionnement, la mise en place et le service liés aux prestations de restauration, notre équipe est équipée :

- De **masques en tissu** certifiés conforme AFNOR SPEC S76-001.
- De **gants jetables**.

# Nettoyage et désinfection

Nous utilisons un détergent, du savon et de l'eau pour enlever la saleté, la poussière et les germes. Une fois la surface propre, nous appliquons un désinfectant adapté à l'aide d'un spray ou de lingettes.

## 1. Aération

Le lieu est aéré entre chaque réservation et cela, pendant tout le processus de nettoyage (au moins 2 heures).

## 2. Désinfection des surfaces

Nous accordons une attention particulière aux surfaces fréquemment touchées telles que les interrupteurs, les poignées de porte, les télécommandes et les poignées de robinet.

Nous désinfectons aussi le mobilier entre chaque événement : les tables (tables de réunion, tables de repas, tables hautes et tables basses), les chaises, les sanitaires (toilettes et lavabos), les machines à café.

## 3. Linge

Le linge (serviettes de toilette, torchons de cuisine) sera lavé à haute température entre chaque événement.

## Port du masque

Conformément aux mesures sanitaires gouvernementales, le port du masque est obligatoire pour tous les participants.

## Distanciation physique

Afin de favoriser la distanciation physique, nous proposons un aménagement sur-mesure conforme aux recommandations sanitaires. Ainsi, les nouveaux effectifs en fonction des dispositions sont les suivants :

### Salon de réunion :

Disposition en U : 16 personnes

Disposition « Rectangle » : 16 personnes

Disposition « Théâtre » : 35 personnes

### Le grand Salon :

Disposition « Théâtre » : 40 personnes

Disposition « Cocktail » (uniquement si réunion assise avant ou après) : 40 personnes maximum

### Le Salon de sous-commission :

Disposition « Rectangle » : 5 personnes

Effectif maximal du lieu : 40 personnes

## Hygiène

Afin de favoriser l'hygiène pendant votre événement, nous vous mettons à disposition, gracieusement et à volonté une solution hydroalcoolique en flacon pompe ainsi que mouchoirs en papier jetables.

## Restauration

Les pratiques de restauration lors des événements sont repensées pour limiter au maximum les contacts des participants avec un même objet ou surface.

Les formats buffet ou cocktail sont évités au profit de formats de restauration individuels (assiette individuelle, plateau repas...)

Le service est renforcé pour que seule notre équipe, attentive aux gestes barrières, soient en mesure de distribuer les aliments et boissons aux participants.

## Responsabilité

Les mesures, dispositions, effectifs et équipements proposés sont basées sur les préconisations du Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC) et sur le décret du 2 juin 2020 prescrivant les mesures dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire.

Le respect de l'ensemble des gestes barrières et mesures sanitaires reste à la discrétion du locataire du lieu.

Néanmoins, la SAS Caractère Confidentiel ne pourra être tenue responsable en cas de non-respect des consignes de sécurités sanitaires.

## Conditions d'annulation

En raison de ce contexte instable, nous avons adouci nos conditions d'annulation :

- Au-delà de 30 jours ouvrés avant la date de l'évènement, la commande peut être annulée sans frais et l'acompte versé sera restitué.
- De 30 à 7 jours ouvrés avant la date de l'évènement, 50% du montant de la commande sera facturé au Client.
- Moins de 7 jours ouvrés avant la date de l'évènement, 100% du montant de la commande sera facturé au Client.



« Au plaisir de vous accueillir très prochainement aux Salons du Cloître, en toute sécurité ! »

Paul et Antonin