

**Nr postępowania: ZP/323/055/U/20**

### **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usługi hotelowej, restauracyjnej oraz konferencyjnej dla Politechniki Gdańskiej w latach 2021-2022.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje:
  - 1) Zapewnienie bazy hotelowej dla Politechniki Gdańskiej (usługa hotelowa - nocleg ze śniadaniem);
  - 2) Zapewnienie wyżywienia (usługa restauracyjna);
  - 3) Zapewnienie sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem (usługa konferencyjna).

### **Ogólne wymagania oraz warunki realizacji przedmiotu zamówienia**

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE OBIEKTU (HOTELU):**

- 1) hotel o standardzie zaszeregowania: minimum trzygwiazdkowy, przyznany na podstawie decyzji Marszałka Województwa Pomorskiego, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie;
- 2) hotel posiadający w systemie Booking.com aktualną opinię powyżej (8,7);
- 3) jeden obiekt hotelowy Wykonawcy, w którym będą realizowane: usługa hotelowa, restauracyjna oraz konferencyjna położony w odległości nie większej niż 10 km od siedziby PG m liczona w linii prostej przez „Narzędzie do pomiaru odległości” na portalu Mapy Google (<http://maps.google.pl>).  
Linia prosta będzie prowadzona od współrzędnych geograficznych wyznaczonych przez Mapy Google dla adresu Politechnika Gdańska ul. Narutowicza 11/12 80-233 Gdańsk do współrzędnych geograficznych wyznaczonych przez Mapy Google dla adresu Hotelu wskazanego w ofercie;
- 4) odległość od budynku hotelu do brzegu morza nie może być większa niż 200 m liczona w linii prostej przez „Narzędzie do pomiaru odległości” na portalu Mapy Google (<http://maps.google.pl>)  
Linia prosta będzie prowadzona od współrzędnych geograficznych wyznaczonych przez Mapy Google dla adresu Hotelu wskazanego w ofercie do współrzędnych geograficznych wyznaczonych przez Mapy Google dla linii brzegowej;
- 5) hotel o liczbie pokoi min 40 umożliwiający jednoczesny nocleg grupy powyżej 70 osób w osobnych łóżkach;
- 6) hotel posiadający restaurację mieszczącą do 70 osób siedzących w jednej sali;
- 7) hotel posiadający min. 2 sale konferencyjne z możliwością prowadzenia konferencji/spotkań/szkoleń w sali konferencyjnej do 24 osób oraz w sali konferencyjnej do 90 osób. Jedna z sal umożliwiająca spotkanie z udziałem do 90 osób w układzie teatralnym;
- 8) hotel posiadający oddzielne wejście dla gości, wydzieloną drogę bagażu gościa, zabezpieczenia przeciwpożarowe;
- 9) hotel zapewniający gościom hotelowym parking dla mim. 20 samochodów osobowych, gwarantujący bezpieczeństwo samochodów, położony bezpośrednio przy hotelu;
- 10) hotel zapewniający recepcję czynną całą dobę;

- 11) hotel wyposażony w windy osobowe dostosowane również dla osób niepełnosprawnych w przypadku pokoi znajdujących się na piętrach;
- 12) gwarantowana rezerwacja ważna również po godz. 18.00 w dniu przyjazdu gości;
- 13) hotel musi zapewniać ciszę dla gości tj. pokoje nie mogą znajdować się bezpośrednio przy ulicy o dużym natężeniu ruchu,
- 14) hotel gwarantujący gościom bezpłatny dostęp do WIFI na terenie całego hotelu (części wspólne, pokoje, sale konferencyjne, restauracja) o przepustowości min. 10 Mbps,
- 15) hotel posiadający przylegający do obiektu teren zewnętrzny umożliwiający organizację funkcji gastronomicznej dla grupy powyżej 50 osób. Teren ten musi mieć zadaszone wszystkie miejsca siedzące – np. namiot, parasole ogrodowe, wiata.

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE POKOJU:**

- 1) Oprócz standardów wyposażenia wewnątrz wynikających z Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie pokoje powinny być wyposażone dodatkowo w zestaw do parzenia kawy i herbaty (czajnik, kubki, łyżeczki oraz jednorazowa kawa i herbata) wodę butelkowaną w liczbie odpowiedniej dla liczby osób w pokoju, lodówkę, sejf, zasłony zaciemniające pokój (black out min. 90%), żelazko oraz deskę do prasowania. Dopuszcza się możliwość wypożyczenia żelazka i deski do prasowania z recepcji. Łazienki wyposażone w suszarki do włosów. ;
- 2) Zamawiający wymaga aby w cenę każdego noclegu wliczone było śniadanie;
- 3) Śniadania w formie bufetu samoobsługowego z możliwością zjedzenia posiłku na siedząco przy stole. W menu :

#### **WYMAGANE MENU ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO**

<b>Menu</b>	<b>Gramatura na osobę</b>
1. Szeroki wybór płatków śniadaniowych-3rodzaje	<b>35 g</b>
2. Jogurty smakowe, naturalne	<b>110 g</b>
3. Pieczywo jasne/ciemne/chrupkie/ryżowe	<b>150 g</b>
4. Jajka sadzone/jajka gotowane -(Przemiennie)	<b>1 szt.</b>
5. Wybór wędlin regionalnych/ mięs pieczonych/ pasztetów -(Przemiennie)	<b>60 g</b>
6. Wędzone ryby /pasty rybne -(Przemiennie)	<b>30 g</b>
7. Wybór serów twardych/topionych/sery białe/twarożki -(Przemiennie)	<b>60 g</b>
8. Wybór świeżych warzyw sezonowych/pomidor/ogórek/papryka/rzodkiewka	<b>50 g</b>
9. Wybór sałat/kiełki/sos winegret	<b>50g</b>
10. Dżemy i konfitury owocowe, miody, suszone owoce -(Przemiennie)	<b>50 g</b>
11. Bufet dań ciepłych m.in. jajecznice /kielbaski/parówki/biała kielbasa/bekon smażony	<b>120g</b>
12. Ciasta domowe/croissanty -(Przemiennie)	<b>50 g</b>
13. Owoce sezonowe porcjowane i filetowane -(Przemiennie)	<b>100 g</b>

14. Aromatyczną kawę z ekspresu automatycznego	<b>bez ograniczeń</b>
15. Szeroki wybór herbat czarnych i smakowych	<b>bez ograniczeń</b>
16. Mleko 3,2% tłuszczu w mleku	<b>bez ograniczeń</b>
17. Soki owocowe/pomarańcz/jabłko	<b>200 ml</b>
18. Woda niegazowana	<b>Bez ograniczeń</b>

Dla zgłoszonych diet restauracja przygotowuje odpowiednie produkty na bufecie śniadaniowym (pieczywo bezglutenowe, mleko bez laktozy).

Zamawiający nie wyraża zgody na używanie produktów marek o niskiej jakości.

- 4) śniadanie serwowane w godzinach 7-11 od poniedziałku do piątku w weekendy i dni wolne od pracy,
- 5) dla osób wyjeżdżających przed godziną serwowania śniadań „pakiet śniadaniowy” – śniadanie na drogę:

<b>Menu</b>	<b>Gramatura na osobę</b>
1. Bułka śniadaniowa z wędliną	1szt
2. Bułka śniadaniowa z serem	1szt
3. Sałatka z grillowanym kurczakiem lub tuńczykiem	200g
4. Owoc sezonowy	1 szt.
5. Batonik czekoladowy lub wafelek	1szt
6. Woda niegazowana	0,5 l
7. Sztućce plastikowe do sałatki	1 szt.
8. Serwetki jednorazowe	2 szt.

Ww. menu zapakowane w estetyczną, jednorazową papierową torbę z uszami dostosowaną wielkością do zawartości opakowania. Kanapki zawinięte w folię lub folię aluminiową.

Zamawiający nie wyraża zgody na używanie produktów marek o niskiej jakości.

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE SALI KONFERENCYJNEJ:**

- 1) dwie sale konferencyjne
  - a) duża sala mieszcząca do 90 osób z możliwością różnych ustawień ustawień krzeseł i stołów;
  - b) mała sala mieszcząca do 24 osób z możliwością różnych ustawień ustawień krzeseł i stołów;
- 2) sale muszą posiadać otwierane okna, możliwość zaciemnienie sali (balck out min. 90%) oraz sprawnie działającą klimatyzację;
- 3) sale muszą być wyposażone w rzutnik multimedialny i ekran;
- 4) sale muszą być wyposażone w sieć wi-fi, wskaźniki laserowe lub piloty do prezentacji, sprzęt nagłaśniający (nagłośnienie powinno być równomierne w całej sali), mikrofony bezprzewodowe, flipchart (jeden blok + komplet mazaków), okablowanie niezbędne do podłączenia przenośnego komputera; kosz na odpadki;
- 5) sale nie mogą posiadać kolumn ani innych utrudnień w komunikacji pomiędzy uczestnikami;

- 6) w salach muszą być dostępne gniazda elektryczne (również w formie przedłużaczy), ich liczba powinna odpowiadać liczbie uczestników w celu podłączenia urządzeń przenośnych;
- 7) sale muszą być przygotowane (ustawienie stołów, miękkich krzeseł, wyposażenie multimedialne, włączona klimatyzacja) najpóźniej na 1 godz. przed planowanymi spotkaniami;
- 8) sale wyposażone w miękkie krzesła i stoliki dla wszystkich uczestników szkolenia;
- 9) wynajem sprzętu i wyposażenia sali wliczone w cenę.

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE SALI RESTAURACYJNEJ:**

- 1) sala restauracyjna znajdująca się w tym samym budynku co pokoje gościnne (noclegowe), ewentualnie w innym budynku, do którego prowadzi przejście wewnętrzne;
- 2) w sali restauracyjnej muszą znajdować się nakryte stoły wraz z krzesłami (krzesła z miękkimi siedziskami i oparciami);
- 3) zastawa stołowa musi być ceramiczna lub szklana, odpowiednia do podawanych dań i napojów (nie dopuszczalne są naczynia oraz sztuczne jednorazowego użytku lub plastikowe);
- 4) użyta zastawa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
- 5) wszystkie posiłki zapewniane przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (np. soki) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia;
- 6) Wykonawca musi zagwarantować obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do sprawnej obsługi gości podczas posiłków serwowanych.

#### **WYŻYWIENIE:**

Zestawy wymagane przez Zamawiającego:

#### **PRZERWY KAWOWE – SERWOWANE W FORMIE BUFETU**

##### **1. Zestaw I – Podstawowa przerwa kawowa – serwowana w bufecie**

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu automatycznego	bez ograniczeń	bez ograniczeń
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych – każda pojedyncza herbata osobno zapakowana w saszetce	bez ograniczeń	bez ograniczeń
3	Cukier biały i brązowy	bez ograniczeń	bez ograniczeń
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 %	bez ograniczeń	bez ograniczeń
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	bez ograniczeń	bez ograniczeń
6.	Woda mineralna niegazowana szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny)	bez ograniczeń	bez ograniczeń

##### **2. Zestaw II – dodatek do podstawowej przerwy kawowej**

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Kruche wypiekane ciasteczka min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	min.100 g/os.	min.200 g/os.

##### **3. Zestaw III - dodatek do podstawowej przerwy kawowej**

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Mini drożdżówki, mini rogaliki, mini ciastko francuskie - min. 2 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju), waga 1 szt. min. 80g	2 szt./os.	4 szt./os

##### **4. Zestaw IV - dodatek do podstawowej przerwy kawowej**

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 2 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) waga 1 szt. min 50 g.	2 szt./os.	4 szt./os

#### 5. Zestaw V - dodatek do podstawowej przerwy kawowej

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100g/os.	min.250 g/os.

#### 6. Zestaw VI - dodatek do podstawowej przerwy kawowej

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Wybór świeżych warzyw z ziołowymi dipami min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100g/os.	min.220 g/os.

#### 7. Zestaw VII - dodatek do przerwy kawowej

Lp.	Product	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Kanapeczki koktajlowe o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju: 1) musem z avocado, 2) pieczonym schabem, 3) szynką parmeńską, 4) łososiem wędzonym oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów	3 szt./os.	5 szt./os.

#### 8. Zestaw VIII - dodatek do przerwy kawowej

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych butelkach 0,25l	250 ml/os.	Bez ograniczeń

#### 9. Zestaw IX - dodatek do przerwy kawowej

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) - w szklanych dzbankach	250 ml /os.	500 ml/os

#### 10. Zestaw X – Przerwa owocowo-warzywna

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu automatycznego	bez ograniczeń	bez ograniczeń
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych – każda pojedyncza herbata osobno zapakowana w saszetce	bez ograniczeń	bez ograniczeń
3	Cukier biały i brązowy	bez ograniczeń	bez ograniczeń
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 %	bez ograniczeń	bez ograniczeń
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	bez ograniczeń	bez ograniczeń
6.	Woda mineralna niegazowana szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny)	bez ograniczeń	bez ograniczeń
7.	Krucze wypiekane ciasteczka	min 100 g/os	min 200 g/os

	min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)		
8.	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100g/os.	min.250 g/os.
9.	Wybór świeżych warzyw z ziołowymi dipami min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100g/os.	min.220 g/os.
10.	Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 2) - w szklanych dzbankach	200 ml /os.	500 ml/os

### 11. Zestaw XI – Przerwa z ciastem i kanapkami

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu automatycznego	bez ograniczeń	bez ograniczeń
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych – każda pojedyncza herbata osobno zapakowana w saszetce	bez ograniczeń	bez ograniczeń
3	Cukier biały i brązowy	bez ograniczeń	bez ograniczeń
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 %	bez ograniczeń	bez ograniczeń
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plasterki i ułożona na talerzu	bez ograniczeń	bez ograniczeń
6.	Woda mineralna niegazowana szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny)	bez ograniczeń	bez ograniczeń
7.	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 2 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) waga 1 szt. min 50 g.	2 szt./os.	4 szt./os
8.	Kanapeczki koktajlowe o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 3 rodzaje pokryte w całości składnikiem głównym (np. indyk, ser, łosoś) w zależności od rodzaju	3 szt./os.	6 szt./os
9.	Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 2) - w szklanych dzbankach	200 ml /os.	500 ml/os

## BUFET MENU – MENU SERWOWANE W FORMIE BUFETU

### 12. Zestaw XII – Bufet Menu - Przystawki

Lp.	Produkt	Ilość
1	Przekąski mięsne lub rybne lub wegetariańskie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.60 g, np.: - Połędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini rożki z szynką parmeńską i mozzarellą lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Tartinki ze szpinakiem i łososiem wędzonym lub - Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernikla lub - Babeczka krucha z pastą śmietankową i łososiem lub - Tartinki z serem pleśniowym i winogronami lub - Szaszłyki z mozzarellą i pomidorkami cherry lub - Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta	6 szt./os

### 13. Zestaw XIII – Bufet Menu - Sałatki

Lp.	produkt	Ilość
1	<u>Sałatka</u> z minimum 5 składników, w tym: - z kurczakiem curry lub - z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - mix sałat z pomidorkami cherry, świeżymi ogórkami, papryką i oliwą z vinegrette ziołowym	100 g/os
2	Pieczywo białe – bagietka, pieczywo ciemne, bułeczki koktailowe	100 g/os

**14. Zestaw XIV – Bufet Menu - Zupy**

Lp.	Produkt	ilość
1	<u>Zupa</u> – min. 2 rodzaje, np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Domowy rosół z makaronem i marchewką lub - Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem lub - Zupa krem z marchwi z prażonym sezamem lub - Żurek po polsku lub - Barszcz czerwony (min. 100 ml/os) z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt./os)	150 ml/os

**15. Zestaw XV – Bufet Menu - Dania Główne**

Lp.	Produkt	ilość
1	<u>Danie główne mięsne</u> na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.: - Pierś z kurczaka w sosie tajskim - Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym lub - Wolno pieczony schab w sosie tymiankowym	120 g/os
2	<u>Danie główne rybne</u> na ciepło (w tym waga ryby min. 100g/os), np.: - Morszczuk w sosie curry - Smażony filet z dorsza w sosie limonkowym - Sandacz pieczony w sosie koperkowym - Filet z pstrąga na warzywach ragout	120 g/os
3	<u>Danie główne wegetariańskie</u> na ciepło, np.: - Penne z pieczonymi pomidorami i oliwkami lub - Risotto z grzybami i prażonymi orzechami lub - Kremowe kaszotto z suszonymi pomidorami i zielonym groszkiem lub - Ragout warzywne z ciecierzycą i kolendrą	120 g/os

**16. Zestaw XVI – Bufet Menu - dodatki do dań – dodatek do Zestawu XIII**

Lp.	produkt	ilość
1	<u>Dodatki</u> do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, min 2 rodzaje, np.: - Ziemniaki z wody z koperkiem lub - Kasza bulgur z papryką lub - Ryż z groszkiem lub - Ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem lub - Kasza pęczak	100 g/os

**17. Zestaw XVII – Bufet Menu – Gotowane warzywa – dodatek do Zestawu XIII**

Lp.	produkt	ilość
1	- Fasolka szparagowa z papryką lub - kapusta zasmażana lub - kalafior po polsku	100 g/os

## **MENU SERWOWANE DO STOŁU**

### **18. Zestaw XVIII – Menu serwowane do stołu - 1 daniowe**

<b>Lp.</b>	<b>produkt</b>	<b>ilość</b>
1	Danie główne, np.: - Marynowana pierś z kurczaka, marchew glazurowana, ziemniaki z masem lub - Filet z dorsza w sosie tajskim, smażony ryż z warzywami lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, fasolka szparagowa z ,ziemniaki z masłem	150 g/ 150g/150g
2	Woda mineralna serwowana w dzbanku z dodatkiem cytrusów	250 ml/os

### **19. Zestaw XIX – Menu serwowane do stołu - 2 daniowe**

<b>Lp.</b>	<b>produkt</b>	<b>ilość</b>
1	Zupa np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Staropolski krupnik na wędzonce lub - krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem	250 ml/os
2	Danie główne, np.: - Marynowana pierś z kurczaka, marchew glazurowana z kardamonem ,ziemniaki z masłem lub - - Filet z dorsza w sosie tajskim, smażony ryż z warzywami lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, fasolka szparagowa z suszonymi pomidorami, -- pieczone ziemniaki	150 g/ 150g/150g
3	Woda mineralna serwowana w dzbanku z dodatkiem cytrusów	250 ml/os

### **20. Zestaw XX – Menu serwowane do stołu - 3 daniowe**

<b>Lp.</b>	<b>produkt</b>	<b>ilość</b>
1	Zupa np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Staropolski krupnik na wędzonce lub - Zupa z grzybów leśnych z warzywami i śmietana	250 g/os
2	Danie główne, np.: - - Marynowana pierś z kurczaka, marchew glazurowana z kardamonem ,ziemniaki z masłem lub - - Filet z dorsza w sosie tajskim, smażony ryż z warzywami lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, fasolka szparagowa z suszonymi pomidorami, -- pieczone ziemniaki	150 g/ 150g/150g
3	Deser np.: - Szarlotka domowa lub - Sernik domowy	150 g/os
4	Woda mineralna serwowana w dzbanku z dodatkiem cytrusów	250 ml/os