

REGULAMIN

Zasady i warunki udziału w usługach organizowanych przez Hotele i Gastronomia PLUS Sp. z o.o.

1. Wpłaty należy dokonać na konto mBank 61 1140 2004 0000 3802 7502 9375, podając w tytule płatności nazwę obiektu i imię i nazwisko uczestnika oraz lokalizację szkolenia/doradztwa lub za pośrednictwem platformy Przelewy24 poprzez stronę internetową hoteleplus.pl.
2. Osoby, które zgłosiły udział a nie wezmą udziału w usłudze, zostaną obciążone pełnymi kosztami uczestnictwa na podstawie wystawionej im faktury. Bezpłatnie można anulować udział w usłudze do 14 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.
3. Zamiast zgłoszonej osoby w usłudze może wziąć udział inny przedstawiciel firmy (należy o tym fakcie poinformować organizatora z odpowiednim wyprzedzeniem).
4. W przypadku wyczerpania miejsc lub odwołania usługi, kwota wpłacona na konto Organizatora zostanie zwrócona w ciągu 7 dni od planowanej daty szkolenia.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie usługi, jak również do odwołania usługi lub zmiany terminu bez podania przyczyny.
6. W przypadku odwołania lub zmiany terminu Organizator poinformuje Klienta oraz dokona zwrotu wniesionej opłaty.
7. W przypadku odwołania usługi odpowiedzialność finansowa Organizatora będzie ograniczona wyłącznie do zwrotu wniesionej przez uczestnika opłaty.
8. Organizator ma prawo zmienić wykładowcę na danej usłudze z ważnej przyczyny bez uprzedniego poinformowania uczestników. Organizator gwarantuje w takim przypadku odpowiednie przygotowanie merytoryczne nowego wykładowcy. Zmiana wykładowcy nie może być podstawą żądania zwrotu opłaty za usługę przez uczestnika.
9. Ilość miejsc na usłudze jest ograniczona. Standardowo liczba uczestników to maksymalnie 20 osób.
10. Uczestnik akceptując warunki Regulaminu jednocześnie wyraża zgodę na przetwarzanie przez Hotele i Gastronomia PLUS Sp. z o.o. swoich danych osobowych w celu organizacji i przeprowadzenia szkoleń zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE określone jako „Rozporządzenie Ogólne o Ochronie Danych Osobowych”, w skrócie „RODO”.

11. Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE określone jako „Rozporządzenie Ogólne o Ochronie Danych Osobowych”, w skrócie „RODO”
 - Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest spółka Hotele i Gastronomia PLUS Sp. z o.o.
 - Pana / Pani dane osobowe będą przetwarzane w celu realizacji usługi szkoleniowej bądź doradczej.
 - posiada Pan / Pani prawo dostępu do treści swoich danych, ich poprawienia oraz żądania ich usunięcia
 - podanie danych osobowych jest dobrowolne.
12. Gwarancja jakości usługi oznacza, że w przypadku uzyskania średniej oceny uczestników jakości usługi na podstawie wypełnionych ankiet na poziomie 2 lub niższym (w skali 1-5) Organizator zwraca Wszystkim, którzy wypełnili ankiety koszty usługi. Przepis powyższy ma zastosowanie jedynie w przypadku, gdy co najmniej 50% uczestników wypełni ankietę podając swoje dane, ankiety anonimowe nie brane są pod uwagę.
13. Przesłanie zgłoszenia na usłudze emailiem lub poprzez formularz na stronie internetowej www.hoteleplus.pl jest równoznaczne z akceptacją powyższych warunków oraz upoważnia Hotele i Gastronomia PLUS Sp. z o.o. do wystawienia faktury VAT bez składania podpisu przez osobę upoważnioną ze strony zgłaszającego.
14. Każdy uczestnik szkolenia otrzyma certyfikat uczestnictwa w usłudze.

PROCEDURA REKLAMACYJNA

1. Reklamację dotyczącą usług należy składać do 7 dni od ukończenia usługi, pocztą elektroniczną na adres: szkolenia@hoteleplus.pl lub listownie na adres: ul.Arмии Krajowej 20 lok.2, 35-071 Rzeszów.
2. Reklamacja powinna zawierać: nazwę usługi, datę rozpoczęcia i zakończenia usługi, dane osoby składającej reklamację, treść reklamacji (powód reklamacji), ewentualne dokumenty potwierdzające zasadność reklamacji.
3. Reklamacji podlega:
 - niewykonanie usługi w ustalonym terminie,
 - częściowe wykonanie usługi powstałe z winy Hotele i Gastronomia PLUS Sp. z o.o,
 - niewykonanie z należytą starannością usług.

Strona2

4. Po złożeniu reklamacji Hotele i Gastronomia PLUS Sp. z o.o. ma 14 dni na rozpatrzenie reklamacji. Następnym etapem jest skuteczne poinformowanie (mailowo, telefonicznie lub listownie) uczestnika kursu o decyzji Hotele i Gastronomia PLUS Sp. z o.o. w sprawie reklamacji.
5. W przypadku uznania roszczeń uczestnika szkolenia zobowiązuje się do ponownego przeprowadzenia usługi, której dotyczy reklamacja na własny koszt.
6. W przypadku nieuznania reklamacji uczestnikowi usługi (Zamawiającemu), który składał reklamację przysługuje odwołanie do właściciela Hotele i Gastronomia PLUS Sp. z o.o. Hotele i Gastronomia PLUS Sp. z o.o. ma 14 dni na ustosunkowanie się do reklamacji po czym skutecznie informuje składającego reklamację o swojej decyzji.
7. Koszty nieuzasadnionego złożenia reklamacji usługi pokrywa uczestnik szkolenia (zamawiający) składający reklamację.