

# 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](http://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

NIFO: 013-17-040-6 (Papel) - NIFO: 013-17-075-9 (Línea) - Depósito Legal: M-30131-2017



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

# 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.