

SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Hotel de minim 4* în Iași (ROMANIA), pentru perioada 13.02.2026 – 16.02.2026 la o distanță de maxim 4 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 "Emil Alexandrescu", adresa **(Aleea Grigore Ghica Vodă 12-24, Iași 700469, România)**, stadion pe care se va disputa meciul din cadrul „**Campionatului European - Rugby European International Championship - REIC 2026, Romania vs Belgia**, al II-lea meci din cadrul grupelor.

Cazare și masa în perioada 13.02.2026 – 16.02.2026 pentru delegația din România participantă la acțiunea "Meci din cadrul Campionatului European - Rugby European International Championship - REIC 2026 – Romania vs Belgia programat din data de 15.02.2026".

• **Intrare - în data de 13.02.2026 (cu prânz)**

• **Iesire - în data de 16.02.2026 (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	Participare la: Meci din cadrul Campionatului European - Rugby European International Championship - REIC 2026 Romania vs Belgia (meciul doi)	Iași (ROMANIA)	Cazare și masa	49 de persoane	Hotel minim 4* servirea mesei se va face sub forma de bufet suedez

<p>1.1.</p> <p>Participare la: Meci din cadrul Campionatului European - Rugby European International Championship - REIC 2026 Romania vs Belgia (meciu doi)</p>	<p>Iasi (ROMANIA)</p>	<p>Cazare</p> <p>Masa</p> <p>Sala de sedinte & Sala medicala</p> <p>Sala de video analiza</p>	<p>42 persoane x 3 nopti in 21 camere double</p> <p>7 persoane x 3 nopti in 7 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>49 persoane – full bord (conform meniu)</p> <p>Capacitate minim 50 de locuri</p> <p>Capacitate de minim 20 de persoane.</p>	<p>1. 49 locuri vor fi în același Hotel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 42 locuri în camere twin • 7 locuri în camera single <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 42 de locuri în 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 prosopelor zilnica și 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 deteriorare 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/zil/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>9.1 Loc de parcare pentru un autocar (serviciu gratuit).</p> <p>10. Sala de sedinte cu capacitate minima de 50 de persoane, cu videoprojector si ecran de protectie, 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 protectie, 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.</p> <p>10.1. Asigurarea curateniei zilnice.</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>
--	-----------------------------------	---	--	--

ASIGURAREA SERVICIILOR :
SERVICIIL DE CAZARE SI DE SERVIRE A MESEI

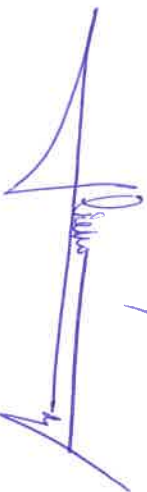
Cazarea se va face în camere twin și single, iar sala de mese trebuie sa aiba minim 50 locuri, cu respectarea condițiilor minime prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 237/2001 pentru aprobarea Normelor cu privire la accesul, evidența și protecția turiștilor în structuri de primire turistice, cu modificările 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 dețină Certificat de Clasificare eliberat de Ministerul de Resort al fiecărei țari.

Condiții minime obligatorii:

- Asigurarea apei calde și reci non-stop;
 - Asigurarea încălzirii 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 salile de sedinta;
 - Schimbarea lenjeriei la fiecare doua zile;
 - Schimbarea prosoapelor în 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 videoproiector și 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.
 - Sala de video analiza pentru minim 20 de persoane – simultan, cu videoproiector și ecran de proiectie, cu sistem de climatizare cald – rece, flichart (o bucata), mape (hartie si marker) 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 LOT NATIONAL

David POPA ✓



Meniu Echipa Nationala de Rugby a Romaniei

- 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 semnitate, 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 exsiste 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.

Mic dejun:

Bufet suedez la standard de hotel de 4 stele.

Ziua 1 – Vineri

13.02.2026

Pranz

Fel 1

- Omleta simpla din 2 oua/omleta.
- Mini wrap cu crema de branza, piept de pui, salata crudam (2pcs / pers)

Fel 2

- Pulpe de pui la cuptor.
- Piure de cartofi
- Mazăre verde sotă cu morcovi
- Mix de salate verzi cu spanac si cuburi de sfecla rosie si nuca.

Cina

Fel 1

- Supa crema de ciuperci + crutoane (40 g pers)
- Clatite cu pui si ciuperci gratinate la cuptor cu putina branza sau mozzarella - 2 clatite/persoana

Fel 2

- muschi de porc marinat in sos de iaurt cu ierburi, copt.
- Cartofi copti (cartofi albi, cartofi dulci, telina, ardei gras rosu, morcovi)
- Iahnie de fasole

Ziua 2 – Sambata

14.02.2026

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

- Ciorba de fasole (cu carne)

Fel 2

- Muschi de vita la cuptor
- Linte rosie cu legume
- Paste carbonara.
- Legume la grătar (dovlecel, vinete, ardei gras, câteva rondelle de ceapă, morcov feliat lung și subțire)

Desert

Negresa + Inghetata de vanilie.

Ziua 3 – Duminica – Ziua de meci.

15.02.2026

Masa inainte de meci (15 :00)

- Salata de humus
- Piept de pui la gratar
- Somon cuptor
- Paste albe simple al dente (sos de rosii servit separat)
- Orez simplu.
- Mix de 4 legume sotate (broccoli, conopida, morcov, mazare verde)

Desert

- Orez cu lapte si dulceata