

30. oktober 2014

Spørgsmål og svar i forbindelse med udbud vedr. leverance af øl til Det Kongelige Teater

1. Spm: Skal der leveres til et hovedlager eller helt på plads i hver enkelt bar?
Svar: Leveringerne skal ske til 2 lokationer: Skuespilhuset og Gl. Scene.
2. Spm: Er der en lift der kan anvendes?
Svar: Ja.
3. Spm: Hvor mange udskænkningshaner drejer det sig om i de forskellige barer?
Svar: Der er følgende udskænkningshaner på de forskellige lokationer:
 - 3 haner i Ofelia
 - 6 haner i barerne i Skuespilhuset
 - 3 haner i August B
 -
4. Spm: Er det rullebarer eller fastmonterede anlæg?
Svar: Ovenstående anlæg er fastmonterede. Herudover er der 2 rullebarer med 2 haner, 1 i skuespilhuset og 1 på Gl. Scene.
5. Spm: Er der lokationer, hvor fadølsanlægget ikke kan placeres i umiddelbar tilknytning til bardisken?
Svar: Ja, i Ofelia er der ca. 10 meter fra baren til anlægget, og i August B er der trukket slanger fra anlægget til baren (slangerne tilhører teatret).
6. Spm: Hvor mange lokationer skal der opstilles køleskabe på, og hvor mange øl forventes disse køleskabe at kunne rumme - ønsker teatret køleskab med glastrude så indholdet kan ses af kunderne?
Svar: Der er behov for 3 køleskabe fordelt på 2 lokationer. Køleskabene skal være standard-størrelse, ca. 2-2,2 meter høje. Det er ikke nødvendigt med rude.
7. Spm: Hvad er glasforbruget - både initiallevering og løbende forbrug?
Svar: Der skal løbende sikres en beholdning på 500 glas til Ofelia og 300 glas til Gl. Scene.
8. Spm: For det sæsonbetonede udstyr bedes oplyst, hvor mange parasoller og tæpper der er behov for.
Svar: Der er behov for 30 tæpper og 4 parasoller.