

PROCOLE SANITAIRE

COLLOQUES

FICHE THEMATIQUE



Dans le cadre de l'épidémie de COVID19, la CIUP s'engage, à vos côtés, pour mettre en œuvre des solutions adaptées permettant la réalisation de votre événement dans le respect des consignes sanitaires en vigueur lors de la mise à disposition des espaces. Toutefois, n'étant pas l'organisatrice de votre événement et compte tenu du contexte sanitaire actuel, sa responsabilité ne saurait être engagée en cas de non-respect des mesures barrières par les participants à votre événement ni en cas de contamination.

Ce document présente les différentes mesures et protocoles applicables pour l'organisation de votre événement ainsi que les obligations qui pèsent sur la CIUP et sur l'organisateur de l'événement. D'autres mesures complémentaires sont susceptibles de s'appliquer en fonction de l'évolution de la réglementation en vigueur. La CIUP en informera le Client dans les meilleurs délais.

L'équipe commerciale se tient à votre disposition pour vos questions et besoins de devis complémentaires.

La référente Covid de la CIUP est Madame Sonia Joual-Thibault (sonia.joual-thibault@ciup.fr).

Appliquer les gestes barrières

Des mesures « barrières » (distanciation et hygiène de base) sont à mettre en œuvre pour toute personne sur l'ensemble du site (bâtiments et extérieur) afin de se protéger et de protéger les autres :

- Maintenir une distance d'au moins un mètre entre les personnes.
- Se couvrir la bouche et le nez avec le pli du coude ou avec un mouchoir à usage unique en cas de toux ou d'éternuement.
- Se moucher et ne cracher que dans des mouchoirs à usage unique, que l'on jette immédiatement à la poubelle.
- Se saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades.
- Se laver soigneusement et régulièrement les mains, avec de l'eau et du savon et les essuyer avec des papiers à usage unique de préférence, en l'absence de point d'eau utiliser une solution hydroalcoolique. A ce titre, des distributeurs de solution hydroalcoolique sont disposés à l'entrée de la plupart des espaces. Les utilisateurs doivent se laver les mains avant et après chaque séance.
- Éviter de se toucher les yeux, le nez et la bouche.

Le port du masque est obligatoire dans l'ensemble des circulations et, plus généralement, dans les espaces non privatisés clos.

En cas de refus, la CIUP pourra interdire au contrevenant l'accès au site.

Dans les salles exclusivement réservées au Client, il appartient à ce dernier d'imposer ou non le port du masque à ses participants.

Les masques sont à la charge des utilisateurs, la CIUP n'en fournit pas (sauf cas particulier).

En sa qualité d'organisateur, le partenaire est seul responsable de faire appliquer les mesures barrières, notamment le port du masque, tant pour les participants assis dans la salle que pour les intervenants et d'établir les règles applicables à la nature de son événement.

Pass vaccinal

En application du décret 2021-699 du 1er juin 2021 modifié, un pass vaccinal valide est nécessaire pour accéder aux espaces loués.

Le contrôle du pass vaccinal est à la charge de l'organisateur (le Client). Il peut, s'il le souhaite et moyennant surcoût, le confier à la CIUP.

La CIUP peut mettre à la disposition du client le matériel nécessaire (signalétique, mobilier, bracelets).

Les modalités opérationnelles de ce contrôle seront arrêtées conjointement.

Les espaces communs

Sont définis comme communs les espaces accessibles au public en dehors des espaces loués et réservés à votre événement.

Dans les espaces communs, la CIUP assure la mise en place de colonnes de distribution de gel hydroalcoolique, de signalétique (évolutive en fonction des recommandations du gouvernement), d'un nettoyage renforcé, de plexiglass sur les comptoirs d'accueil.

Les espaces à la location

La CIUP met à disposition des organisateurs les moyens d'assurer la distanciation sociale, tels que précisés ci-après.

- Signalétique sur les sièges condamnés
- Signalétique au sol
- Plexiglass sur les comptoirs d'accueil de l'Espace Adenauer
- Mise à disposition, selon disponibilité, de séparateurs en plexiglass pour la scène
- Signalétique et potelets lors des prestations traitées assurées par la CIUP et ses partenaires.

De plus, les clients peuvent demander à la CIUP sur devis des prestations complémentaires :

- des passages ménage renforcés pendant la journée dans les salons
- des compléments de matériel : voir catalogue des prestations avec l'équipe commerciale

Capacité d'accueil et flux

Les capacités d'accueil sont adaptées à l'événement selon sa nature, sa fréquentation prévisionnelle, les flux quotidiens envisagés et le nombre de participants sur la durée, dans le respect des mesures sanitaires en vigueur.

A ce titre le client s'engage à organiser un système de comptage par espace loué pour ne pas dépasser les jauges maximales fixées. La CIUP peut proposer un devis pour une prestation de comptage.

Il est mis en place un plan de circulation avec dispositif de régulation des flux pour fluidifier plutôt que ralentir :

- marquage au sol des repères de distance dans les zones de forte affluence (accueil, restauration, etc.). Le client ne peut pas, sans l'accord de la CIUP, placer lui-même des marquages au sol.
- lorsque cela possible, portes dédiées en entrée/sortie.

Nettoyage des locaux

Espaces à la location :

- Un nettoyage des espaces sera assuré entre chaque événement via un process adapté et des produits certifiés COVID
- Comme indiqué précédemment, la CIUP fournit, par défaut, un bidon de gel ou solution hydro alcoolique par totem (1 par porte). Le réapprovisionnement sera facturé en sus, sur demande du client.
- Sur devis, nous pouvons proposer des passages supplémentaires pendant la journée : nettoyage des surfaces, nettoyage sur les scènes...

Espaces Communs : (Inclus sans supplément)

- Passages renforcés pendant la journée dans les sanitaires
- Bornes de gel hydroalcoolique devant les sanitaires
- Nettoyage des poignées de portes
- Produits certifiés COVID

Dispositif de restauration

La CIUP a s'engage pour vous proposer la meilleure offre de restauration en fonction des contraintes sanitaires.

Jusqu'au 16 février 2022, en raison de l'interdiction de se restaurer debout, l'installation de mange-debout n'est pas possible. Il est interdit de sortir des verres ou des assiettes en dehors des espaces de restauration. Il est interdit de sortir des verres ou des assiettes en dehors des espaces de restauration. Les regroupements, en extérieur, devront respecter le règlement du parc en annexe de la convention commerciale

L'organisateur s'engage à :

Faire respecter la distanciation de 1 mètre entre les publics, 2 mètres en cas d'absence de masque autorisée (repas) avec 1 personne/2m² pour la restauration assise selon disponibilité des espaces et en fonction du nombre de participants.

Les pauses-café :

Jusqu'au 16 février 2022, les pauses-café sont interdites debout, les mêmes règles que pour la restauration s'appliquent, avec possibilité d'aller chercher sa consommation au buffet (masque obligatoire). L'organisateur devra s'assurer que les participants ne stationnent pas devant les buffets de pauses mais retournent à leur place.

La CIUP s'engage lors des prestations traiteur qu'elle réalise :

- Par des coupes files et des marquages au sol à faciliter le respect des distances pour les zones d'attentes
- A donner aux publics l'accès à un lavage ou à la désinfection des mains
- A mettre à disposition des couverts individuels dès la file d'attente pour se servir sur les buffets
- A faire respecter par son personnel et le personnel de ses prestataires les gestes barrières et les mesures d'hygiène: gants, visière, masque, tablier
- A augmenter le nombre de linéaires de buffets quand cela sera possible
- A proposer des contenants individuels servis par les personnels dédiés

• Traiteur extérieur :

L'organisateur sera seul responsable, avec son prestataire, du respect des consignes sanitaires. Aucun dispositif ne sera mis en place ni à la charge de la CIUP.

Nos équipes s'engagent:

- Les consignes sanitaires sont adaptées pour les personnels de restauration: Briefing chaque jour du coordinateur traiteur en fonction des événements du jour
 - Porter des gants et un masque pendant le service
 - Dans les offices, le port de masque et de gants est obligatoire.
 - En cas de service à l'assiette, équiper les personnels de service avec masque et gants
 - Lavage régulier des mains
 - Une partie de l'équipe dédiée au service et une autre au nettoyage dans la mesure du possible
 - Rappel des consignes aux participants quand cela est nécessaire: Respect des mesures d'hygiène, de distanciations, ne pas reposer des pièces touchées, limiter les déposes sauvages de verres, couverts, assiettes...

Dispositif technique et audiovisuel

- Le matériel technique est désinfecté entre deux événements.
- Lorsque c'est pertinent des barrières physiques sont mises en place sur la scène de l'espace Adenauer : Roll up PV transparent entre les orateurs.
- Mise à disposition de bonnettes jetables et lingettes pour les micros : A la charge de l'organisateur de s'assurer du changement des bonnettes sur scène pendant la plénière.
- Les accessoires partagés par les clients: Micros (avec bonnettes jetables), pavloff sont nettoyés par le client qui dispose de lingettes.
- Les personnels de régie sont équipés de masques.
- Une seule personne de l'organisation au maximum en régie. Cette personne devra porter un masque lorsqu'elle est en présence du personnel de régie.
- Les mesures de protection du personnel seront les mêmes que pour les équipes logistiques: masque, gants.
- Les surfaces communes sont désinfectées et nettoyées avec une fréquence renforcée

Logistique

- Les modes opératoires de la logistique sont adaptés aux mesures sanitaires en vigueur
- L'organisateur devra, dans la mesure du possible, grouper et planifier les livraisons pour réduire les interactions entre les personnes
- La CIUP identifiera, par événement, des espaces de stockage dédiés par événement. A noter que les livraisons ne pourront avoir lieu au bureau de la direction de l'événementiel.
- La CIUP et l'organisateur s'engagent à faire respecter par leurs livreurs respectifs les consignes sanitaires: attente dans des zones dédiées, respect des mesures d'hygiène et port du masque.
- L'organisateur devra informer ses prestataires et livreurs : La CIUP remet à l'organisateur un protocole livraisons adapté. A charge à ce dernier d'en informer ses prestataires et livreurs. Il devra veiller à son plein respect.

Je soussigné.....

organisateur de l'événement.....

- atteste avoir pris connaissance de ce document*
- m'engage à faire respecter par les participants, personnels et prestataires l'ensemble des consignes sanitaires décrites ci-dessus

Date :

Signature du client :

**Ce document est daté au 27 01 2022, il est sujet à révision en fonction de l'évolution de la situation*