**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

# PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

* 1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie szkolenia „Wybrane aspekty dotyczące produkcji i utrzymania pojazdów kolejowych – proces projektowania
	i tworzenia dokumentacji technicznej pojazdów kolejowych”.
	2. Szkolenie powinno zapewnić praktyczne zapoznanie uczestników w szczególności z następującymi zagadnieniami (w nawiasie podano liczbę godzin zegarowych przewidzianych na dane zagadnienie, z włączeniem czasu na przerwy):
		1. Formułowanie założeń projektowych w praktyce (4h), w tym:
* określanie danych wejściowych (technicznych i prawnych) do projektu pojazdu kolejowego;
* formułowanie założeń projektowych przez producenta pojazdu kolejowego;
* metody stosowane do weryfikacji poprawności przyjętych założeń projektowych;
* wprowadzenie zmian do założeń projektowych i nadzór nad zmianami.
	+ 1. Dobieranie zespołów i podzespołów dla danego projektu w praktyce (4h), w tym:
* kryteria doboru zespołów i podzespołów, które mogą zostać wykorzystane
w realizacji danego projektu pojazdu kolejowego;
* wymagania techniczne i formalne stawiane zespołom i podzespołom dostarczanym przez poddostawców;
* metody nadzoru kwalifikacji poszczególnych zespołów i podzespołów
w kontekście zapewnienia spełnienia założeń projektowych;
* metody stosowane do określenia części kluczowych dla bezpieczeństwa oraz szczegółowe wymogi dotyczące eksploatacji, obsługi, utrzymania
i identyfikowalności tych części;
* zasady i metody określania części zamiennych w ramach danego projektu;
* dokumentacja uzasadnienia projektu utrzymania dla realizowanego projektu pojazdu kolejowego.
1. **WYMAGANIA OGÓLNE**
	1. Liczba uczestników szkolenia wyniesie 12 osób, z możliwością zwiększenia liczby uczestników do 18 osób.
	2. Szkolenie przeprowadzane w dni robocze, w wymiarze 1 dnia, 8 godzin zegarowych łącznie z przerwami.
	3. Miejsce szkolenia: Wykonawca zapewni salę szkoleniową w Warszawie w lokalizacji umożliwiającej dogodny dojazd komunikacją miejską, z odpowiednim zapleczem gastronomicznym.
	4. Wyżywienie: obiad, serwis kawowy w przerwach szkolenia, z zachowaniem wymogów sanitarnych związanych z epidemią koronawirusa.
	5. Zapewnienie uczestnikom szkolenia materiałów szkoleniowych w wersji papierowej i elektronicznej.