

## SPECIFICAȚII TEHNICE

- pentru achiziția de **Servicii hoteliere și servicii de restaurant** – bufet suedez pentru componenții delegației din România - prestate în proximitatea și/sau în localitatea Kassel (GERMANIA), astfel:

Hotel de minim 3\* în proximitatea și/sau în localitatea Kassel (GERMANIA) pentru perioada 07.02.2026 – 09.02.2026 la o distanță de maxim 30 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 "Auestadion in Kassel", adresa (Frankfurter Str. 143, 34121 Kassel, Germania), stadion pe care se va disputa primul meci din cadrul Campionatului European – „Rugby European International Championship - REIC 2026”, Germania vs România, în data de 08.02.2026.

Cazare și masa în perioada 07.02.2026 – 09.02.2026 pentru delegația din România participantă la acțiunea " Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026" meci Germania vs România, în data de 08.02.2026.

• Intrare - în data de 07.02.2026 (cu prânz)

• Ieșire - în data de 09.02.2026 (cu mic dejun)

Nr. crt	Denumire acțiune și perioadă	Locație	Servicii	Număr de locuri cazare și masa	Caracteristici-condiții cazare, grad de confort/condiții de servire a mesei
1	Participare la: Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026 Germania vs România	Prestate în proximitatea și/sau în localitatea Kassel (GERMANIA)	Cazare și masa	40 de persoane	Hotel minim 3* servirea mesei se va face sub forma de bufet suedez

1.1.	<b>Participare la:</b> <b>Campionatul European - Rugby European International Championship - REIC 2026</b>  <b>Germania vs Romania</b>	Prestate in proximitatea si/sau in localitatea Kassel (GERMANIA)	<b>Cazare</b>  <b>Masa</b>	32 persoane x 2 nopti in 16 camere duble  8 persoane x 2 nopti in 8 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)	1. <b>40 locuri vor fi in acelasi Hotel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 32 locuri in camere twin</li> <li>• 8 locuri in camera single</li> <li>• Confort: Hotel minim 3*</li> </ul> 2. <b>Dotare standard pentru camere duble:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• camere cu 2 paturi (nu se acceptă pat matrimonial pentru cele 32 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> 3. <b>Dotare standard pentru camere single:</b> <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> 4. Asigurarea în camere a curățeniei și a dezinfectării grupurilor sanitare zilnic. 5. Schimbarea prosoapelor zilnica si a lenjeriei la minim 2 zile. 6. Program de apa caldă, rece , nonstop. 7. Camerele să nu prezinte igrasie sau urme de deteriorare severe.
			<b>Masa</b>	40 persoane – full bord (conform meniu)	8.1. Masa se va servi sub forma de bufet suedez. 8.2. Meniu anexat. 8.3. Masa/zil/persoana nu trebuie sa depaseasca 175 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 autocar(serviciu gratuit);
		<b>Sala de sedinte</b>		Capacitate minim 50 de locuri	10. Sala de sedinte cu capacitate minima de 50 de persoane, cu videoprojector si ecran de proiectie, sistem de climatizare (cald – rece), flipchart urf (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.
		<b>Sala de video analiza</b>		Capacitate de minim 20 de persoane.	11. Sala de video analiza cu capacitate minima de 20 de persoane, cu videoprojector si ecran de proiectie, sistem de climatizare (cald – rece), flipchart urf (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.

**Sallele 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 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 servirea mesei trebuie sa 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 servirea 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 sedință;
- Schimbarea lenjeriei la fiecare doua zile;
- Schimbarea prosopelor în fiecare zi;
- WI - fi gratuit;
- Spațiile de cazare și de servirea 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 si markere) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 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 bucată), mape (hartie si markere) si saune pliabile sau fixe si 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 sedințe și sala de video analiza).

MANAGERUL LOT NATIONAL  
David POPA



**Time period: 3 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, no coffe at dinner.**

**Bread available for all the meals in all days.**

**Breakfast (same all 3 days):**

- 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



## 1st DAY

### Lunch 1st DAY

#### Starter

- Tuna salad (mixed green salads, cherry tomatoes, cucumber, few onion pieces, olives, tuna – ideally cooked from fresh, not canned, sweet corn) - 250g/pers
- Warm chickpeas salad (for example: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/warm-chickpea-salad>) - 150g/pers
- 3 slices whole grains bread /person

#### Main course

- Chicken breast – 150g/pers
- Cous Cous with mushrooms and vegetables – 200g/pers
- Mix of baked potato and sweet potatoes and carrots – 250g/pers
- Green salads mix with vinegrete – 100g/pers

**Dessert:** Fresh fruits assortment (kiwi, banana, oranges, apples, raisins)

#### Water

### Dinner 1st DAY

#### 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 taggiatele, 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

#### Water

# RUGBY ROMANIA MENU



## 2nd DAY (match day)

### Lunch 2nd DAY – pre match meal (12:00 h)

#### Starter

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

#### Water

### Dinner 2nd DAY

#### Various type of pizza

#### Water