**REGULAMIN ŚWIADCZENIA USŁUG SZKOLENIOWYCH**

**§1**

**Postanowienia ogólne**

1. Niniejszy regulamin (zwany dalej Regulaminem) określa warunki świadczenia usług szkoleniowych, a także tryb postępowania reklamacyjnego.
2. Organizatorem usług szkoleniowych jest firma **Andrzej Hajbos Strefa Smaku** z siedzibą w Parczewie, ul. Klonowa 43, 21-200 Parczew, zarejestrowana w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG),
NIP: 5391001293, REGON 360300016 oraz posiadająca wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych pod numerem 2.06/00025/2022 (zwana dalej Organizatorem).
3. Zamawiając usługę szkoleniową, zamawiający potwierdza, że zapoznał się z niniejszym Regulaminem i akceptuje wszystkie postanowienia tego Regulaminu.

**§2**

**Definicje**

1. Usługi szkoleniowe/szkolenia/kursy – ogół działań związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem szkolenia/kursu. Szkolenia/kursy są przeprowadzane w formie stacjonarnej.
2. Organizator usługi szkoleniowej – to właściciel firmy Andrzej Hajbos Strefa Smaku lub osoba przez niego upoważniona.
3. Oferta – propozycja wykonania usług szkoleniowych skierowana do zamawiającego, zawierająca zakres i warunki usługi.
4. Uczestnik – to osoba, która bierze udział w szkoleniu/kursie organizowanym przez firmę Andrzej Hajbos Strefa Smaku.
5. Zamawiający – osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna, która zgłosiła osobę/osoby do udziału w szkoleniu.
6. Szkolenie – to każda usługa szkoleniowa świadczona przez firmę Andrzej Hajbos Strefa Smaku, prowadzona w różnych lokalizacjach, z użyciem różnych metod.
7. Szkolenie otwarte – usługa szkoleniowa dostępna w określonej ilości miejsc, dla każdej zainteresowanej osoby, która prześle zgłoszenie w określonym terminie; zrealizowana według standardowych warunków.
8. Szkolenie zamknięte – usługa organizowana dla grupy osób od jednego Zamawiającego, która jest zrealizowana w ustalonym terminie, na podstawie indywidualnych ustaleń/wymagań/preferencji.
9. Zgłoszenie – oświadczenie woli Uczestnika o zawarciu umowy z firmą Andrzej Hajbos Strefa Smaku o przeprowadzenie szkolenia, składane w postaci pisemnej lub elektronicznej.
10. Formularz zamówienia – wypełniony dokument według wzoru udostępnionego przez firmę Andrzej Hajbos Strefa Smaku, który zamawiający przesyła w celu zgłoszenia udziału w szkoleniu.
11. Wykładowca/trener – osoba prowadząca szkolenie/kurs.

**§3**

**Zgłoszenie i uczestnictwo w szkoleniu**

1. Uczestnikiem szkolenia/kursu organizowanego przez Andrzej Hajbos Strefa Smaku może być osoba która:
* pragnie zdobyć lub uzupełnić posiadaną wiedzę i umiejętności z zakresu gastronomii,
* przestrzega ogólnie uznawane wartości etyczne, zasady poprawności i uczciwości w relacjach z innymi osobami.
1. Warunki uczestnictwa w szkoleniu/kursie otwartym:
* dokonanie zgłoszenia uczestnictwa w szkoleniu/kursie, w odpowiedzi na ofertę szkoleń/kursów proponowanych przez Andrzej Hajbos Strefa Smaku,
* uiszczenie opłaty w wysokości i terminie wskazanych przez Andrzej Hajbos Strefa Smaku w ofercie szkoleniowej.
1. Zgłoszenia należy dokonać w formie pisemnej wypełniając formularz zamówienia udostępniony przez Andrzej Hajbos Strefa Smaku na stronie internetowej [www.strefasmaku-andrzejhajbos.pl](http://www.strefasmaku-andrzejhajbos.pl/) lub przesłany elektronicznie przez Andrzej Hajbos Strefa Smaku.
2. Przesyłając wypełnione zgłoszenie, Uczestnik zawiera umowę o świadczenie usługi, której integralną część stanowią postanowienia niniejszego Regulaminu. Dokonując zgłoszenia Uczestnik oświadcza, że zapoznał się z niniejszym Regulamin i akceptuje jego postanowienia.
3. Możliwość zgłoszeń na listę uczestników danego szkolenia jest dostępna do momentu istnienia wolnych miejsc. Brak wolnych miejsc w danym terminie jest komunikowany na stronie internetowej [www.strefasmaku-andrzejhajbos.pl](http://www.strefasmaku-andrzejhajbos.pl/). W uzasadnionych przypadkach jest możliwość rejestracji uczestników na liście rezerwowej, w oczekiwaniu na potwierdzenie uczestnictwa przez osoby, które zgłosiły się wcześniej.
4. Za datę wpływu zgłoszenia uznaje się dzień otrzymania wiadomości za pośrednictwem skrzynki e-mailowej Andrzej Hajbos Strefa Smaku, zgłoszenie telefoniczne potwierdzone wiadomością e-mailową lub osobiste złożenie w siedzibie Andrzej Hajbos Strefa Smaku formularza zgłoszeniowego.
5. Przesłanie wypełnionego i podpisanego formularza zgłoszeniowego pocztą elektroniczną lub złożenie wypełnionej i podpisanej wersji papierowej formularza stanowi zawarcie umowy wiążącej i jest jednocześnie zobowiązaniem do zapłaty.
6. Na podstawie otrzymanego zgłoszenia udziału w szkoleniu, Andrzej Hajbos Strefa Smaku dokonuje rejestracji uczestników na szkoleniu i przesyła drogą elektroniczną potwierdzenie udziału zgłoszonych osób nie później niż 3 dni robocze przed datą rozpoczęcia szkolenia.
7. Andrzej Hajbos Strefa Smaku zastrzega sobie możliwość odrzucenia zgłoszeń kierowanych przez podmioty lub osoby, których udział naruszyłby interesy prowadzonej przez Andrzej Hajbos Strefa Smaku działalności szkoleniowej.
8. Szkolenia otwarte organizowane przez firmę Andrzej Hajbos Strefa Smaku realizowane są w przypadku zebrania minimalnie wymaganej grupy uczestników. Decyzję o realizacji podejmuje każdorazowo właściciel Strefy Smaku Andrzej Hajbos.
9. W przypadku zgłoszenia się niewystarczającej liczby uczestników Andrzej Hajbos Strefa Smaku ma prawo odwołać termin szkolenia otwartego.
10. W przypadku odwołania szkolenia/kursu, organizator zaproponuje uczestnikom inny termin szkolenia/kursu. Uczestnik jest uprawniony do otrzymania zwrotu wpłaconych wcześniej środków pieniężnych za szkolenie/kurs.

**§ 4**

**Warunki zawierania Umowy o świadczenie Usług Szkoleniowych i płatności**

1. Uczestnik szkolenia, po dokonaniu zgłoszenia i opłaceniu należności za szkolenie/kurs, ma prawo do udziału w wybranym szkoleniu/kursie realizowanym stacjonarnie we wskazanym przez organizatora miejscu.
2. Uczestnik ma prawo do zadawania pytań w trakcie szkolenia/kursu.
3. O ile wynika to z informacji o usłudze szkoleniowej, Uczestnik szkolenia ma prawo do otrzymania materiałów szkoleniowych.
4. Organizatorowi za przeprowadzenie szkolenia/kursu przysługuje wynagrodzenie zgodnie z aktualnym cennikiem szkoleń znajdującym się w ofercie szkoleniowej.
5. Cena szkolenia jest wyrażona w PLN.
6. Cena szkolenia otwartego nie obejmuje zakwaterowania, wyżywienia i kosztów dojazdu Uczestnika na szkolenie.
7. Wynagrodzenie za szkolenie powinno być uregulowane w następujący sposób:
* osoby fizyczne, przed szkoleniem – płatność na wskazany numer konta;
* osoby prawne, przed szkoleniem – na wskazany numer konta lub na podstawie przesłanej faktury przelewowej. W przypadku firm mających podpisane umowy o współpracy, firma może dokonać zapłaty za szkolenie po zrealizowaniu zajęć na podstawie faktury przelewowej.
1. Dane podane w formularzu zgłoszenia na Szkolenie są danymi do faktury i do wystawienia zaświadczenia.

**§ 5**

**Zobowiązania Stron**

1. Do obowiązków organizatora należy:
2. przeprowadzenie na rzecz zamawiającego szkolenia/kursu w zakresie określonym w formularzu zgłoszeniowym zgodnie z zaakceptowaną ofertą szkolenia/kursu;
3. zapewnienie wykwalifikowanej kadry dydaktycznej do przeprowadzenia szkolenia/kursu;
4. przygotowanie programu szkolenia/kursu,
5. przygotowanie harmonogramu szkolenia/kursu,
6. zapewnienie pomieszczeń w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia szkolenia/kursu, (chyba, że zamawiający zadecyduje inaczej). Zapewnienie pomieszczeń oznacza przygotowanie przestrzeni dla każdego uczestnika (w zależności od liczebności grupy), dostępu do odpowiedniego oświetlenia oraz zachowanie odpowiedniej temperatury i wymiany powietrza. Uczestnikowi zapewnia się stały dostęp do zaplecza sanitarnego. Sala szkoleniowa wyposażone jest w klimatyzację, sprzęt audiowizualny i inne pomoce wymagane charakterem wybranego szkolenia/kursu (flipchart, nagłośnienie, dodatkowe materiały piśmiennicze). W zależności od zajęć, Uczestnik ma zapewnione krzesło, miejsce przy stoliku, wyposażone w niezbędny sprzęt stanowisko pracy do zajęć praktycznych.
7. przeprowadzenie ewaluacji szkolenia pod kątem: osiągnięcia zakładanych celów, doboru materiału i metod szkoleniowych, organizacji zaplecza i procesu szkoleniowego oraz pracy trenera/wykładowcy. Ocena jest prowadzona w postaci anonimowej ankiety;
8. wystawienia Uczestnikowi zaświadczenia potwierdzającego uczestnictwo w szkoleniu/kursie.
9. Uczestnik szkolenia/kursu zobowiązany jest:
10. uczestniczyć w szkoleniu przestrzegając punktualności i stosując się do zaleceń organizatora i prowadzących szkolenie/kurs,
11. aktywnie zaangażować się w proces kształcenia, w tym uczestniczyć w przygotowanych przez trenera ćwiczeniach, zajęciach praktycznych,
12. przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny w trakcie procesu kształcenia,
13. dokonać płatności za usługę szkoleniową zgodnie z ustaloną ceną.
14. Uczestnik szkolenia/kursu może zrezygnować ze szkolenia/kursu bez podania przyczyn składając na piśmie oświadczenie o rezygnacji w terminie 14 dni od dnia zawarcia umowy, ale nie później niż 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia/kursu.
15. Po upływie terminu wskazanego w pkt. 3 uczestnik zobowiązany jest do uiszczenia płatności za udział w kursie /szkoleniu w wysokości 100%.
16. Nieobecność na zajęciach nie zwalnia z konieczności dokonania opłaty.
17. Oświadczenie o odstąpieniu może zostać złożone w drodze pisemnej na adres siedziby organizatoralub na adres e-mail: andrzej.hajbos@gmail.com.
18. Jeżeli po zawarciu umowy i dokonaniu zapłaty okaże się, że uczestnik nie może wziąć udziału w realizacji usługi szkoleniowej i nie przysługuje mu prawo do odstąpienia od umowy – wpłacone środki będzie mógł wykorzystać na usługę szkoleniową o tej samej wartości w innym terminie, uzgodnionym z organizatorem.
19. W przypadku nie zgłoszenia rezygnacji lub zgłoszenia w terminie krótszym niż 7 (słownie: siedem) dni uczestnik zobowiązany jest pokryć całość kosztów szkolenia.

**§ 6**

**Postępowanie reklamacyjne**

1. Zamawiający usługę szkoleniową w Andrzej Hajbos Strefa Smaku ma prawo do składania reklamacji dotyczącej usługi szkoleniowej w trakcie szkolenia/kursu lub w terminie czternastu dni roboczych od daty zakończenia szkolenia/kursu.
2. Reklamację usługi szkoleniowej należy zgłaszać w formie pisemnej (np. za pośrednictwem poczty e-mail) lub w formie ustnej bezpośrednio w siedzibie organizatora pod adresem wskazanym w niniejszym Regulaminie w § 1 pkt.2.
3. Zgłoszenie reklamacyjne powinno zawierać:
* nazwę/imię i nazwisko zamawiającego,
* adres siedziby/zamieszkania zamawiającego,
* przedmiot reklamacji (nazwa usługi, termin i miejsce realizacji itp.),
* wskazanie konkretnych argumentów na uzasadnienie zarzutów podniesionych w reklamacji,
* oczekiwania zamawiającego wobec organizatora usługi szkoleniowej.
1. Zgłoszona reklamacja zostanie rozpatrzona nie później niż w ciągu czternastu dni roboczych liczonych od dnia następującego po otrzymaniu przez organizatora zgłoszenia, a w przypadkach wymagających dodatkowych czynności wyjaśniających czas rozpatrywania reklamacji może ulec wydłużeniu.
2. Andrzej Hajbos Strefa Smaku w tym terminie poinformuje uczestnika/ zamawiającego, w formie pisemnej przesyłając na adres mail wskazany w zgłoszeniu/ formularzu zamówieniu, informację o wyniku rozpatrzonej reklamacji.
3. Reklamacja może zostać uwzględniona w całości albo w części, albo organizator może odmówić jej uwzględnienia.
4. W sytuacji, gdy reklamacja zostanie uznana w części lub w całości, organizator usługi szkoleniowej może zaproponować uczestnikowi/ zamawiającemu następujące formy zadośćuczynienia:
* obniżenie pierwotnie założonej ceny szkolenia, przy czym udzielony rabat nie może przekroczyć 30%,
1. rabat w wysokości do 20% na kolejne/inne wybrane szkolenie z obszaru wskazanego przez Andrzej Hajbos Strefa Smaku.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do pozostawienia reklamacji bez rozpatrzenia, jeżeli reklamacja zostanie złożona po przekroczeniu terminu o którym mowa w § 7 pkt 1 lub jeśli wynikać będzie ona z nieznajomości postanowień niniejszego Regulaminu.
3. Pozostałe kwestie związane z reklamacją normowane są przez Kodeks Cywilny.

**§7**

**Postępowania w przypadku wystąpienia działań nieprzewidzianych**

Instytucja szkoleniowa – Andrzej Hajbos Strefa Smaku ustala następujące zasady postępowania w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych trudności w trakcie realizacji szkoleń/kursów dotyczących:

1. Zachowania zasad bezpieczeństwa na sali szkoleniowej/w pracowni gastronomicznej:
2. Andrzej Hajbos Strefa Smaku organizuje szkolenia otwarte w salach szkoleniowych oraz w pracowniach gastronomicznych spełniających zasady BHP i PPOŻ (bezpieczeństwa i higiena pracy oraz ochrony przeciwpożarowej),
3. w przypadku wystąpienia sytuacji zagrażających bezpieczeństwu uczestników, zastosowanie mają przepisy BHP i PPOŻ.
4. Przeprowadzenie szkolenia w warunkach, które były rażąco niezgodne z wcześniejszymi ustaleniami:
5. w przypadku, gdy zleceniodawca zleci realizację szkolenia/kursu w salach szkoleniowych/pracowniach gastronomicznych, które nie spełniają ustalonych warunków związanych z przygotowaniem sali szkoleniowej, Andrzej Hajbos Strefa Smaku wezwie zleceniodawcę do natychmiastowego wyznaczenia nowej sali szkoleniowej/pracowni gastronomicznej spełniającej ustalone wymogi,
6. w przypadku nie spełnienia ustalonych wymogów Andrzej Hajbos Strefa Smaku będzie zmuszony do zerwania zawartej umowy i nie ponosi odpowiedzialności finansowej za niespełnienie warunków umowy.
7. Braku dostępności miejsca szkolenia w przypadku usługi zlecanej:
8. W przypadku braku dostępności miejsca realizacji usługi szkoleniowej Andrzej Hajbos Strefa Smaku podejmie działania do zapewnienia innej sali szkoleniowej/pracowni gastronomicznej w najbliższej lokalizacji, o ile zachowuje ona wymagany standard,
9. w przypadku braku możliwości zapewnienia odpowiedniej sali zastępczej Andrzej Hajbos Strefa Smaku zastrzega sobie prawo do odwołania usługi lub zmiany terminu i miejsca realizacji,
10. w takim przypadku Andrzej Hajbos Strefa Smaku lub przedstawiciel zleceniodawcy informuje uczestników o zaistniałej sytuacji telefonicznie, mailowo albo osobiście z minimum 1-dniowym wyprzedzeniem.
11. Choroby lub innej sytuacji powodującej nieobecność trenera:
12. firma Andrzej Hajbos Strefa Smaku zastrzega sobie prawo do zaproponowania zmiany terminu realizacji usługi nie później niż 3 dni przed datą jego rozpoczęcia bez ponoszenia konsekwencji.
13. w przypadku sytuacji nagłej (zaistniałej w dniu szkolenia/kursu), jeżeli organizator usługi szkoleniowej nie ma możliwości wyznaczenia zastępstwa, a jednocześnie odbywa się szkolenie dla innej grupy z tego samego zakresu tematycznego, to jeśli jest to możliwe oraz wszyscy uczestnicy obu grup wyrażają na to zgodę, następuje połączenie obu grup,
14. jeżeli nie istnieje możliwość połączenia grup, to organizator informuje uczestników telefonicznie albo osobiście o odwołaniu zajęć,
15. w przypadku odwołania szkolenia zostaje wyznaczony nowy termin.
16. Udziału osób nietrzeźwych:
17. trener ma prawo poproszenia uczestnika o opuszczenie sali, a w wyjątkowych sytuacjach (np. zagrażających bezpieczeństwu uczestników), żądania opuszczenia sali/pracowni, jeżeli zachowanie uczestnika uniemożliwia realizację usługi szkoleniowej.
18. Konfliktu pomiędzy uczestnikami:
19. w przypadku zaistnienia sporu pomiędzy uczestnikami, prowadzący szkolenie/kurs sporządza pisemny raport z dokładnym opisem zdarzenia,
20. jeżeli uczestnicy, w wyniku sporu stracą znaczącą część zajęć, mogą na podstawie pisemnej prośby wnioskować o dokończenie zajęć w innym terminie, o ile powód ich przerwania jest podstawny i uzasadniony,
21. organizator, w uzgodnieniu z grupą ustala termin i miejsce przeprowadzenia przerwanych zajęć.
22. Nieszczęśliwego wypadku lub nagłego pogorszenia stanu zdrowia uczestnika szkolenia:
23. w przypadku nieszczęśliwego wypadku prowadzący szkolenie/kurs natychmiast wzywa pogotowie ratunkowe,
24. kadra szkoląca posiada odpowiednie przeszkolenie z zakresu BHP i potrafi udzielić pierwszej pomocy,
25. w pracowni gastronomicznej, w której realizowane są zajęcia praktyczne znajduje się apteczka.

**§8**

**Polityka prywatności w zakresie ochrony danych osobowych**

Na mocy przepisów wynikających  z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), dalej RODO Andrzej Hajbos Strefa Smaku informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych wskazanych w Formularzu udostępnienia danych osobowych jest *Strefa Smaku Andrzej Hajbos* z siedzibą w Parczewie, kod pocztowy: 21-200, ul. Klonowa 43, zarejestrowana w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG), NIP: 5391001293, REGON 360300016;
2. Dane udostępnione przez osobę, której dane dotyczą są przetwarzane na potrzeby wydania zaświadczenia ukończenia kursu/szkolenia realizowanego przez *Strefę Smaku Andrzej Hajbos z siedzibą w Parczewie;*
3. Przetwarzanie jest niezbędne do wykonywania czynności związanych z wydaniem zaświadczenia ukończenia kursu/szkolenia orazdo podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą (podstawą przetwarzania danych jest art. 6 pkt 1 lit.b) RODO);
4. Dane udostępnione przez osobę, której dane dotyczą będą udostępniane wyłącznie na pisemny wniosek organom państwowym i instytucjom upoważnionym na mocy prawa w celu spełnienia przez administratora zadań wynikających z przepisów prawa powszechnie obowiązującego. Dane osobowe nie będą przekazywane osobom/instytucjom poza obszarem Unii Europejskiej;
5. Dane udostępnione przez osobę, której dane dotyczą będą podlegały udostępnieniu osobom/instytucjom kontrolującym realizację kursu/szkolenia.
6. Podania danych osobowych wymaganych w Formularzu udostępnienia danych osobowych jest dobrowolne i jest warunkiem wydania zaświadczenia ukończenia kursu/szkolenia. Podane dane będą przetwarzane przez okres niezbędny do wykonania umowy i rozliczenia kursu. Okres przetwarzania danych osobowych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych osobowych będzie niezbędne dla dochodzenia ewentualnych roszczeń lub obrony przed takimi roszczeniami przez administratora. Po tym okresie dane będą przetwarzane jedynie w zakresie i przez czas wymagany przepisami prawa, w tym przepisami o rachunkowości.
7. Osoba udostępniająca dane osobowe ma prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem, dostępu do swoich danych osobowych przekazanych w Formularzu udostępnienia danych osobowych, ma prawo do ich sprostowania w przypadku stwierdzenia błędów, usunięcia ich lub ograniczenia zgody na ich przetwarzanie (art. 15-18 RODO);
8. Dane udostępnione przez osobę, której dane dotyczą nie są i nie będą przetwarzane na potrzeby marketingu bezpośredniego, przetwarzanie danych osobowych nie podlega i nie będzie podlegało profilowaniu;
9. Osoba udostępniająca dane osobowe ma prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego zgodnie z art. 77 RODO gdy uzna, że przetwarzanie powierzonych danych osobowych narusza przepisy RODO.

**§8**

**Postanowienia końcowe**

1. Regulamin wchodzi w życie z dniem jego publikacji na stronie organizatora i zostaje wprowadzony na czas nieokreślony.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu. Wszelkie zmiany obowiązują od daty opublikowania go na stronie organizatora. Umowy podpisane przed wprowadzeniem zmian do niniejszego Regulaminu będą realizowane na podstawie zapisów obowiązujących w dniu podpisania umowy.
3. Niniejszy regulamin obowiązuje od dnia  18.03.2022 r.