

SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Hotel de maxim 4* in Lisabona (PORTUGALIA), pentru perioada 22.10. – 25.10.2026 la o distanta de maxim 3 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 Jamor Stadium – Estadio Nacional (1495-751 Lisbon, Portugal), stadion pe care se va juca meciul din cadrul **Super Cupel Europei – Rugby Europe Super Cup 2026 – 2027**. In data de 22.10.2026, sa existe disponibilitatea a 2 camere in regim dublu.

Cazare si masa in perioada 22.10. – 25.10.2026 pentru delegatia din Romania participante la actiunea "Super Cupa Europei - Rugby Europe Super Cup 2026 " .

- **Intrare - in data de 22.10.2026 (cu pranz) grup de 4 persoane si cu iesire in data de 25.10.2026 (cu pranz)**
- **Intrare - in data de 23.10.2026 (cu pranz) grup de 34 de persoane si cu iesire in data de 25.10.2026 (cu pranz)**

Nr. crt	Denumire actiune si perioada	Locatie	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	Lisabona (PORTUGALIA)	Cazare si masa	38 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	Lisabona (PORTUGALIA)	Cazare 32 persoane x 2 nopti in 16 camere twin 2 persoane x 2 nopti in 2 camere single 4 persoane x 3 nopti in 2 camere duble *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. 38 locuri vor fi in acelasi Hotel • 32 locuri in camera twin • 2 locuri in camera single • 4 locuri in camere duble • Confort: Hotel maxim 4* 2. Dotare standard pentru camere twin: • camere cu 2 paturi (nu se acceptă pat matrimonial pentru cele 32 de locuri in 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. Dotare standard pentru camere duble: • pat matrimonial; • grup sanitar propriu • televizor; • sistem de climatizare al camerei (cald – rece) • Wi-fi gratuit 5. Asigurarea în camere a curăţeniei şi a dezinfectării grupurilor sanitare zilnic. 6. Schimbarea prosoapelor zilnic si a lenjeriei la minim 2 zile. 7. Program de apa caldă, rece , nonstop. 8. Camerele să nu prezinte igrasie sau urme de deterioare severe.	9.1. Masa se va servi sub forma de bufet suedez. 9.2. Meniu anexat. 9.3. Masa/zi/persoana nu trebuie sa depaseasca 175 lei/pers cu TVA, conform meniu. 9.4. Capacitatea restaurantului, minim 50 locuri. 9.5. Dotare cu sistem de climatizare; 9.6. Respectarea orelor de masa solicitate de managerul echipei. 10. Loc de parcare pentru autocar(serviciu gratuit).
			Masa 38 persoane – full bord/ conform specificatiilor de mai sus (conform meniu)		

				11. Sala de sedinte cu capacitate minima de 50 de persoane, cu videoproiector si ecran de proiectie, sistem de climatizare (clad – rece), flipchart uri (2 bucati) , mape (hartie si markere) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 3-4 mese. 11.1. Asigurarea curateniei zilnice. 12. Sala de video analiza cu capacitate minima de 20 de persoane, cu videoproiector si ecran de proiectie, sistem de climatizare (clad – rece), flipchart uri (O bucata) , mape (hartie si markere) si scaune pliabile (sau fixe, acolo unde nu exista) si 5-7 mese. 12.1. 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.
		Sala de sedinte & Sala medicala	Capacitate minim 50 de locuri	
		Sala de video analiza	Capacitate de minim 20 de persoane.	

ASIGURAREA SERVICIILOR:

SERVICIILE DE CAZARE SI DE SERVICIU A MESEI

Cazarea se va face în camere twin, single si duble 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 defina Certificat de Clasificare eliberat de Ministerul de Resort al fiecarei tari.

Condiții minime obligatorii:

- Asigurarea apei calde și reci non-stop;
- Asigurarea incalzirii corespunzătoare a spațiilor de cazare si 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 sedință;
- Schimbarea lenjeriei la fiecare două zile;
- Schimbarea prosoapelor în fiecare zi;
- Wi - fi gratuit;
- Spațiile de cazare si de servire a mesei vor fi în bună stare, respectiv: camerele vor fi aerisite, cu pereți fără urme de mușegai, 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 videoproietor 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 videoproietor si ecran de proiectie, cu sistem de climatizare cald – rece, flichart (o bucata), mape (hartie si markere) 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



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 4 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 vinaigrette

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 – arugula, 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

RUGBY ROMANIA MENU



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)

RUGBY ROMANIA MENU



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

RUGBY ROMANIA MENU



4th DAY

Lunch 4th DAY

Starter

- Caesar salad with chicken and pouached egg
- Octopus salad
- Mixed vegetables cream soup
- 3 slices white bread/person

Main course

- Mini beef burgers with whole grains and cereals bun, fresh vegetables, small slice of cheese, salsa avocado and tomatoes (no mayo or other heavy fat sauces) – 2 small burgers/person
- Grilled turkey breast
- Grilled vegetables (zuchinni, red bell pepper, eggplants, asparagus)
- Baked potatoes wedges –

Dessert: Fresh fruit assortment