**ZP/107/2024 Załącznik nr 2 do SWZ**

Organizacja konferencji projektu IMAGINE dla maksymalnie 50 osób obejmująca: zakwaterowanie, wyżywienie i wynajem sali konferencyjnej, w ramach jednego kompleksu hotelowego lub konferencyjnego. Obiekt w którym będą przebywać uczestnicy szkolenia nie może być w trakcie prac remontowo – budowlanych.

**Termin konferencji: 10-11 października 2024 r.**

Miejsce: lokalizacja, poza dużym ośrodkiem aglomeracyjnym, maksymalnie do 150 km jazdy samochodem z Łodzi, Warszawy, Radomia, Kutna, Szadku. Obiekt położony w cichej, atrakcyjnej lokalizacji (najlepiej w lesie, nad wodą, z możliwością zorganizowania ogniska).

**UWAGI**

Ostateczna liczba uczestników zostanie ustalona na 5 dni roboczych przed realizacją usługi.

Ostateczna kwota wynagrodzenia z tytułu realizacji niniejszej umowy będzie stanowiła iloczyn liczby osób i stawki wskazanej w ofercie, przy założeniu że Zamawiający gwarantuje udział minimum 80% uczestników.

Szczegóły zamówienia:

1. Zakwaterowanie:
	* 21 pokoi 2 os. z dwoma osobnymi łóżkami, pościelą (wyklucza się łóżka piętrowe),
	* 8 pokoi 1 os.,
	* każdy pokój z osobną łazienką, TV, WiFi,
	* bezpłatny parking dla uczestników (co najmniej 20 bezpłatnych miejsc parkingowych).
2. Sala konferencyjna:
* dla 50 osób w układzie teatralnym,
* klimatyzowana,
* profesjonalne nagłośnienie i oświetlenie,
* stały dostęp do Internetu,
* bezprzewodowe mikrofony,
* dostęp do światła dziennego z możliwością pełnego zaciemnienia,
* ekrany, flipcharty, slider,
* okablowanie strukturalne dla sieci komputerowych,
* projektory multimedialne,
* obsługa techniczna przez cały czas trwania konferencji.
1. Wyżywienie:
* dwa śniadania w formie stołu szwedzkiego z ciepłymi i zimnymi daniami i napojami: 2 śniadania dla 50 osób = 100 śniadań,
* dwa lunche w formie stołu szwedzkiego przygotowywanego na miejscu składającego się z minimum jednej zupy, minimum dwóch dań mięsnych, do wyboru, dania wegetariańskiego, minimum dwóch dodatków skrobiowych, minimum dwóch rodzajów surówek, deseru i wody mineralnej z cytryną: 2 lunche dla 50 osób = 100 lunchy,
* przerwy kawowe w trybie ciągłym do 8 godz. dziennie (świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat, cukier biały i brązowy, cytryna, mleko, soki owocowe, woda mineralna, ciasta): 2 dni z przerwą kawową w trybie ciągłym dla 50 osób = 100 przerw kawowych. W zależności od wielkości sali przerwy kawowe mogą się odbywać poza salą szkoleniową, w miejscu dostępnym tylko dla uczestników, lub na sali w wydzielonym miejscu. Bufet powinien być opisany nazwą szkolenia i powinien być przeznaczony tylko dla jego uczestników; nie dopuszcza się łączenia bufetu dla kilku grup szkoleniowych.
* kolacja w formie ogniska dla 50 osób, w tym przygotowanie miejsca na ognisko, zapewnienie drewna na ognisko i akcesoriów umożliwiających pieczenie kiełbasy, zapewnienie zadaszonego miejsca na zewnętrz, gdzie można usiąść i zjeść kolację, menu obejmujące: minimum dwa rodzaje mięs (karkówka, kurczak), kiełbasę, pieczywo, ketchup/musztarda, ogórki, opcja wegetariańska np. grillowane warzywa, napoje do kolacji: świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat, cukier biały i brązowy, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane.