

DOSSIER INSTITUCIONAL

CBPCA



CÓDIGO DE BUENAS
PRÁCTICAS EN LA
CONTRATACIÓN
ALIMENTARIA



DOSSIER
INSTITUCIONAL

ÍNDICE

01 Qué es el Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria | 04

02 Valores del Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria | 06

03 Quiénes participan | 08

04 Por qué adherirse | 10

05 Cómo adherirse | 12

06 Principales Beneficios | 14

07 Compromisos | 16

08 Facilitar la resolución de conflictos | 18

01

Qué es el Código de Buenas Prácticas en la Contratación Alimentaria



El Código de Buenas Prácticas en la Contratación Alimentaria (CBPCA)

Establece los principios sobre los que han de fundamentarse las relaciones comerciales entre los diferentes operadores que intervienen en la cadena, con objeto de facilitar el desarrollo de sus relaciones contractuales, la observancia de las mejoras prácticas en el desarrollo de dichas relaciones y su adecuación a las normas y principios siguientes:

EQUILIBRIO Y JUSTA RECIPROCIDAD ENTRE LAS PARTES

LIBERTAD DE PACTOS

BUENA FE

INTERÉS MUTUO

EQUITATIVA DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS Y RESPONSABILIDADES

COOPERACIÓN

TRANSPARENCIA

RESPECTO A LA LIBRE COMPETENCIA EN EL MERCADO

02

DOSSIER
INSTITUCIONAL

Valores del Código de Buenas Prácticas en la Contratación Alimentaria



Valores

Relaciones más justas y equilibradas entre todos los eslabones de la cadena alimentaria que favorecen una mayor CONFIANZA entre operadores y consumidor.



TRANSPARENCIA

La que otorgan los contratos suscritos que deben ser por ESCRITO, CLAROS y SENCILLOS.



COMPROMISO

Los operadores de la cadena alimentaria asumen el COMPROMISO voluntario de adoptar una serie de prácticas más allá de la Ley para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.



CALIDAD

CALIDAD y seguridad alimentaria son objetivos prioritarios de todos los operadores, que cooperarán en su aseguramiento.



LEALTAD

Trato responsable, buena fe y diligencia: LEALTAD.



EFICIENCIA

Máxima EFICIENCIA y optimización de todos los recursos.



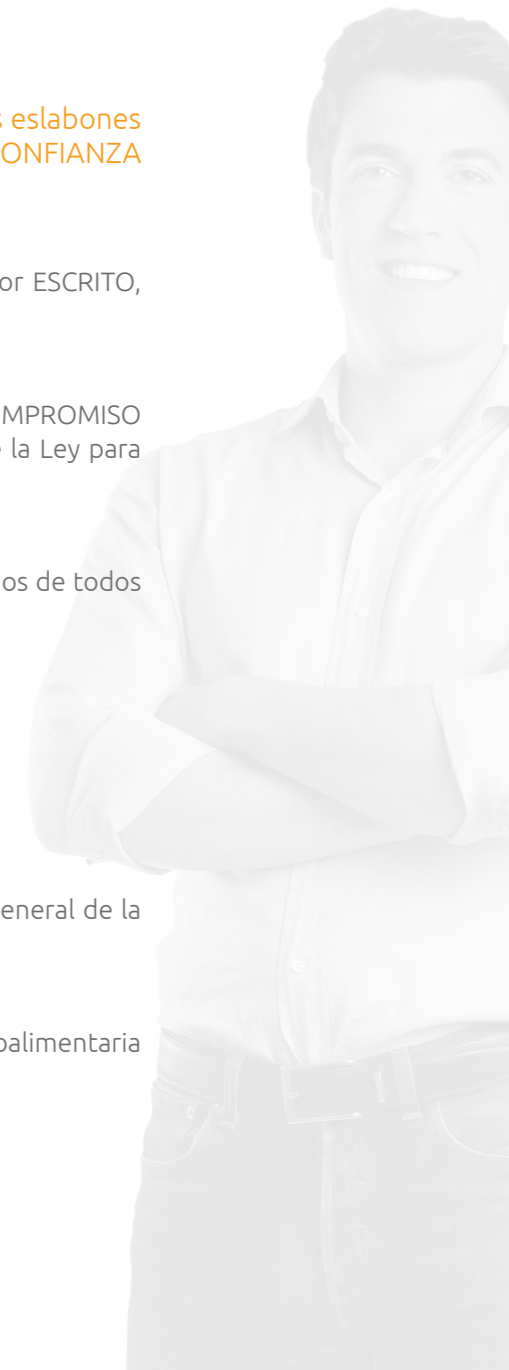
SOSTENIBILIDAD

Relaciones comerciales basadas en la SOSTENIBILIDAD general de la cadena alimentaria.



INNOVACIÓN

Compromiso por impulsar y extender la INNOVACIÓN agroalimentaria en nuestro país.



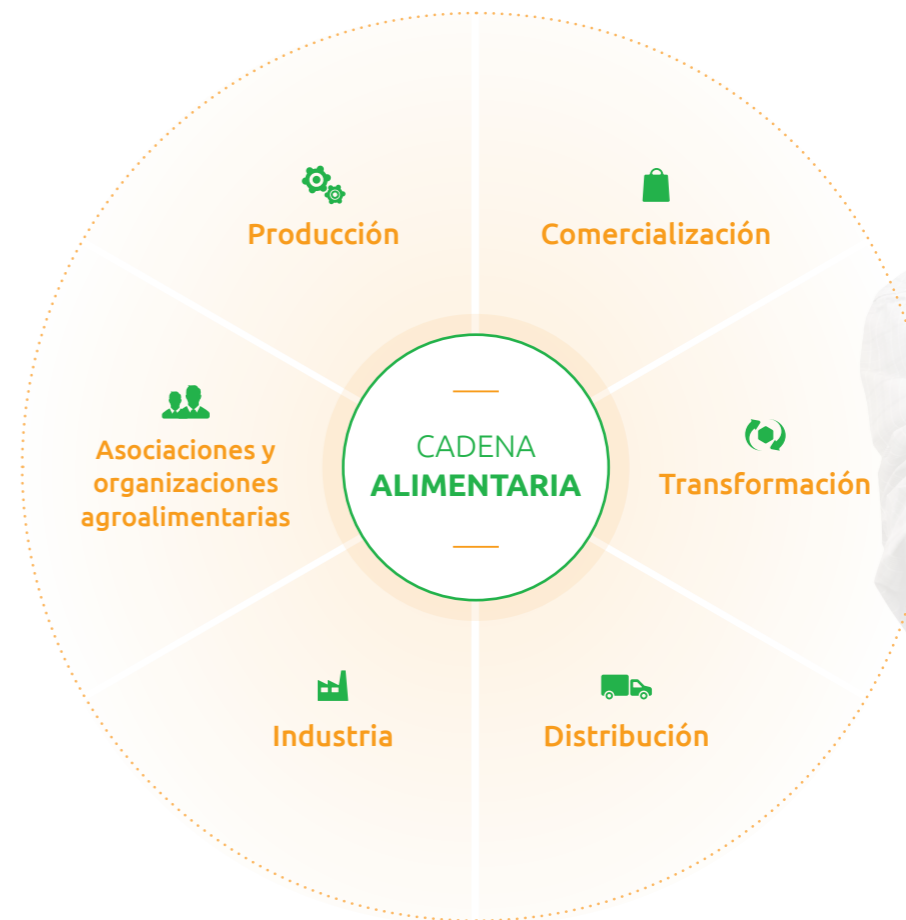
03

Quiénes participan



Participan

Todos y cada uno de los operadores que intervienen en la cadena alimentaria y que voluntariamente deseen beneficiarse de este Código.



04

Por qué adherirse



Adherirse



PRODUCTORES INDUSTRIA DISTRIBUCIÓN

Ganan en TRANSPARENCIA
Y TRANQUILIDAD
en sus relaciones

CONSUMIDORES

Identifican los productos con
este Código como procedentes
de una empresa SOCIALMENTE
RESPONSABLE que garantiza
CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS

CONFIANZA



05

Cómo adherirse



Solicitarlo por escrito

Los interesados sólo tienen que solicitarlo por escrito a la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y cumplir los siguientes requisitos:

- Tener su sede **EN TERRITORIO NACIONAL** o, en su defecto, que compren productos producidos, procesados o comercializados en España o suministren productos destinados a ser procesados o comercializados en la **CADENA ALIMENTARIA ESPAÑOLA**.
- Desarrollar **ACTIVIDADES COMERCIALES** relacionadas con la producción, transformación, comercialización, industria o distribución de alimentos o **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**.
- Comprometerse con los **PRINCIPIOS DE BUENAS PRÁCTICAS** exigidas en el Código en todas sus relaciones mercantiles con otros operadores de la cadena alimentaria que operen en España.

Sede en territorio nacional

Compradores de productos producidos, procesados o comercializados en España

Suministradores de productos destinados a ser procesados o comercializados en la cadena alimentaria española



06

Principales Beneficios



Beneficios



El Código de Buenas Prácticas es una **GRAN OPORTUNIDAD** para corregir los problemas del sector.



Los operadores inscritos podrán utilizar un **LOGO CON LA MENCIÓN DE "ACOGIDO AL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS MERCANTILES EN LA CONTRATACIÓN ALIMENTARIA"** y periódicamente se les dará publicidad en la sede electrónica del MAPAMA y en el Boletín Oficial del Estado.



Los operadores acogidos al Código contarán con una **MEDIACIÓN ESPECÍFICA** para cuando no haya acuerdo entre una organización de productores y el comprador, en relación al precio de los contratos alimentarios que tengan por objeto productos agrarios no transformados en su primera venta, pudiendo solicitar cualquiera de las partes una mediación.



Es fruto del consenso entre los agentes que operan en la cadena alimentaria que **DEFINEN DE MUTUO ACUERDO** las prácticas que consideran adecuadas y tolerables.



También se prevé que la inscripción de los operadores al Código se tenga en cuenta en la normativa reguladora de las **AYUDAS Y SUBVENCIONES** que en relación con la alimentación y la cadena alimentaria se promuevan por parte del MAPAMA.



Su Comité de Seguimiento, trabajará conjuntamente con el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente en el **DISEÑO Y PUESTA EN MARCHA, DE UN "PANEL PARA EL SEGUIMIENTO DE LA INNOVACIÓN** en el sector agroalimentario", con objeto de impulsar el desarrollo de la innovación alimentaria.

DOSSIER INSTITUCIONAL

07

Compromisos



Compromisos

- **CUMPLIR** con todos los Principios de Buenas Prácticas en las relaciones mercantiles con los otros operadores de la cadena alimentaria.
- **ACEPTAR** el Sistema de Resolución de Conflictos propuesto en el Código.



Cumplir con todos los Principios de Buenas Prácticas

Código de Buenas Prácticas
en la Contratación Alimentaria
(CBPCA)

Principales Beneficios y Obligaciones

08

Facilitar la resolución de Conflictos



Sistema de resolución de discrepancias

El Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria establece un SISTEMA DE RESOLUCIÓN DE DISCREPANCIAS bajo el principio de BUENA FE POR LAS PARTES y minimizando, en la medida de lo posible, los costes operativos y de gestión.



PYMES

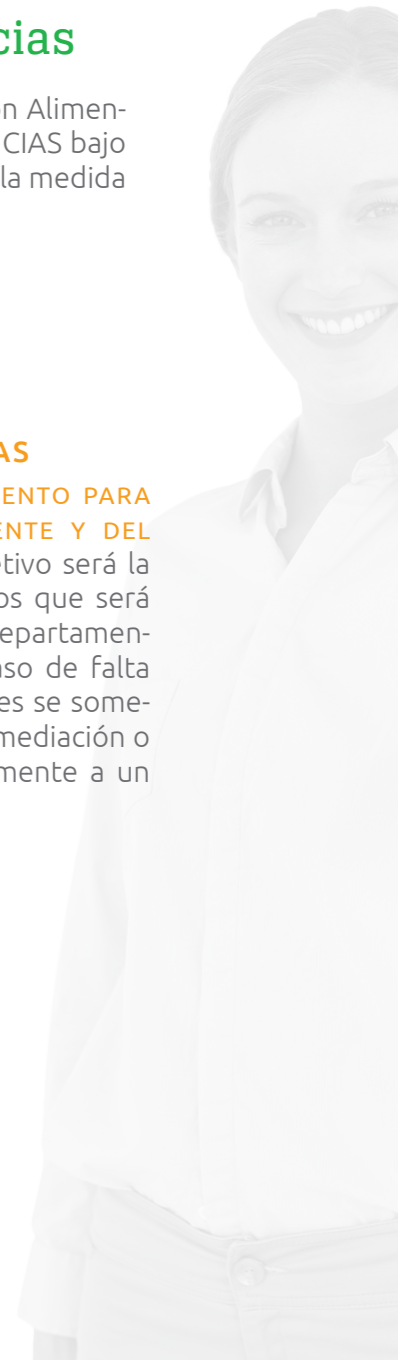
El primer paso a dar por el operador que se considere perjudicado, será solicitar que la cuestión se resuelva a un nivel superior de la jerarquía comercial de la empresa, supuestamente incumplidora, en un plazo máximo de 10 días hábiles desde la presentación de la solicitud.

En caso de que no haya resuelto, las partes se someterán a un sistema de mediación o podrán acudir directamente a un sistema de arbitraje.



GRANDES EMPRESAS

Crearán un DEPARTAMENTO PARA LA DEFENSA DEL CLIENTE Y DEL PROVEEDOR cuyo objetivo será la resolución de conflictos que será independiente de los departamentos comerciales. En caso de falta de resolución, las partes se someterán a un sistema de mediación o podrán acudir directamente a un sistema de arbitraje.





CÓDIGO DE BUENAS
PRÁCTICAS EN LA
CONTRATACIÓN
ALIMENTARIA

www.mapama.es/codigobuenaspracticas | Pº Infanta Isabel, 1- 28014 Madrid | Tel. 91 347 51 64 | sgcadena@mapama.es

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

