

Załącznik nr 1. do umowy najmu świetlicy wiejskiej w

OŚWIADCZENIE I ZOBOWIĄZANIE NAJEMCY (przed wynajmem):

W związku z zawartą w dniu roku umową najmu pomiędzy Gminą Wągrowiec z siedzibą w Wągrowcu przy ul. Cysterskiej nr 22 , reprezentowaną przez Pana Przemysława Majchrzaka – Wójta Gminy Wągrowiec zwaną w treści umowy „Wynajmującym”, a Panem/Paniązam. PESEL..... zwanym dalej "Najemcą",

oświadczam, że w związku z występowaniem stanu epidemii, najem obiektu będzie odbywał się zgodnie z ustanowionymi ograniczeniami zawartymi w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 29 maja 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U.2020.964 ze zm.) wytycznymi GIS, postanowieniami umowy oraz niniejszych zobowiązań zawartych w niniejszym oświadczeniu.

Oświadczam, że jako najemca zobowiązuję się do:

- dostosowania liczby zaproszonych gości do wytycznych związanych z dopuszczalną liczbą osób w trakcie imprezy, tj. w świetlicy w maksymalnie to osoby,
- poinformowania gości oraz obsługi, że w imprezie nie mogą brać udziału osoby podlegające kwarantannie, które miały kontakt z osobami chorymi, chore na COVID- 19, zakażone SARS-CoV-2, przebywające w kwarantannie, izolacji oraz manifestujące objawy ze strony układu oddechowego,
- poinformowania gości o wytycznych dotyczących wszelkich ustalonych zasad panujących w miejscu imprezy m.in. przestrzeganie zasad higieny oraz dobrych praktyk higienicznych (podczas kaszlu i kichania zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką),

- że w dniu przekazania sali będę posiadał pełną listę gości i obsługi imprezy wraz z kontaktami do udostępnienia w razie potrzeby organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej, opieczętowaną przez opiekuna świetlicy,
- nosić osłonę nosa i ust tam, gdzie jest to możliwe, szczególnie przy bezpośrednim kontakcie z innymi gośćmi zachowując bezpieczną odległość (min. 2 m.),
- dostosowania liczby kelnerów do liczby gości tj. 1 kelner na nie więcej niż 15 osób oraz przy serwisie dań do stołów zadbam o to, aby goście przy danym stole obsługiwani byli przez tego samego kelnera lub ten sam zespół kelnerski,
- zapewnienia bezpiecznej odległości między osobami pracującymi w tym samym pomieszczeniu (min. 1,5 m.) oraz dołożyć wszelkich starań, aby stanowiska pracy były czyste i higieniczne,
- poinformowania kelnerów i pozostałej obsługi o konieczności noszenia maseczek i rękawiczek lub o ich dezynfekcji po każdorazowo wykonanej usłudze,
- zapewnienia pracownikom oraz innym osobom z zewnątrz środków do dezynfekcji,
- jak najczęstszego wietrzenia pomieszczenia, zwiększyć częstotliwość (rekomendowane co godzinę) czyszczenia i dezynfekcji powierzchni wspólnych, tj. toalety, poręcze, klamki, włączniki światła, uchwyty, podłogi, blaty oraz zapewnić służbom własnego sprzętu, środków czystościowych oraz preparatów do sprzątania i dezynfekcji,
- zachować odległość między blatami stołów (od ich brzegów) min. 2 m., zaś 1 m. w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości min. 1 metra ponad blat stolika,
- przestrzegania zasady, że przy jednym stole może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku, w celu zwiększenia bezpieczeństwa i dystansu między gośćmi dokonam redukcji ilości osób przy stole o 20 % względem standardowego usadzenia oraz rozmieszczę krzesła w taki sposób, aby goście nie siedzieli vis a vis siebie,

- zapewnienia osoby do obsługi przestrzeni tzw. „samoobsługowych” tj. barów sałatkowych, stolików z ciastami, wiejskich stołów, dozowników do nalewania napojów, barów kawowych, chłodni z lodami itp.,

- zapewnienia pokrowców na wszystkie zajmowane przez gości krzesła.

.....

(data i podpis Najemcy)