

Ząbki, dnia 16.04.2024 r.

ZAMAWIAJĄCY
Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o.
ul. Rychlińskiego 1, 05-091 Ząbki

dotyczy: „Świadczenie usługi żywienia realizowanych na potrzeby Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.”.
Znak sprawy: DZP.26.7.2024

Na stronę internetową:

<https://platformazakupowa.pl/pn/drewnica>

Wyjaśnienie treści SWZ

1. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §14 art. 1. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

2. Prosimy Zamawiającego o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, obiady, kolacje, posiłki regeneracyjne w rozbiciu na poszczególne miesiące za okres marzec 2023–marzec 2024 i poszczególne oddziały szpitalne.

Odpowiedź znajduje się w załączniku nr 1 do wyjaśnienia treści SWZ_DZP.26.7.2024.

3. Z treści art. 462 ust. 2 PZP regulującego wprowadzanie podwykonawców oraz treści formularza jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na

etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie z art. 36bust.1a P.zp.). W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

4. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Zamawiający w ciągu miesiąca zdąży rozpisac nowe postępowanie przetargowe.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

5. W SWZ w Rozdziale V warunki udziału w postępowaniu Zamawiający wymaga:

„ Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wdrożył w zakładzie, (w którym będzie przygotowywał posiłki dla Zamawiającego) oraz stosuje zasady systemu HACCP (zgodnie z art. 59 i 73 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia);

Zamawiający uzna warunek za spełniony poprzez załączenie przez Wykonawcę do oferty dokumentu potwierdzającego wdrożenie i stosowanie w zakładzie, w którym przygotowywane są posiłki systemu HACCP:

- Zaświadczenia właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, lub równoważnie
- Protokołu kontroli sanitarnej zawierającego pozytywną ocenę wdrożenia i stosowania w zakładzie systemu HACCP, lub równoważnie
- Certyfikatu/zaświadczenia/deklaracji poświadczającej wdrożenie HACCP wystawionego przez niezależną jednostkę uprawnioną do kontroli jakości w zakresie zgodności działalności wykonawcy z normą ISO 22000 lub równoważnej.”

Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca musi wykazać się - Zaświadczeniem właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego , z którego będzie wynikać, że zakład podlega urzędowej kontroli organów PPIS i został wdrożony systemu HACCP. Jeżeli nie będzie taki informacji to, na [potwierdzenie warunku musi załączyć protokół kontroli sanitarnej zawierającej pozytywną ocenę wdrożenia i stosowania w zakładzie systemu HACCP lub ewentualnie można załączyć Certyfikatu HACCP (dotyczący żywienia szpitalnego) lub ISO 22000 wystawionego przez jednostkę akredytowaną, obejmującą swym zakresem żywienie szpitalne.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

6. Czy Zamawiający planuje zamykanie oddziałów co skutkowało by zmniejszeniem stanów żywionych?

Odpowiedź: Nie.

7. Kto będzie ponosił koszty zużytych dla pacjentów opakowań?

Odpowiedź: Wykonawca.

8. Proszę o podanie zużycia opakowań jednorazowych za ostatnie 12 m-cy w podziale na miesiące.

Odpowiedź: Ok. 4300-4400

9. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odpowiedź: Tak, zamawiający dopuszcza 14-dniowy jadłospis.

10. Wykonawca prosi o modyfikacje OPZ pkt. 19, w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości cholesterolu, błonnika, witamin i mikroskładników.

Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczną, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

- a) wartość energetyczna; oraz
- b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."

Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

Odpowiedź: Nie, zamawiający wymaga podania informacji dotyczących: wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

11. Zamawiający określił wartości energetyczne dziennej porcji pokarmowej pacjenta (śniadanie, obiad i kolacja) powinna wynosić: energia od 2000 do 2500 kcal. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególna dieta ma dostarczyć tych w/w składników zależy kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. " Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ). Zamawiający określił kaloryczność diet powyżej przeciętnej średniej. Czy ze wzg. na prewencje otyłości i chorób żywieniowo zależnych Zamawiający zgodzi się na zmianę zapisu zgodnie z Zaleceniami IŻŻ aby dieta podstawowa, dieta łatwostrawna z modyfikacjami miały 1800-2200 kcal, a dieta cukrzycowa 1600-2000kcal ?

Odpowiedź: Tak, zamawiający dopuszcza taką zmianę.

12. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami,

kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź: Tak, zamawiający wymaga dodatkowo warzywa w formie surówki, warzyw na parze itd.

13. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że decyzję o wdrożeniu darmowego systemu może podjąć dopiero po jego weryfikacji i zapoznaniu się z funkcjonalnością.

14. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź: Tak, zamawiający dopuszcza taką zmianę.

15. Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności I Żywienia? Zamawiający w OPZ, zawarł informację, że dietę podstawową należy planować z wyłączeniem wzdymających. Jest to niezgodne z IŻŻ, który mówi o urozmaiceniu i stosowaniu produktów ze wszystkich grup produktów spożywczych, w tym również roślin strączkowych, które są wzdymające. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarno- Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez Sanepid jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.

Odpowiedź: Tak, zamawiający zgadza się na opracowywanie diet zgodnie z IŻŻ.

16. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zabrania wykorzystywania konserw zawierających groszek, kukurydzę, ogórki, ciecierzycę, fasolkę, koncentrat pomidorowy oraz innych tego typu produktów, które są składową potraw/sałatek, a także konserwy rybnej, będącej składową past ?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza konserwy w postaci, groszku, kukurydzy, ciecierzycy oraz tego typu produktów natomiast nie dopuszcza konserw rybnych, mięsnych.

17. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant, tj. kisiel, budyń, galaretki?

Odpowiedź: Nie, zamawiający nie dopuszcza dań instant.

18. Wykonawca prosi o skorygowanie minimalnych gramatur w załączniku nr 4. Planując jadłospisy zgodnie z SIWZ ich wartość energetyczna zdecydowanie przekracza zalecane normy. Taka sytuacja może spowodować ryzyko otyłości u pacjentów.

Odpowiedź: Nie, gramatura podana w SWZ jest gramaturą, której zamawiający oczekuje od wykonawcy.

19. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza wędliny min. 80% mięsa w składzie.

20. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie gotowych mrożonych potraw takich jak pierogi, kopytka, kluski, pyzy itd. ?

Odpowiedź: Nie, zamawiający nie dopuszcza dań mrożonych.

21. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie gotowych wyrobów cukierniczych (ciasta drożdżowe/Francuskie/półfrancuskie)

Odpowiedź: Nie, zamawiający nie dopuszcza dań gotowych.

22. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie częstości występowania dodatków w postaci dżemów, ketchupu, chrzanu, musztardy, majonezu itp. do posiłku śniadaniowego.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że o częstości występowania dodatków o których mowa w pytaniu decyduje Wykonawca na etapie sporządzania jadłospisu.

23. Czy Zamawiający wymaga zupy mlecznej codziennie do śniadania z wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Odpowiedź: Nie, zamawiający wymaga zupy mlecznej 5 razy w tygodniu a w pozostałe dni dopuszcza zamiennik w postaci kakao, kawy zbożowej itp.

24. Czy Zamawiający dopuszcza ograniczenie do 2 razy na dekadę ciepłego dodatku do pieczywa w posiłku śniadaniowym lub kolacyjnym?

Odpowiedź: Tak, zamawiający dopuszcza.

25. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

26. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

27. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^\circ$

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

28. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

Odpowiedź: Tak, zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

29. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remonty, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź: NIE

30. Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie pojęcia złą jakość i warunków przyznawania kar. Czy wykonawca dobrze rozumie, że kwestionowanie złej jakości będzie potwierdzane w obecności pracownika wykonawcy i przy dostarczeniu posiłków?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

Dyrektor
ds. Administracyjno-Eksploatacyjnych

Małgorzata Krzyckowska

Prezes Zarządu
Roman Wędrzejczak

Załącznik nr 1 do wyjaśnienia treści SWZ_DZP.26.7.2024
 Odpowiedź dot. Pytania nr 2

marzec	śniadanie	obiad	kolacja
2024	ilość	ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	1013	1009	1009
II Oddział Psychiatryczny	1587	1602	1585
III Oddział Psychiatryczny	1527	1572	1564
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1128	1115	1114
V Oddział Psychiatryczny	1593	1602	1541
Oddział Psychogeriatryczny	931	931	931
Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	618	638	618
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	809	755	778
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	481	0

posiłki regeneracyjne	11		
-----------------------	----	--	--

luty	śniadanie	obiad	kolacja
2024	ilość	ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	1079	1077	1082
II Oddział Psychiatryczny	1371	1425	1399
III Oddział Psychiatryczny	1524	1523	1518
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1039	1111	1111
V Oddział Psychiatryczny	1351	1513	1506
Oddział Psychogeriatryczny	764	853	854
Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	577	614	577
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	771	734	754
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	414	0

posiłki regeneracyjne	0		
-----------------------	---	--	--

styczeń	śniadanie	obiad	kolacja
2024	ilość	ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	1100	1080	1106
II Oddział Psychiatryczny	1477	1524	1463
III Oddział Psychiatryczny	1591	1609	1606
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1145	1137	1145
V Oddział Psychiatryczny	1636	1644	1646
Oddział Psychogeriatryczny	892	891	894
Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	608	615	606
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	712	704	726
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	406	0

posiłki regeneracyjne	11		
-----------------------	----	--	--

Grudzień	śniadanie	obiad	kolacja
2023	ilość	ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	999	994	927
II Oddział Psychiatryczny	1161	1141	1149
III Oddział Psychiatryczny	1409	1404	1349
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1072	1072	1034
V Oddział Psychiatryczny	1415	1394	1410
Oddział Psychogeriatryczny	897	895	895
Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	540	599	544
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	615	581	598
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	437	0

posiłki regeneracyjne	15		
-----------------------	----	--	--

listopad	śniadanie	obiad	kolacja
2023	ilość	ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	1095	1098	1099
II Oddział Psychiatryczny	1212	1273	1248
III Oddział Psychiatryczny	1511	1520	1521
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1067	1057	1067
V Oddział Psychiatryczny	1496	1492	1499
Oddział Psychogeriatryczny	877	879	879
Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	550	592	546
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	698	656	695
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	333	0

posiłki regeneracyjne	0		
-----------------------	---	--	--

październik	śniadanie	obiad	kolacja
2023	ilość	ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	868	870	870
II Oddział Psychiatryczny	1405	1528	1500
III Oddział Psychiatryczny	1510	1511	1509
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1029	1057	1062
V Oddział Psychiatryczny	1318	1324	1326
Oddział Psychogeriatryczny	848	845	848
Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	644	676	649
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	787	771	792
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	423	0

wrzesień	śniadanie	obiad	kolacja
2023	ilość	ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	1013	1009	1009
II Oddział Psychiatryczny	1390	1402	1403
III Oddział Psychiatryczny	1235	1353	1346
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1075	1072	1069
V Oddział Psychiatryczny	1430	1403	1414
Oddział Psychogeriatryczny	838	837	809
Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	632	658	625
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	752	742	752
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	367	0

sierpień	śniadanie	obiad	kolacja
2023	ilość	ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	1114	1124	1124
II Oddział Psychiatryczny	1566	1552	1527
III Oddział Psychiatryczny	1466	1509	1505
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1141	1135	1138
V Oddział Psychiatryczny	1507	1540	1541
Oddział Psychogeriatryczny	766	768	763
Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	599	628	606
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	695	681	698
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	375	0

lipiec	śniadanie	obiad	kolacja
2023	ilość	ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	1055	1061	1061
II Oddział Psychiatryczny	1519	1557	1532
III Oddział Psychiatryczny	1497	1495	1493
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1099	1111	1111
V Oddział Psychiatryczny	1474	1472	1476
Oddział Psychogeriatryczny	944	940	941
Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	576	602	586
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	745	713	707
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	324	0

czerwiec	śniadanie	obiad	kolacja
2023	ilość	ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	1014	1010	1011
II Oddział Psychiatryczny	1504	1528	1507
III Oddział Psychiatryczny	1472	1498	1475
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1115	1103	1110
V Oddział Psychiatryczny	1447	1454	1450
Oddział Psychogeriatryczny	926	897	896

Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	593	605	590
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	728	704	732
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	352	0

maj 2023	śniadanie	obiad	kolacja
	ilość	Ilość	ilość
I Oddział Psychiatryczny	1082	1084	1083
II Oddział Psychiatryczny	1222	1288	1266
III Oddział Psychiatryczny	1510	1541	1511
IV Oddział Psychiatryczny - Kliniczny	1134	1142	1112
V Oddział Psychiatryczny	1524	1518	1519
Oddział Psychogeriatryczny	924	924	927
Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	587	629	591
Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej	738	737	762
Oddział Dzienny Psychiatryczny	0	368	0