

SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Hotel de minim 4* în Lisabona (PORTUGALIA), pentru perioada 20.02.2026 – 23.02.2026 la o distanță de maxim 20 km (calculul se face cu programul Google Maps, pe traseu rutier - cel mai scurt drum, de la hotel la stadionul de meci) față de stadionul "Estadio Nacional Jamor", adresa (*Praça da Maratona, Cruz Quebrada, 1495-751 Lisboa, Portugal*), stadion pe care se va disputa meciul din cadrul "Campionatului European - Rugby European International Championship - REIC 2026, Portugalia vs România, ultimul meci din cadrul grupelor.

Cazare și masă în perioada 20.02.2026 – 23.02.2026 pentru delegația din România participantă la acțiunea "Meci din cadrul Campionatului European - Rugby European International Championship - REIC 2026 – Portugalia vs România programat din data de 22.02.2026".

- **Intrare - în data de 20.02.2026 (cu cina)**
- **Iesire - în data de 23.02.2026 (cu mic dejun)**

Nr. crt	Denumire acțiune și perioadă	Locație	Servicii	Numar de locuri cazare și masa	Caracteristici-condiții cazare, grad de confort/condiții de servirea a mesei
1	Participare la: Meci din cadrul Campionatului European - Rugby European International Championship - REIC 2026 Portugalia vs România	Lisabona (PORTUGALIA)	Cazare și masă	43 de persoane	Hotel minim 4* servirea mesei se va face sub forma de bufet suedez

1.1.	<p>Participare la: Meci din cadrul Campionatului European - Rugby European International Championship - REIC 2026</p> <p>Portugalia vs Romania</p>	Lisabona (PORTUGALIA)	<p>Cazare</p>	<p>34 persoane x 3 nopti in 17 camere duble</p> <p>9 persoane x 3 nopti in 9 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. 43 locuri vor fi in acelasi Hotel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 34 locuri în camere twin • 9 locuri in camera single • Confort: Hotel minim 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 34 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 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 175 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 un autotur (serviciu gratuit).</p> <p>10. Sala de sedinte cu capacitate minima de 50 de persoane, cu videoprojector și 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.</p> <p>10.1. Asigurarea curateniei zilnice.</p> <p>11. Sala de video analiza cu capacitate minima de 20 de persoane, cu videoprojector si ecran de proiectie, sistem de climatizare (cald – rece), flipchart uri (0 bucata) , mape (hartie si markere) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 5-7 mese.</p> <p>10.1. Asigurarea curateniei zilnice.</p>
------	--	--------------------------	----------------------	--	--

Salle 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 SERVICIU A MESEI

Cazarea se va face în camere twin 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 legală pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice. Unitățile de cazare și servicii de mese 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 (sistem de climatizare cald – rece);
- 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, restaurant și salile de sedință;
- 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 mușegai, igrasie, umezeală, etc.
- Spațiile de cazare vor îndeplini absolut toate condițiile aferente clasificărilor 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 videoproiector și ecran de proiectie, cu sistem de climatizare cald - rece, flipchart-uri (2 bucăți) , mape (hartie și markere) și scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu există) și 3-4 mese.
- Sala de video analiză pentru minim 20 de persoane – simultan, cu videoproiector și ecran de proiectie, cu sistem de climatizare cald – rece, flichart (o bucată) , mape (hartie și markere) și scaune 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 sedință și sala de video analiză).

MANAGERUL LOT NATIONAL
David POPA



RUGBY ROMANIA MENU



Time period: 4 days

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

All meals are served in open bar system with additional water for all meals.

Coffe available for breakfast & lunch & dinner.

Bread available for all the meals in all days.

Breakfast (same all 4 days) – 4 * standard.

- Fresh vegetables (tomatoes, sweet bell peppers, cucumber, carrot sticks)
- Different types of cheese (e.g. emmentallers, feta, cheddar or local varieties)
- Cottage cheese low-fat
- Omelette or Scumbled or fired eggs (two types every day, rotative)
- Low- fat charcuterie selection (porc, turkey, chicken, beef)
- oatmeal with milk
- Milk low-fat (Hot and cold)
- Soy milk
- Greek Yogurt low-fat
- Nestle Fitness Fruits cereals
- Nesquik cereals
- Nutella
- Forest fruits mix, strawberries or peach jam
- Honey
- Hummus
- Peanut butter
- Orange juice 100% natural
- Apple juice 100% natural
- Banana bread
- Rice with milk or chia pudding (one per day, rotative)
- Whole grains bread
- Fresh Fruit Display: (Whole Fruit - Strawberries, Blueberries, Berries, Grapes, Apples, Pears, Peaches, Bananas)
- Nuts: Almonds, walnuts, hazelnuts
- Assorted Breads : (100% Rye, White, Brown, Whole-wheat – low GI, Ciabatta, Seed Loaf) - NO CROISSANTS OR PASTRIES.

RUGBY ROMANIA MENU



20.02.2025

Dinner

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



21.02.2025

Lunch

1st dish

- Beef soup (without sour cream) - 350ml / pers
- Wholemeal bread - 2 slices / pers

Felul 2

- Chicken meatballs in tomato sauce - 150g / pers
- Grilled pork muscles - 200g / pers
- Baked sweet potatoes wedges - 150g / pers
- Simple rice - 150g / pers
- Assorted salad - 150g / pers

Desert

- Fresh fruits - at least 3 kinds (whole or cut): oranges, bananas, melons, mangoes, kiwis, apples

Dinner

1st dish

- Mushroom cream soup - 300ml / pers + croutons
- Quiche with salmon and spinach - 150g / pers
- White bread -4 slices / pers

2nd Dish

- Baked Beef Muscle - 250g / pers
- Chicken with vegetables in a pan - 250g / person
- Penne pasta with plain tomato sauce (served separately) - 200g / pers
- Baked wedges potatoes - 200g / pers
- Vegetable salad (lettuce, spinach, cherry tomatoes, zucchini. Olive oil) - 150g / pers

Dessert

- Fresh fruits - at least 3 kinds (whole or cut): oranges, bananas, melons, mangoes, kiwis, apples
- yougurt

RUGBY ROMANIA MENU



22.02.2026 (match day)

Lunch – pre match meal (14:30 h)

Starter

- Salad: lettuce, tomatoes, baked carrots sliced, baked beetroot cubes, grilled zucchinis, 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 – 100g/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

- Pizza - ham, cheese, mushrooms, peppers (400g/pers)
- Chivito + french fries (300g/pers)
- Fruits