

ZARZĄDZENIE NR 0050.25.2021

WÓJTA GMINY BOJADŁA

z dnia 30 kwietnia 2021r.

w sprawie zmiany zarządzenia w sprawie określenia stawek opłat za korzystanie z obiektów i urządzeń użyteczności publicznej stanowiącej własność Gminy Bojadła.

Na podstawie art. 30 ust. 2 pkt 3 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2020 r., poz. 713 z późn. zm.) i § 6 ust. 1 i 2 Uchwały Nr XXV/ 149/13 Rady Gminy w Bojadłach w sprawie zasad korzystania z gminnych obiektów i urządzeń użyteczności publicznej oraz sposobu ustalania opłat za korzystanie z tych obiektów i urządzeń, oraz po przeprowadzonych konsultacjach z sołtysami i kierownikami jednostek zarządzającymi obiektami lub urządzeniami, zarządzam co następuje:

§ 1. Zmienia się Zarządzenie Nr 0050.47.2014 Wójta Gminy Bojadła z dnia z dnia 31 lipca 2014 r., w sprawie określenia stawek opłat za korzystanie z obiektów i urządzeń użyteczności publicznej stanowiącej własność Gminy Bojadła, zmienione Zarządzeniem Nr 0050.55.2017 r. Wójta Gminy Bojadła z dnia 26 września 2017 r. w sprawie zmiany zarządzenia w sprawie określenia stawek opłat za korzystanie z obiektów i urządzeń użyteczności publicznej stanowiącej własność Gminy Bojadła oraz Zarządzeniem Nr 0050.73.2019 r. Wójta Gminy Bojadła z dnia 15 października 2019 r. w sprawie zmiany zarządzenia w sprawie określenia stawek opłat za korzystanie z obiektów i urządzeń użyteczności publicznej stanowiącej własność Gminy Bojadła i Zarządzeniem Nr 0050.76.2019 r. Wójta Gminy Bojadła z dnia 17 października 2019 r. w sprawie zmiany zarządzenia w sprawie określenia stawek opłat za korzystanie z obiektów i urządzeń użyteczności publicznej stanowiącej własność Gminy Bojadła w ten sposób, że do załącznika nr 2 do Zarządzenia tj. „Umowa najmu” dodaje się załącznik Nr 1 i załącznik Nr 2, które stanowią załącznik do niniejszego zarządzenia.

§ 2. Załączniki do umowy najmu mają zastosowanie na czas pandemii SARS CoV-2 w Polsce.

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Wójt

Krzysztof Gola

Załącznik nr 1 do umowy nr z dnia r.

- 1) Termin wydania przedmiotu najmu przypada w okresie występowania stanu epidemii wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na obszarze terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Zgodnie z §15 ust.9 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 29 maja 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. poz.964, 966, 991, 1006 i 1031) przyjęcia ślubne, konsolacje lub przyjęcia komunijne, a także inne przyjęcia okolicznościowe mogą być organizowane. Ponadto, przyjęcia okolicznościowe powinny być organizowane zgodnie z wytycznymi ustalonymi przez Ministerstwo Rozwoju i Główny Inspektorat Sanitarny. Wobec powyższego Najemca świetlicy jest jednocześnie organizatorem uroczystości wymienionej w § 1 umowy nr z dnia r. i zobowiązany jest zastosować się do wytycznych dotyczących sposobu organizacji uroczystości, które są załącznikiem nr 2 w formie oświadczenia do umowy nr z dnia
- 2) Najemca lokalu w dniu przekazania przedmiotu najmu winien przygotować lokal do użytkowania podczas uroczystości. Pomieszczenia świetlicy, które zostały przekazane Najemcy są zdezynfekowane środkiem odkażającym dlatego wszystkie powierzchnie narażone na dotyk uczestników uroczystości powinny być umyte, w tym naczynia, klamki stolarki okiennej i drzwiowej, uchwyty szafek, sprzętów, blaty stołów, parapety itp.

.....
Wynajmujący

.....
Najemca

Wytyczne dotyczące organizacji uroczystości i spotkań okolicznościowych w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce.

I. Wytyczne dla organizatora uroczystości rodzinnej/wesela:

1. Dostosowanie liczby zaproszonych gości do nowych wytycznych związanych z dopuszczalną liczbą osób w trakcie imprezy.
2. 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.
3. Poinformowanie gości o wytycznych dotyczących wszelkich ustalonych zasad panujących w miejscu imprezy.
4. Dysponowanie pełną listą gości i obsługi imprezy wraz z kontaktami do udostępnienia w razie potrzeby organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
5. Zapewnienie, aby - w miarę możliwości - przy jednym stoliku wyznaczane były miejsca dla rodzin lub osób pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym.
6. Organizatorzy i obsługa powinni nosić maseczki lub środki ochrony ust i nosa wskazane w obowiązujących regulacjach prawnych.
7. Liczba gości uzależniona jest od limitów podanych w aktualnych przepisach prawa.

II. Wytyczne dla obsługi uroczystości rodzinnej/wesela:

1. Często i dokładnie myć ręce wodą z mydłem, zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce, i dezynfekować osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 70%).
2. Nosić osłonę nosa i ust tam, gdzie jest to możliwe, i obowiązkowo przy bezpośrednim kontakcie z gościem.
3. Zachować bezpieczną odległość od innych osób pracujących w tym samym pomieszczeniu (minimum 1,5 metra).
4. Zachować bezpieczną odległość od rozmówcy (minimum 2 metry).
5. Przestrzegać zasad higieny oraz dobrych praktyk higienicznych.
6. Podczas kaszlu i kichania zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć lub zdezynfekować ręce.
7. Starać się nie dotykać dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu.
8. Dołożyć wszelkich starań, aby stanowiska pracy były czyste i higieniczne.
9. Jak najczęściej wietrzyć pomieszczenia (nie zaleca się używania klimatyzacji).
10. Śledzić oraz stosować się do komunikatów oraz wytycznych publikowanych na rządowej stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/koronawirus> oraz stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego: <https://gis.gov.pl/kategoria/aktualnosci>.
11. W przypadku kelnerów i pozostałej obsługi zaleca się noszenie maseczek oraz rękawiczek - lub każdorazowo dezynfekować ręce po wykonanej usłudze.
12. Stosować się do zaleceń i procedur obowiązujących w obiekcie.

Usługa gastronomiczna powinna być zorganizowana zgodnie z zaleceniami poniżej.

Należy zwrócić szczególną uwagę na:

1. Obowiązkową dezynfekcję rąk przez uczestników imprezy przy wejściu na teren lokalu.
2. Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali jadalnej oraz przy wyjściu z toalet.
3. 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).
4. Zasadę, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające 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.
5. 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.
6. Dostosowanie liczby kelnerów do liczby gości; 1 kelner na nie więcej niż 15 osób. Przy serwisie dań do stołów zadbanie o obsługę gości przy danym stole przez tego samego kelnera lub przez ten sam zespół kelnerski.
7. Zapobieganie tworzeniu się kolejek lub, jeżeli to niemożliwe, zapewnienie zachowania bezpiecznej odległości między osobami w kolejce np. za pomocą oznaczeń na podłodze.
8. Zapewnienie odpowiedniej wentylacji zgodnie z wytycznymi dotyczącymi wentylacji pomieszczenia, zarówno pod względem liczby wymian powietrza na godzinę, jak i ilości powietrza zewnętrznego doprowadzonego na godzinę.
9. Jeżeli klimatyzowane powietrze jest używane do wentylacji – minimalizacja recyrkulacji, na ile to możliwe.
10. Rekomenduje się jak najczęstsze wietrzenie pomieszczeń.
11. Zwiększenie częstotliwości (rekomendowane co godzinę) czyszczenia i dezynfekcji powierzchni wspólnych, takich jak: toalety, poręcze, klamki, włączniki światła, uchwyty, poręcze krzeseł, podłogi, blaty.

Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u gościa lub innej osoby z zewnątrz zakażenia koronawirusem

1. W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, osoba nie powinna zostać wpuszczona na teren obiektu. Powinna zostać poinstruowana o jak najszybszym kontakcie z lekarzem celem uzyskania teleporady medycznej lub zgłoszeniu się do najbliższego oddziału zakaźnego poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie pod nr 999 albo 112.
2. Zgłoszenie incydentu do kierownictwa obiektu, co umożliwi obsłudze ustalenie obszaru, w którym poruszała się i przebywała osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia, zgodnie z procedurami obiektu oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
3. Ustalenie listy pracowników, gości oraz innych osób z zewnątrz (jeśli to możliwe) obecnych w tym samym czasie w części/częściach obiektu, w których przebywał pracownik/interesant 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.

Zapoznałem/łam się z wytycznymi dotyczącymi organizacji uroczystości i spotkań okolicznościowych w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce. Świadomy/a zagrożenia spowodowanego zakażaniem podczas organizacji uroczystości zobowiązuję się zastosować do powyższych wytycznych.

.....
Podpis Najemcy/Organizatora uroczystości