

CZĘŚĆ I:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w okresie od 02.01.2024 roku do 31.12.2024r., 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku.

1. Szacunkowa liczba osób objętych dożywianiem- **ok. 45 osób.**
2. Szacunkowa łączna ilość posiłków do wydania w czasie realizacji umowy: ok. 9360 posiłków tj. średnio 45 osób dożywianych przez 208 dni.
Podana powyżej ilość osób i posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem i w takim przypadku Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Dzienna ilość wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lubawce, z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
3. Zamawiający przez gorący jednodaniowy posiłek rozumie:
 - zupę o pojemności 500 ml z wkładem mięsnym (tj. 100 g mięsa lub 100 g kiełbasy) lub jajkiem oraz pieczywem (1 bułka lub 2 kromki chleba) - 2 razy w tygodniu;
 - drugie danie typu: pierogi, kopytka lub makaron z sosem, makaron z serem, fasolka po bretońsku z bułką, bigos z bułką, gołąbki z mięsa i ryżu, gulasz z kaszą, kotlet schabowy lub mielony z ziemniakami i surówką, ryba smażona z ziemniakami i surówką, kurczak z ziemniakami lub ryżem i surówką, łazanki z kapustą i kiełbasą, spaghetti z mielonym mięsem itp.- 3 razy w tygodniu.Powyższe posiłki stanowią rację pokarmową dla osoby dorosłej.
4. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023r. poz. 1448) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 5 dni,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, pełnowartościowych, świeżych (posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia), z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
 - zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
 - temperatura wydawanych posiłków: 50-60 stopni Celsjusza,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
6. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

7. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania, wydawania i dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
10. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem, gdzie Wykonawca prowadzi działalność gastronomiczną, na którą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał pozwolenie.
11. Posiłki będą wydawane zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, w lokalu Wykonawcy lub innym miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę i do tego przeznaczonym na terenie miasta Lubawka (około 35 posiłków dziennie). Dla klientów Chełmska Śl. posiłki będą dostarczane do Chełmska Śl. (około 10 posiłków dziennie). Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki własnym transportem.
12. Godziny dostarczania i wydawania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą.
13. Klienci uprawnieni do korzystania z posiłku będą okazywali się bloczkiem na posiłek z pieczątką Ośrodka (wzór bloczka zostanie potwierdzony przez Wykonawcę). Odbiór bloczka klient potwierdza na liście w siedzibie Ośrodka. O ilości wydanych bloczków Wykonawca jest informowany w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
15. Jeżeli w tygodniu wydawania posiłku wypada dzień lub okres świąteczny Wykonawca jest zobowiązany wydać w dniu poprzedzającym suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyznaczania okresów realizacji zadania lub ich zmiany z przyczyn niezależnych w ramach posiadanych środków.
17. Jeżeli nastąpi sytuacja wymieniona w pkt 16. Wykonawca nie będzie sobie rościł żadnych praw do odszkodowania z tego tytułu.
18. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji zamówienia przez Wykonawcę.
20. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia będzie gromadził dane osobowe osób uprawnionych do otrzymania posiłku, w związku z czym zobowiązany jest do ich przetwarzania zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz innymi obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie. Odpowiedzialność za naruszenie tego obowiązku ponosić będzie Wykonawca. Jeżeli jednak w związku z naruszeniem powyższego obowiązku przez Wykonawcę odpowiedzialność poniesie Zamawiający, Wykonawca zobowiązany będzie do naprawienia Zamawiającemu szkody z tego tytułu.
21. Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy PZP, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1465),
22. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osoby przygotowujące posiłki.
23. Zamawiający w każdym czasie, w szczególności w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia w trakcie realizacji zamówienia zatrudnienia osób w innej formie niż określona w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy zastrzega sobie prawo do zawnioskowania o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy (PIP).

CZĘŚĆ II:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla dzieci w wieku 7-16 lat będących uczestnikami Placówki Wsparcia Dziennego w Lubawce w okresie 02.01.2024 roku do 31.12.2024 roku, 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku.

1. Szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem – **ok. 20 dzieci.**
2. Szacunkowa łączna ilość dwudaniowego posiłku do wydania w czasie realizacji umowy – ok. 5040 posiłków tj. ok. 20 dzieci dożywianych przez 251 dni.
Podana powyżej liczba osób i posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem, wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Dzienna ilość posiłków będzie określana w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Placówkę Wsparcia Dziennego w Lubawce, każdego dnia (w okresie realizacji zamówienia) do godz.10.30.
3. Na posiłek dwudaniowy składa się każdorazowo:
 - zupa o pojemności 500 ml z wkładem mięsny (tj. 100 g mięsa lub 100 g kiełbasy) lub jajkiem oraz pieczywem (1 bułka lub 2 kromki chleba) - 2 razy w tygodniu;
 - drugie danie typu: pierogi, kopytka lub makaron z sosem, makaron z serem, fasolka po bretońsku z bułką, bigos z bułką, gołąbki z mięsa i ryżu, gulasz z kaszą, kotlet schabowy lub mielony z ziemniakami i surówką, ryba smażona z ziemniakami i surówką, kurczak z ziemniakami lub ryżem i surówką, łazanki z kapustą i kiełbasą, spaghetti z mielonym mięsem itp.- 3 razy w tygodniu.
 - kompot
4. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla uczniów w wieku 7-16 lat (szkoła podstawowa). Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 5 dni,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, pełnowartościowych, świeżych (posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia), z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
 - zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - temperatura wydawanych posiłków: 50-60 stopni Celsjusza,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
6. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
7. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

9. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
10. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem, gdzie Wykonawca prowadzi działalność gastronomiczną, na którą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał pozwolenie.
11. Posiłki będą spożywane przez uprawnione dzieci w lokalu Wykonawcy na terenie miasta Lubawka.
12. Godziny wydawania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą.
13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
14. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyznaczania okresów realizacji zadania lub ich zmiany z przyczyn niezależnych w ramach posiadanych środków.
16. Jeżeli nastąpi sytuacja wymieniona w pkt 15. Wykonawca nie będzie sobie rościć żadnych praw do odszkodowania z tego tytułu.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji zamówienia przez Wykonawcę.
18. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia będzie gromadził dane osobowe osób uprawnionych do otrzymania posiłku, w związku z czym zobowiązany jest do ich przetwarzania zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz innymi obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie. Odpowiedzialność za naruszenie tego obowiązku ponosić będzie Wykonawca. Jeżeli jednak w związku z naruszeniem powyższego obowiązku przez Wykonawcę odpowiedzialność poniesie Zamawiający, Wykonawca zobowiązany będzie do naprawienia Zamawiającemu szkody z tego tytułu.
19. Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy PZP, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1465),
20. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osoby przygotowujące posiłki.
21. Zamawiający w każdym czasie, w szczególności w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia w trakcie realizacji zamówienia zatrudnienia osób w innej formie niż określona w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy zastrzega sobie prawo do zawnioskowania o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy (PIP).

CZĘŚĆ III:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w okresie od 02.01.2024 roku do 31.12.2024 roku, 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku.

1. **Szacunkowa liczba osób objętych dożywianiem- ok. 20 osób.**
2. Szacunkowa łączna ilość posiłków do wydania w czasie realizacji umowy: ok. 5040 posiłków tj. średnio 20 osób dożywianych przez 252 dni.
3. Podana powyżej ilość osób i posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to, zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem, wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Dzienna ilość posiłków będzie określana w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Dzienny Dom Pobytu Senior+ każdego dnia (w okresie realizacji zamówienia) do godz.10.00.
4. Zamawiający przez gorący jednodaniowy posiłek rozumie:

- zupę o pojemności 500 ml z wkładem mięsnym (tj. 100 g mięsa lub 100 g kiełbasy) lub jajkiem oraz pieczywem (1 bułka lub 2 kromki chleba) - 2 razy w tygodniu;
- drugie danie typu: pierogi, kopytka lub makaron z sosem, makaron z serem, fasolka po bretońsku z bułką, bigos z bułką, gołąbki z mięsa i ryżu, gulasz z kaszą, kotlet schabowy lub mielony z ziemniakami i surówką, ryba smażona z ziemniakami i surówką, kurczak z ziemniakami lub ryżem i surówką, łazanki z kapustą i kiełbasą, spaghetti z mielonym mięsem itp.- 3 razy w tygodniu.

Racja pokarmowa dla osoby dorosłej.

5. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 5 dni,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, pełnowartościowych, świeżych (posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia), z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
 - zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
 - temperatura dostarczonych posiłków: 50-60 stopni Celsjusza,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
7. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
8. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem, gdzie Wykonawca prowadzi działalność gastronomiczną, na którą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał pozwolenie.
12. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki własnym transportem Do Dziennego Domu Pobytu Senior + z siedzibą w Bukówce 50b, 58-420 Lubawka, w naczyniach gwarantujących utrzymanie wymaganej temperatury posiłku dopuszczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.
13. Godziny dostarczania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą (przewidywane w godz. 12.00 – 14.00).
14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
15. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyznaczania okresów realizacji zadania lub ich zmiany z przyczyn niezależnych w ramach posiadanych środków.
17. Jeżeli nastąpi sytuacja wymieniona w pkt 16. Wykonawca nie będzie sobie rościć żadnych praw do odszkodowania z tego tytułu.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji zamówienia przez Wykonawcę.
19. **Wykonawca w ramach realizacji zamówienia będzie gromadził dane osobowe osób uprawnionych do otrzymania posiłku, w związku z czym zobowiązany jest do ich przetwarzania zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz innymi obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie. Odpowiedzialność za naruszenie tego obowiązku ponosić będzie Wykonawca. Jeżeli jednak w związku z naruszeniem powyższego obowiązku przez Wykonawcę odpowiedzialność poniesie Zamawiający, Wykonawca zobowiązany będzie do naprawienia Zamawiającemu szkody z tego tytułu.**
20. Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy PZP, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1465),
21. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osoby przygotowujące posiłki.
22. Zamawiający w każdym czasie, w szczególności w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia w trakcie realizacji zamówienia zatrudnienia osób w innej formie niż określona w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy zastrzega sobie prawo do zawnioskowania o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy (PIP).