

Referat de necesitate

✓ Prin prezenta, va rog sa aprobatii achizitionarea urmatoarelor produse/servicii/lucrari pentru anul: 2023

Cazare cu pensiune completa in perioada 09.02.2023 – 12.02. 2023 in localitatea Bruxelles (Belgia)

Necesare Federatiei Romane de Rugby pentru – cazarea echipei nationale rugby in XV masculin seniori a Romaniei; echipa va disputa un meci international din cadrul turneului RUGBY EUROPE CHAMPIONSHIP - REC 2023.

Argumentarea necesitatii (se accentueaza efectele ce se doresc a fi obtinute) – cazare si masa pentru pregatirea unui meci international la nivel inalt:

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cant	Pers	Pret unitar estimat lei fara TVA / U.M	Valoare estimata lei fara TVA	Caracteristici
1	Cazare	Nopti	3	45	Single - 650 lei	Single - 21.450 lei	11 camere single
					Dubla - 800 lei	Dubla - 40.800 lei	17 camere duble
2	Masa	pe zi	3	45	165 lei/persoana	22.275 lei	Conform meniu
3	Sala de sendinta	Zile	3	1 sala de conferinta	1050 lei	3.150 lei	Vide proiector, ecran de proiectie, flip chart, incalzire - minim 50 de locuri
4	Sala medicala	Zile	3	1 sala	850 lei	2.550 lei	Sala medicala conform manualului de turneu
	Total					90.225 lei	

Atasez prezentului referat specificatiile necesare

SPECIFICAȚII TEHNICE

pentru achiziția de **Servicii hoteliere si servicii de restaurant** – bufet suedez pentru componentii delegației din România - prestate în localitatea: Bruxelles (Belgia), astfel:

- Hotel de minim 4* în Bruxelles (Belgia), la o distanță de maxim 5 km (calculul se face cu programul Google Maps, pe traseu rutier - cel mai scurt drum) față de aeroportul internațional din Bruxelles (Brussels Airport, cod aeroport BRU). Oras unde se va desfășura meciul dintre Belgia și România, meci din cadrul grupelor Rugby Europe Championship (REC 2023).
- Cazare și masă în perioada **09.02.2023 – 12.02.2023** pentru delegația din România participantă la acțiunea "Rugby Europe Championship (REC2023)".

• **Intrare - în data de 09.02.2023 (cu cina)**

• **iesire - în data de 12.02.2023 (pranzul)**

Nr. crt	Denumire acțiune și perioadă	Locație	Servicii	Numar de locuri cazare și masa	Caracteristici-condiții cazare,grad de confort/condiții de servire a mesei
1	Participare la competiție internațională: Rugby Europe Championship (REC 2023) (Belgia v România)	Bruxelles (Belgia)	Cazare și masa	45 de persoane	Hotel minim4*, servirea cu ospățari, servirea mesei se va face sub forma de bufet suedez

1.1.	<p>Participare la competitie Internationale : Rugby Europe Championship (REC 2023) (Belgia v Romania)</p>	Bruxelles (Belgia)	<p>Cazare</p>	<p>34 persoane x 3 nopti in 17 camere duble 11 persoane x 3 nopti in 11 camere single</p>	<p>1. 45 locuri vor fi in acelasi Hotel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 34 locuri in camere duble • 11 locuri in camera single • Confort: Hotel minim 4* <p>Oferta de pret pentru cazare</p> <p>2. Dotare standard pentru camere duble:</p> <ul style="list-style-type: none"> • camere cu 2 paturi (nu se acceptă pat matrimonial pentru cele 34 de locuri in camera dubla); • grup sanitar propriu; • televizor; • sistem de incalzire al camerei • Wi-fi gratuit <p>3. Dotare standard pentru camere single:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pat matrimonial; • grup sanitar propriu ; • televizor; • sistem de incalzire al camerei • wi-fi gratuit <p>4. Asigurarea în camere a curățeniei și a dezinfectării grupurilor sanitare zilnic.</p> <p>5. Schimbarea prosopelor zilnica si a lenjeriei la minim 2 zile.</p> <p>6. Program de apa caldă, rece , nonstop</p> <p>7. Camerele să nu prezinte igrasie.</p> <p>8.1. Masa se va servi sub forma de bufet suedez</p> <p>8.2. Meniu anexat</p> <p>8.3. Masa/zil/persoana nu trebuie sa depasesca 165 lei/pers fara TVA.</p> <p>8.4. Capacitatea restaurantului, minim 50 locuri.</p> <p>8.5. Dotare cu aer conditionat;</p> <p>8.6. Respectarea orelor de masa solicitate de managerul echipei.</p> <p>9. Loc de parcare pentru autocar, serviciu gratuit.</p> <p>10. Sala de sedinte cu minim 50 persoane, cu videoproiector si ecran de proiectie, incalzita, (bine ventilata si/sau aer conditionat) , flipchart uri (2 bucati) , mape (hartie si markere) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista)</p> <p>11. Sala cu destinatie medicala unde se poate instala paturi de masaj pentru recuperarea si refacerea sportivilor</p>
			<p>Masa Zona separata pentru servirea mesei (acces doar pentru echipa)</p>	<p>45 persoane x 3 mese/zil (conform meniu)</p>	
		Sala de sedinte		Capacitate minim 50 de locuri	
		Sala pentru camera medicala		Sala folosita de membrii medicali si kineto	

Saliile vor fi disponibile si puse la dispozitie grupului pe toata perioada sederii

ASIGURAREA SERVICIILOR:

SERVICIUL DE CAZARE SI DE SERVICII A MESEI

Cazarea se va face în camere double și single, iar sala de mese trebuie să aibă minim 50 locuri, cu respectarea condițiilor minime prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 237/2001 pentru aprobarea Normelor cu privire la accesul, evidența și protecția turiștilor în structuri de primire turistice, cu modificările și completările ulterioare, H.G.709/2009 privind clasificarea structurilor de primire turistice și reglementarea legată pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice. Unitățile de cazare și servicii a mesei trebuie să dețină Certificat de Clasificare eliberat de Ministerul de Resort al fiecărei țări.

Condiții minime obligatorii:

- asigurarea apei calde și reci non-stop;
- asigurarea încălzirii corespunzătoare a spațiilor de cazare și de servicii a mesei;
- fiecare cameră va avea grup sanitar propriu, inclusiv duș;
- instalațiile sanitare și electrice în stare foarte bună de funcționare;
- dezinfectarea zilnică a grupurilor sanitare;
- asigurarea curățeniei zilnice în camere și restaurant;
- schimbarea lenjeriei la fiecare două zile;
- schimbarea prosoapelor în fiecare zi;
- Wi - fi gratuit
- spațiile de cazare și de servicii a mesei vor fi în bună stare, respectiv: camerele vor fi aerisite, cu pereți fără urme de mușgai, igrasie, umezeală, etc
- spațiile de cazare vor îndeplini absolut toate condițiile aferente clasificății turistice menționate în Certificatul de clasificare a spațiilor de cazare și fișa de încadrare nominală a spațiilor de cazare pe categorii.
- 1 sala de conferințe dotată cu minim 50 scaune, cu video proiector, ecrane de proiectie și flip-charturi - 2 (două) , capacitate minim 50 locuri
- 1 sala medicală pusă la dispoziția grupului medical pt tratamentele și masaje necesare sportivilor din grup.

MANAGER LOT NATIONAL

Iliou Iustin Ionut

RUGBY ROMANIA MENU



Time period: 09.02 – 12.02.2023

*****Important note: all quantities in the menu are for the products/dishes after preparation/cooking***

All meals are served in open bar system

Breakfast (same all days – 10, 11, 12):

- Fresh vegetables (tomatoes, sweet bell peppers, cucumber, carrot sticks) – 150g/pers
- Different types of cheese (e.g. emmentallers, feta, cheddar or local varieties) – 30g/pers
- Cottage cheese low-fat – 50g/pers
- Omelette or Scumbled eggs – 100g/pers
- Low- fat charcuterie selection (porc, turkey, chicken, beef) – 70g/pers
- Milk low-fat – 100ml/pers
- Soy milk – 50ml/pers
- Greek Yogurt low-fat -150g /pers
- Nestle Fitness Fruits cereals – 30g/pers
- Nesquik cereals – 30g/pers
- Nutella – 20g/pers
- Forest fruits mix, strawberries or peach jam – 20g/pers
- Honey – 20g/pers
- Hummus – 50g/pers
- Peanut butter – 20g/pers
- Bananas – 1/person
- Orange juice 100% natural – 150ml/pers
- Apple juice 100% natural – 150ml/pers
- Banana bread – 50g/pers
- Whole grains bread – 120g/pers

RUGBY ROMANIA MENU



Thursday 09.02.2023

Dinner 09.02

Starter

- Meatballs oven baked (not oil fried) – 100g/pers
- Plant-based balls with chickpeas, mushrooms, vegetables, oven baked (not oil fried) – 100g/pers
- Lentil cream soup – 300ml/pers + croutons
- Fresh salad – arrugula, baby spinach, lettuce, tomatoes, carrots tagliatelle, cucumber, radishes – 200g/pers
- 3 slices of whole grain bread/person

Main course

- Spaghetti bolognese – 200g/pers (sauce served separate)
- Flemish stew (carbonnade)– 200g/pers
- Mashed potatoes – 150g/pers
- Sea food risotto – 200g/pers

Dessert

- Cheese cake – 150g/pers

RUGBY ROMANIA MENU



Friday 10.02.2023

Lunch 10.02.

Starter

- Tuna salad (mixed green salads, cherry tomatoes, cucumber, few onion pieces, olives, tuna – ideally cooked from fresh, not canned, sweet corn) - 250g/pers
- Warm chickpeas salad (for example: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/warm-chickpea-salad>) - 150g/pers
- 3 slices whole grains bread /person

Main course

- Chicken leg roast – 150g/pers
- Rice fried with mushrooms and vegetables – 200g/pers
- Mix of baked potato and sweet potatoes and carrots – 250g/pers
- Green salads mix with vinegrete – 100g/pers

Dessert: Fresh fruits assortment (kiwi, banana, oranges, apples, raisins)

Dinner 10.02

Starter

- Beef soup– 300ml/person
- Quiche with salmon and spinach – 150g/person (recipe example: https://www.bbc.co.uk/food/recipes/salmon_and_broccoli_11364)

Main course

- Oven baked cod fish – 150g/pers
- Chicken cooked in pan with vegetables – 250g/person (recipe example: <https://www.mccormick.com/lawrys/recipes/main-dishes/italian-chicken-and-vegetableskillet>)
- Pasta penne with simple tomatoes sauce (it can contain pieces of tomatoes and other vegetables) – 200g/pers
- Potatoes oven baked – 200g/person
- Fresh salad (lettuce, baby spinach, arugula, cherry tomatoes, grilled carrots, grilles zucchini + olive oil, lemon juice, salt) – 200g/person
- White bread - 4 slices/person

Dessert: Gaufres au chocolat – 150g/pers (optional with vanilla ice-cream – 70g/pers)

RUGBY ROMANIA MENU



Saturday 11.02.2023 (match day)

Snack (12.30pm)

bananas, oatmeal, cereals/energy bars, dried apricots, dried dates, coffee/caffeine, hydration beverages with salts and sugars

Lunch 11.02 – pre match meal (15.00 h)

Starter

- Salad: lettuce, tomatoes, baked carrots sliced, baked beetroot cubes, grilled zucchini, walnuts –200g/pers (olive oil and lemon juice sauce)
- Grilled chicken breast slices – 50g/pers (served in a separate dish)
- Grilled halloumi cheese – 30g/pers (served in a separate dish)
- Boiled egg halves – 2 halves egg/pers (served in a separate dish)
- 4 slices white bread /person

Main course

- Baked salmon – 100/person
- Grilled chicken breast – 150g/person
- Omelette simple nicely cooked to stay in the omelette folded shape – 50g/person (for example: <https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/a24892843/how-to-make-omelet/>)
- Rice with vegetables – 200g/pers (no butter, small quantity of oil)
- Pasta with red tomatoes and vegetables sauce– 250g/pers (only a small quantity of oil in the sauce)
- Baked carrots with sweet potatoes and white potatoes – 100g/pers (only a small quantity of oil)

Dessert

- Rice pudding with sour cherry sauce (jam) – 150g/pers

Dinner 11.02

Various type of pizza

RUGBY ROMANIA MENU



Sunday 12.02.2023

Lunch 09.02

Starter

- Caesar salad with chicken and pouached egg – 150g/person
- Octopus salad – 150g/person
- Mixed vegetables cream soup – 250g/person
- 3 slices white bread/person

Main course

- Mini beef burgers with whole grains and cereals bun, fresh vegetables, small slice of cheese, salsa avocado and tomatoes (no mayo or other heavy fat sauces) – 2 small burgers/person (300g/person)
- Grilled turkey breast – 150g/pers
- Grilled vegetables (zuchinni, red bell pepper, eggplants, asparagus) – 100g/person
- Baked potatoes wedges – 100g/person

Dessert: Fresh fruit assortment

