

SPECIFICAȚII TEHNICE

- pentru achiziția de **Servicii hoteliere si servicii de restaurant** – bufet suedez pentru componentii delegatiei din Romania - prestate in localitatea Amsterdam (Țările de jos), astfel:

Hotel de maxim 4* in Amsterdam (Țările de Jos), pentru perioada 16.10. – 18.10.2026 la o distanta de maxim 17 km (calculul se face cu programul Google Maps, pe traseu rutier - cel mai scurt drum, de la hotel la stadionul de meci) fata de **stadionul NRCA Rugby Stadium (1067 HR Amsterdam, Netherlands)**, stadion pe care se va juca meciul din cadrul **Super Cupei Europei – Rugby Europe Super Cup 2026**

Cazare si masa in perioada 16.10. – 18.10.2026 pentru delegatia din Romania participanta la actiunea "Super Cupa Europei - Rugby Europe Super Cup 2026".

- **Intrare - in data de 16.10.2026 (cu prânz)**
- **iesire - in data de 18.10.2026 (cu mic dejun)**

Nr. crt	Denumire actiune si perioada	Locație	Servicii	Numar de locuri cazare si masa	Caracteristici-conditii cazare,grad de confort/conditii de servire a mesei
1	Participare la: Super Cupa Europei – Rugby Europe Super Cup 2026 – 2027	Amsterdam (Țările de jos)	Cazare si masa	37 de persoane	Hotel maxim 4* servirea mesei se va face sub forma de bufet suedez

1.1.	Participare la: Super Cupa Europei – Rugby Europe Super Cup 2026 – 2027	Amsterdam (Țările de Jos)	Cazare	32 persoane x 2 nopți în 16 camere duble 5 persoane x 2 nopți în 5 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. 37 locuri vor fi în același Hotel • 32 locuri în camere twin • 5 locuri în camera single • Confort: Hotel maxim 4* 2. Dotare standard pentru camere duble: • camere cu 2 paturi (nu se acceptă pat matrimonial pentru cele 32 de locuri în camera twin); • grup sanitar propriu; • televizor; • sistem de climatizare al camerei (cald – rece) • Wi-fi gratuit 3. Dotare standard pentru camere single: • pat matrimonial; • grup sanitar propriu • televizor; • sistem de climatizare al camerei (cald – rece) • Wi-fi gratuit 4. Asigurarea în camere a curățeniei și a dezinfectării grupurilor sanitare zilnic. 5. Schimbarea prosoapelor zilnic și a lenjeriei la minim 2 zile. 6. Program de apă caldă, rece, nonstop. 7. Camerele să nu prezinte igrasie sau urme de deteriorare severe.
			Masa	37 persoane – full bord (conform meniu)	8.1. Masa se va servi sub forma de bufet suedez. 8.2. Meniu anexat. 8.3. Masa/zi/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).
			Sala de sedinte & Sala medicala	Capacitate minim 50 de locuri	10. Sala de sedinte cu capacitate minima de 50 de persoane, cu videoproector 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. 10.1. Asigurarea curateniei zilnice.
			Sala de video analiza	Capacitate de minim 20 de persoane.	11. Sala de video analiza cu capacitate minima de 20 de persoane, cu videoproector si ecran de protectie, sistem de climatizare (cald – rece), flipchart uri (O bucata) , mape (hartie si markere) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 5-7 mese. 10.1. Asigurarea curateniei zilnice.

Salile 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 :

SERVICIILE 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 turistică, 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;
- Dezinfectarea zilnică a grupurilor sanitare;
- Asigurarea curățeniei zilnice în camere, restaurant și sală 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 protecție, 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 protecție, cu sistem de climatizare cald – rece, flipchart (o bucată), 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 sedință și sala de video analiză).

MANAGER LOT NATIONAL

David POPA

RUGBY ROMANIA MENU



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

All meals are served in open bar system

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) -
- Warm chickpeas salad (for example: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/warm-chickpea-salad>) -
- 3 slices whole grains bread /person

Main course

- Chicken breast –
- Cous Cous with mushrooms and vegetables –
- Mix of baked potato and sweet potatoes and carrots –
- Green salads mix with vinegrete

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

Dinner 1st DAY

Starter

- Meatballs oven baked (not oil fried) –
- Plant-based balls with chickpeas, mushrooms, vegetables, oven baked (not oil fried) –
- Lentil cream soup + croutons
- Fresh salad – arrugula, baby spinach, lettuce, tomatoes, carrots tagliatelle, cucumber, radishes
- 3 slices of whole grain bread/person

Main course

- Spaghetti bolognese (sauce served separate)
- Flemish stew (carbonnade)
- Mashed potatoes
- Sea food risotto

Dessert

- Cheese cake

2nd DAY

Lunch 2nd DAY.

Starter

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

Main course

- Chicken leg roast
- Rice fried with mushrooms and vegetables
- Mix of baked potato and sweet potatoes and carrots
- Green salads mix with vinegrete

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

Dinner 2nd DAY

Starter

- Beef soup
- Quiche with salmon and spinach (recipe example: https://www.bbc.co.uk/food/recipes/salmon_and_broccoli_11364)

Main course

- Oven baked cod fish
- Chicken cooked in pan with vegetables (recipe example: <https://www.mccormick.com/lawrys/recipes/main-dishes/italian-chicken-and-vegetableskillet>)
- Pasta penne with simple tomatoes sauce (it can contain pieces of tomatoes and other vegetables)
- Potatoes oven baked
- Fresh salad (lettuce, baby spinach, arugula, cherry tomatoes, grilled carrots, grilles zucchini + olive oil, lemon juice, salt)
- White bread - 4 slices/person

Dessert: Gaufres au chocolat – (optional with vanilla ice-cream)

3rd DAY (match day)

Snack (time TBC)

bananas, oatmeal, cereals/energy bars, dried apricots, dried dates, coffee/caffeine, hydration beverages with salts and sugars

Lunch 3rd DAY – pre match meal (14.00 – 15:00 h)

Starter

- Salad: lettuce, tomatoes, baked carrots sliced, baked beetroot cubes, grilled zucchinis, walnuts (olive oil and lemon juice sauce)
- Grilled chicken breast slices (served in a separate dish)
- Grilled halloumi cheese (served in a separate dish)
- Boiled egg halves (served in a separate dish)
- 4 slices white bread /person

Main course

- Baked salmon
- Grilled chicken breast
- Omelette simple nicely cooked to stay in the omelette folded shape (for example: <https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/a24892843/how-to-make-omelet/>)
- Rice with vegetables (no butter, small quantity of oil)
- Pasta with red tomatoes and vegetables sauce (only a small quantity of oil in the sauce)
- Baked carrots with sweet potatoes and white potatoes (only a small quantity of oil)

Dessert

- Rice pudding with sour cherry sauce (jam)

Dinner 3rd DAY

Various type of pizza