



www.amstein.ch

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**



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.8) et des fûts (P. 9-10)
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.

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 120 bouteilles est vendu par frigo. 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. Prix des locations du matériel: Vous profitez d'un rabais de 50 % sur les locations de matériel par rapport au prix de la location à la livraison (voir feuille annexée) à condition qu'il ait uniquement de la bière de notre distribution exclusive, dans le cas contraire la location est facturée à 100%

3. Retour marchandises

- A. Les retours de marchandises sont crédités à 90% de leurs valeurs facturées TTC et ce quel qu'en soit leur nombre. Lors de retours importants, nous vous prions de bien vouloir nous aviser préalablement par téléphone.
- B. La marchandise facturée en action ne peut être retournée une fois l'échéance de celle-ci atteinte
- C. Si le montant du retour s'avère top important, nous nous réservons le droit de vous le verser par virement.

4. Commande

- A. Délais : 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 6)
(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. Le paiement de la marchandise et des locations se fait au comptant à l'enlèvement. (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)

5. Modalités de livraison

- A. 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 consignment non-entamées. Le tout propre.
- B. Les éventuels travaux supplémentaires d'AMSTEIN SA pour le nettoyage de matériel de fête sale seront facturés au locataire en fonction du temps investi. (CHF 65,-/heure)
- C. Le matériel nécessitant une alimentation est livré sans câble de rallonge. Il incombe au locataire de garantir le branchement de tous les appareils électriques conformément aux normes SEV (sur demande AMSTEIN SA fournira les données techniques du matériel).

6. 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

7. Utilisation conforme

Le stockage des produits alimentaires est 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 des conditions précédentes, AMSTEIN SA facturera un forfait de nettoyage de CHF 500.-

8. Le matériel de location est réservé à l'usage exclusif des boissons prises chez Amstein.

9. Condition d'utilisation - Tireuse à bière

Il est de la responsabilité du client de lire la notice 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

Les retours sont acceptés et crédités uniquement **dans leurs emballages d'origine, en caisses/packs complets**, tel que livrés, non entamés, non endommagés, non étiquetés par le client et en parfait état. Sont repris à l'unité uniquement les bouteilles d'alcools forts, mais au maximum en quantités inférieurs 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 inférieure à -18°C. Cette température peut être 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 inférieure 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

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

Types de refroidissement	Degrés de refroidissement	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 l
- Vins : 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

QTE.	Matériel	Gaz Aligal	Dim. LxIxH	Valeur location (week-end) TTC	Total
	Bar bidon		400 x 80 x 110	324.-	
	Bar bidon + tireuse 5 rob.	2/13	350 x 80 x 110	540.-	
	Bar de dégustation 2 rob.	2/13	120X80/160	216.-	
	Bar roll Extenso 4 rob.	2/13	145 x 53 x 100	270.-	
	Comptoir Tell		195 x 50 x 115	6.-	
	Comptoir 2012		111 x 66 x 129	27.-	
	Table Red Bull/Warsteiner		120/120/140	32.40.-	
	Table Tonneau		100/100/50	16.20.-	
	Frigo Bahut (capacité 300btes)		126 x 60 x 90	64.80.-	
	Frigo Manifestation (capacité 280btes)		60 x 60 x 155	75.60.-	
	Remorque frigorifique		400 x 220 x 330	324.-	
	Remorque frigorifique		290 x 164 x 190	270.-	
	Tireuse 1 rob. à eau	2/13		108.-	
	Tireuse 1 rob. Gluhkriek		(175x2dl/heure)	108.-	
	Tireuse 1 rob. Guinness	13		108.-	
	Tireuse 1 rob. Party Tap	2/13		108.-	
	Tireuse 2 rob. Tapstar + grille	2/13		162.-	
	Tireuse 3 rob. sur socle	2/13	137 x 64 x 68	216.-	
	Tireuse 10 rob. sur socle	2/13	120X80	324.-	
	Tonneau à débiter le vin			32.40.-	
	Tente Wittekop 1 côté *		350 x 300	108.-	
	Tente Henniez 3 côtés *		450 x 400	108.-	
	Tente Wittekop hexagonale *		400 x 400	108.-	
	Tente Wittekop pliable sans bar * (commander comptoir 2012)		300 x 300	162.-	
	* Frais de montage fr. 80,- (sur demande)				
	Valeur totale de location (TTC)				

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	Vol.alc.	Contenance	Tête de fût	Gaz Aligal
Belgique						
Haute fermentation / Ale Abbaye						
MARBL200FU	Maredsous blonde	blonde	6.00	20 L.	sankey	2 13
Haute fermentation / Ale Bière de froment						
WITT200FU	Wittekop	blanche	5.00	20 L.	sankey	2 13
Haute fermentations / 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 fermentation / Ale Saison						
STFSA200FU	St-Feuillien Saison	ambrée	6.50	20 L.	alumasc	2 13
Basse fermentation 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 spontanées Lambic						
PECHE250FU	Pêcheresse	fruitée	2.50	25 L.	sankey	2 13
Fermentation mixte Oud bruin						
LIEFR200FU	Liefmans Fruitesse	fruitée	4.20	20L.	sankey	2 13
Allemagne						
Haute fermentation / Ale Bière de froment						
ANDHW300FU	Andechser Hefe Weissbier	blanche	5.50	30L.	alumasc	
SEBAW300FU	Sebastian Riegele's Weisse	blanche	5.00	30L.	alumasc	
RIEDO200FU	Riegele Weizen Doppelbock	blanche	8.00	20L.	alumasc	
Basse fermentation Bock						
RIEAT200FU	Riegele Ator Hell	blonde	8.00	20 L.	alumasc	
Allemagne						
Basse fermentation 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	

Code article	Désignation	Couleur	Vol.alc.	Contenance	Tête de fût	Gaz Aligal	
Angleterre							
Haute fermentation / Ale Special							
SHNSP300FU	Spitfire	ambrée	4.50	30 L.	alumasc		13
Haute fermentation / Ale Indian Pale Ale							
SHNIP300FU	Shepherd Neame IPA	blonde	4.50	30 L.	alumasc		13
Haute fermentation / Ale Stout							
SHNDS300FU	Shepherd Neame Double Stout	noire	5.20	30 L.	alumasc		13
Haute fermentation / Ale Bitter							
BOMP300FU	Bombardier Premium Bitter	ambrée	4.10	30 L.	sankey		13
Ecosse							
Basse fermentation Spéciale							
GORBL300FU	Gordon Finest Gold	blonde	10.00	30 L.	alumasc	2	13
Haute fermentation / Ale Spécial							
5AMSA300FU	Five AM red ale	blonde	5.00	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentation / Ale Indian Pale Ale							
PUNIP300FU	Brewdog Punk IPA	blonde	5.60	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentation / Ale Stout							
JETBL300FU	Brewdog Jet Black Heart	noire	4.70	30 L.	keykeg	2	13
USA							
Haute fermentation / Ale Spécial							
STOAB300FU	Stone Arrogant Bastard Ale	rousse	7.20	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentation / 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