

FORMULAIRE MANIFESTATION

Documentations

Marche à suivre 3

Conditions manifestation 4-5

Demande de réservation _____6

Formulaire de commande 7

Liste des fûts et matériels 8-10



Manifestation 2017 Marche à suivre

- 1. Prendre connaissance des conditions générales P. 4-5
- 2. Remplir le formulaire demande de réservation P. 6
- 3. Remplir le bulletin de commande à l'aide du matériel manifestation (p.9) et des fûts (P. 10-11)
- 4. Renvoyez-nous les documents par e-mail à info@amstein.ch ou par fax au 021 943 50 53

Important

Seules les demandes envoyées avec tous les documents nommés ci-dessus seront traitées.

Conditions Manifestation 2017 Livraison / sur facture

- 1. Prix des locations du matériel de manifestation : voir feuille annexée.
- 2. Location
 - A. Tireuses à bière : à partir de 90 litres de bières Amstein (voir liste annexée) consommés par robinet, la location est offerte (soit facturée et créditée ensuite)
 - B. Pour les produits hors liste : une location sera demandée quel que soit le volume de bière achetée
 - C. Les frigos sont loués uniquement si un minimum de 240 bouteilles est vendu par frigo. Les remorques frigorifiques sont louées uniquement si un minimum de 2'000 bouteilles est vendu par remorque. Si ce minimum ne devait pas être atteint, le prix de location est alors doublé. La location est également doublée si les produits demandés sont des produits hors listes.
 - D. Si du matériel tiers doit être livré par nos soins, il sera facturé au prix de location de notre propre matériel
- 3. Rahais:

En cas d'enlèvement par vos soins directement à notre dépôt : -50 % sur les locations de matériel et -3% sur la marchandise

4. Forfait de double manutention

- A. La Maison Amstein ne majore pas ses prix de vente lors de manifestations, mais facture un forfait de double manutention de CHF 150,- (HT) par manifestation lorsqu'il y a consignation de marchandises.
- B. Les frais de double manutention ne sont pas facturés si le client ramène lui-même la marchandise à date et heure convenues au plus tard le jour de la commande, ou si enlevé et retourné par ses soins directement à notre dépôt

Commande

- A. <u>Délais</u>: pour les nouveaux clients, un délai minimum de 6 semaines avant livraison est nécessaire pour fournir un service de qualité
- B. La réservation doit obligatoirement être effectuée au moyen du formulaire (page 21) (Délais de réservation: nous vous rendons attentif au fait que nous avons une quantité limitée de matériel et qu'à certaines périodes de l'année il nous est impossible de satisfaire toutes les demandes, veuillez donc être prévoyant)
- C. <u>Modifications</u>: aucune modification n'est autorisée dans les 3 jours précédents la livraison (8 jours pour les livraisons via transporteur).
- 6. Modalités de livraison
 - A. Livraison & reprise : selon notre plan de tournée uniquement
 - B. Heures de livraison: Il n'est pas possible de fixer d'heures précises. Pour une raison d'organisation, une plage de 4 heures est indispensable
 - C. Le matériel et les boissons sont livrés et repris sur le lieu de la manifestation. Si l'accès à l'endroit est inaccessible (champ, passerelle, pavés, etc) par nos véhicules de livraison, le chauffeur déposera et reprendra le matériel à l'endroit qu'il jugera opportun
 - D. La distribution et le montage du matériel sur place sont à la charge du locataire. A la fin de la durée de location, le locataire s'engage à retourner à AMSTEIN SA le matériel démonté et les boissons en consignation non-entamées. Le tout propre, prêt au transport
 - E. Les éventuels travaux supplémentaires d'AMSTEIN SA pour le ramassage du matériel non préparé et/ou le nettoyage du matériel sale seront facturés au locataire en fonction du temps investi. (tarif de CHF 65,-/heure)
 - F. Le matériel avec une alimentation est livré sans câble de rallonge. Il incombe au locataire de garantir le branchement des appareils électriques conformément aux normes SEV.
 - G. Une participation au surcoût RPLP de fr. 8.00 (HT) est facturée par livraison

Responsabilités

Il incombe au locataire d'assurer à ses frais le matériel et les boissons consignées. Les dommages et les réparations seront facturés au locataire à la valeur de remplacement du matériel/des boissons. Le locataire est responsable envers AMSTEIN SA

8. Utilisation conforme

Le stockage des produits alimentaires et plus particulièrement de poissons, viandes et fromages dans les unités réfrigérantes est interdit. Il est également interdit de cuisiner ou de faire des grillades à l'intérieur des tentes de débit. En cas de non-respect de ces conditions, AMSTEIN SA facturera un forfait de nettoyage de CHF 500,-

9. Condition d'utilisation des tireuses à bière

Il est de la responsabilité du client de lire les notices de mise en service sur les tireuses ou de se renseigner quant au fonctionnement des installations de bière pression lors de la livraison

NE PAS OUBLIER DE REMPLIR LA CUVE DE REFROIDISSEMENT D'EAU

10. Consignation de marchandises

Doit être précisé lors de la commande

Conditions Manifestation 2017 Livraison / sur facture

Les retours sont acceptés et crédités uniquement dans leurs emballages d'origine, en caisses/packs complets, tels que livrés, non-entamés, non endommagés, non étiquetés par le client et en parfait état

Les bouteilles d'alcools forts uniquement sont repris à l'unité, mais au maximum en quantités inférieures ou dans leurs cartons d'origine

Notice sur l'ordonnance sur les denrées alimentaires *** pour information ***

Lors de manifestations, il arrive régulièrement que le stockage et la réfrigération ne correspondent pas aux normes prescrites par l'ordonnance. En cas de contrôles par les inspecteurs des denrées alimentaires, ces manquements sont sévèrement punis. Des annulations complètes de manifestations ont déjà eu lieu lorsque le stockage et la réfrigération ne correspondaient pas aux normes

Voici ce que précise l'ordonnance du 1er mars 1995 :

RS 817.02 Art.11

Les produits surgelés doivent être conservés à une température égale ou inférieur à -18°C. Cette température peutêtre augmentée pour une courte durée pendant le transport et lors du dégivrage des appareils frigorifiques chez le détaillant. La température des produits dans les couches superficielles ne dépassera toutefois pas -15°C

RS 817.02 Art. 12

Les denrées alimentaires dans lesquelles il y a lieu de s'attendre à une prolifération rapide des micro-organismes à température ambiante (denrées alimentaires très périssables) doivent être réfrigérées aussi rapidement que possible à une température égale ou inférieur à 5°C à l'issue de leur obtention, de leur fabrication ou de leur préparation et maintenues à cette température jusqu'à leur remise au consommateur.

Des informations complémentaires peuvent être obtenues sous : http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_02.html

Important

Veuillez prendre note que tous les composants frigorifiques de AMSTEIN SA sont prévus pour le refroidissement de boissons uniquement

Types de refroidissement Degrés de refroidisseme		Min. Légal Denrées alimentaires
Véhicules frigorifiques	8-12°	Max. 5°C
Armoires frigorifiques	8-12°	Max. 5°C

Conditions inhérentes à l'utilisation du matériel :

- Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par AMSTEIN SA, qui se réserve d'ailleurs le droit de demander des dommages et intérêts et à doubler les prix de location aux contrevenants
- Il doit être assuré par le responsable contre les dommages (vols, dégâts d'eau, incendie, ou autres causés par des tiers) et être soigneusement traité et rendu lavé et propre
- Il est interdit de faire des grillades et fritures sous la tente-buffet, ainsi que d'ôter, cacher les autocollants publicitaires posés par Amstein SA ou d'en poser de nouveaux
- Toutes défectuosités suite à des installations non-conformes seront réparées et les frais engendrés facturés au mandant.
- Le matériel manquant ainsi que les éventuels travaux de nettoyage seront facturés
- Le mandant est responsable vis-à-vis de AMSTEIN SA

Quantités conseillées :

Pour information, les quantités indicatives pour une petite manifestation avec apéro, repas, soirée sont estimées par personne comme suit (l: litre, dl : décilitre, cl : centilitre) de :

- Eaux minérales : 3 à 5 dl. - Soft drink : 3 à 5 dl

Bières : 1 à 1.4 lVins : 1.5 à 2.5 dl

- Spiritueux (alcool fort): 8 cl

Manifestation - Demande de réservation

(Information obligatoire = *)

Nom de la manifestation *		Dates de la manifestation du au		
Nom du responsable *		Tel. No *		
Adresse de facturation e/ou no de client *				
Nom du responsable des factures fournisseurs *				
Livraison par Amstein *		Reprise par Amstein		
Pris à quai (9h-11h30 /13h-17h du lu-	-ve)	Retour à quai (9h-11h30 / 13h-17h du lu-ve)		
Date de livraison * (Respectivement d'enlèvement)		Heures *		
Adresse de livraison *				
Date de reprise * (respectivement De retour)		Tel No *		
Adresse de reprise (si différent)				
Remarques				

Manifestation - Formulaire de commande

Quantité	Emballage PET/VC/ALU	Produit	Prix (H.T.)	Remarques
10	X 24 PET	exemple-cola 33cl	0,-	exemple
Représent	ant		anifestatior lient	
Lieu et dat	ce	Si	ignature	

Manifestation - Formulaire de commande

Quantité	Emballage PET/VC/ALU	Produit	Prix (H.T.)	Remarques
10	X 24 PET	exemple-cola 33cl	0,-	exemple
Représent	ant		nifestation ent	
Lieu et dat	e	Sig	nature	

Manifestation - Formulaire de commande

QTE.	Matériel	Gaz Aligal	Dim. LxlxH	Valeur location (week-end) hors TVA	Total
	Bar bidon		400 x 80 x 110	300	
	Bar bidon + tireuse 5 rob.	2/13	350 x 80 x 110	500	
	Bar roll Extenso 4 rob.	2/13	145 x 53 x 100	250	
	Comptoir Tell		195 x 50 x 115	5	
	Comptoir 2012		111 x 66 x 129	25	
	Table Red Bull/Warsteiner		120/120/140	30	
	Table Tonneau		100/100/50	15	
	Frigo Bahut (capacité 300btes)		126 x 60 x 90	60	
	Frigo Manifestation (capacité 280btes)		60 x 60 x 155	70	
	Remorque frigorifique		400 x 220 x 330	300	
	Remorque frigorifique		290 x 164 x 190	250	
	Tireuse 1 rob. à eau	2/13		100	
	Tireuse 1 rob. Gluhkriek		(175x2dI/heure)	100	
	Tireuse 1 rob. Guinness	13		100	
	Tireuse 1 rob. Party Tap	2/13		100	
	Tireuse 2 rob. Tapstar + grille	2/13		150	
	Tireuse 3 rob. sur socle	2/13	137 x 64 x 68	200	
	Tireuse 10 rob. sur socle	2/13	120X80	300	
	Tonneau à débiter le vin			30	
	Tente Wittekop 1 côté *		350 x 300	100	
	Tente Henniez 3 côtés *		450 x 400	100	
	Tente Wittekop hexagonale *		400 x 400	100	
	Tente Wittekop pliable sans bar* (commander comptoir 2012)		300 x 300	150	
	* Frais de montage fr. 80,- (sur demande)				
	Valeur totale de location (H.T.)				

Conditions inhérentes à l'utilisation du matériel :

- Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par AMSTEIN SA, qui se réserve d'ailleurs le droit de demander des dommages et intérêts et à doubler les prix de location aux contrevenants
- Il doit être assuré par le responsable contre les dommages (vols, dégâts d'eau, incendie, ou autres causés par des tiers) et être soigneusement traité et rendu lavé et propre
- Il est interdit de faire des grillades et fritures sous la tente-buffet, ainsi que d'ôter, cacher les autocollants publicitaires posés par Amstein SA ou d'en poser de nouveaux
- Toutes défectuosités suite à des installations non-conformes seront réparées et les frais engendrés facturés au mandant.
- Le matériel manquant ainsi que les éventuels travaux de nettoyage seront facturés
- Le mandant est responsable vis-à-vis de AMSTEIN SA

Le client confirme avoir lu et approuve nos conditions générales de manifestation. (P.19-20)

Représentant	Responsable	
Lieu et date	Signature	

Code article	Désignation	Couleur	eur Vol.alc. Contenance Tête de fût Gaz Al			ligal	
Belgique							
Haute fermentati	ion / Ale Abbaye						
MARBL200FU	Maredsous blonde	blonde	6.00	20 L.	sankey	2	13
Haute fermentati	ion / Ale Bière de fromen	t					
WITT200FU	Wittekop	blanche	5.00	20 L.	sankey	2	13
Haute fermenta	tions / Ale Spéciale						
CUVTR200FU	Cuvée des Trolls	blonde	7.00	20 L.	sankey		
LUPUL200FU	Lupulus Tripel	blonde	7.50	20 L.	alumasc		
CHOUF200FU	Chouffe	blonde	8.00	20 L.	alumasc	2	13
KARME200FU	Karmeliet Tripel	blonde	8.00	20 L.	sankey	2	13
DELTR200FU	Delirium Tremens	blonde	8.50	20 L.	sankey	2	13
DEKON200FU	De Koninck	ambrée	5.20	20 L.	sankey	2	13
KWAK200FU	Kwak "bière du cocher"	ambrée	8.50	20 L.	sankey	2	13
MCCHO200FU	Mc Chouffe	brune	8.00	20 L.	alumasc	2	13
Haute fermentati	ion / Ale Saison						
STFSA200FU	St-Feuillien Saison	ambrée	6.50	20 L.	alumasc	2	13
Basse fermentati	ion Premium/ Lager						
PRIMU300FU	Primus Lager	blonde	5.00	30 L.	sankey	2	13
BELPR200FU	Bel Premium	blonde	5.30	20 L.	sankey	2	13
BELPR300FU	Bel Premium	blonde	5.30	30 L.	sankey	2	13
Fermentations sp	oontanées Lambic						
PECHE250FU	Pêcheresse	fruitée	2.50	25 L.	sankey	2	13
Fermentation mix	kte Oud bruin						
LIEFR200FU	Liefmans Fruitesse	fruitée	4.20	20L.	sankey	2	13
		Allemagne					
Haute fermentati	ion / Ale Bière de froment						
ANDHW300FU	Andechser Hefe Weissbier	blanche	5.50	30L.	alumasc		13
SEBAW300FU	Sebastian Riegele's Weisse	blanche	5.00	30L.	alumasc		13
RIEDO200FU	Riegele Weizen Doppelbock	blanche	8.00	20L.	alumasc		13
Basse fermentati	ion Bock						
RIEAT200FU	Riegele Ator Hell	blonde	8.00	20 L.	alumasc		13
		Allemagne					
Basse fermentati	on Premium /Lager						
WARST300FU	Warsteiner Premium Verum *	blonde	4.80	30 L.	alumasc	2	13
WARST200FU	Warsteiner Premium Verum *	blonde	4.80	20 L.	alumasc	2	13
COMME300FU	Commerzienrat Riegele Privat	blonde	5.2	30 L.	alumasc		13

Code article	Désignation	Couleur	Vol.alc.	Contenance	Tête de fût	Gaz A	ligal
		Angleterre					
Haute fermentatio	n / Ale Special						
SHNSP300FU	Spitfire	ambrée	4.50	30 L.	alumasc		13
Haute fermentatio	n / Ale Indian Pale Ale						
SHNIP300FU	Shepherd Neame IPA	blonde	4.50	30 L.	alumasc		13
Haute fermentatio	n / Ale Stout						
SHNDS300FU	Shepherd Neame Double Stout	noire	5.20	30 L.	alumasc		13
Haute fermentatio	n / Ale Bitter						
вомрвзооги	Bombardier Premium Bitter	ambrée	4.10	30 L.	sankey		13
		Ecosse					
Basse fermentatio	n Spéciale						
GORBL300FU	Gordon Finest Gold	blonde	10.00	30 L.	alumasc	2	13
Haute fermentatio	n / Ale Spécial						
5AMSA300FU	Five AM red ale	blonde	5.00	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentatio	n / Ale Indian Pale Ale						
PUNIP300FU	Brewdog Punk IPA	blonde	5.60	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentatio	n / Ale Stout						
JETBL300FU	Brewdog Jet Black Heart	noire	4.70	30 L.	keykeg	2	13
		USA		1			1
Haute fermentatio	n / Ale Spécial						
STOAB300FU	Stone Arrogant Bastard Ale	rousse	7.20	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentatio	n / Ale Indian Pale Ale						
STOIP300FU	Stone IPA	blonde	6.90	30 L.	keykeg	2	13
STORU300FU	Stone Ruination Double IPA 2.0	blonde	8.50	30 L.	keykeg	2	13
STOCB300FU	Stone Cali-Belgique IPA	blonde	6.90	30 L.	keykeg	2	13

Aligal 13 : 1 petite bouteille = 200 litres de bière, 1 grande bouteille = 300 litres de bière