



Fundusze Europejskie  
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr ZP-16/SP/09/2024

**SZKOŁA PODSTAWOWA**  
im. Tadeusza Kościuszki  
28-230 Połaniec  
ul. Zapniowska 1  
woj. Świętokrzyskie, tel. (015) 865-07-31  
NIP 866-15-21-680 R - 000267915

## Opis przedmiotu zamówienia

do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Zorganizowanie i przeprowadzenie 3-dniowego szkolenia -Wykorzystanie sztucznej inteligencji w edukacji: GPT-4 i inne narzędzia AI i TIK - dla nauczycieli zatrudnionych w Szkole Podstawowej im. Tadeusza Kościuszki w Połańcu – uczestników Projektu pt. „Podniesienie jakości kształcenia w Szkole Podstawowej im. Tadeusza Kościuszki w Połańcu” dofinansowanego ze środków programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027 Priorytet 8. Edukacja na wszystkich etapach życia Działanie 08.02 Podnoszenie jakości kształcenia podstawowego.

### 1. FORMA I CZAS TRWANIA SZKOLENIA:

Szkolenie stacjonarne wyjazdowe 3 dni, ogółem 18 godzin.

Ramowy opis programu nauczania:

- Wstęp do AI: technologia wokół nas, typy AI, krótki zarys, jak działa AI.
- Wprowadzenie do chat bota GPT-4
- Zastosowanie GPT-4 w codziennej pracy – gdzie i jak można go wykorzystać.
- Ćwiczenia z przygotowania promptów
- Wykorzystanie możliwości GPT.
- Inne narzędzia oparte na AI wspierające procesy edukacyjne.
- Trendy i śledzenie zmian
- Wprowadzenie do Canva
- Kreator projektu w Canvie
- Tworzenie projektu – tworzenie wybranych typów projektów w Canva
- Jak prezentować, udostępniać i pobierać projekty w Canva
- Podsumowanie szkolenia, informacja zwrotna dla uczestników

### 2. TERMIN I MIEJSCE SZKOLENIA : 11 – 13.10.2024 r.

Miejsce: hotel lub ośrodek szkoleniowy we Wrocławiu (min. \*\*\* gwiazdki), dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Hotel położony na terenie miasta Wrocław, znajdujący się w odległości nie większej niż 1,2 km – licząc w linii prostej od ul. Rynek 1. Wymagana jest formalna kategoryzacja hotelu i wpis do CWOH – Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich.

Zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych.

### 3. SZKOLENIE ZAWIERA:

- **Udział doświadczonego trenera, specjalisty i praktyka w zakresie tematyki szkolenia**

#### **Godziny szkolenia:**

- a) Pierwszy dzień: 6 godzin dydaktycznych (po 45 min)
- b) Drugi dzień: 6 godzin dydaktycznych (po 45 min)
- c) Trzeci dzień: 6 godzin dydaktycznych (po 45 min)

- **Sala szkoleniowa:**

1. Wykonawca zapewni salę szkoleniową, spełniającą poniższe wymogi:

- a) Sala klimatyzowana z dostępem do światła dziennego, z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- b) Dostęp do komputera z Internetem dla każdego uczestnika szkolenia,
- c) Sala musi posiadać odpowiednie wyposażenie zapewniające możliwość przeprowadzenia zajęć, tj. musi być wyposażona w:
  - sprzęt do prezentacji (ekran i rzutnik multimedialny z łatwym dostępem do prądu, stoliki pod rzutnik i pod laptopy, zasilanie z przewodami, dostęp do bezprzewodowego Internetu),
  - nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym miejscu sali, mikrofony bezprzewodowe, możliwość odtworzenia dźwięku z laptopa, lub inne technologie, których celem jest wspomaganie słyszenia,
  - stoły i krzesła ( w ilości adekwatnej do liczby uczestników danej grupy szkoleniowej), ustawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym (np. w podkowę),
  - stół i krzesło dla trenera,
- d) sala szkoleniowa powinna znajdować się w odpowiedniej odległości od źródeł hałasu,
- e) sala szkoleniowa musi znajdować się w tej samej lokalizacji co pozostała część usługi tj. nocleg i wyżywienie, aby korzystanie z wszystkich wymaganych pomieszczeń nie powodowało konieczności wychodzenia poza obiekt,
- f) sala szkoleniowa nie może posiadać barier architektonicznych (np. progów podestów, filarów, itp.) które utrudniałyby poruszanie się w niej osobom z niepełnosprawnościami.

- **Materiały szkoleniowe w formie skryptu.**
- **Materiały piśmiennicze: teczka, notes A-4, długopis.**
- **Imienne zaświadczenie ukończenia kursu zgodnie z Rozporządzeniem MEN oraz rejestr uczestników szkolenia.**





- Pełne wyżywienie dla każdego uczestnika szkolenia (od obiadu dnia 11.10. 2024 r. do obiadu 13.10.2024 r. włącznie) oraz bufet kawowy w trakcie szkolenia (kawa z ekspresu).
- Transport (klimatyzowanym autobusem) uczestników szkolenia z miejsca zamieszkania do miejsca szkolenia i z powrotem.
- Ubezpieczenie NNW
- Bilety dla gr. 20 os. do Hydropolis - Centrum wiedzy o wodzie, co ściśle koresponduje z tematyką projektu i wzbogaci ofertę dla uczestników szkolenia – sobota 12.10.2024 r., po obiedzie (godz. 16.00)

#### **4. RAMOWY HARMONOGRAM SZKOLENIA:**

##### **Dzień przyjazdu (I dzień szkolenia)**

**12.30-13.30 - Przyjazd uczestników szkolenia, rejestracja uczestników**

**14.00 – 14.30 - Obiad**

**14.30 – 16.45 - Szkolenie**

**16.45 – 17.00 - Przerwa kawowa (w formie bufetu)**

**17.00 – 19.15 - Szkolenie**

**20.00 – 22.30 - Kolacja integracyjna**

##### **II dzień szkolenia**

**7.30 – 8.30 - Śniadanie (w formie bufetu)**

**9.00 – 11.15 - Szkolenie**

**11.15 – 11.30 - Przerwa kawowa**

**11.30– 13.45 - Szkolenie**

**14.00 – 15.00 - Obiad**

**16.00 – 18.30 - Zwiedzanie Hydropolis**

**Okolo 19.00 - Kolacja**

##### **III dzień szkolenia**

**7.30 – 8.30 - Śniadanie (w formie bufetu)**

**9.00 – 11.15 - Szkolenie**

**11.15 – 11.30 - Przerwa kawowa**

**11.30– 13.45 - Szkolenie**

**14.00 – 15.00 - Obiad**



## 15.30 - Wyjazd uczestników

### 5. WYŻYWIENIE:

#### Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników szkolenia.

- **serwis kawowy:** (w każdym dniu szkolenia), oferowany w sposób ciągły w nieograniczonej ilości tj. na bieżąco powinny być uzupełniane wszelkie braki, sprządana brudna zastawa. Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania szkolenia (w każdym dniu) na stole w sali szkoleniowej i obejmować będzie co najmniej:

-napoje gorące: kawa z ekspresu, herbata kopertowana (czarna, zielona, owocowa),

-dodatki: mleko do kawy (co najmniej 2% tłuszczu), cukier – 10 g/os, cytryna do herbaty pokrojona w plastry – 1 plaster/os,

-napoje zimne: woda butelkowana gazowana i niegazowanej 0,5 l na osobę każdego rodzaju (2 butelki na osobę),

-galanteria cukiernicza (minimum 2 rodzaje) – 150 g/os.,

-świeże owoce (minimum 2 rodzaje);

- **śniadanie:** w drugim oraz w trzecim dniu szkolenia według standardów hotelowych – w formie „szwedzkiego stołu”, który powinien zawierać co najmniej: kawę z ekspresu, herbatę, dodatki (mleko, cukier, cytryna), wodę mineralną, jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deski serów żółtych, twarogów, dżem, sałatki np. warzywna, świeże warzywa (np. pomidory, ogórki, papryka, sałata), min. 1 danie na ciepło (np. jajecznicą, parówki/kiełbaski na ciepło, itp.);

- **obiad:** w pierwszym, drugim oraz trzecim dniu szkolenia dla uczestników. Obiad powinien składać się z:

- zupy – 250 ml/os.,

- dania głównego (mięso/ryba) – 150 – 170 g/os.,

- dodatków (ziemniaki/ryż/kasza/makarony/frytki) – 100g/os.,

- zestawu surówek/jarzyny gotowane – 100 g/os.,

- kompotu/wody mineralnej.

- deseru

- kawy/herbaty

Obiad powinien być podany w sali restauracyjnej wraz z profesjonalną obsługą kelnerską;

- **kolację integracyjną przy wspólnym stole:** w pierwszym dniu szkolenia (piątek) według standardów hotelowych z jednym daniem gorącym (np. gulasz, bogracz.), „zimną płytą”, ciastem, napojami (soki, pepsi lub coca cola, woda, kawa, herbata),

- **kolację:** w drugim dniu szkolenia (sobota) w formie bufetu.

#### Warunki przygotowania posiłków:

- zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w sali szkoleniowej,

- posiłki muszą być przygotowywane w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia (catering nie jest możliwy),
- wykonawca poda przedmiot zamówienia na własnej zastawie stołowej (nie dopuszcza się naczyń jednorazowych),

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:

- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- terminowego przygotowania i podania posiłków,
- przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, z wykorzystaniem świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

Koszt wyżywienia trenera pokrywa Wykonawca.

**DYREKTOR SZKOŁY**

*Zielińska*

**mgr Gabriela Zielińska**