

## SPECIFICAȚII TEHNICE

- pentru achiziția de **servicii hoteliere și servicii de restaurant** – bufet suedez pentru componentii delegației din România - prestate în localitatea București (ROMANIA), astfel:

Hotel de minim 3\* în București (ROMANIA), pentru perioada 09.02.2026 – 13.02.2026 la o distanță 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) față de stadionul "Cotroceni", adresa (**Strada Joseph Lister, numărul 65, Sector 5, București, România**), stadion pe care se va antrena echipa națională de rugby în XV/mascălin seniori a României în vederea participării la "Campionatul pregătire Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026". Pentru buna desfășurarea a acțiunii echipei naționale și pentru evitarea traficului, echipa trebuie să fie cazată în proximitatea stadionului pentru a se putea deplasa pe jos. Prin evitarea traficului și cazarea echipei la cea mai mică distanță posibilă față de baza de antrenament se câștigă timp prețios pentru refacerea și recuperarea sportivilor.

**Cazare și masă în perioada 09.02.2026 – 13.02.2026 pentru delegația din România participanta la acțiunea "Campionatul pregătire Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026".**

- **Intrare - în data de 09.02.2026 (cu prânz)**
- **Ieșire - în data de 13.02.2026 (mic dejun)**

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	<b>Participare la: Campionatul pregătire Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026</b>	București (ROMANIA)	Cazare și masă	49 de persoane	Hotel minim 3* servirea mesei se va face sub forma de bufet suedez

<p>1.1. Participare la: <b>Campionatul pregatire - Rugby European International Championship - REIC 2026</b></p>	<p>Bucuresti (ROMANIA)</p>	<p><b>Cazare</b></p>	<p>42 persoane x 4 nopti in 21 camere duble 7 persoane x 4 nopti in 7 camere single *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><b>1. 49 locuri vor fi in acelasi Hotel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 42 locuri in camere twin</li> <li>• 7 locuri in camera single</li> <li>• Confort: Hotel minim 3*</li> </ul> <p><b>2. Dotare standard pentru camere duble:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• camere cu 2 paturi (nu se acceptă pat matrimonial pentru cele 42 de locuri in camera twin);</li> <li>• grup sanitar propriu;</li> <li>• televizor;</li> <li>• sistem de climatizare al camerei (cald – rece)</li> <li>• Wi-fi gratuit</li> </ul> <p><b>3. Dotare standard pentru camere single:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pat matrimonial;</li> <li>• grup sanitar propriu</li> <li>• televizor;</li> <li>• sistem de climatizare al camerei (cald – rece)</li> <li>• Wi-fi gratuit</li> </ul> <p>4. Asigurarea în camere a curățeniei și a dezinfectării grupurilor sanitare zilnic. 5. Schimbarea prosopelor zilnică și a lenjeriei la minim 2 zile. 6. Program de apa caldă, rece , nonstop. 7. Camerele să nu prezinte igrasie sau urme de deteriorare severe.</p> <p>8.1. Masa se va servi sub forma de bufet suedez. 8.2. Meniu anexat. 8.3. Masa/zil/persoana nu trebuie sa depeasasca 150 lei/pers cu TVA, conform meniu. 8.4. Capacitatea restaurantului, minim 50 locuri. 8.5. Dotare cu sistem de climatizare. 8.6. Respectarea orelor de masa solicitate de managerul echipei. 9. Loc de parcare pentru doua masini (serviciu gratuit).</p> <p>10. Sala de sedinte cu capacitate minima de 50 de persoane, cu videoproietor si ecran de proiectie, 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. 10.1. Asigurarea curateniei la maxim 2 zile.</p> <p>11. Sala de video analiza cu capacitate minima de 20 de persoane, cu videoproietor si ecran de proiectie, sistem de climatizare (cald – rece), flipchart uri (0 bucati) , mape (hartie si markere) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 5-7 mese. 10.1. Asigurarea curateniei la maxim 2 zile.</p>
--	----------------------------	----------------------	--	---

**Salile vor fi disponibile si puse la dispozitie grupului pe toata perioada sederii.**  
**\*Factura se face in functie de pontajul dat de managerul echipei.**

**ASIGURAREA SERVICIILOR :**

**SERVICIUL DE CAZARE SI DE SERVICIRE A MESEI**

Cazarea se va face în camere twin și single, iar sala de mese trebuie sa aiba 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 servire a mesei trebuie sa detina Certificat de Clasificare eliberat de Ministerul de Resort al fiecarei tari.

**Conditii minime obligatorii:**

- Asigurarea apei calde și reci non-stop;
- Asigurarea incalzirii corespunzătoare a spațiilor de cazare și 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 și sala de sedinta;
- Schimbarea lenjeriei la fiecare doua zile;
- Schimbarea prosoapelor in fiecare zi;
- Wi - fi gratuit;
- Spațiile de cazare și 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 clasificății turistice menționate în Certificatul de clasificare a spațiilor de cazare și fișa de încadrare nominală a spațiilor de cazare pe categorii:
- Sala de conferințe pentru minim 50 de persoane - simultan, cu videoprojector și ecran de proiectie, cu sistem de climatizare cald - rece, flipchart uri (2 bucati) , mape (hartie și markere) și scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) și 3-4 mese.
- Sala de video analiza pentru minim 20 de persoane – simultan, cu videoprojector și ecran de proiectie, cu sistem de climatizare cald – rece, flichart (o bucata), mape (hartie și markere) și saune pliabile sau fixe și 5-7 mese.
- Facturarea și plata se face în funcție de pontajul dat de managerul echipei pentru fiecare serviciu în parte (spre exemplu: Cazare, Masa, Sala de sedinta și sala de video analiza).

MANAGERUL LOT NATIONAL

David POPA



# Meniu Echipa Nationala de Rugby a Romaniei

– 09.02.2026 – 13.02.2026 –

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

**B)\*\*\* Bufet de paine + prajtor** – 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 existe 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

### **Prânz**

#### **Fel 1**

- Clatite cu pui si ciuperci gratinate la cuptor cu putina branza sau mozzarella - 2 clatite/persoana
- Clatite cu somon si ciuperci, gratinate cu putina branza sau mozzarella

#### **Fel 2**

- muschi de porc marinat in sos de iaurt cu ierburi, copt.
- Cartofi copti (cartofi albi, cartofi dulci, telina, ardei gras rosu, morcovi)
- lahnie de fasole
- Dovlecel (Sautéed zucchini)
- Salata de ardei prajit

### **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.

### **Cina**

#### **Fel 1**

- Salata caprese cu piept de curcan si avocado (sapata verde, rosii, piept de curcan la gratar – servit separat, mozzarella, avocado)
- Supa crema de legume + curtoane

#### **Fel 2**

- Chiftele de pui la cuptor marinate in sos rosu
- Chiftele vegetariene la cuptor (naut sau soia cu legume) – preparat alternativ pentru vegetarieni
- Tocanita de vitel cu legume
- Piure de cartofi
- Risotto cu ciuperci

## **Ziua 4**

### **Prânz**

#### **Fel 1**

- Mini wrap in pita cu crema de branza, somon, salata verde si rosii
- Mini wrap in pita cu crema de branza, piept de pui, salata cruda
- Salata de sfecla rosie

#### **Fel 2**

- Rulada de muschi de porc cu ciuperci si branza
- articulații de pui aromate fără piele (foarte puțin picante) la cuptor
- Mancare de mazare verde cu sos de rosii
- Dovlecel la tigaie
- Cous-cous cu legume

### **Cina**

#### **Fel 1**

- Supă minestrone

#### **Fel 2**

- burgeri de vita bine facuti cu chifle (cu o felie de branza, multe legume si un sos usor de salsa de rosii si avocado, NU cartofi prajiti, NU maioneza sau alte sosuri grele)- 1 burger (aprox. 350g)/pers
- Pui prajit cu taitei de orez (Pui, taitei de orez, broccoli, ardei gras, sos de soia, seminte de susan)
- Ratatouille

## **Ziua 5**

### **Pranz**

#### **Fel 1**

- Mini bruscheta cu hummus si rosii uscate pe paine integrala
- Ciuperci Champignon umplute cu legume si gratinate cu branza

#### **Fel 2**

- File de somon cu sos de lamaie
- Penne cu broccoli, rosii cherry, baby spanac si sos de rosii
- Mancare de fasole verde (cu putin usturoi)

### **Cina**

#### **Fel 1**

- Supa Radauteana

#### **Cursul 2**

- Gratar mixt (piept de pui, muschi de porc marinat, ficat de pui)- 100g pui, 100g porc, 70g ficat/pers
- Chiftele de naut (tip burger) la cuptor
- Legume asortate la gratar (ardei gras, dovlecei, ciuperci, vinete, morcov)
- Cartofi copti cu rozmarin