



GRUPO ACMS Consultores

Código Buenas Prácticas Mercantiles en Contratación Alimentaria



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Si necesita implementar en su organización, el código de buenas prácticas mercantiles en la contratación alimentaria, en Grupo ACMS Consultores podemos asesorarle.

¿Qué es el Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria?

El Código de Buenas Prácticas es un sistema de autorregulación de carácter voluntario que define los principios básicos que deben guiar las relaciones entre los operadores que integran la cadena alimentaria.

El Código es de aplicación uniforme en todo el territorio español y se fundamenta en los artículos 15 a 17 de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria (en adelante, "Ley 12/2013?"), pertenecientes al Título III "Buenas Prácticas en la contratación alimentaria?".

¿Por qué es importante implementar este código en la contratación alimentaria?

La adaptación de las empresas agroalimentarias al Código de Buenas Prácticas en la Contratación Alimentaria (CBPCA) y asesoramiento para la inscripción ante el Registro Estatal de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria (REBPMCA) permite alcanzar tres metas principales:

1. Que las relaciones comerciales entre los distintos operadores, que forman la cadena alimentaria, sean más transparentes.
2. Facilitar el acceso a la información y garantizar la trazabilidad en toda la cadena alimentaria.
3. Establecer, por una parte, los principios fundamentales que rigen las relaciones comerciales entre los operadores; y por otra, los sistemas voluntarios de resolución de conflictos y mediación que favorezcan el desarrollo de relaciones contractuales entre ellos.

¿A quién afecta el código de buenas prácticas en la contratación alimentaria?

La legislación se aplica a todas las empresas que intervienen en la cadena alimentaria, desde la producción hasta la distribución de productos agrícolas o alimentarios.

Abarca las relaciones comerciales en la entrega de productos, así como las actividades de envasado, transformación o almacenamiento para su posterior comercialización.

También incluye la compra de animales vivos, piensos y todas las materias primas e ingredientes destinados a la alimentación animal, contribuyendo así a mejorar la eficacia y competitividad del sector alimentario.

¿Quién puede adherirse?

Los actores implicados en todas las etapas de la cadena alimentaria: producción, transformación, comercialización, industria y distribución.

Las asociaciones u organizaciones que operen en más de una Comunidad Autónoma y representen los intereses de productores, comercializadores, industrias y empresas de distribución, sin actuar en nombre directo de sus socios.

Beneficios de implementar este código:

- Contribuye a fortalecer la reputación de la marca, ya que las empresas alimentarias adheridas al Código y registradas serán publicadas en el BOE, lo que permite a proveedores y clientes verificar fácilmente su compromiso gracias a la publicidad oficial de dicha condición. Con la posibilidad de usar, junto a la marca y documentación comercial, la mención «Acogido al Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria» con el logo oficial.
- Adaptarse a la normativa de Contratación Alimentaria e inscribirse en el Registro puede suponer una ventaja para acceder a subvenciones y ayudas ofrecidas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Evita sanciones económicas por incumplir la Ley de la Cadena Alimentaria y la normativa europea vigente, que pueden oscilar entre los 3.000 euros en infracciones leves, hasta 1.000.000 euros en casos muy graves.

Metodología de un proyecto de consultoría para implementar el Código de Buenas Prácticas mercantiles en la contratación alimentaria

Grupo ACMS ayuda a sus clientes poniendo a su disposición la experiencia de sus consultores para implementar este código.

Si desea demostrar su compromiso con la seguridad alimentaria en Grupo ACMS Consultores podemos asesorarle.

Rellene el formulario de contacto y nos pondremos en contacto con su organización.



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com