

## 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 30.01.2026 – 07.02.2026 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 antena echipa națională de rugby în XV masculin seniori a României în vederea participării la "Campionament 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 castiga timp prețios pentru refacerea și recuperarea sportivilor.

**Cazare și masa în perioada 30.01.2026 – 07.02.2026 pentru delegația din România participanta la acțiunea "Campionament pregătire Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026".**

- **Intrare - în data de 30.01.2026 (cu prânz)**
- **iesire - în data de 07.02.2026 (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: Campionament pregătire Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026</b>	București (ROMANIA)	Cazare și masa	49 de persoane	Hotel minim 3* servirea mesei se va face sub formă de bufet suedez

1.1.	<b>Participare la: Campionament pregatire Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026</b>	Bucuresti (ROMANIA)	<b>Cazare</b>  <b>Masa</b>  <b>Sala de sedinte</b>  <b>Sala de video analiza</b>	42 persoane x 8 nopti in 21 camere duble  7 persoane x 8 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>1. 49 locuri vor fi în același Hotel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 42 locuri în camere twin</li> <li>• 7 locuri în camera single</li> <li>• Confort: Hotel minim 3*</li> </ul> <p>2. <b>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 în 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>3. <b>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.</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 igraje 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/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 videoprojector si ecran de proiectie, sistem de climatizare (cald – rece), flipchart-uri (2 bucati) , mape (hartie si markere) si scaune pliable (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 videoprojector si ecran de proiectie, sistem de climatizare (cald – rece), flipchart-uri (0 bucati) , mape (hartie si markere) si scaune pliable (sau fixe, acolo unde nu exista) si 5-7 mese.</p> <p>10.1. Asigurarea curateniei la maxim 2 zile.</p>
------	--	------------------------	--	--	--

**Saliile 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 .  
SERVICII DE CAZARE SI DE SERVICIE A MESEI**

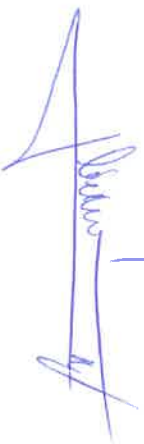
Cazarea se va face în camere twin și single, iar sala de mese trebuie sa aiba minim 50 locuri, cu respectarea condițiilor minimale prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 237/2001 pentru aprobarea Normelor cu privire la accesul, evidența și protecția turiștilor în structuri de primire turistice, cu modificările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

**Condiții minime obligatorii:**

- Asigurarea apei calde și reci non-stop;
- Asigurarea încălzirii corespunderătoare a spațiilor de cazare și de servicie a mesei (sistem de climatizare cald – rece);
- Fiecare camera va avea grup sanitar propriu, inclusiv dus;
- 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 prosopelor în fiecare zi;
- Wi - fi gratuit;
- Spațiile de cazare și de servicie a mesei vor fi în bună stare, respectiv: camerele vor fi aerisite, cu pereți fără urme de mucegal, 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 și markere) și scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu există) și 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 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

– 30.01.2026 – 07.02.2026 –

\*\*\* 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 + 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 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**

### **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)
- Iahnie 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

## **Ziua 6**

### **Pranz**

#### **Fel 1**

- Briose cu spanac
- Briose cu broccoli și șuncă

#### **Fel 2**

- Rulada din piept de pui umplut cu branza si morcov (bete prefierate), invelit in bacon
- 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 legume

#### **Fel 2**

- Pui curry
- orez prajit simplu chinezesc cu ou
- Paste carbonara
- Curry de naut - preparat alternativ doar pentru vegetarieni.

## Ziua 7

### **Pranz**

#### **Fel 1**

- Salata Nicoise + ton servite separat

#### **Fel 2**

- Piept de pui cu sos de ciuperci (sos servit separat)
- Pui Alfredo cu paste Fettucine
- Cartofi dulci la cuptor felii
- Mancare de linte

### **Cina**

#### **Fel 1**

- Ciorba de perisore

#### **Fel 2**

- Nuschiulet de porc la cuptor
- Linte rosie cu legume
- Piure de cartofi dulci
- Legume la grătar (dovlecel, vinete, ardei gras, câteva rondele de ceapă, morcov feliat lung și subțire)