



**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR
INSPEKCJI HANDLOWEJ**

ul. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk
tel. (58) 341-08-77, fax. (58) 341-87-83
<http://www.ihgd.pl>, e-mail: sekretariat@ihgd.pl

WI IH GDANSK
DELEGATURA SŁUPSK
data: 29.05.2019 Nr 598
podp. Broc
data:
WI IH GDANSK
DELEGATURA SŁUPSK

Słupsk, dnia 29. maja 2019 r.

Nr akt kontroli: DS.ŻN.8361.99.2019.AS.IW.

Agnieszka Bugajska
SPICHLERZ Agnieszka Bugajska
ul. gen. Mariusza Zaruskiego 1
76-270 USTKA

DECYZJA nr DS.ŻN.D.39.2019.AS

Na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 4 oraz ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (t.j. Dz. U. z 2018 r, poz. 2164 ze zm.) i art. 104 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. *Kodeks postępowania administracyjnego* (t.j. Dz. U. 2018 r., poz. 2096 ze zm.) oraz na podstawie § 4 pkt 1 Zarządzenia nr PO.110.13.2013 Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej z dnia 14 maja 2013r. *w sprawie upoważnienia pracowników Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku do podejmowania, wydawania oraz podpisywania decyzji, postanowień, dokumentów i korespondencji w imieniu Wojewódzkiego Inspektora,*

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej

reprezentowany przez Panią Joannę Zielińską – Dyrektora Delegatury w Słupsku Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku – upoważnienie z dnia 23.06.2016 r. nr PO.057.33.2016.PH, po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego **wymierza** przedsiębiorcy Pani Agnieszce Bugajskiej, prowadzącej działalność gospodarczą pod nazwą: SPICHLERZ Agnieszka Bugajska w Ustce, ul. gen. M. Zaruskiego 1, **karę pieniężną w wysokości 1.000,00 (słownie jeden tysiąc złotych 00/100)** w związku z wprowadzeniem do obrotu artykułów rolno – spożywczych zafałszowanych, tj.:

- 2 porcji soku z czarnej porzeczki 0,2 l o wartości 12,00 zł, zafałszowanych, co do nazwy z uwagi na umieszczenie w miejscu sprzedaży – podanie w menu nazwy niezgodnej z prawdą, tj. sok z czarnej porzeczki, podczas gdy faktycznie sprzedano w zakupie kontrolnym 2 porcje nektaru z czarnej porzeczki,

- 2 sałatki „Greckich” o wartości 32,00 zł, zafałszowanej, w oznakowaniu których podano dane niezgodne z prawdą w zakresie ich składu – w menu oferowano sałatkę z m.in. serem typu „Feta”, podczas gdy do produkcji tej potrawy faktycznie użyto sera sałatkowo – kanapkowego tłustego „Favita,

w rozumieniu przepisów art. 3 pkt 10 b i c ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych* (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 2164 ze zm.).

Powyższe stwierdzono podczas kontroli przeprowadzonej w dniach 2-5 kwietnia 2019 r. w restauracji SPICHLERZ w Ustce przy ul. gen. Mariusza Zaruskiego 1, należącej do strony postępowania.

UZASADNIENIE

W dniach 2 - 5 kwietnia 2019 roku, inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku – Delegatura w Słupsku, działając na podstawie Upoważnienia wydanego przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej nr DS.ŻN.057.99.201.MS z dnia 2 kwietnia 2019 roku, przeprowadzili kontrolę w restauracji SPICHLERZ w Ustce przy ul. gen. Mariusza Zaruskiego 1, wł. Agnieszki Bugajskiej, prowadzącej działalność gospodarczą pod nazwą: SPICHLERZ Agnieszka Bugajska w Ustce, ul. gen. M. Zaruskiego 1.

W toku kontroli sprawdzano prawidłowość funkcjonowania placówki gastronomicznej m.in. w zakresie rzetelności obsługi.

Przed ujawnieniem służbowego charakteru, inspektorzy występując w charakterze konsumentów, dokonali m.in. zakupu dwóch porcji soku z czarnej porzeczki 0,2 l oraz 2 porcji sałatki „Greckiej”. Zamówienie zostało złożone w oparciu o dane zawarte w menu. Zgodnie z zawartą w nim deklaracją konsumenci powinni otrzymać: dwie porcje soku z czarnej porzeczki oraz dwie porcje sałatek „Greckich” z zadeklarowanym składem: ser typu FETA, mix sałat, ogórek, pomidor, oliwki.

W toku czynności kontrolnych inspektorzy badając rzetelność obsługi stwierdzili, że na stanie kontrolowanej placówki nie było soku z czarnej porzeczki oraz sera Feta. Jak ustalono, był wyłącznie nektar z czarnej porzeczki oraz ser sałatkowo – kanapkowy tłusty Favita.

Odnosnie nektaru z czarnej porzeczki TOMA 0,2 litra, p. Agnieszka Bugajska przedstawiła Fakturę nr 508/13014/19 R z dnia 21.03.2019 r. na zakup *TOMA NEKTAR CZ. PORZECZKA* w ilości 24 szt. wystawioną przez Frito Lay Poland Sp. z o.o., ul. Zachodnia 1, 05-825 Grodzisk Mazowiecki.

Weryfikując informacje umieszczone na opakowaniu – butelce oraz na ww. fakturze stwierdzono, że oferowany w restauracji Sok porzeczkowy był w rzeczywistości Nektarem z czarnej porzeczki.

Zgodnie z prawem unijnym „sok” jest w 100 proc. uzyskiwany z owoców – bezpośrednio wyciśnięty lub otrzymany z zagęszczonego wcześniej soku owocowego. Nie ma sztucznych barwników ani aromatów, nie jest konserwowany chemicznie. Natomiast „nektar” zawiera minimum 25 % soku lub przecieru, reszta to woda, cukier, czasami kwas cytrynowy. Podobnie jak sok, nektar nie może zawierać sztucznych barwników i aromatów.

Ponadto, w kontrolowanej restauracji w urządzeniu chłodniczym stwierdzono wyłącznie ser sałatkowo – kanapkowy Favita, który wg oświadczenia p. Agnieszki Bugajskiej był dodawany do sałatek „Greckich”. Przedstawiono w toku kontroli dowód zakupu na 6 opakowań ww. sera, tj. Fakturę VAT nr 0/0/(053)/0003/084062 z dnia 25.03.2019 r. wystawioną przez Makro Punkt Słupsk, ul. Kilińskiego 26.

Weryfikując informacje umieszczoną na opakowaniu sera oraz na fakturze stwierdzono, że oferowana do sprzedaży Sałatka grecka posiadała w swoim składzie ser Favita, a nie jak deklarowano ser typu Feta.

Od dnia 14.10.2007 r. ser pod nazwą „Feta” może być produkowany jedynie na terytorium Grecji, na wyznaczonym obszarze geograficznym. Do produkcji sera „Feta” używane jest wyłącznie mleko owcze lub mleko owcze z ewentualną domieszką mleka koziego (domieszka ta może wynosić maksymalnie 30%). Mleko pozyskiwane jest od lokalnych ras owiec i kóz, których pożywienie stanowi roślinność występująca na obszarze wskazanym w specyfikacji. Podczas procesu produkcyjnego zachowana musi być receptura i tradycyjne metody produkcji. Natomiast ser sałatkowo – kanapkowy „Favita” wyprodukowany jest z mleka krowiego, z dodatkiem soli, regulatora kwasowości E 575.

Przedstawiony wyżej stan faktyczny i prawny dał podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.

Pismem z dnia 13 maja 2019 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej zawiadomił stronę o wszczęciu z urzędu postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej, z tytułu wprowadzenia do obrotu 2 soków z czarnej porzeczki zafałszowanych co do nazwy oraz 2 porcje sałatek greckich zafałszowanych w zakresie ich składu.

Ponadto w piśmie tym poinformowano, że na podstawie art. 10 § 1 *Kodeksu postępowania administracyjnego*: „*Organy administracji publicznej obowiązane są zapewnić stronom czynny udział w każdym stadium postępowania, a przed wydaniem decyzji umożliwić im wypowiedzenie się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań*”.

Pismem z dnia 13 maja 2019 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zwrócił się do Pani Agnieszki Bugajskiej, prowadzącej działalność gospodarczą pod nazwą: SPICHLERZ Agnieszka Bugajska w Ustce, ul. gen. M. Zaruskiego 1 o wyliczenie i przesłanie informacji o wielkości osiągniętych obrotów oraz przychodów w 2018 r., celem uzgodnienia wszystkich okoliczności branych pod uwagę przy wymierzeniu kary pieniężnej tj. do ustalenia jej wysokości.

Pismo w tej sprawie wpłynęło do Delegatury w Słupsku w dniu 20 maja 2019 r.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej ustalił i stwierdził:

Zgodnie z art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. L 31 z 01.02.2002 str. 1), każdy

z podmiotów działających na rynku spożywczym: producent, przetwarzający czy dystrybutor, obarczony jest obowiązkiem zapewnienia w przedsiębiorstwie, będącym pod jego kontrolą, zgodności żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla jego działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów. Powyższy obowiązek został powtórzony w art. 8 ust. 2 i 5 rozporządzenia nr 1169/2011 – podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają przestrzeganie w przedsiębiorstwach pozostających pod kontrolą wymogów prawa dotyczącego informacji na temat żywności i odpowiednich przepisów krajowych mających znaczenie dla ich działalności i upewniają się, że wymogi te są spełnione. Z art. 8 ust. 2 wynika, że podmiot odpowiedzialny za informację na temat żywności zgodnie z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz wymogami odpowiednich przepisów krajowych.

Takim podmiotem działającym na rynku spożywczym jest strona postępowania, której działalność odpowiada definicji obrotu.

W odniesieniu do kwestii podmiany asortymentowej, strona ponosi odpowiedzialność za wprowadzenie do obrotu soków z czarnej porzeczki, jako produktów zafałszowanych, gdyż zgodnie z definicją zawartą w art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych: „*artykuł rolno - spożywczy zafałszowany – produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów finalnych, w szczególności jeżeli:*

- a) *dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej,*
- b) *w oznakowaniu podano **nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą,***
- c) *w oznakowaniu podano **niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej**”.*

Ustawa o jakości handlowej w art. 40a ust. 1 pkt 4 cytowanej wyżej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, kto: „*Wprowadza do obrotu artykuły rolno – spożywcze zafałszowane, podlega karze pieniężnej w wysokości nie wyższej niż 10% przychodu osiągniętego w roku rozliczeniowym poprzedzającym rok nałożenia kary, nie niższej jednak niż 1.000 zł”.*

Kary zastosowane w przypadku naruszenia prawa żywnościowego, zgodnie z art. 17 ust. 2 wyżej cytowanego rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstrasżające.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej, ustalając wysokość kary pieniężnej, uwzględnił przede wszystkim: stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość jego obrotów w 2018 roku, a także wartość kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych.

Wykonując dyspozycję powyższego przepisu Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w stosunku do zafałszowania co do nazwy, uznał stopień szkodliwości czynu uznał za istotny. Nazwa „sok” zarezerwowana jest wyłącznie dla produktów, które spełniają odpowiednie warunki i nie może być używana do innych produktów. W związku z powyższym, opisane ww. działanie strony jest sprzeczne z wolą zarówno prawodawcy wspólnotowego, jak i krajowego, stanowiących ogólne zasady w powyższym zakresie. Zgodnie z art. 8 ust. 1 rozporządzenia 178/2002 przepisy prawa żywnościowego zakazują stosowania jakiejkolwiek praktyki wprowadzającej konsumentów w błąd obowiązek znajomości obowiązującego prawa w zakresie wykonywanej działalności. Zgodnie natomiast z załącznikiem 1 do rozporządzenia w sprawie jakości handlowej soków i nektarów owocowych, sok i nektar to dwa różne produkty. Nazwą sok może być określany bowiem wyrób otrzymany z jadalnych części zdrowych, dojrzałych, świeżych lub schłodzonych, lub zmrożonych owoców (bezpośrednio wyciśnięty lub otrzymany z zagęszczonego wcześniej soku). Nektarem jest z kolei wyrób otrzymany przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do soku – musi zawierać min. 25% soku lub przecieru (w przypadku czarnej porzeczki). Strona nie może zatem bagatelizować stwierdzonej w niniejszej sprawie nieprawidłowości. Deklarując posiadanie w ofercie soków, takie produkty strona powinna rzeczywiście posiadać. Jeżeli natomiast z oznakowania nabytych przez stronę produktów wynika, że są nektarami, taka informacja bezwzględnie powinna znaleźć odzwierciedlenie w deklaracji dla konsumenta w karcie menu. Mając na uwadze zakres naruszenia Pomorski Wojewódzki Inspektor wskazuje, iż informacja o właściwej nazwie produktu stanowi jeden z elementów jakości handlowej, a nieuzasadnione w tym przypadku użycie nazwy „sok” naruszało interesy konsumentów, którzy mogli spodziewać się innego rodzaju produktu. Powyższe działania strony świadczą o naruszeniu przepisów mających na celu ochronę konsumentów i zapewnienie im rzetelnych i prawdziwych informacji o produkcie. Naruszone zostały krajowe i unijne przepisy w zakresie podawania konsumentom informacji na temat żywności. Obowiązkiem strony jest bowiem dołożenie należytej staranności w przekazywaniu konsumentom rzetelnych informacji o oferowanych produktach.

W części dotyczącej wprowadzenia do obrotu „sałatki Greckiej” z zadeklarowanym składem: ser typu FETA, mix sałat, ogórek, pomidor, oliwki - zafałszowanej, organ stwierdził i uznał, że ujawnione uchybienie w oznakowaniu przedmiotowej potrawy, do przygotowania której użyto ser sałatkowo-kanapkowy półtłusty "Favita", zamiast deklarowanego w oznakowaniu sera "Feta", w istotny sposób naruszało interesy konsumentów. Konsument podejmując decyzję o zakupie potrawy kieruje się przede wszystkim informacjami zawartymi w karcie menu. Informacje te w związku z powyższym powinny być rzetelne, a także powinny odzwierciedlać charakter potrawy, ponieważ wpływają one na odróżnienie jej od innych, podobnych potraw i w efekcie na dokonanie wyboru konsumenta przy zakupie. Konsument został wprowadzony w błąd, co do składu potrawy, ponieważ deklarowany w składzie ser „Feta” produkowany jest z mieszanki mleka owczego i koziego lub tylko z mleka owczego, natomiast użyty do wyprodukowania „sałatki Feta” ser był wyprodukowany z mleka krowiego. Należy tu również podkreślić, że nazwa „Feta” została zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia i jest ona rozpoznawalna wśród konsumentów. Posługiwanie się więc w oznakowaniu nazwą składnika „Feta” podkreślało jakość oferowanej potrawy, a tym samym

wpływało na atrakcyjność oferty i stanowiło zachętę do zakupu. Nie bez znaczenia pozostaje fakt, że w związku z zastosowaniem do produkcji sera „Favita”, znacznie tańszego w porównaniu do cen sera „Feta”; konsument kupując omawianą potrawę nabywa w rzeczywistości nie tylko inny, ale i tańszy wyrób.

Strona, wprowadzając do obrotu przedmiotowe „soki” oraz Sałatkę „Grecką” z serem typu Feta – niezgodnie z oznakowaniem umieszczonym w karcie menu, uniemożliwiła konsumentom uzyskanie rzetelnej informacji o oferowanym towarze i w istotny sposób ograniczyła uprawnienia konsumenta.

Oceniając stopień zawinienia Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej wziął pod uwagę fakt, iż nieprawidłowość ocenianych produktów powstała u kontrolowanego przedsiębiorcy. Produkty użyte do wytworzenia kwestionowanych przez inspektorów Inspekcji Handlowej potraw oznakowane były przez ich producentów w sposób prawidłowy, czytelny, precyzyjnie określający charakter i rodzaj danego środka. Mimo to kontrolowany, w karcie menu, podał nazwę produktu oraz składniki inne niż faktycznie użyte. Kontrolowany przedsiębiorca będąc producentem wyrobów oferowanych w karcie menu, ma bezpośredni wpływ na sposób ich prezentacji i oznakowania. Jakikolwiek zaniechania ze strony zatrudnionych pracowników, jak i osób wykonujących czynności zawodowe na podstawie umów cywilnoprawnych obciążają bezpośrednio kontrolowanego przedsiębiorcę. Posłużenie się w karcie menu nazwą produktu „sok” oraz ser „Feta” miało podkreślić lepszą jakość oferowanych potraw, wpłynąć na atrakcyjność oferty. Stanowiło również swoistą zachętę do zakupu danych środków spożywczych.

Wartość zakwestionowanych towarów stanowi kwotę 44,00 zł. Przy ustalaniu wysokości kary pieniężnej organ uwzględnił także wielkość przychodów.

Oceniając zakres naruszenia Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej uznał, że wprowadzenie do obrotu zafałszowanej potrawy w zakresie składu w myśl przepisu art. 3 pkt. 10 lit. b i c cytowanej wyżej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, stanowi istotne z punktu widzenia konsumenta naruszenie wymagań w zakresie jakości środka spożywczego.

Z dokumentacji zgromadzonej przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej wynika, że u kontrolowanego przedsiębiorcy w ciągu roku po raz pierwszy stwierdzono naruszenie przepisów ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. Biorąc użyte kryteria pod uwagę, kara pieniężna w wysokości 1.000 zł wymierzona przedsiębiorcy jest adekwatnym środkiem reakcji administracyjno – prawnej za ujawnione naruszenia prawa. Ponadto spełni ona swoją funkcję prewencyjną, skłaniając stronę do przestrzegania przepisów o jakości handlowej, przede wszystkim do dołożenia należytej staranności w zakresie zapewnienia rzetelnej i odpowiadającej wymaganiom prawa informacji o produktach dostarczanych konsumentom.

Mając powyższe na uwadze Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej orzekł jak w sentencji.

Na podstawie art. 40a ust. 6 i 7 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, karę pieniężną stanowiącą dochód budżetu państwa, przedsiębiorca Pani Agnieszka Bugajska prowadząca działalność gospodarczą pod nazwą: SPICHLERZ Agnieszka Bugajska z siedzibą w Ustce przy ul. gen. Mariusza Zaruskiego 1, powinna wpłacić na rachunek bankowy:

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku

NBP o/Gdańsk nr 03 1010 1140 0069 6922 3100 0000

lub w kasie Inspektoratu w Gdańsku, ul. Marii Konopnickiej 4, codziennie w dni robocze w godzinach 7:15 – 15:15, w terminie 30 dni od dnia, w którym decyzja o wymierzeniu kary stała się ostateczna. Kara niezapłacona w terminie staje się zaległością podatkową w rozumieniu art. 51 § 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 800 ze zm.), od której naliczane są odsetki za zwłokę zgodnie z art. 53 § 1 Ordynacji podatkowej.

POUCZENIE:

1. Zgodnie z art. 127 § 1 i 2 oraz art. 129 § 1 i 2 Kpa stronie postępowania służy odwołanie od niniejszej decyzji do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Pl. Powstańców Warszawy 1, 00 - 950 Warszawa. Odwołanie należy wnieść w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji, za pośrednictwem Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej, ul. M. Konopnickiej 4, 80 – 240 Gdańsk.
2. Zgodnie z art. 127 a § 1 i 2 Kpa w trakcie biegu terminu do wniesienia odwołania strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania wobec organu administracji publicznej, który wydał decyzję. Z dniem doręczenia organowi administracji publicznej oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania przez ostatnią ze stron postępowania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna.
3. Wniesienie odwołania w terminie wstrzymuje wykonanie decyzji (art.130 § 2 k. p. a.).
4. Zgodnie z art. 40a ust.8 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j. Dz. U. z 2018 r, poz. 2164 ze zm.) w zakresie nieuregulowanym w ustawie, do kar pieniężnych stosuje się odpowiednio przepisy działu III ustawy z dnia 29.08.1997 r. Ordynacja podatkowa (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 800 ze zm.).



Z up. POMORSKIEGO WOJEWÓDZKIEGO
INSPEKTORA INSPEKCJI HANDLOWEJ

J. Zielińska
Joanna Zielińska
dyrektor Delegatury w Słupsku

(podpis osoby upoważnionej do wydania decyzji)

Otrzymują:

1. Agnieszka Bugajska - SPICHLERZ, ul. gen. M. Zaruskiego 1, 76-270 Ustka
2. Naczelnik Wydziału Budżetowo – Administracyjnego WIIH w Gdańsku
3. A/a

