
MOSCA  VINS

www.moscavins.ch

FORMULAIRE MANIFESTATION

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
Répartition Tireuse _____	12-13

Manifestation 2024

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 du matériel manifestation et marchandise - P. 9
4. Renvoyez-nous les documents par e-mail à info@moscavins.ch

Important

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

1. Prix des locations du matériel de manifestation : voir p^o9

2. Location

- A. Tireuses à bière : à partir de 90 litres de bières Mosca (voir P^o10-11) 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 (60 bout. de vin) est vendu par frigo. Les remorques frigorifiques sont louées uniquement si un minimum de 2'000 bouteilles (750 bout. de vin) 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 MOSCA VINS 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 consignment 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 consignment non-entamées. Le tout propre et prêt au transport.
- E. Un dépannage en dehors du jour de tournée est facturé CHF 50.- (HT).
- F. Le dépotage des palettes et la manutention de la part du chauffeur ne sont disponibles que si cela a été organisé en avance en précisant le nombre d'heure où le chauffeur devra rester sur place. (tarif de CHF 65.-/heure)
- G. 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)
- H. 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.
- I. Une participation au surcoût RPLP de CHF 10.- (HT) est facturée par livraison.

7. Responsabilités

Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par Mosca Vins 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 Mosca Vins 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 Mosca Vins SA ou d'en poser de nouveaux. En cas de non-respect de ces conditions, Mosca Vins 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 déficiences 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 Mosca Vins 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 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 Mosca Vins 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 Mosca Vins SA.
- Les remorques frigos ne doivent être déplacées que par du personnel Mosca Vins 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

Manifestation - Demande de réservation

(Information obligatoire = *)

Nom de la manifestation *		Dates de la manifestation du... au...	
Nom du responsable *		Tel. No *	

Adresse de facturation et/ou no de client *	
Nom du responsable des factures fournisseurs *	
Nom et adresse privée du responsable.	

Livraison par Mosca (lu-ve) *		Reprise par Mosca (lu-ve)	
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 :	Tel.No *
			Après-midi:	
Adresse de reprise (si différente)				
Dépotage des palettes/ manutention	Oui	Nombre de personnes :		
	Non	Nombre d'heures :		
Remarques				

Manifestation - Formulaire de commande

QTE.	Matériel	Gaz Aligal	Dim. en cm LongxlargxHaut	Valeur location (week-end) HT	Valorisation en caution ^A	Total
	Tireuse 1 rob. Gluhkriek / Bière chaude		55 x 30 x 40	100.-	1'000.-	
	Tireuse 1 rob. Guinness	13	40 x 54 x 77	100.-	1'000.-	
	Tireuse 2 rob. + grille	2/13	48 x 56 x 42	150.-	2'000.-	
	Tireuse 3 rob. sur socle	2/13	68 x 60 x 153	200.-	2'000.-	
	Bar roll Extenso 4 rob.	2/13	53 x 97 x 150	250.-	2'000.-	
	Comptoir 2012		129 x 66 x 113	25.-	850.-	
	Bar deux étages		115 x 80 x 111	50.-	1'000.-	
	Bar un étage		115 x 80 x 111	50.-	1'000.-	
	Table Warsteiner		107 x 107 x 114	30.-	850.-	
	Table tonneau Wittekop		60 x 60 x 90	25.-	110.-	
	Table Haute Blanche		160 x 120 x 114	40.-	800.-	
	Table Haute Noire		160 x 120 x 114	40.-	800.-	
	Frigo Manifestation (capacité 280 btes)		60 x 60 x 165	70.-	1'000.-	
	Remorque frigorifique (charge=6 pal. au sol)		400 x 220 x 330	300.-	25'000.-	
	Remorque frigorifique (charge=4 pal. au sol)		290 x 164 x 190	200.-	25'000.-	
	Remorque frigorifique (crochet de voiture)			200.-	25'000.-	
	Tente Wittekop pliable sans bar * (commander comptoir 2012)		300 x 300	150.-	2'000.-	
	PhotoBooth		hauteur variable 110-212 box 66 x 44 x 24	150.-	2'000.-	
	Tonneau à débiter le vin (ouvert/2 compartiments)		-	30.-	1'000.-	
	Machine à café				400.-	
	Valeur totale de location (H.T.)					

Pour les photos, cliquez sur l'article souhaité

^A Tout le matériel manifestation est valorisé en caution pour des questions d'assurance en cas de perte, vol ou tout autre dommage.

**Document à compléter
(si nécessaire)**

Au cas où vous avez beaucoup de bières en fûts différentes. Ce document sert à savoir quelle tête de fûts va sur quelle bière (fût), afin d'optimiser le temps d'installation.

Conditions inhérentes à l'utilisation du matériel :

- Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par MOSCA VINS 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 MOSCA VINS 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 MOSCA VINS 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	5.0%	20 L.	alumasc	2	13
PRIMU300FU	Primus Lager	blonde	5.2%	30 L.	sankey	2	13
WRST300FU	Warsteiner Premium Verum *	blonde	4.8%	30 L.	alumasc	2	13
COMME300FU	Commerzienrat Riegele Privat	blonde	5.2%	30 L.	alumasc		13
VEDBL200FU	Vedett Extra Blond	blonde	5.0%	20 L.	alumasc	2	13
ESTRE300FU	Estrella Damm	blonde	4.6%	30 L.	type G	2	13
Bière de froment							
WITT200FU	Wittekop	blanche	5.0%	20 L.	sankey	2	13
ANDHW300FU	Andechser Hefe Weissbier	blanche	5.5%	30 L.	alumasc		13
KONLW200FU	Konig Ludwig Weissbier	blanche	5.5%	20 L.	alumasc		13
SEBAW300FU	Sebastian Riegele's Weisse	blanche	5.0%	30 L.	alumasc		13
VEDEW200FU	Vedett Extra White	blanche	4.7%	20 L.	alumasc	2	13
RIEDO200FU	Riegele Weizen Doppelbock	blanche	8.0%	20 L.	alumasc		13
Indian Pale Ale							
STOIP300FU	Stone IPA KeyKeg	blonde	6.9%	30 L.	keykeg	2	13
PUNIP300FU	Brewdog Punk IPA	blonde	5.6%	30 L.	keykeg	2	13
VEDIP200FU	Vedett IPA	blonde	6.0%	20 L.	alumasc	2	13
HAZJA200FU	Brewdog Hazy Jane 5 %	blonde	5.0%	20 L.	keykeg	2	13
STOHA300FU	Stone Hazy IPA	blonde	6.7%	30 L.	keykeg	2	13
ELVJU200FU	Brewdog Elvis Juice KeyKeg	blonde	6.5%	20 L.	keykeg	2	13
Spéciale							
SHNSP300FU	Spitfire	rousse	4.5%	30 L.	alumasc		13
CUVTR200FU	Cuvée des Trolls	blonde	7.0%	20 L.	sankey	2	13
CHOUF200FU	Chouffe	blonde	8.0%	20 L.	alumasc	2	13
DELTR200FU	Delirium Tremens	blonde	8.5%	20 L.	sankey	2	13
LUPUL200FU	Lupulus Tripel	blonde	7.5%	20 L.	alumasc	2	13
RIEKE200FU	Riegele Kellerbier	rousse	5.0%	20 L.	alumasc	2	13

Abbaye							
MARBL200FU	Maredsous blonde	blonde	6.0%	20 L.	sankey	2	13
STFTR200FU	St-Feuillien Triple	blonde	8.0%	20 L.	alumasc	2	13
Trappiste							
WESBR200FU	Westmalle Dubbel	brune	7.0%	20 L.	sankey	2	13
Saison							
STFSA200FU	St-Feuillien Saison	ambrée	6.5%	20 L.	alumasc	2	13
Fruitées							
LIEFR200FU	Liefmans Fruitesse	fruitée	4.2%	20 L.	sankey	2	13
TAROR200FU	Lindemans Tarot d'Or	fruitée	8.0%	20 L.	keykeg	2	13
TARNO200FU	Lindemans Tarot Noir	fruitée	8.0%	20 L.	keykeg	2	13
Cidre							
APPUR300FU	Bembel-with-care Apfelwein-Pur	Cidre	5.0%	30 L.	keykeg	2	13

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

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 MOSCA VINS 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	