

SPECIFICAȚII TEHNICE

- pentru achiziția de **Servicii hoteliere și servicii de restaurant** – pentru componentii delegației din România - prestate în localitatea Bruxelles (BELGIA), astfel:

Hotel de minim 3* în Bruxelles (BELGIA), pentru perioada 08.05.2026 – 10.04.2026 la o distanță de maxim 10 km (calculul se face cu programul Google Maps, pe traseu rutier - cel mai scurt drum, de la hotel la stadionul de meci) față de Boitsfort Rugby Club, stadion pe care se va disputa meciul de baraj din cadrul „Campionatului European”, Belgia vs România.

Cazare și masa în perioada 08.05.2026 – 10.05.2026 pentru delegația din România participantă la acțiunea "Meci de baraj pentru calificarea la Campionatul European U18 2026"

- **Intrare - în data de 08.05.2026 (cu prânzul)**
- **iesire - în data de 10.05.2026 (cu micul 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	Meci de baraj pentru calificarea la Campionatul European U18 2026 Belgia vs România	Bruxelles (BELGIA)	Cazare și masa	31 de persoane	Hotel minim 3* servirea mesei se va face conform meniului

1.1.	<p>Meci de baraj pentru calificarea la Campionatul European U18 2026</p> <p>Belgia vs Romania</p>	Bruxelles (BELGIA)	<p>Cazare</p> <p>28 persoane x 2 nopti in 14 camere duble</p> <p>3 persoane x 2 nopti in 3 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.</p>	<p>1. 31 locuri vor fi în același Hotel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 28 locuri în camere twin • 3 locuri în camera single • Confort: Hotel minim 3* <p>2. Dotare standard pentru camere duble:</p> <ul style="list-style-type: none"> • camera cu 2 paturi (nu se acceptă pat matrimonial pentru cele 28 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 prosoapelor zilnic și a lenjeriei la minim 2 zile.</p> <p>6. Program de apă caldă, rece , nonstop.</p> <p>7. Camerele să nu prezinte igrasie sau urme de deteriorare severe.</p> <p>8. 1. Masa se va servi conform meniului.</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 un autocar (serviciu gratuit).</p> <p>10. Sala de sedinte cu capacitate minima de 50 de persoane, cu videoproector 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.</p> <p>10. 1. Asigurarea curateniei zilnice.</p> <p>Saliile vor fi disponibile si puse la dispozitie grupului de minim 2 ori.</p> <p>*Factura se face in functie de pontajul dat de managerul echipei.</p>
------	---	--------------------	--	---

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 a mesei 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;
- Dezinfecția 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 mușgai, 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 bucăți) , și scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu există) și 3-4 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 analiză).

MANAGERUL LOT NATIONAL U18
Rareș MANOLACHE





**FEDERAȚIA
ROMÂNĂ
DE RUGBY**



AGENȚIA NAȚIONALĂ
ENTRU SPORT

CUI RO4204062; Bd. Mărăști nr 18-20. Sector 1, București; 031.1000.500; frr@rugbyromania.ro; Web: www.rugbyromania.ro

ROMANIA U18

May 8 th	
Lunch	Dinner
<ul style="list-style-type: none"> • Grilled chicken breast: 300 g • Baked potatoes: 200 g • Green salad with tomatoes and cucumber: 50 g • Apple cake (Apple pie): 150 g • White bread: 100 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetable cream soup: 500 g + Bread croutons 50 g • Pasta with light sauce and chicken: 500 g • Fruit: 150 g

May 9 th	
Breakfast	Lunch
<ul style="list-style-type: none"> • Boiled eggs: 100 g (2 eggs) • Cream cheese: 30 g • Grilled turkey breast strips: 100 g • Cheese slices: 30 g • Vegetables (tomato, bell pepper): 100 g • Fresh fruit (bananas): 250 g • White bread: 100 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Chicken breast: 250 g • Rice with vegetables (no sauce): 300 g • Bread: 100 g

May 10 th	
Breakfast	
<ul style="list-style-type: none"> • Omelet: 100 g (2 eggs) • Ham: 100 g • Cream cheese: 30 g • Cheese slices: 30 g • Fresh vegetables: 150 g • Whole wheat bread: 100 g • Fruit: 150 g 	