

SPECIFICAȚII TEHNICE

- pentru achiziția de **Servicii hoteliere si servicii de restaurant** – bufet suedez pentru componentii delegatiei din Uruguay - prestate in localitatea Bucuresti (ROMANIA), astfel:

Hotel de 4* in Bucuresti (ROMANIA), pentru perioada 17.11.2025 – 23.11.2025 la o distanta de maxim 6 km (calculul se face cu programul Google Maps, pe traseu rutier - cel mai scurt drum, de la hotel la stadionul de antrenament) fata de **stadionul "Ghencea", adresa (Bulevardul Ghencea, nr. 45, Sector 6, Bucuresti, Romania)**, stadion pe care se va antrena echipa nationala de rugby in XV masculin seniori a **Uruguayului**, in vederea participarii la turneul international „World Rugby November Test Games – 2025”. Pentru buna desfasurarea a actiunii echipei nationale si pentru evitarea traficului, echipa trebuie sa fie cazata in proximitatea stadionului. Prin evitarea traficului si cazarea echipei la cea mai mica distanta posibila fata de baza de antrenament se castiga timp pretios pentru refacerea si recuperarea sportivilor.

Federatia Romana de Rugby are in vedere asigurarea serviciilor necesare de cazare si masa pentru delegatia echipei oaspete, aceste servicii fac parte din procesul de pregatire si organizare a evenimentului sportiv, in conformitate cu cerintele si standardele stabilite pentru meciurile test internationale.

Cazare si masa in perioada 17.11.2025 – 23.11.2024 pentru delegatia din Uruguay participante la actiunea "World Rugby November Test Games – 2025".

• **Intrare - in data de 17.11.2025 (Cu cina)**

• **iesire - in data de 23.11.2025 (Pranz)**

Nr. crt	Denumire acțiune si perioada	Locație	Servicii	Numar de locuri cazare si masa	Caracteristici-conditii cazare,grad de confort/conditii de servire a mesei
1	<u>Participare la competitie internationala:</u> World Rugby November Test Games – 2025	Bucuresti (ROMANIA)	Cazare si masa	38 de persoane	Hotel 4* servirea mesei se va face sub forma de bufet suedez.

1.1.	<p>Participare la competitie internationala : Wolrd Rugby November Test Games – 2025</p>	Bucuresti (ROMANIA)	<p>Cazare</p>	<p>30 persoane x 6 nopti in 15 camere duble</p> <p>8 persoane x 6 nopti in 8 camere single</p> <p>*Mentionez ca structura camerelor si/sau nr. de persoane se pot modifica, iar facturarea se face in functie de pontajul dat de managerul echipei. (poate varia cu aproximativ +- 2 camere)</p>	<p>1. 38 locuri vor fi în același Hotel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 locuri în camere twin. • 8 locuri in camera single. • Confort: Hotel 4*. <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 30 de locuri in camera twin); • grup sanitar propriu; • televizor; • sistem de climatizare al camerei (cald – rece) • 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 climatizare al camerei (cald – rece) • Wi-fi gratuit <p>4. Asigurarea în camere a curățeniei și a dezinfectării grupurilor sanitare zilnic.</p> <p>5. Schimbarea prosoapelor zilnic si a lenjeriei la minim 2 zile.</p> <p>6. Program de apa caldă, rece , nonstop.</p> <p>7. Camerele să nu prezinte igrasie sau urme de deterioare.</p> <p>8.1. Masa se va servi sub forma de bufet suedez.</p> <p>8.2. Meniu anexat.</p> <p>8.3. Masa/zi/persoana nu trebuie sa depaseasca 150 lei/pers cu TVA, conform meniu.</p> <p>8.4. Capacitatea restaurantului, minim 50 locuri.</p> <p>8.5. Dotare cu sistem de climatizare;</p> <p>8.6. Respectarea orelor de masa solicitate de managerul echipei.</p> <p>9. Loc de parcare pentru doua masini (serviciu gratuit).</p> <p>10. Sala de sedinte cu capacitate minima de 50 de persoane, cu videoproiector si ecran de proiectie, sistem de climatizare (clad – rece), flipchart uri (2 bucati), mape (hartie si markere) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 3-4 mese.</p> <p>10.1. Asigurarea curateniei la maxim 2 zile.</p> <p>11. Sala de video analiza cu capacitate minima de 20 de persoane, cu videoproiector si ecran de proiectie, sistem de climatizare (clad – rece), flipchart uri (O bucata), mape (hartie si markere) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 5-7 mese.</p> <p>10.1. Asigurarea curateniei la maxim 2 zile.</p> <p>Salile vor fi disponibile si puse la dispozitie grupului pe toata perioada sederii.</p> <p>*Factura se face in functie de pontajul dat de managerul echipei.</p>
			<p>Masa</p>	<p>38 persoane – full bord (conform meniu)</p>	
			<p>Sala de sedinte</p>	<p>Capacitate minim 50 de locuri</p>	
			<p>Sala de video analiza</p>	<p>Capacitate de minim 20 de persoane.</p>	

ASIGURAREA SERVICIILOR :

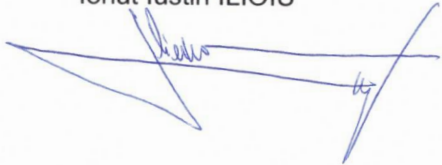
SERVICII DE CAZARE SI DE SERVIRE A MESEI

Cazarea se va face în camere twin și single, iar sala de mese trebuie sa aiba minim 50 locuri, cu respectarea condițiilor minimale 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 legala pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice. Unitatile de cazare si servire a mesei trebuie sa detina Certificat de Clasificare eliberat de Ministerul de Resort al fiecarei tari.

Condiții minime obligatorii:

- Asigurarea apei calde și reci non-stop;
- Asigurarea incalzirii corespunzatoare a spatiilor de cazare si de servire a mesei (sistem de climatizare cald – rece);
- Fiecare camera 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, restaurant si sala de sedinta o data a doua zile;
- Schimbarea lenjeriei la fiecare doua zile;
- Schimbarea prosoapelor in fiecare zi;
- Wi - fi gratuit;
- Spatiile de cazare si de servire a mesei vor fi în bună stare, respectiv: camerele vor fi aerisite, cu pereți fără urme de mucegai, igrasie, umezeală, etc.
- Spațiile de cazare vor îndeplini absolut toate condițiile aferente clasificăției turistice menționate în Certificatul de clasificare a spațiilor de cazare și fișa de încadrare nominală a spațiilor de cazare pe categorii;
 - Sala de conferinte pentru minim 50 de persoane - simultan, cu videoproiector si ecran de proiectie, cu sistem de climatizare cald - rece, flipchart uri (2 bucati), mape (hartie si markere) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 3-4 mese.
 - Sala de video analiza pentru minim 20 de persoane – simultan, cu videoproiector si ecran de proiectie, cu sistem de climatizare cald – rece, flichart (o bucata), mape (hartie si markere) si saune pliabile sau fixe si 5-7 mese.
 - Facturarea si plata se face in functie de pontajul dat de managerul echipei pentru fiecare serviciu in parte (spre exemplu: Cazare, Masa, Sala de sedinte si sala de video analiza).

MANAGERUL HP
Ionut Iustin ILIOIU





MENU URUGUAY RUGBY TEAM

BREAKFAST

Standard for Every Morning

- Assorted fresh fruit juices
- **Fresh Fruit Display:** (Whole Fruit - Strawberries, Blueberries, Berries, Grapes, Apples, Pears, Peaches, Bananas)
- **Sliced Fruit Platters:** (Watermelon, Melons, Pineapple, Oranges, Grapefruit)
- **Dried fruit:** Raisins, figs, peach
- **Nuts:** Almonds, walnuts, hazelnuts

Cereals: 4 cereals every day, ALWAYS Muesli & Oats (dairy free)

Muesli (please use fruity muesli (less than 3% fat) - / Vital), All-Bran Flakes, Oats, Bircher Muesli, Granola)

Beverages:

- Hot Milk (2%, fat free), Cold Milk (2% and fat free)
- Plain Yoghurt, Fruit Yoghurt (fat free & Low Fat)
- Greek Yoghurt
- Juices (100% selection of 2-3)
- Tea/Filter coffee/Hot chocolate

Variety of:

- Mozzarella slices
- Chicken in thin slices
- Ham in slices
- Tomatoes slices
- Low fat cream cheese

Condiments:

Honey, Maple Syrup, jams (two different tastes, low in sugar)

Continental Items:

Assorted Breads : (*100% Rye, White, Brown, Whole-wheat – low GI, Ciabatta, Seed Loaf*) - **NO CROISSANTS OR PASTRIES.**

Whole Wheat and normal Crumpets & Pancakes & Buckwheat Pancakes

Hot Buffet

Scrambled Eggs- prepared with no oil

Omelettes

Blenders & Toasters

LUNCH AND DINNER

BREADS

Variety - unbuttered white and wholemeal bread/rolls and one of the following varieties (vary choices): rolls/bagels/ciabatta/corn bread etc.

SALADS

Build Your Own:

Assorted lettuce, avocado, beetroot, grated carrot, asparagus, onion rings, cocktail Tomatoes, tuna, boiled eggs, baby corn, red cabbage, cucumber, lentils, boiled sweet potato, rice.

Roast vegetable salad -separate dressing

Condiments & spreads

Olive oil, Balsamic vinegar, reduced oil dressings, ketchup, reduced oil mayonnaise low fat, mustard, lemon wedges

MAINS

LEAN PROTEINS: Serve 2 different types per meal:

Chicken, turkey, pork, and cow. (cooked and served without skin). Cooked in oven, grill, stew. **No fried!**

Meat portion size: 350g cooked per person

CARBOHYDRATE DISH: Rice, wholemeal Rice, Risotto, baked potatoes, pasta, baked sweet- potatoes, mashed potato, (boiled, grilled, vapor, roasted, **No fried!**)

Carbohydrate portion size: 400g cooked per person

Sauces: Bolognaise. Plain napolitana Sauce; Carbonara sauce (low fat béchamel sauce with mushrooms)

Parmesan Cheese

DESSERTS

Fruits in slices and one choice at each meal:

Apple strudel (phyllo)

Crème Brulee

Fresh fruit salad

Ice cream with fruit salad or chocolate sauce, ice cream with berries

BEVERAGES

Bottled Water/ Tea/coffee

Nutritional guidelines

Please note the following:

- All meals to be served buffet-style .
- Please confirm meal times with manager.
- All meals to be ready 10 minutes before the agreed meal time with prompt
- Display each meals menu in front of dining room and label all items in the dining room.
- All dairy products for food prep and dining must be either low-fat or fat-free. Low fat cheese – always have a reduced fat cheddar; mozzarella, low fat cottage.
- All milk to be 2% and fat free (skim).

CATERING REQUIREMENTS

- No Full Cream Milk - only 2% and skim (fat free)
 - Absolute minimum oil (use sunflower/ Extra Virgin Olive Oil to be used in general cooking)
 - Can use sunflower oil in baking
 - No Butter
 - No Cream
 - All meat to be lean and all visible fat to be removed
 - Chicken skin to be removed before preparation
 - No alcohol in Food
 - Dressings and sauces on the Side
 - Cooking Methods: **No** - Frying, Deep Frying, Sautéing
- Only** - Baking, Roasting, Poaching, Boiling, Blanching, Steaming.

MATCH DAY MENU

BREAKFAST

As usual

LUNCH

Assorted breads/condiments/drinks as per usual

Assorted lettuce, avocado, beetroot, grated carrot, asparagus, onion rings, cocktail Tomatoes, tuna, boiled eggs, baby corn, red cabbage, cucumber, lentils, boiled sweet potato, rice.

Pasta (penne/spaghetti/fettucini/linguine) with oil and abundant grated cheese, No Sauces!

White Rice and Baked potatoes

Chicken breast, skinless with lemon.

Dessert: Fruit salad without added sugar.

Parmesan grated cheese

Coffe / sugar / sweetener