

ANEKS z dnia

do umowy zawartej w dniu

pomiędzy

reprezentowaną przez

.....

zwaną dalej „**Wynajmującym**”,

a

zwanym dalej „**Najemcą**”

W celu zapewnienia przez Najemcę bezpieczeństwa sanitarnego osobom świadczącym usługę oraz gościom imprezy rodzinnej, **w czasie realizacji umowy najmu pomieszczeń w celu organizacji imprez rodzinnych** w świetlicy wiejskiej

w

strony postanawiają, co następuje.

§ 1

1. Najemca w pierwszej kolejności jest zobowiązany do bezwzględnego przestrzegania powszechnie obowiązujących - **w dniu realizacji umowy** - przepisów organów państwowych dotyczących przyjętych regulacji związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 oraz innych chorób zakaźnych.
2. Jeżeli w dniu realizacji umowy okaże się, że postanowienia umowy i niniejszego aneksu pozostają w sprzeczności z przepisami i zasadami powszechnie obowiązującymi zastosowanie mają przepisy prawa i zasady obowiązujące powszechnie.
3. Najemca ma obowiązek zapoznania się i przestrzegania zasad zawartych w niniejszym aneksie oraz regulaminie prowadzenia zajęć ruchowych i z zakresu edukacji artystycznej i kulturowej w obiektach zamkniętych – w domach, centrach i ośrodkach kultury, niepodlegające ministrowi kultury i dziedzictwa narodowego, w trakcie epidemii COVID – 19 w Polsce. *Wytyczne z dnia 29.05.2020 r. gov.pl.*

§ 2

Najemca, w czasie korzystania z przedmiotu najmu zobowiązany jest do przestrzegania następujących zasad.

1. Zobowiązany jest zapewnić wszystkim osobom współpracującym rękawiczki jednorazowe lub środki do dezynfekcji rąk.
2. W przypadku kelnerów zaleca się noszenie maseczek oraz rękawiczek, lub każdorazowo dezynfekować ręce po wykonanej usłudze.
3. Stosowania zasad:
 - Ustalenie zadań i procesów, które wymagają interakcji i określenie sposobów ich modyfikacji, aby zwiększyć fizyczne odległości między osobami świadczącymi usługę, tam gdzie jest to praktyczne i bezpieczne. Odległość między stanowiskami pracy powinna wynosić min. 1,5m,
 - Ustalenie minimalnej liczby osób świadczących usługę,
 - Ograniczenie interakcji w/w osób i zapewnienie czyszczenia i mycia pomieszczeń,
 - Wykorzystywanie do komunikacji metod na odległość, takich jak telefon komórkowy,
 - Restrykcyjne przestrzeganie zasad higieny i dobrych praktyk higienicznych,
 - Utrzymywanie wysokiego stopnia higieny osobistej, w tym dbanie o odpowiednią, czystą i – w razie potrzeby – ochronną odzież,
 - Stałe stosowanie dobrych praktyk higienicznych (regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy kaszlenia, przy produkcji lub styczności z żywnością, szczególna dbałość o czystość stanowiska pracy itp.).
4. Najemca zadba o przypomnienie osobom wykonującym usługę zasad higieny osobistej, mycia i dezynfekcji rąk, oraz o obowiązku informowania o złym stanie zdrowia. Dotyczy to wszystkich osób, które mają bezpośredni kontakt z miejscem świadczenia usługi.

§ 3

Zapewnienie bezpieczeństwa klientów.

1. Do obowiązków Najemcy należy zwrócenie szczególnej uwagi na:
 - Obowiązkową dezynfekcję rąk przez gości przy wejściu na teren lokalu.
 - Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali oraz w toaletach.
 - Wyłączenie z użycia suszarek nadmuchowych, stosowanie w łazienkach papieru do wycierania rąk.
 - Bezwzględne przestrzeganie zasady, że przy jednym stole może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku osoby przy stole powinny siedzieć w odległości min. 1,5m od siebie (np. zajmować co drugie miejsce siedzące).

- Przestrzeganie założenia, że w pomieszczeniu nie może przebywać więcej niż 1 osoba na 4m².
sala główna bankietowa – m², czyli osób.
 - Ustalenie i kontrolę maksymalnej liczby gości w sali bankietowej na podstawie liczby dostępnych miejsc siedzących, przy uwzględnieniu zasad zawartych powyżej.
 - Osoby uczestniczące w zorganizowanym spotkaniu rodzinnym zobowiązane są na wejściu do podpisania oświadczenia/wpisania się na listę, gdzie poświadczą swój stan zdrowia i brak objawów chorobowych związanych z koronawirusem.
2. Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku gości zajmujących miejsca siedzące i w trakcie konsumpcji nie jest wymagane.
 3. Każdorazowa dezynfekcja stolika po zakończeniu obsługi gości.
 4. Należy dezynfekować powierzchnie wspólne, z którymi stykają się goście.
 5. Zapewnienie, w miarę możliwości, stałego wietrzenia pomieszczeń sali.
 6. Wywieszenie w toalecie instrukcji dotyczących:
 - Mycia rąk
 - Dezynfekcji rąk
 - Zdejmowania i zakładania rękawiczek
 - Zdejmowania i zakładania maseczki.
 7. Świadczenie usługi:
 - Posiłki serwowane bezpośrednio na talerzach (brak możliwości samodzielnego nakładania jedzenia, korzystania z bufetu szwedzkiego),
 - Przynoszenie zamówień przez obsługę na tacach,
 - Mycie i dezynfekowanie tac każdorazowo po użyciu.
 8. Usunięcie dodatków (np. cukier, jednorazowe sztucce, wazoniki, serwetniki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio do zamówienia.

§ 4

Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem osoby świadczącej usługę.

1. Najemca ma obowiązek poinstruować obsługę, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów, osoby te nie powinny przychodzić do pracy, pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
2. Najemca zobowiązany jest do bieżącego śledzenia informacji Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach gis.gov.pl lub <https://www.gov.pl/web/koronawirus/>, a także obowiązujących przepisów prawa.
3. W przypadku wystąpienia u osób wykonujących usługę niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć taką osobę od pracy i odesłać transportem indywidualnym (własnym lub sanitarnym) do domu lub w przypadku gdy jest to niemożliwe, osoba taka

powinna oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie od innych osób.

4. W przypadku, gdy nie ma możliwości dedykowania pomieszczenia dla osoby podejrzanej o zakażenie, należy wydzielić miejsce, w którym osoba ta bezpiecznie poczeka na transport w odległości min. 2m od pozostałych osób.
5. Należy niezwłocznie powiadomić właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
6. Ustalić obszar, w którym poruszała się i przebywała ta osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowe (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
7. Zgłoszenie incydentu do Wynajmującemu.
8. Bezwzględne stosowanie się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

§ 5

Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u gościa/klienta zakażenia koronawirusem.

1. W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby, takich jak: uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, osoba taka nie powinna zostać wpuszczona na teren lokalu i niezwłocznie poinstruowana o jak najszybszym zgłoszeniu się do najbliższego oddziału zakaźnego celem konsultacji z lekarzem, poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie 999 albo 112.
2. Ustalenie obszaru, w którym poruszał się i przebywał klient, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
3. Zgłoszenie incydentu Wynajmującemu.
4. Ustalenie listy osób, o ile to możliwe, obecnych w tym samym czasie w lokalu, w którym przebywał gość i zalecenie stosowania się do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dostępnych na stronie gov.pl/web/koronawirus/ oraz gis.gov.pl, odnoszących się do osób, które miały kontakt z zakażonym.

§ 6

Aneks obowiązuje od dnia jego zawarcia.

NAJEMCA

WYNAJMUJĄCY