AMSTEIN SA
BOISSONS SHOPPING

FORMULAIRE MANIFESTATION

V.02.20

ZI La Veyre - 1806 St-Légier - 021 926 86 04 - info@amstein.ch - www.amstein.ch

Documentations

Marche à suivre 3

Conditions manifestation 4-5

Demande de réservation 6

Formulaire de commande 7-9

Liste des fûts et matériels 10-11

Répartion Tireuse 12-13

ZI La Veyre - 1806 St-Légier - 021 943 51 81 - info@amstein.ch - www.amstein.ch

1. Prendre connaissance des conditions générales - P. 4-5

2. Remplir le formulaire demande de réservation - P. 6

3. Remplir le bulletin de commande du matériel manifestation et marchandise - P. 8

4. Renvoyez-nous les documents par e-mail à info@amstein.ch

Important

Merci, de bien remplir tous les documents afin de traiter votre demande.

1. Prix des locations du matériel de manifestation : voir p°9
2. Location

A. Tireuses à bière : à partir de 90 litres de bières Amstein (voir P°10-11) 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 et après validation de la direction.

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. Rabais:

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 SA 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 enlevée et retournée par ses soins directement à notre dépôt.

5. Commande

A. Délais : 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 7,8)
(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. Modifications : 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 pour la livraison et la reprise.

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 et 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. 9.00 (HT) est facturée par livraison.

7. Responsabilités

Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par AMSTEIN SA. 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 et qui se réserve le droit de demander des dédommagement et intérêt et à doubler les prix de location aux contrevenants. Le locataire est responsable envers AMSTEIN SA.

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.

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.Ainsi que d'ôter, cacher les autocollants publicitaires posés par AMSTEIN SA ou d'en poser de nouveaux. En cas de non-respect de ces conditions, AMSTEIN SA facturera un forfait 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.Toutes défectuosités suite à des installations non-conformes seront réparées et les frais engendrés facturés au mandant.

NE PAS OUBLIER DE REMPLIR LA CUVE DE REFROIDISSEMENT D'EAU.
Les remorques frigos ne doivent être déplacées que par le personnel AMSTEIN SA habilité à le faire.

10. Consignation de marchandises

Doit être précisée lors de la commande.

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

- Le matériel manquant ainsi que les éventuels travaux de nettoyage seront facturés.
- Le mandant est responsable vis-à-vis de AMSTEIN SA.
- Les remorques frigos ne doivent être déplacées que par du personnel AMSTEIN SA habilité à le faire !

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

(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 *	Matin : ☐ Après-midi: ☐		
Adresse de livraison *					
Date de reprise * (respectivement de retour)		Heures *	Matin : ☐ Après-midi: ☐	Tel.No *	
Adresse de reprise (si différente)					
Remarques					

Quantité	Emballage PET/VC/ALU	Produit	Prix (H.T.)	Remarques
10	X 24 PET	exemple 33cl	0,-	exemple
	30L	Warsteiner 30 L		
	20L	Wittekop 20 L		
	20L	Bel 20 L		
	30L	Riegele Commerzienrat Privat 30L		
	20L	König Ludwig Weissbier 20L		
	10L	Tucher CoolKeg 10L		
	20L	Tucher CoolKeg 20L		
	24/050PE	Henniez Légère 50cl		
	06/150PE	Henniez Légère 150cl		
	24/050PE	Henniez Naturelle 50cl		
	06/150PE	Henniez Naturelle 150cl		
	24/050PE	Valser Classic 50cl		
	06/150PE	Valser Classic 150cl		
	24/050PE	Valser Silence 50cl		
	06/150PE	Valser Silence 150cl		
	24/050PE	Evian 50cl		
	24/045PE	Coca-Cola 45cl		
	06/150PE	Coca-Cola 150cl		
	24/050PE	Nestea Citron 50cl		
	06/150PE	Nestea Citron 150cl		
	10kg	Aligal 13		
	1 torche =50 pcs	Gobelets AMSTEIN SA 25cl/30cl		

Représentant		Manifestation Client	
Lieu et date		Signature	

Quantité	Emballage PET/VC/ALU	Produit	Prix (H.T.)	Remarques
10	X 24 PET	exemple 33cl	0,-	exemple

Représentant		Manifestation Client	
Lieu et date		Signature	

QTE.	Matériel	Gaz Aligal	Dim. LxlxH	Valeur location (week-end) hors TVA	Total
	Tireuse 1 rob. Gluhkriek / Bière chaude		(175x2dl/heure)	100.-	
	Tireuse 1 rob.	2/13	40 x 50 x 71	100.-	
	Tireuse 1 rob. Guinness	13	40 x 50 x 71	100.-	
	Tireuse 2 rob. + grille	2/13	55.5 x 37.1 x 36.5	150.-	
	Tireuse 3 rob. sur socle	2/13	137 x 64 x 68	200.-	
	Bar roll Extenso 4 rob.	2/13	145 x 53 x 100	250.-	
	Comptoir 2012		111 x 66 x 129	25.-	
	Table Warsteiner		120/120/140	30.-	
	Frigo Manifestation (capacité 280 btes)		60 x 60 x 155	70.-	
	Tonneau à débiter le vin (ouvert/2 compartiments)		-	30.-	
	Tente Wittekop 1 côté *		350 x 300	100.-	
	Tente Wittekop pliable sans bar * (commander comptoir 2012)		800 x 300	150.-	
	Valeur totale de location (H.T.)				

Pour les photos, cliquez sur l'article souhaité :

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.4-5)

Représentant		Responsable	
Lieu et date		Signature	

Premium/ Lager							
BELPR200FU	Bel Premium	blonde	5.30	20 L.	alumasc	2	13
PRIMU300FU	Primus Lager	blonde	5.00	30 L.	sankey	2	13
WARST300FU	Warsteiner Premium Verum *	blonde	4.80	30 L.	alumasc	2	13
COMME300FU	Commerzienrat Riegele Privat	blonde	5.20	30 L.	alumasc		13
Bière de froment							
WITT200FU	Wittekop	blanche	5.00	20 L.	sankey	2	13
ANDHW300FU	Andechser Hefe Weissbier	blanche	5.50	30 L.	alumasc		13
KONLW200FU	Konig Ludwig Weissbier	blanche	5.50	20 L.	alumasc		13
SEBAW300FU	Sebastian Riegele's Weisse	blanche	5.00	30 L.	alumasc		13
RIEDO200FU	Riegele Weizen Doppelbock	blanche	8.00	20 L.	alumasc		13
VEDEW200FU	Vedett Extra White	blanche	4.70	20 L.	alumasc		13
Indian Pale Ale							
RIIPA300FU	Riegele IPA Simco	blonde	5.00	30 L.	alumasc		13
VEDIP200FU	Vedett IPA	blonde	6.00	20 L.	alumasc		13
TROOP200FU	Trooper Fût Petainer 20L	blonde	4.70	20 L.	sankey		13
ELVJU200FU	Brewdog Elvis Juice KeyKeg	blonde	6.50	20 L.	keykeg	2	13
PUNIP300FU	Brewdog Punk IPA	blonde	5.60	30 L.	keykeg	2	13
HAZJA200FU	Brewdog Hazy Jane 5 %	blonde	5.00	20 L.	keykeg	2	13
STOIP300FU	Stone IPA	blonde	6.90	30 L.	keykeg	2	13
Spéciale							
BARBA150FU	Barbar au miel	blonde	8.00	15 L.	alumasc	2	13
CUVTR200FU	Cuvée des Trolls	blonde	7.00	20 L.	sankey	2	13
LUPUL200FU	Lupulus Tripel	blonde	7.50	20 L.	alumasc	2	13
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
KWAK200FU	Kwak "bière du cocher"	ambrée	8.50	20 L.	sankey	2	13
MCCHO200FU	Mc Chouffe	brune	8.00	20 L.	alumasc	2	13
RIEKE200FU	Riegele Kellerbier	rousse	5.00	20 L.	alumasc	2	13
SHNSP300FU	Spitfire	rousse	4.50	30 L.	sankey		13
INDPA300FU	Brewdog Indie Pale Ale	blonde	4.20	30 L.	keykeg	2	13
OHAIR300FU	O'Hara's Irish Red KeyKegs	rousse	4.30	30 L.	keykeg	2	13
STOAB300FU	Stone Arrogant Bastard Ale	rousse	7.20	30 L.	keykeg	2	13
Bock							
RIEAT200FU	Riegele Ator Hell	blonde	8.00	20 L.	alumasc		13

Abbaye							
MARBL200FU	Maredsous blonde	blonde	6.00	20 L.	sankey	2	13
WESBR200FU	Westmalle Dubbel	brune	7.00	20 L.	sankey	2	13
Trappiste							
CHITR200GFU	Chimay Triple	blonde	8.00	20 L.	alumasc	2	13
Saison							
STFSA200FU	St-Feuillien Saison	ambrée	6.50	20 L.	alumasc	2	13
Oud bruin							
LIEFR200FU	Liefmans Fruitesse	fruitée	4.20	20 L.	sankey	2	13
Stout							
OHAIS300FU	O'Hara's Irish Stout	noir	4.30	30 L.	keykeg	2	13
Cidre							
FALAP300FU	Failling Apple Irish Cider	Cidre	5.00	30 L.	keykeg	2	13

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

REPARTITION DES SORTES DE BIERES SUR LES TIREUSES			
Manif et lieu			
Livraison le			Par AMSTEIN SA
			Par transporteur (depart 5 jours avant)

Commande par		Commande le	

Nbres de tireuses		2 Robinets		3 Robinets		4 Robinets		6 Robinets

Repartitions

1 ERE Tireuse	Sortes de bières
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
5EME ROB	
6EME ROB	
2 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
5EME ROB	
6EME ROB	
3 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
5EME ROB	
6EME ROB	
4 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
5 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	

6 EME Tireuse	Sortes de bières
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
7 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
8 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
9 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	