

Contrat Pain

Date limite de remise du contrat : **24/06/2024**

Rappel : un contrat vous engage et doit être respecté.

<p>Le consommateur a pris connaissance de la charte AMAP et s'engage :</p> <ul style="list-style-type: none">- à respecter les principes de la charte AMAP- à régler d'avance l'achat de ses produits.- à prendre en compte les aléas de production- à récupérer ses produits sur le lieu de la distribution.- à participer à la réunion bilan avec les producteurs. <p>Chaque adhérent engage sa responsabilité civile en cas d'incident.</p> <p>Date et signature de l'adhérent Le / / 2024</p>	<p>Le producteur Urko Gaztañaga a pris connaissance de la charte AMAP® et s'engage :</p> <ul style="list-style-type: none">- à respecter les ENGAGEMENTS de la charte AMAP- à livrer l'AMAP et à être présent les lundis, maison Oihartzuna, de 18h30 à 19h30- A répondre aux questions des consommateurs et à participer à la réunion bilan avant le renouvellement de contrat. Le producteur engage sa responsabilité civile en cas d'incident. <p>Signature du producteur :</p>
---	--

Kidearen IZENA / NOM de l'adhérent : HELBIDEA / Adresse :

Tel Domicile : Mugikor / portable : Courriel :

Dates des livraisons : **du lundi 1er juillet au lundi 16 décembre 2024 - Attention pas de livraison les 15 et 29 juillet ainsi que le 19 et 26 août, Urko prend ses vacances. Soit 21 livraisons au total.**

Responsable contrat : **Alexandra clavier**

INDIQUEZ LES QUANTITÉS DES PRODUITS : **Si absence ou modification du contrat**
marquer le détail des dates ici :

Produits	Prix unitaire (TTC)	Quantité	Total
(1) Pain 500g	3 €		
(2) Pain 1 kg	6 €		
Pain noix-raïsans 500g*	5 €		
TOTAL (€)			

Ce contrat ne perdurera que si la commande de pain classique (1 et 2) atteint 15 kg par livraison.

* pain raisin en plus des 15kg de pain classique

Paiement par chèques (2 max) à l'ordre de **Urko Gaztañaga** - Responsable du contrat
: **Alexandra Clavier**

Fermoscopie :

Urko et Amaia Gaztañaga

Paysans- boulangers installés à St Esteben.

Ils cultivent des variétés anciennes de blé, fabriquent leur farine et leur pain avec du levain. Les pains sont cuits dans un four à bois.

Pour avoir un reçu, téléchargez le contrat 2 fois ou imprimez une copie.