

## COGACE. Términos y condiciones de compra

### 1. Descripción de producto

En [www.cogace.com](http://www.cogace.com) puede comprar ternera de producción ecológica criada, sacrificada y envasada en Galicia.

La carne se corta y filetea, envasándose posteriormente en bandejas reciclables de PET. El sistema de envasado es de atmósfera modificada, es decir, se varía el equilibrio normal del oxígeno, nitrógeno y dióxido de carbono del aire introduciendo mayor proporción de oxígeno en la bandeja (eliminando el nitrógeno) para alargar la duración, llegando a los 8 días desde el envasado.

Una vez envasada la carne, las bandejas se colocan en una caja de cartón, a la que se adjunta el albarán con el contenido detallado de la composición de la caja o lote (piezas, peso por pieza, peso total, precio total).

Cada bandeja se etiqueta con el nombre de la pieza, su peso, la fecha de caducidad y código de trazabilidad (único para cada bandeja), mediante el cual se puede comprobar toda la información asociada al animal del cual procede la carne. La web, en la cual puede verse algún ejemplo es la siguiente: [www.viteval.es](http://www.viteval.es)

La **composición aproximada** de un **lote de 10 Kg** es la siguiente (es una parte proporcional del animal, y en función de su musculación y peso, puede cambiar ligeramente):

- 1.5 Kg. de chuletas
- 2.4 Kg. de filetes
- 0.25 Kg. de solomillo
- 1.75 Kg. de carne para asar (churrasco, llana, pez, redondo, rabo y ossobuco)
- 2.4 Kg. de carne para guisar (aguja y tacos)
- 1.7 Kg. de ternera cocido (jarrete y falda vacío)

Para un **lote de 15 Kg**, la composición aproximada es ésta:

- 2.25 Kg. de chuletas
- 3.6 Kg. de filetes
- 0.375 Kg. de solomillo
- 2.625 Kg. de carne para asar (churrasco, llana, pez, redondo, rabo y ossobuco)
- 3.6 Kg. de carne para guisar (aguja y tacos)
- 2.55 Kg. de ternera cocido (jarrete y falda vacío)

## 2. Precio del pedido

El precio **para particulares** de los envíos variará en función del lote elegido y del destino:

- Para Galicia:
  - Lote de 10 Kg es de 16 €/Kg, es decir, 160 € (IVA incluido)
  - Lote de 15 Kg es de 15 €/Kg, es decir, 225 € (IVA incluido)
- Para el resto de España:
  - Lote de 10 Kg es de 17 €/Kg, es decir, 170 € (IVA incluido)
  - Lote de 15 Kg es de 16 €/Kg, es decir, 240 € (IVA incluido)

En relación al Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA), se aplica el tipo impositivo del 7% para el territorio de la Unión Europea.

Todos los precios expuestos en las listas de nuestros productos **incluyen**, salvo indicación en contra, impuestos y costes de transporte, conceptos válidos únicamente para España, en territorio peninsular. Para pedidos fuera de España o fuera del territorio peninsular, se recomienda solicitar presupuesto, ya que los precios pueden variar en función de las cantidades y transporte.

Consulte el punto nº 5, “Logística y Transporte”, para solicitudes de acortamiento del plazo de entrega habitual.

Haciendo una comparación con carne convencional en carnicería es evidente el mayor precio, pero hay que tener en cuenta que al precio de la carne de producción ecológica hay que añadirle el coste del envasado necesario en atmósfera modificada, su protección en cajas y el envío mediante sistema de frío por paquetería urgente hasta el domicilio del consumidor.

Existe la posibilidad de rebajar el precio comprando canales o medias canales.

## 3. Realización de pedidos

La realización del pedido se podrá realizar de dos formas:

- Por teléfono: 982 108 215
- Por e-mail: [pedidos@cogace.com](mailto:pedidos@cogace.com)
- Por web: [www.cogace.com](http://www.cogace.com)

Como condicionante, el pedido mínimo deberá ser de 10 Kg pudiendo pedir hasta 200 Kg (peso aproximado de un animal entero).

Si decide realizar el pedido a través del formulario presente en la página web, deberá comprobar todos los datos para evitar errores en el envío. Una vez confirmado el pedido, es enviado a nuestro departamento de ventas para su tramitación.

Para la realización de pedido son necesarios los siguientes **datos**:

- Datos personales del cliente: nombre, apellidos, dirección completa, DNI, correo electrónico, código postal, dirección completa, cantidad deseada, y teléfono de contacto. En caso de empresas, indicar además, razón social y CIF.
- En el caso de que el pedido no vaya a ser recibido por el propio cliente que lo realizó, deberán indicarse los siguientes datos del receptor: nombre, apellidos, dirección completa, teléfono móvil (o fijo pero atendido de forma permanente) para la empresa que realiza el transporte y entrega.

Desde el momento de la recepción del pedido hay un plazo de 7 días para el pago del mismo mediante transferencia bancaria o ingreso en cuenta, a la cuenta de la empresa (COGACE, S.C.G.) y por el importe especificados en el albarán de entrega. Como concepto al hacer el pago, se indicará el nº de albarán.

Para la realización de pedidos para el **extranjero**, llame al teléfono de Atención al Cliente: +34 982 108 215, o mediante nuestra web o e-mail citados al inicio de este apartado.

#### **4. Confirmación de pedidos / envíos y plazos de entrega**

Los pedidos son confirmados mediante correo electrónico. En el caso de que prefiera otro tipo de confirmación puede comunicárnoslo: mediante correo postal, llamada telefónica o por mensaje (SMS), donde se le indicará el peso solicitado, el importe y los detalles del envío.

La carne se recibe entre una o dos semanas posteriores a la petición de la misma, en función de la fecha en que se realice el pedido y la lista de clientes para cada envío en ese momento. El tiempo máximo de transporte desde la salida del producto del matadero es de 12 a 48 horas.

COGACE S.C.G. se reserva el derecho de variar el envío y el plazo de entrega que por cualquier motivo afecte a éste, siempre que no disminuya la calidad del producto o suponga un perjuicio manifiesto para el consumidor.

#### **5. Logística y Transporte**

Las entregas pueden ser realizadas en domicilios, empresas, hoteles y restaurantes, y de ello se encargan empresas nacionales con servicio de paquetería urgente en frío, lo que permite no romper la cadena de frío de la carne hasta la entrega al cliente.

El modo habitual de trabajo es el siguiente: salvo coincidencia con semanas en las que hay algún festivo, los pedidos son preparados los martes, y al día siguiente, miércoles, la carne es entregada en el domicilio del cliente. Podría suceder que en ciertas poblaciones, según la cantidad de trabajo de la empresa repartidora, y con más probabilidad en poblaciones que no son capital, se reciba el miércoles por la tarde e incluso durante el día del jueves (normalmente de mañana).

En cuanto a la **hora de entrega** del transporte, normalmente los pedidos son entregados antes de las 13:30 horas. En pequeños pueblos puede que se retrase hasta primera hora de la tarde. Un transportista hará entrega de su compra en la dirección que se nos haya indicado.

Cuando el destinatario no se encuentre en el domicilio, mediante llamada telefónica o aviso escrito de la empresa repartidora, se le comunicará una nueva hora de entrega, siempre que sea posible, o las instrucciones para la recogida en la sede distribuidora de la zona.

Si desea asegurar que su envío es entregado en 24 horas (hay excepciones para algunas poblaciones, en cuyo caso se amplía a 48 horas), puede comunicárnoslo en la solicitud de pedido o hasta la semana anterior a su entrega, pudiendo incrementarse el precio del envío al tratarse de servicios no estándar.

De cualquier forma si desea más información sobre la hora de entrega puede ponerse en contacto con nosotros en nuestro teléfono de Atención al Cliente: 982 108 215.

## **6. Devolución de pedidos**

A pesar del empeño que ponemos en hacer llegar a todos nuestros clientes un producto de calidad, tal y como se nos exige, si percibe que el producto no ha sido entregado en las debidas condiciones, háganoslo saber a la mayor prontitud, pues está en su derecho de reclamar una solución.

Para ello **rogamos abrir la caja en el momento de la recepción y ante el repartidor**, y comprobar el estado de la carne. En caso de observar deficiencias (bandejas rotas, carne de color muy oscuro,...), a la hora de firmar el albarán de entrega de la empresa transportista, deje constancia de su queja en el espacio "Observaciones" del albarán, quedándose usted con una copia, que nos hará llegar mediante fax (982 246 762) o correo electrónico ([pedidos@viteval.es](mailto:pedidos@viteval.es)). Hecho esto, deberá comunicarnos las deficiencias en el plazo de 24-48 horas desde la fecha de recepción o su fecha prevista (para un caso de retraso en entrega).

La devolución del dinero de la compra, deducidos los importes indicados, se realizará mediante una transferencia bancaria o ingreso en cuenta, a la cuenta indicada por el cliente.

Si por un error o por ajustes de cantidades, un envío contenía una mayor cantidad a la solicitada por el cliente, ésta no será cobrada a mayores de la pactada.

## **7. Postventa (consultas y reclamaciones)**

Para cualquier consulta o reclamación sobre su pedido, diríjase a nosotros preferentemente por vía telefónica (especialmente para solucionar posibles problemas debidos al transporte), o en su defecto a través del correo electrónico:

**Teléfono: 982 108 215**

**Fax: 982 246 762**

[pedidos@viteval.es](mailto:pedidos@viteval.es)

Agradecemos igualmente tanto los comentarios sobre la apreciación de la carne como del envío. Su opinión contribuye a mejorar nuestro servicio.

## **8. Legislación aplicable y jurisdicción competente**

Las compras realizadas se someten a la legislación española, independientemente del país de destino. En caso de conflicto o discrepancia el fuero aplicable será el de los Juzgados o Tribunales de Lugo (España), siempre y cuando no haya alguna disposición legal que lo prohíba.

## 9. Consejos

Normalmente la carne que llega al domicilio presenta una **coloración** ligeramente más oscura que cuando se corta en la sala de despiece. Esto se debe a que en la fase de envasado, se extrae el aire que rodea la carne de la bandeja y se substituye por una mezcla rica en oxígeno, lo cual permite a la carne conservar su color. La carne es un elemento vivo, y va consumiendo el oxígeno de la bandeja con el paso de los días, oscureciendo poco a poco su color.

Por lo citado anteriormente, antes de su consumo, se aconseja dejar **reoxigenar** la carne unos minutos mediante el retirado del film de la bandeja.

Es posible la **congelación** de la carne una vez recepcionada, para lo cual se aconseja congelarla a la mayor brevedad, para ayudar a la conservación de todas las características de la carne. Eso sí, debería hacerse en bolsas de congelación de alimentos, pues la congelación de la carne en las bandejas produce un efecto de cristalización de la humedad presente en el interior de la bandeja sobre la superficie de la carne, lo cual merma su calidad.