

**Załącznik nr 2 do SWZ – OPZ**

**Znak sprawy KA-2/108/2023**

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

### **Zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń z technologii BIM dla studentów PK**

**Kody CPV:**

80430000-7 Usługi edukacji osób dorosłych na poziomie akademickim

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

Przedmiotem postępowania jest: **Przeprowadzenie szkoleń z technologii BIM dla studentów WIL Politechniki Krakowskiej :**

- liczba osób: 24 (12 os. x 2 edycje),
- czas trwania szkolenia: 80 godz. lekcyjnych (dydaktycznych)

**Program szkolenia** musi obejmować zakres opisany poniżej:

**80 godz. lekcyjnych x 2 edycje**

Praca w programach Revit 2020, Navisworks Manage 2020, BIM360 Design:

- 16 godz. - modelowanie biurowca
- 16 godz. - modelowanie konstrukcji
- 8 godz. - automatyzacja pracy w Dynamo
- 8 godz. - modelowanie Rodzin (bloki)
- 16 godz. - Navisworks - symulacja procesu budowy
- 4 godz. - Chmura punktów, inwentaryzacja
- 8 godz. - Przedmiary, zestawienia wykopy
- 4 godz. - BIM360 Design

**Wymogi:**

- Miejsce szkolenia – Kraków (Zajęcia mają odbywać się stacjonarnie w Krakowie),
- Organizator szkolenia zapewnia salę komputerową wyposażoną w odpowiedni sprzęt i niezbędne oprogramowanie wymienione w programie szkolenia,
- Organizator szkolenia zapewnia wyżywienie dla każdego studenta II grupy, dla której terminy zajęć planowane są w weekendy w formie jednego ciepłego posiłku - obiadu na każdy dzień szkolenia.

**Obiad:** Przerwa obiadowa potrwa 30 min.

- II danie - min. 150g: mięsa, drobiu lub ryby, ziemniaki oraz co najmniej 100g surówki lub
- II danie – min. 400 g /porcję – posiłek jarski, przy czym liczba posiłków jarskich nie może stanowić więcej niż 40% łącznej liczby obiadów w ramach szkoleń

- Napój – kompot lub sok minimum 250 ml.
- Niedozwolone jest serwowanie tych samych posiłków w ciągu następujących po sobie spotkań.
- Zabrania się podania tzw. podrobów.

Sposób podania gorącego posiłku (drugiego dania): Obiad dla każdego Uczestnika powinien być podany na gorąco w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek lub posiłki powinny być serwowane na gorąco, podane na zastawie obiadowej ze sztućcami i serwetkami. Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu. Czas na przerwy obiadowe należy doliczyć do założonej liczby godzin dydaktycznych szkolenia. Koszty posiłków, dowozu cateringu, sprzętu, obsługi kelnerskiej ponosi Wykonawca.

**W ramach szkoleń uczestnicy (każdy) powinni otrzymać:**

- certyfikaty Autodesk ukończenia szkolenia z Revit, Navisworks,
- dostęp do platformy e-learningowej poprzez indywidualne konta użytkowników (studentów biorących udział w szkoleniach), przy czym dostęp do platformy oraz do materiałów typu video-poradniki i prezentacje na niej zamieszczonych musi być zapewniony podczas trwania szkolenia i po szkoleniu w liczbie co najmniej 40 godzin zegarowych,
- dostęp do chmury plików,

**Terminy (godziny) zajęć:**

- I grupa - w dni powszednie od godz. 17:00-20:30 oraz
- II grupa w weekendy do 17.00

**Zamawiający wymaga, aby podmiot realizujący zamówienie, w trakcie realizacji zamówienia, posiadał status Autoryzowanego Partnera firmy Autodesk: Autodesk Training Center, Autodesk Learning Partner potwierdzony dokumentem wystawionym przez firmę Autodesk.**



**Fundusze  
Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny

