

Najemca zobowiązuje się do przestrzegania wytycznych dotyczących organizacji imprez (w tym wesel i przyjęć) i spotkań okolicznościowych w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce opracowanych przez Ministerstwo Rozwoju i Główny Inspektorat Sanitarny (<https://www.gov.pl/web/rozwoj/wesela-przyjecia>) w celu zwiększenia bezpieczeństwa gości oraz pracowników obsługi w szczególności poprzez:

1. Dostosowanie liczby zaproszonych gości do nowych wytycznych związanych z dopuszczalną liczbą osób w trakcie imprezy.
2. Liczba gości uzależniona jest od limitów podanych w aktualnych przepisach prawa.
3. Dysponowanie pełną listą gości i obsługi imprezy wraz z kontaktami do udostępnienia w razie potrzeby organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. Poinformowanie gości i obsługi, że w imprezie nie mogą brać udziału osoby chore na COVID-19, zakażone SARS-CoV-2, przebywające w kwarantannie, izolacji, manifestujące objawy ze strony układu oddechowego.
5. Poinformowanie gości o wytycznych dotyczących wszelkich ustalonych zasad panujących w miejscu imprezy.
6. Zapewnienie, aby - w miarę możliwości - przy jednym stoliku wyznaczane były miejsca dla rodzin lub osób pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku, w celu zwiększenia bezpieczeństwa i dystansu między gośćmi proponowana jest redukcja osób przy stole o 20% względem standardowego usadzenia; zalecane jest usadzanie gości po obu stronach stołu tak, aby goście nie siedzieli vis a vis siebie.
7. Odległość między blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić min. 2 m, zaś 1 m w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości minimum 1 m (ponad blat stolika).
8. Przestrzenie samoobsługowe (bary sałatkowe, stoliki z ciastami, tzw. „wiejskie stoły”, dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, bufety, stoły wiejskie, bary, bary kawowe, chłodnie z lodami, stoły z tzw. live cooking (gotowanie na żywo) możliwe do organizacji pod warunkiem wyznaczenia osoby do obsługi tych miejsc.
9. Zapewnienie pracownikom, gościom oraz innym osobom z zewnątrz środków do dezynfekcji (płyny dezynfekcyjne) w obszarze sali jadalnej, przy wyjściu z toalet, w pomieszczeniach socjalnych, itp.
10. Zorganizowanie, w miarę możliwości, szatni w ten sposób, aby odzież wierzchnia poszczególnych gości nie stykała się (np. co drugi wieszak).

11. Wyłączenie z użycia suszarek nadmuchowych, zapewnienie w toaletach jednorazowych ręczników papierowych.
12. Jak najczęściej wietrzyć pomieszczenia (nie zaleca się używania klimatyzacji).
13. Ustalenie zasad dotyczących liczby osób przebywających w toalecie, mając na uwadze dystans społeczny 2 metry.
14. Organizatorzy i obsługa powinni nosić maseczki lub środki ochrony ust i nosa wskazane w obowiązujących regulacjach prawnych.
15. Przed i po każdej imprezie zaleca się rutynowe sprzątnięcie sali (tekstylia należy prać w temp. min 60° C z dodatkiem detergentu. Prane i dostarczane w reżimie sanitarnym) i dezynfekcję wszystkich powierzchni dotykowych (w tym oparcia krzeseł), sprzętu, toalet, gruntowne wywietrzenie pomieszczeń.

Oświadczam, że zapoznałem / zapoznałam się z w/w wytycznymi i zobowiązuję się do ich przestrzegania.

.....

(miejsowość, data)

.....

(imię i nazwisko)