

SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Hotel de minim 3* in Bucuresti (ROMANIA), pentru perioada 07.02.2026 – 09.02.2026 la o distanta de maxim 1 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 "Cotroceni", adresa (Strada Joseph Lister, numarul 65, Sector 5, Bucuresti, Romania), stadion pe care se va antrena echipa nationala de rugby in XV masculin seniori a Romaniei in vederea participarii la "Cantonament pregatire Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026". Pentru buna desfasurarea a actiunii echipei nationale si pentru evitarea traficului, echipa trebuie sa fie cazata in proximitatea stadionului pentru a se putea deplasa pe jos. 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.

Cazare si masa In perioada 07.02.2026 – 09.02.2026 pentru delegatia din Romania participante la actiunea "Cantonament pregatire Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026".

• **Intrare - in data de 07.02.2026 (cu pranz)**

• **Iesire - in data de 09.02.2026 (cu pranz)**

Nr. crt	Denumire actiune si perioada	Locație	Servicii	Numar de locuri cazare si masa	Caracteristici-conditii cazare,grad de confort/conditii de servire a mesei
1	Participare la: Cantonament pregatire Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026	Bucuresti (ROMANIA)	Cazare si masa	10 persoane	Hotel minim 3* servirea mesei se va face sub forma de bufet suedez

1.1.	Participare la: Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026	Bucuresti (ROMANIA)	Cazare Masa Sala de sedinte & Sala medicata	<p>10 persoane x 2 nopti in 5 camere duble</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>Capacitate minim 50 de locuri</p>	<p>1. 10 locuri vor fi in acelasi Hotel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 locuri in camere twin • Confort: Hotel minim 3* <p>2. Dotare standard pentru camere duble:</p> <ul style="list-style-type: none"> • camere cu 2 paturi • 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 zilnică și a lenjeriei la minim 2 zile.</p> <p>6. Program de apă caldă, rece , nonstop.</p> <p>7. Camerele să nu prezinte igrasie sau urme de deterioare severe.</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 20 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 videoprojector si ecran de proiectie, sistem de climatizare (cald – rece), flipchart urt (2 bucati) , mape (hartie si marker) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 3-4 mese.</p> <p>10.1. Asigurarea curateniei la maxim 2 zile.</p>
------	---	------------------------	--	---	--

Sala va fi disponibila si pusa la dispozitie grupului pe toata perioada sederii.

***Factura se face in functie de pontajul dat de managerul echipei.**

**ASIGURAREA SERVICIILOR:
SERVICIIL DE CAZARE SI DE SERVICIE A MESEI**

Cazarea se va face în camere twin , iar sala de mese trebuie sa alba 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 legala pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice. Unitatile de cazare si servive a mesei trebuie sa dețina Certificat de Clasificare eliberat de Ministerul de Resort al fiecarei țari.

Condiții minime obligatorii:

- Asigurarea apei calde și reci non-stop;
- Asigurarea incalzirii corespuanzatoare a spatiilor de cazare si de servive 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;
- Schimbarea lenjeriei la fiecare doua zile;
- Schimbarea prosopelor in fiecare zi;
- Wi - fi gratuit;
- Spațiile de cazare si de servive 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 clasificății turistice menționate în Certificatul de clasificare a spațiilor de cazare și fișa de încadrare nominală a spațiilor de cazare pe categorii:
 - Sala de sedinta & sala medicala 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 marker) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 3-4 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 sedinta si sala de video analiza).

MANAGERUL LOT NATIONAL
David POPA



Meniu Echipa Nationala de Rugby a Romaniei

– 07.02.2026 – 09.02.2026 –

*** Meniu rotativ pe 7 zile – dupa finalizarea procedurii de achizitie, se va stabili ziua de incepere a aplicarii meniului, cu unitatea hoteliera. ***

A) Ceai si cafea sa fie disponibile pe tot parcursul zilei si la toate mesele.**

B)* Bufet de paine + prajitor** – la fiecare masa sa fie cate 2-3 sortimente de paine diferite, (ex : paine integrala, paine alba, chifele albe & integrale, bagheta simpla, bagheta cu semnite, etc.)

C)** Bufet de salata** - Mix de salate verzi (salata simpla, spanac, rucola, bby spanich etc.), rosii (cherry si normale), branza feta, porumb, ton, castravete, ardei iute, masline, ciuperci ;

D)*** Desert pt pranz si cina – fructe** (Fructe proaspete: banane, mere, nectarine, pepene etc.) 2-3 feluri diferite.

E)*** Bufet de iaurt / lactate** – la fiecare masa de pranz si cina sa exsite diverse sortimente de iaurt (ex : iaurt de baut, sana, kefir, etc.) aproximativ 100 ml de pers.

F)*** Masa de peste** – la fiecare masa de pranz si cina sa existe o un soi de carne de peste prin rotatie, cantiate aproximata de 50% din numarul de persoane.

Mic dejun:

Bufet suedez la standard de hotel de 3 stele.

Ziua 1

Cina

Fel 1

- Supa crema de ciuperci + crutoane (40 g pers)

Fel 2

- Pulpe de curcan la cuptor (fara piele)
- Orez la tigaie cu legume (Legumele sa **nu** fie congelate)
- Mancare de mazare verde cu sos de rosii

Ziua 2

Prânz

Fel 1

- Bruscheta din paine integrala 4 buc/pers (de marimea a 1/2 felie de paine) ;Topping: rosii cu mozzarella, salata de vinete, hummus, ton in suc propriu

Fel 2

- Piept de pui la gratar
- Risotto
- piure de cartofi
- Spanac sotat natural

Cina

Fel 1

- Supa de fasole (fara carne)

Fel 2

- Muschi de vita la cuptr
- Linte rosie cu legume
- Paste integrale cu sos arrabiatta
- Legume la grătar (dovlecel, vinete, ardei gras, câteva rondele de ceapă, morcov feliat lung și subțire)

Ziua 3

Prânz

Fel 1

- Quiche lorraine cu broccoli, conopida si branza
- Quiche clasic

Fel 2

- Paste Tagliatelle cu somon proaspăt și mazăre verde (200g paste fierte + 80g somon + 50g broccoli + 30g mazăre + 70ml smântână ușoară de gătit /pers)
- Frigarui de piept de pui marinat cu legume (rosii cherry, ardei gras, dovlecel)
- iahnie de fasole.