

CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS MERCANTILES EN LA CONTRATACIÓN ALIMENTARIA (CBPCA)

Es el distintivo que reconoce a los operadores de la cadena alimentaria comprometidos con el cumplimiento de una serie de requisitos cuyo objetivo es **mejorar las relaciones comerciales** para lograr un mayor equilibrio y transparencia en beneficio de todo el sector y, muy especialmente, del CONSUMIDOR.



CÓDIGO DE BUENAS
PRÁCTICAS EN LA
CONTRATACIÓN
ALIMENTARIA

Pº Infanta Isabel, 1- 28014 Madrid
Tel. 91 347.51.64
www.mapama.es/codigobuenaspracticas

Subdirección General de Estructura de la Cadena Alimentaria
Dirección General de la Industria Alimentaria
Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

NIPO: 013-17-040-6 Depósito Legal: M-30131-2017

1 CÓDIGO 10 RAZONES PARA SUMARTE



CÓDIGO DE BUENAS
PRÁCTICAS EN LA
CONTRATACIÓN
ALIMENTARIA

1 CÓDIGO 10 RAZONES PARA SUMARTE



01. COOPERACIÓN

Es fruto de la COOPERACIÓN entre todos los operadores de la cadena alimentaria para favorecer relaciones comerciales más justas, equilibradas y leales.

Producción, Comercialización, Industria y Distribución colaborando por las BUENAS PRÁCTICAS DE LA CADENA y en DEFENSA del Consumidor.

02. TRANSPARENCIA

Confiere TRANSPARENCIA en las relaciones y en los contratos de compra-venta suscritos.

Escritos, claros, sencillos y concretos. Derechos y obligaciones perfectamente reflejados.

03. COMPROMISO

Los operadores SE COMPROMETEN a cumplir con los contratos, acuerdos comerciales y plazos establecidos.

Las condiciones se pactan previamente entre vendedor y comprador.

04. LIBRE COMPETENCIA

Conlleva respeto a la LIBRE COMPETENCIA en el mercado. Libertad de pactos, buena fe e interés mutuo.

Cláusulas de respeto entre los operadores.

05. GARANTÍA DE CALIDAD

Es GARANTÍA DE CALIDAD: mejora la percepción que tiene el consumidor de los alimentos como productos de alto valor nutritivo y de calidad mediante los instrumentos promocionales adecuados.

Tranquilidad para los CONSUMIDORES.

06. CUMPLIMIENTO

Asegura el CUMPLIMIENTO de las condiciones de suministro y de entrega de productos.

Busca la EFICIENCIA y la optimización de todos los recursos.

07. EQUILIBRIO

Entre sus principios básicos destacan el EQUILIBRIO y la justa reciprocidad entre las partes.

Equitativa distribución de riesgos y responsabilidades.

08. SOSTENIBILIDAD

Establece unas relaciones comerciales basadas en la SOSTENIBILIDAD general de la cadena alimentaria.

Mejora continua del comportamiento de los productos y procesos.

09. INNOVACIÓN

Impulsa y extiende la I+D+i para contribuir a una mayor presencia de innovaciones relevantes en la cadena alimentaria.

Incremento progresivo de INNOVACIONES RELEVANTES a disposición del consumidor.

10. RESPONSABILIDAD SOCIAL

CONFIANZA para el consumidor, TRANSPARENCIA y TRANQUILIDAD en las relaciones entre operadores de la cadena alimentaria, potenciación de la INNOVACIÓN y mejora de la CALIDAD.

RESPONSABILIDAD SOCIAL, ventajas para todos.