



Założenia konferencji podsumowującej prace wykonane w ramach przygotowania Raportów rzeczowo-finansowych.

Wykonawca w ramach Etapu I zorganizuje dla Partnerów Projektów konferencje podsumowujące prace wykonane w ramach przygotowania Raportów rzeczowo-finansowych dla Projektów „Infostrada Kujaw i Pomorza 3.0”, „Kultura w zasięgu 3.0”, „Kujawsko-Pomorskie e-Zdrowie 3.0”, zawierających Analizę potrzeb Lidera i Partnerów Projektu wraz z Analizą zasadności inwestycji w infrastrukturę informatyczną w Projekcie oraz Analizę popytu na e-usługi, procesy i produkty cyfrowe Projektu od strony użytkownika, osobno dla każdego z Projektów, według niniejszego załącznika:

ILOŚĆ OSÓB / uczestników konferencji	Maksymalnie 70 osób dla Projektu „Infostrada Kujaw i Pomorza 3.0”. Maksymalnie 80 osób dla Projektu „Kultura w zasięgu 3.0”. Maksymalnie 50 osób dla Projektu „Kujawsko-Pomorskie e-Zdrowie 3.0”.
MINIMALNA ILOŚĆ GODZIN DYDAKTYCZNYCH KONFERENCJI	2 godziny dydaktyczne (przyjmuje się, iż 1 godzina dydaktyczna to 45 minut), wyłączając czas przeznaczony na: rejestrację oraz przerwy kawowe.
ILOŚĆ PRZERW	1-2
ILOŚĆ DNI KONFERENCYJNYCH	1 dzień
TERMIN KONFERENCJI	W okresie realizacji Etapu I.
GRUPA DOCELOWA	Partnerzy Projektów „Infostrada Kujaw i Pomorza 3.0”, „Kultura w zasięgu 3.0”, „Kujawsko-Pomorskie e-Zdrowie 3.0”.
MIEJSCE KONFERENCJI	<p>W granicach administracyjnych województwa kujawsko-pomorskiego.</p> <p>Warunki lokalowe konferencji:</p> <p>Obiekt, w którym będzie się mieściła sala konferencyjna musi być położony w granicach administracyjnych województwa kujawsko-pomorskiego z dogodnym dojazdem samochodem oraz środkami komunikacji publicznej z założeniem nieodpłatnego korzystania przez uczestników konferencji z miejsc parkingowych. Nadto obiekt powinien posiadać:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pełne zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników. 2. Bezpłatne szatnie. 3. Infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych. 4. Miejsce na prowadzenie recepcji/sekretariatu konferencji: min. 2 krzesła, 1 stół. <p>Sala konferencyjna:</p> <p>Sala konferencyjna wyposażona w:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klimatyzację, światło elektryczne lub/i dzienne, z możliwością indywidualnej aranżacji. 2. Miejsca siedzące dla wszystkich uczestników konferencji z układem miejsc kinowym. 3. Dostęp do bezprzewodowego Internetu. 4. Sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny). 5. Nagłośnienie. 6. Mikrofony bezprzewodowe – min. 2 sztuki.

CELE KONFERENCJI	Konferencje podsumowujące prace wykonane w ramach przygotowania Raportów rzeczowo-finansowych dla Projektów „Infostrada Kujaw i Pomorza 3.0”, „Kultura w zasięgu 3.0”, „Kujawsko-Pomorskie e-Zdrowie 3.0”, zawierających Analizę potrzeb Lidera i Partnerów Projektu wraz z Analizą zasadności inwestycji w infrastrukturę informatyczną w Projekcie oraz Analizę popytu na e-usługi, procesy i produkty cyfrowe Projektu od strony użytkownika.
METODY DYDAKTYCZNE KONFERENCJI	1. Prezentacja. 2. Dyskusja.
ZAPROSZENIA/REKRUTACJA	Wykonawca przygotuje, w porozumieniu z Zamawiającym, program konferencji i przeprowadzi nabór uczestników.
USŁUGA GASTRONOMICZNA KONFERENCJI	<p>1. Zleceniobiorca zapewni usługę gastronomiczną przed konferencją, podczas konferencji oraz po zakończeniu konferencji, składającą się z:</p> <p>a) serwisu kawowego ze słodkimi przekąskami - uzupełnianego, ciągłego przez cały czas trwania konferencji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kawa czarna lub kawa rozpuszczalna dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, - herbata /różne rodzaje – w tym czarna i owocowa, - woda mineralna gazowana, niegazowana, - cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, - napoje zimne – Pepsi lub Coca-Cola, soki owocowe – min. 2 rodzaje, - słodkie przekąski - min. 3 rodzaje, - stosowna zastawa z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku. <p>2. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zleceniobiorca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>3. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zleceniobiorca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zleceniodawcę menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu konferencji.</p> <p>4. Posiłki muszą być serwowane na terenie obiektu konferencyjnego.</p>