

COGACE. Termos e condicións de compra

1. Descrición do produto

En www.cogace.com pode mercar tenreira de produción ecolóxica criada, sacrificada e envasada en Galicia.

A carne córtase e filetéase, envasándose posteriormente en bandexas reciclables de PET. O sistema de envasado é de atmosfera modificada, é dicir, varíase o equilibrio normal do osíxeno, nitróxeno e dióxido de carbono do aire, introducindo maior proporción de osíxeno na bandexa (eliminando o nitróxeno) para alongar a duración, chegando ós 8 días dende o envasado.

Unha vez envasada a carne, as bandexas colócanse nunha caixa de cartón, á que se axunta o albará co contido detallado da composición da caixa ou lote (pezas, peso por peza, peso total, prezo total).

Cada bandexa se etiqueta co nome da peza, o seu peso, a data de caducidade e o código de trazabilidade (único para cada bandexa), mediante o cal pódese comprobar toda a información asociada ó animal do cal procede a carne. A web, na cal pode verse algún exemplo é a seguinte: www.viteval.es

A **composición aproximada** dun **lote de 10 Kg** é a seguinte (é unha parte proporcional do animal, e en función da súa musculatura e peso, pode cambiar lixeiramente):

- 1.5 Kg. de costeletas
- 2.4 Kg. de filetes
- 0.25 Kg. de solombo
- 1.75 Kg. de carne para asar (churrasco, llana, pez, redondo, rabo e ossobuco)
- 2.4 Kg. de carne para guisar (agulla e tacos)
- 1.7 Kg. de tenreira cocido (xarrete e falda vacío)

Para un **lote de 15 Kg**, a composición aproximada é esta:

- 2.25 Kg. de costeletas
- 3.6 Kg. de filetes
- 0.375 Kg. de solombo
- 2.625 Kg. de carne para asar (churrasco, llana, pez, redondo, rabo e ossobuco)
- 3.6 Kg. de carne para guisar (agulla e tacos)
- 2.55 Kg. de tenreira cocido (xarrete e falda vacío)

2. Prezo del pedido

O prezo **para particulares** dos envíos variará en función do lote elixido e do destino:

- Para Galicia:
 - Lote de 10 Kg é de 16 €/Kg, é dicir, 160 € (IVA incluído)
 - Lote de 15 Kg é de 15 €/Kg, é dicir, 225 € (IVA incluído)
- Para o resto de España:
 - Lote de 10 Kg é de 17 €/Kg, é dicir, 170 € (IVA incluído)
 - Lote de 15 Kg é de 16 €/Kg, é dicir, 240 € (IVA incluído)

En relación ó Imposto sobre o Valor Engadido (IVE), aplícase o tipo impositivo do 7% para o territorio da Unión Europea.

Todos os prezos expostos nas listas dos nosos produtos **inclúen**, salvo indicación en contra, impostos e custos de transporte, conceptos válidos unicamente para España, no territorio peninsular. Para pedidos fora de España ou fora do territorio peninsular, recoméndase solicitar presuposto, xa que os prezos poden variar en función das cantidades e transporte.

Consulte o nº 5, “Loxística e Transporte”, para solicitudes de acurtamento do prazo de entrega habitual.

Facendo unha comparación coa carne convencional en carnicería é evidente o maior prezo, pero hai que ter en conta que ó prezo da carne de produción ecolóxica hai que engadirlle o custo do envasado necesario en atmosfera modificada, a súa protección en caixas e o envío mediante sistema de frío por paquetería urxente ata o domicilio do consumidor.

Existe a posibilidade de rebaixar o prezo comprando canais ou medias canais.

3. Realización de pedidos

A realización do pedido poderá realizarse de dúas formas:

- Por teléfono: 982 108 215
- Por e-mail: pedidos@cogace.com
- Por web: www.cogace.com

Como condicionante, o pedido mínimo deberá ser de 10 Kg podendo pedir ata 200 Kg (peso aproximado dun animal enteiro).

Se decide realizar o pedido a través do formulario presente na páxina web, deberá comprobar todos os datos para evitar erros no envío. Unha vez confirmado o pedido, é enviado ó noso departamento de vendas para a súa tramitación.

Para a realización do pedido son necesarios os seguintes **datos**:

- Datos persoais do cliente: nome, apelidos, dirección completa, DNI, correo electrónico, código postal, dirección completa, cantidade desexada, e teléfono de contacto. No caso de empresas, indicar ademais, razón social e CIF.
- No caso de que o pedido non vaia ser recibido polo propio cliente que o realizou, deberán indicarse os seguintes datos do receptor: nome, apelidos, dirección completa, teléfono móbil (ou fixo pero atendido de forma permanente) para a empresa que realiza o transporte e entrega).

Dende o momento da recepción do pedido hai un prazo de 7 días para o pago do mesmo mediante transferencia bancaria ou ingreso en conta, á conta da empresa (COGACE, S.C.G.) e polo importe especificados no albará de entrega. Como concepto ao facer o pago, indicárase o nº de albará.

Para a realización de pedidos para o **estranxeiro**, chame ó teléfono de Atención ó Cliente: +34 982 108 215, ou mediante a nosa web ou e-mail citados ó inicio deste apartado.

4. Confirmación de pedidos / envíos e prazos de entrega

Os pedidos son confirmados mediante correo electrónico. No caso de que prefira outro tipo de confirmación pode comunicárnolo: mediante correo postal, chamada telefónica ou por mensaxe (SMS), onde se lle indicará o peso solicitado, o importe e os detalles de envío.

A carne recíbese entre unha e dúas semanas posteriores á petición da mesma, en función da data na que se realice o pedido e a lista de clientes para cada envío nese momento. O tempo máximo de transporte dende a saída do produto do matadoiro é de 12 a 48 horas.

COGACE S.C.G. se reserva o dereito de variar o envío e o prazo de entrega que por calquera motivo afecte a este, sempre que non diminúa a calidade do produto ou supoña un prexuízo manifesto para o consumidor.

5. Loxística e Transporte

As entregas poden ser realizadas en domicilios, empresas, hoteis e restaurantes, e de elo se encargan empresas nacionais con servizo de paquetería urxente en frío, o que permite non romper a cadea de frío da carne ata a entrega ó cliente.

El modo habitual do de traballo é o seguinte: salvo coincidencia con semanas nas que haxa algún festivo, os pedidos son preparados os martes, e o día seguinte, mércores, a carne é entregada no domicilio do cliente. Podería suceder que en certas poboacións, segundo a cantidade de traballo da empresa repartidora, e con máis probabilidade en poboacións que non son capital, se reciba o mércores pola tarde e incluso durante o día do xoves (normalmente de mañá).

En canto á **hora de entrega** do transporte, normalmente os pedidos son entregados antes das 13:30 horas. En pequenas poboacións poida que se retrase ata a primeira hora da tarde. Un transportista desta campaña fará entrega da súa compra na dirección que nos teña indicado.

Cando o destinatario non se atope no domicilio, mediante chamada telefónica ou aviso escrito da empresa repartidora, comunicaráselle unha nova hora de entrega, sempre que sexa posible, ou as instrucións para a recollida na sede distribuidora da zona.

Si desexa asegurar que o seu envío é entregado en 24 horas (hai excepcións para algunhas poboacións, nese caso amplíase a 48 horas), pode comunicárnolo na solicitude de pedido ou ata a semana anterior á súa entrega, podendo incrementarse o prezo do envío ó tratarse de servizos non estándar.

De calquera xeito si desexa máis información sobre a hora de entrega pode poñerse en contacto con nós no noso teléfono de Atención ó Cliente: 982 108 215.

6. Devolución de pedidos

A pesares do empeño que poñemos en facer chegar a todos os nosos clientes un produto de calidade, tal e como se nos esixe, si percibe que o produto non foi entregado nas debidas condicións, fáganolo saber á maior prontitude, pois está no seu dereito de reclamar unha solución.

Para iso **rogamos abrir a caixa no momento da recepción e ante o repartidor**, e comprobar o estado da carne. No caso de observar deficiencias (bandexas rotas, carne de cor escura,...), á hora de asinar o albará de entrega da empresa transportista, deixe constancia da súa queixa no espazo “Observacións” do albará, quedándose vostede cunha copia, que nos fará chegar mediante Fax (982 246 762) ou correo electrónico (pedidos@viteval.es). Feito isto, deberá comunicarnos as deficiencias no prazo máximo de 24-48 horas dende e a data de recepción ou a súa data prevista (para un caso de retraso en entrega).

A devolución dos cartos da compra, deducidos os importes indicados, realizarase mediante unha transferencia bancaria ou ingreso en conta, á conta especificada polo cliente.

Si por un erro ou por axustes de cantidades, un envío contiña unha maior cantidade á solicitada polo cliente, esta non será cobrada a maiores da pactada.

7. Postvenda (consultas e reclamacións)

Para calquera consulta ou reclamación sobre o seu pedido, diríxase a nós preferentemente por vía telefónica (especialmente para solucionar posibles problemas debidos ó transporte), ou no seu defecto a través do correo electrónico:

Teléfono: 982 108 215

Fax: 982 246 762

pedidos@viteval.es

Agradecemos igualmente tanto os comentarios sobre a apreciación da carne como do envío. A súa opinión contribúa a mellorar o noso servizo.

8. Lexislación aplicable e xurisdición competente

As compras realizadas sométense á lexislación española, independentemente do país de destino. No caso de conflito ou discrepancia no foro aplicable será o dos Xulgados ou Tribunais de Lugo (España), sempre e cando non haxa algunha disposición legal que o prohiba.

9. Consellos

Normalmente a carne que chega ó domicilio presenta unha **coloración** lixeiramente máis escura que cando se corta na sala de despece. Isto débese a que na fase de envasado, extráese o aire que rodea a carne da bandexa e se substitúe por unha mestura rica en osíxeno, o cal permite á carne conservar a súa cor. A carne é un elemento vivo, e vai consumíndose o osíxeno da bandexa co paso dos días, escurecendo pouco a pouco a súa cor.

Polo citado anteriormente, antes do seu consumo, aconséllase deixar **reosixenar** a carne uns minutos mediante o retirado do filme da bandexa.

É posible a **conxelación** da carne unha vez recepcionada, para o cal aconséllase conxelala á maior brevidade, para axudar á conservación de todas as características da carne. Iso si, debería facerse en bolsas de conxelación de alimentos, pois a conxelación da carne nas bandexas produce un efecto de cristalización da humidade presente no interior da bandexa sobre a superficie da carne, o cal diminúe a súa calidade.