

# Contrat Pain

Date limite de remise du contrat : **18/12/2023**

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

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

Tel Domicile : ..... Mugikor / portable : ..... Courriel : .....

Dates des livraisons : **du lundi 8 janvier au 24 juin 2024**

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-raisins 500g*	5 €		
<b>TOTAL (€)</b>			

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.*