



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

ESTUDIO DE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS DE LA SARDINA FRESCA

Diciembre 2012



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



Realizado por





ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Introducción

- 1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio
- 1.2. Metodología de trabajo

2. Estructura de costes y precios

- 2.1. Esquema de la estructura de costes y precios
- 2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

- I. Metodología
- II. Fuentes
- III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste



1. Introducción

1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio

1.2. Metodología de trabajo

2. Estructura de costes y precios

2.1. Esquema de la estructura de costes y precios

2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

I. Metodología

II. Fuentes

III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste



1.- INTRODUCCIÓN

1.1.- Consideraciones generales y particulares del estudio

Consideraciones generales:

EL PRESENTE ESTUDIO SE ENMARCA DENTRO DE LAS ACTUACIONES QUE ESTÁ LLEVANDO A CABO EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (MAGRAMA) PARA APORTAR INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS NO TRANSFORMADOS

- **Se trata de un estudio descriptivo que persigue profundizar en el conocimiento** sobre la cadena de valor de la **sardina fresca (*Sardina pilchardus*)** para contribuir a la transparencia del mercado, así como detectar posibles ineficiencias de la cadena de valor.
- A tal fin, **la actualización del estudio de la sardina analiza las configuraciones principales de la cadena de valor** identificadas en el estudio de la campaña 2010, y estudia el **proceso de formación de precios** a lo largo de la misma a través de la construcción de la nueva estructura de precios, a partir de los **datos de costes, beneficios y precios actualizados para la nueva campaña.**
- **No se trata de realizar un estudio estadístico sobre ingresos, costes y beneficios** de los distintos agentes que operan a lo largo de la cadena, ni un análisis detallado del sector.
- A través de este estudio **se persigue fomentar la colaboración del sector en la mejora continua del mismo**, mediante un análisis conjunto sobre los costes en los que se incurre a lo largo de la cadena y que impactan sobre el precio final al consumidor.
- El estudio actualizado permitirá **extraer las principales conclusiones** sobre la formación del precio de la sardina fresca para la nueva campaña, en su formato de venta como pescado fresco, con llegada como pieza entera (no fileteada ni en porciones) hasta el punto de venta.

El objetivo general del estudio es analizar la cadena de valor y la formación del precio de la sardina fresca con el fin de contribuir a la transparencia del mercado y detectar posibles ineficiencias

1.- INTRODUCCIÓN

1.1.- Consideraciones generales y particulares del estudio

Consideraciones particulares:

- La actualización del estudio sobre la “**Cadena de valor y formación de precios de la sardina fresca**” para la **campaña 2010** se ha elaborado en el marco de actividades establecido en el **Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA**, de acuerdo con las especificaciones técnicas y operativas fijadas en el mismo y siguiendo la metodología de investigación y análisis que se detalla más adelante.
- La actualización se centra, al igual que en el estudio base, en:
 - **Especie sardina (*Sardina pilchardus*)**.
 - **Producto fresco**, descargado en lonja española.
 - **Entera hasta el punto de venta**, entendiéndose por ello que no se haya fileteado o troceado en ningún modo.
- El **período de análisis de tendencias de precios** para los eslabones de la cadena de valor está comprendido entre los meses de **enero y diciembre de 2010**.
- La **metodología de actualización** se basa en las **cadena de valor iniciales o de la “campaña base”**, a cuyos costes y precios se les aplica unos **coeficientes de actualización** calculados a partir de entrevista y encuestas realizadas a los distintos agentes intervinientes en la cadena de valor a nivel nacional y complementadas con información estadística oficial.



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

1.- INTRODUCCIÓN

1.2.- Metodología de trabajo



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

LA METODOLOGÍA DE ACTUALIZACIÓN DEL ESTUDIO SE BASA EN LA OBTENCIÓN DE DATOS DIRECTOS DE UNA MUESTRA DE AGENTES QUE OPERAN EN LAS DISTINTAS FASES DE LA CADENA O ESLABONES, SU CONTRASTE CON LA INFORMACIÓN DE FUENTES SECUNDARIAS Y SU POSTERIOR VALIDACIÓN CON LAS PRINCIPALES ASOCIACIONES DEL SECTOR

FASE DE ACTUALIZACIÓN DE DATOS

- Se ha utilizado como fuente principal para la obtención de los datos sobre costes y precios, las entrevistas y encuestas realizadas a los agentes que participan en las distintas fases del sector y a sus asociaciones, complementadas con información estadística oficial.
- En la búsqueda de información se han seleccionado agentes con unas líneas de actividad y unos volúmenes de negocio representativos que cubran un amplio rango de actividades y de interacciones con otros agentes del sector.
- **Cálculo de los coeficientes de actualización** con los que se actualizan los conceptos de costes y precios de las cadenas de valor.

MODELO DE INTEGRACIÓN DE DATOS Y CALIBRACIÓN DEL MODELO

- Recogida la información, se incluye en el **modelo de integración de datos** los costes obtenidos para el producto objeto de estudio, y se identifican los valores máximos y mínimos de las horquillas para cada una de las partidas de costes recogidas.
- A la salida de cada etapa **se construyen las horquillas de precios** a partir de los intervalos de costes obtenidos y del margen neto suministrados por los agentes.
- **Se calibra** el modelo de integración mediante información de fuentes secundarias, contrastando los rangos de precios y los costes máximos y mínimos.

FASE DE VALIDACIÓN Y ELABORACIÓN DE INFORMES

- Se efectúa una **validación** con las asociaciones representativas del sector de cada una de las etapas, para asegurar que el estudio contemple la diversidad del sector. Este proceso se hace a través de los miembros del Pleno del Observatorio de Precios de los Alimentos.
- Se elabora el **informe final**, resultado de las fases anteriormente descritas y se procede a la comunicación del estudio.



1. Introducción

- 1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio
- 1.2. Metodología de trabajo

2. Estructura de costes y precios

- 2.1. Esquema de la estructura de costes y precios
- 2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

- I. Metodología
- II. Fuentes
- III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

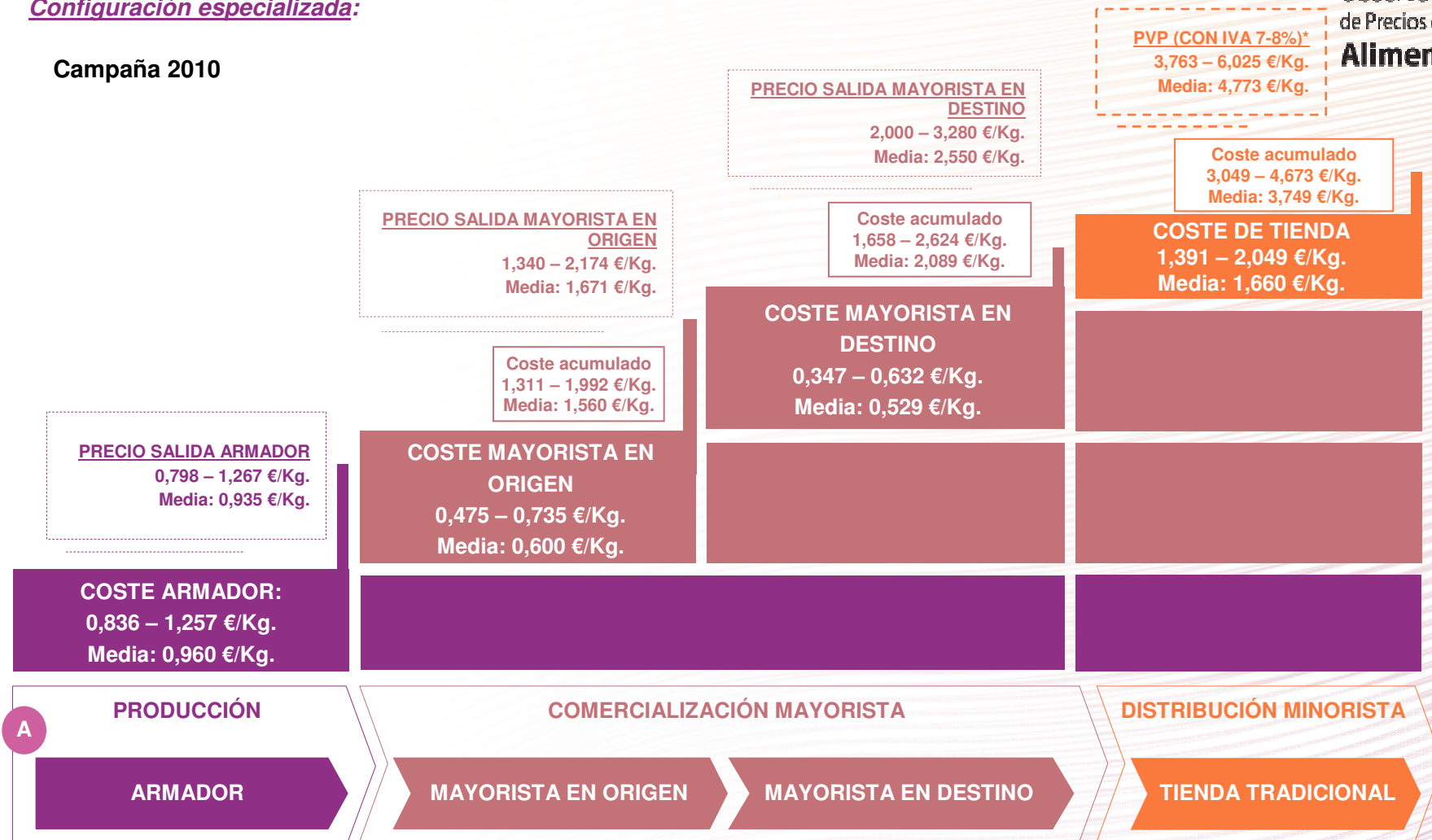
2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

Configuración especializada:

Campaña 2010



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



* A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

El conjunto de todos los costes producidos en la cadena de valor especializada durante el 2010 supuso en torno al 27% del precio final de la sardina fresca (IVA incluido).

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

CONFIGURACIÓN ESPECIALIZADA

Horquillas de costes €/Kg.

El PVP sin IVA de la sardina supone un aumento del 375% en relación al precio de salida del armador.

Datos Campaña 2010

Porcentaje de la etapa en la formación del PVP sin IVA

21%
Precio salida armador
0,798 – 1,267 €/Kg.
Media: 0,935 €/Kg.

(-0,038) – 0,010 **Beneficio neto armador ((-2,67)%)**
(-0,102) – (-0,043) **Otros Ingresos o subvenciones**
0,096 – 0,181 **Otros Costes**
0,128 – 0,216 **Amortizaciones**
0,061 – 0,083 **Tasas, licencias y cánones**
0,234 – 0,289 **Personal**
0,391 – 0,493 **Hielo**
0,028 – 0,038 **Suministros**

PRODUCCIÓN

COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA

DISTRIBUCIÓN MINORISTA

17%
Precio salida mayorista en origen
1,340 – 2,174 €/Kg.
Media: 1,671 €/Kg.

0,067 – 0,172 **Beneficio neto mayorista en origen (8,14%)**
0,018 – 0,117 **Otros costes**
0,168 – 0,196 **Transporte**
0,022 – 0,030 **Amortizaciones**
0,035 – 0,066 **Tasas, licencias y cánones**
0,125 – 0,167 **Personal**
0,006 – 0,010 **Hielo**
0,101 – 0,149 **Suministros**

20%
Precio salida mayorista en destino
2,000 – 3,280 €/Kg.
Media: 2,550 €/Kg.

0,313 – 0,474 **Beneficio neto mayorista en destino (13,73%)**
0,092 – 0,216 **Otros Costes**
0,002 – 0,003 **Mermas**
0,010 – 0,015 **Amortizaciones**
0,027 – 0,062 **Tasas, licencias y cánones**
0,200 – 0,303 **Personal**
0,001 – 0,005 **Hielo**
0,015 – 0,028 **Suministros**

0,109 – 0,276 **Beneficio neto detallista (5,18%)**
0,019 – 0,133 **Otros costes**
0,026 – 0,058 **Envases, papel y bolsas**
0,142 – 0,207 **Mermas**
0,096 – 0,216 **Transporte**
0,083 – 0,110 **Amortizaciones**
0,030 – 0,082 **Tasas, licencias y cánones**
0,792 – 0,939 **Personal**
0,044 – 0,058 **Hielo**
0,094 – 0,157 **Costes generales**
0,065 – 0,089 **Coste instalaciones y local**

42%
PVP sin IVA 3,500 – 5,605 €/Kg.
Media: 4,440 €/Kg.
PVP con IVA (7-8%) 3,763 – 6,025 €/Kg.
Media: 4,773 €/Kg.

Observatorio de Precios de los Alimentos

El beneficio neto se extrae de la diferencia entre el precio de salida y el sumatorio de costes del eslabón, incluido precio de adquisición.

La horquilla representa el valor máximo y mínimo entre los que se mueve el concepto.

Los costes están desagregados por partidas y su montante total aparece calculado en la pág. anterior.

El precio de salida medio no es una media de los valores máx. y mín. de la horquilla, sino la media de todos los valores analizados.

A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

Porcentaje beneficio medio, obtenido a partir de los datos medios indicados en la pág. anterior.

Nota: La metodología del estudio no contempla la inclusión de las ayudas de la PPC desacopladas de la producción pesquera, ni de otras ayudas o subvenciones no ligadas a la producción, percibidas por los agentes del resto de etapas de la cadena. El objetivo del estudio es analizar la formación del precio del producto, para detectar posibles ineficiencias en la cadena de valor, sin entrar en el análisis de las rentas percibidas por los agentes intervinientes en la misma.

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

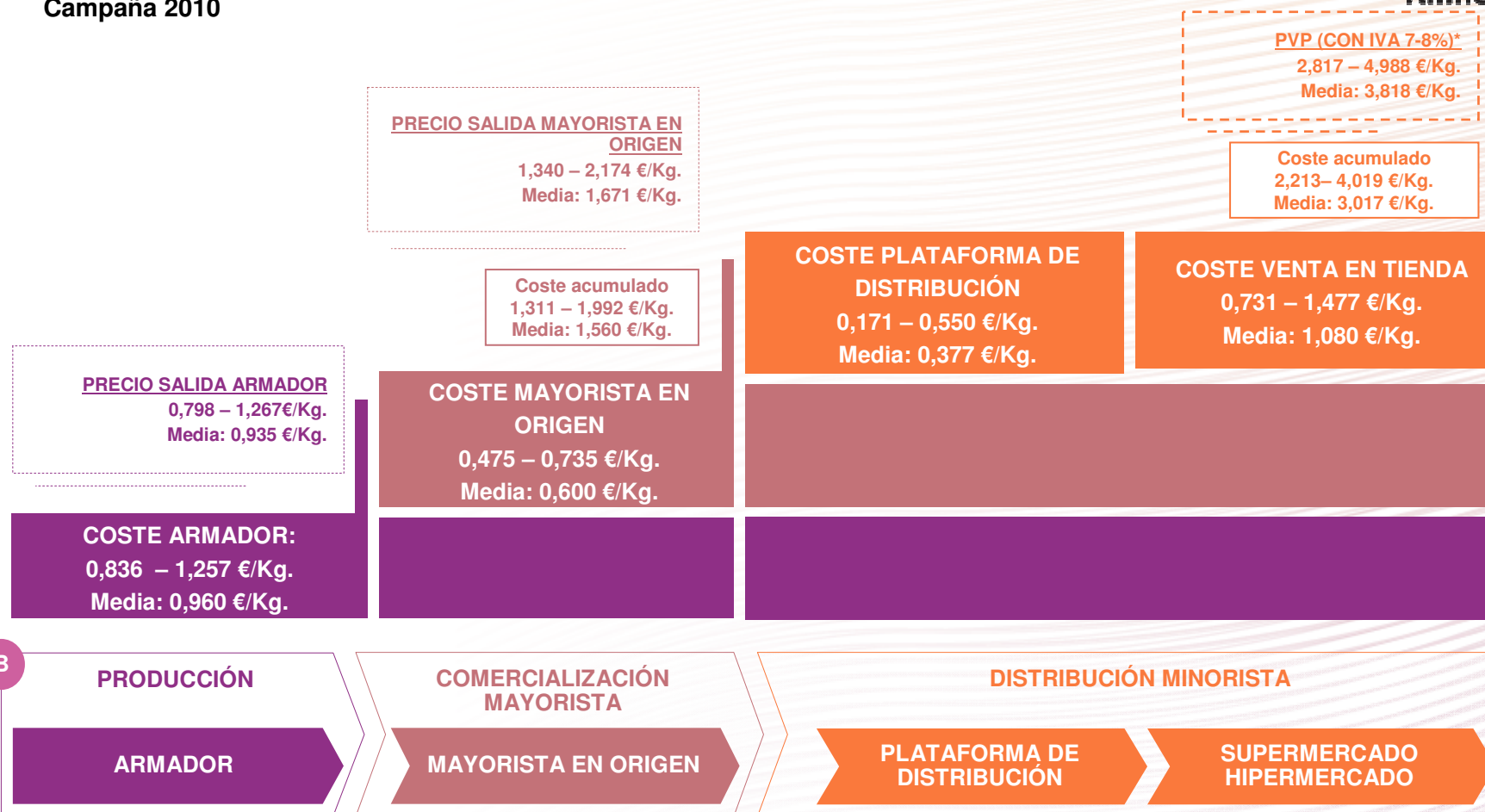
2.1.- Esquemas de la estructura de costes y precios

Configuración organizada:

Campaña 2010



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



* A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

El conjunto de todos los costes producidos en la cadena de valor organizada durante el 2010 supuso en torno al 26% del precio final de la sardina fresca (IVA incluido).

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

CONFIGURACIÓN ORGANIZADA

Horquillas de costes €/Kg.

El PVP sin IVA de la sardina supone un aumento del 280% en relación al precio de salida del armador.

Porcentaje de la etapa en la formación del PVP sin IVA

26%

Precio salida armador

0,798 – 1,267 €/Kg.
Media: 0,935 €/Kg.

Precio salida mayorista en origen

1,340 – 2,174 €/Kg.
Media: 1,671 €/Kg.

21%

0,067 – 0,172 **Beneficio neto mayorista en origen (8.14%)**
0,018 – 0,117 **Otros costes**
0,168 – 0,196 **Transporte**
0,022 – 0,030 **Amortizaciones**
0,035 – 0,066 **Tasas, licencias y cánones**
0,125 – 0,167 **Personal**
0,006 – 0,010 **Hielo**
0,101 – 0,149 **Suministros**

(-0,038) – 0,010 **Beneficio neto armador (-2.67%)**
(-0,102) – (-0,043) **Otros Ingresos o subvenciones**
0,096 – 0,181 **Otros Costes**
0,128 – 0,216 **Amortizaciones**
0,061 – 0,083 **Tasas, licencias y cánones**
0,234 – 0,289 **Personal**
0,391 – 0,493 **Hielo**
0,028 – 0,038 **Suministros**

Porcentaje beneficio medio, obtenido a partir de los datos medios indicados en la pág. anterior.

53%

PVP sin IVA

2,620 – 4,640 €/Kg.
Media: 3,552 €/Kg.

PVP con IVA (7-8%)

2,817 – 4,988 €/Kg.
Media: 3,818 €/Kg.

0,378 – 0,439 **Beneficio neto supermercado/ hipermercado (11,94%)**
0,084 – 0,144 **Otros costes**
0,095 – 0,290 **Mermas**
0,087 – 0,100 **Amortizaciones**
0,012 – 0,060 **Tasas, licencias y cánones**
0,420 – 0,641 **Personal**
0,011 – 0,132 **Hielo**
0,022 – 0,110 **Suministros**
0,113 – 0,377 **Transporte a tienda**
0,058 – 0,173 **Costes Operativa Plataforma**

El **beneficio neto** se extrae de la diferencia entre el precio de salida y el sumatorio de costes del eslabón, incluido precio de adquisición.

La horquilla representa el valor máximo y mínimo entre los que se mueve el concepto.

Los **costes** están desagregados por partidas y su montante total aparece calculado en la pág. anterior.

El **precio de salida medio** no es una media de los valores máx. y mín. de la horquilla, sino la media de todos los valores analizados.

A partir del **1 de julio de 2010** el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.



Observatorio de Precios de los Alimentos

Datos Campaña 2010

PRODUCCIÓN

COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA

DISTRIBUCIÓN MINORISTA

Tipo de coste por etapas

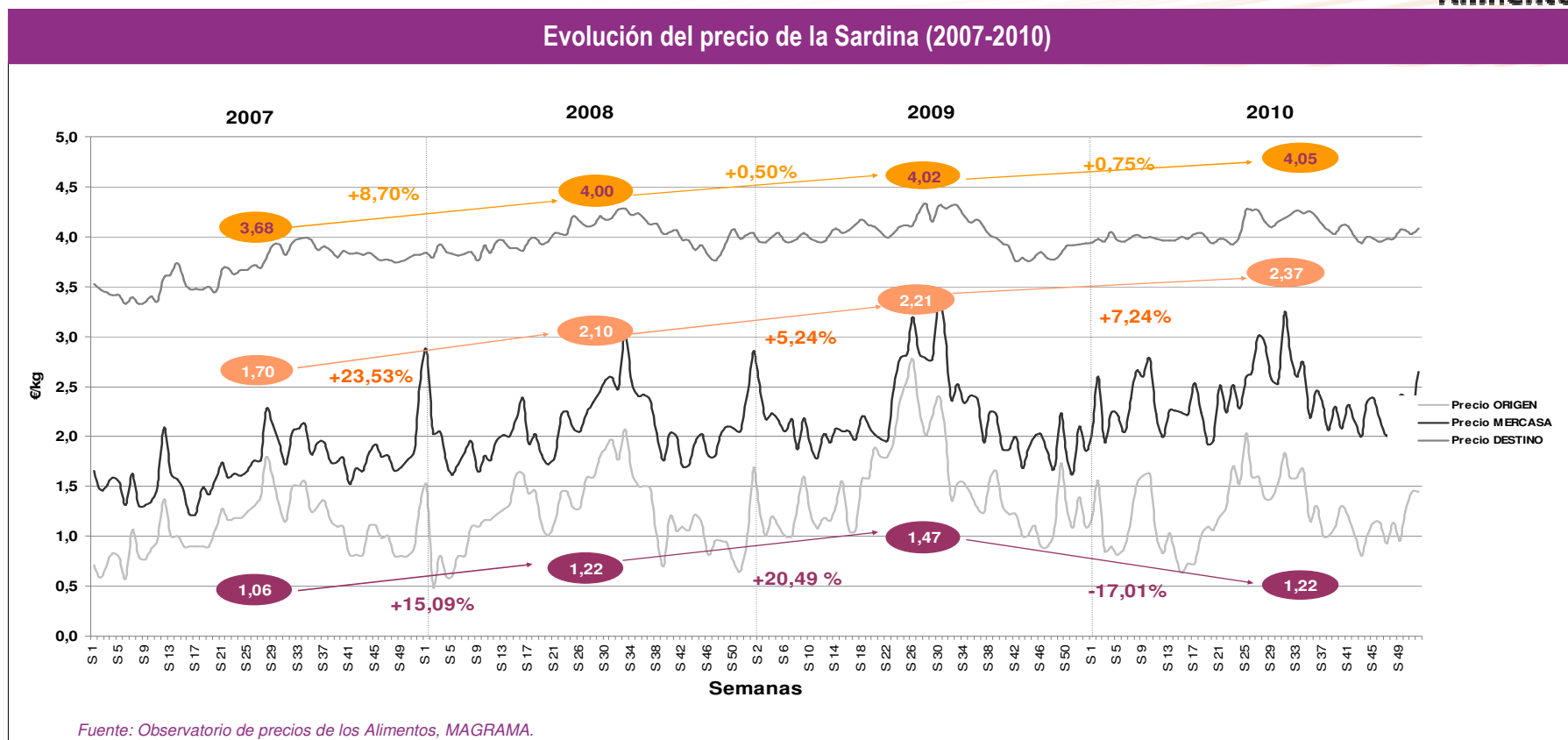
Nota: La metodología del estudio no contempla la inclusión de las ayudas de la PPC desacopladas de la producción pesquera, ni de otras ayudas o subvenciones no ligadas a la producción, percibidas por los agentes del resto de etapas de la cadena. El objetivo del estudio es analizar la formación del precio del producto, para detectar posibles ineficiencias en la cadena de valor, sin entrar en el análisis de las rentas percibidas por los agentes intervinientes en la misma.

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.2.- Análisis de la estructura de costes y precios



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



- El **la tendencia de los precios** a lo largo del periodo, **es muy similar en todos los eslabones, exceptuando el importante descenso de los precios en origen durante el año 2010**. Los valores máximos del precio de la sardina se alcanzan durante los meses de verano en todos los eslabones de la cadena de valor.
- Como se observa, en el último año, tanto los precios del mayorista como el destino **se ha producido un incremento continuado en el precio medio**, sufriendo una bajada considerable en el precio de origen.

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

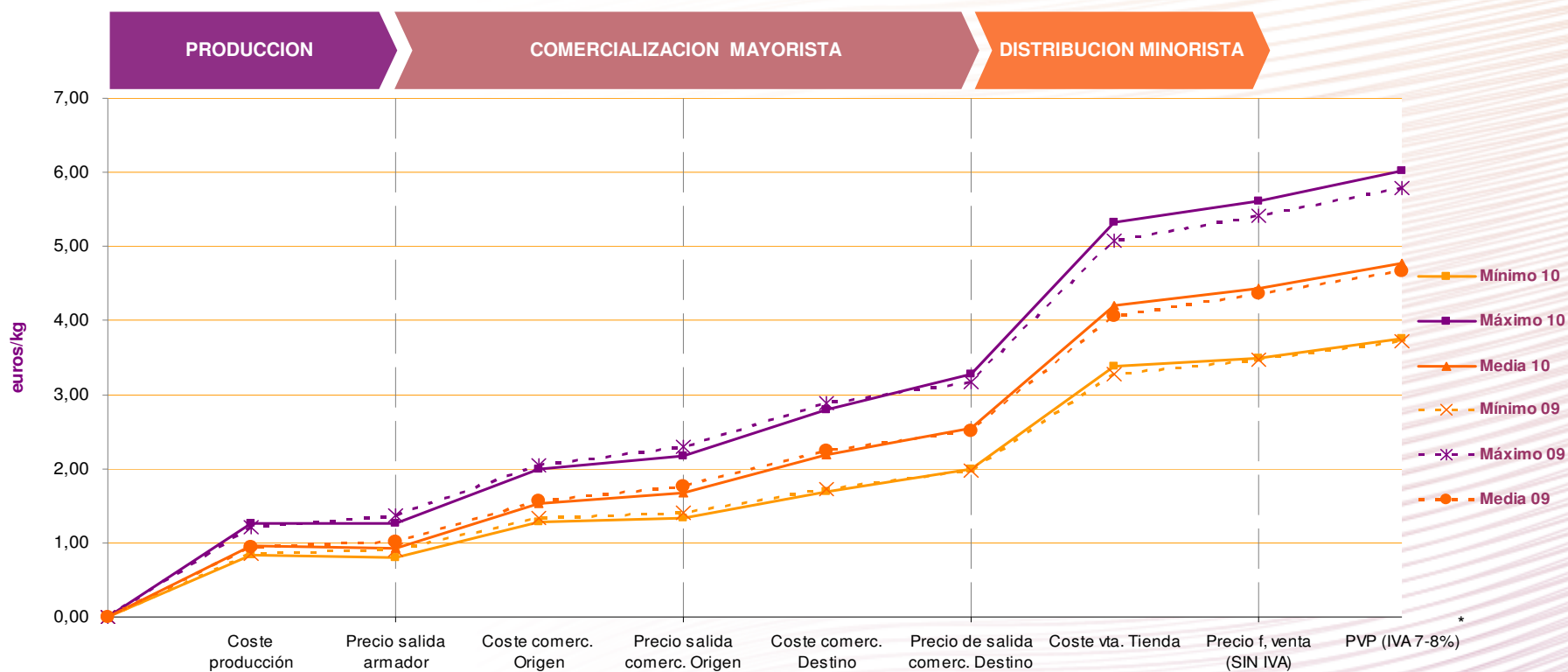
2.2.- Análisis de la estructura de costes y precios



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

CADENA DE VALOR ESPECIALIZADA DE LA SARDINA FRESCA. COSTES Y PRECIOS ACUMULADOS

COMPARATIVA CAMPAÑA 2009 - 2010



* A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

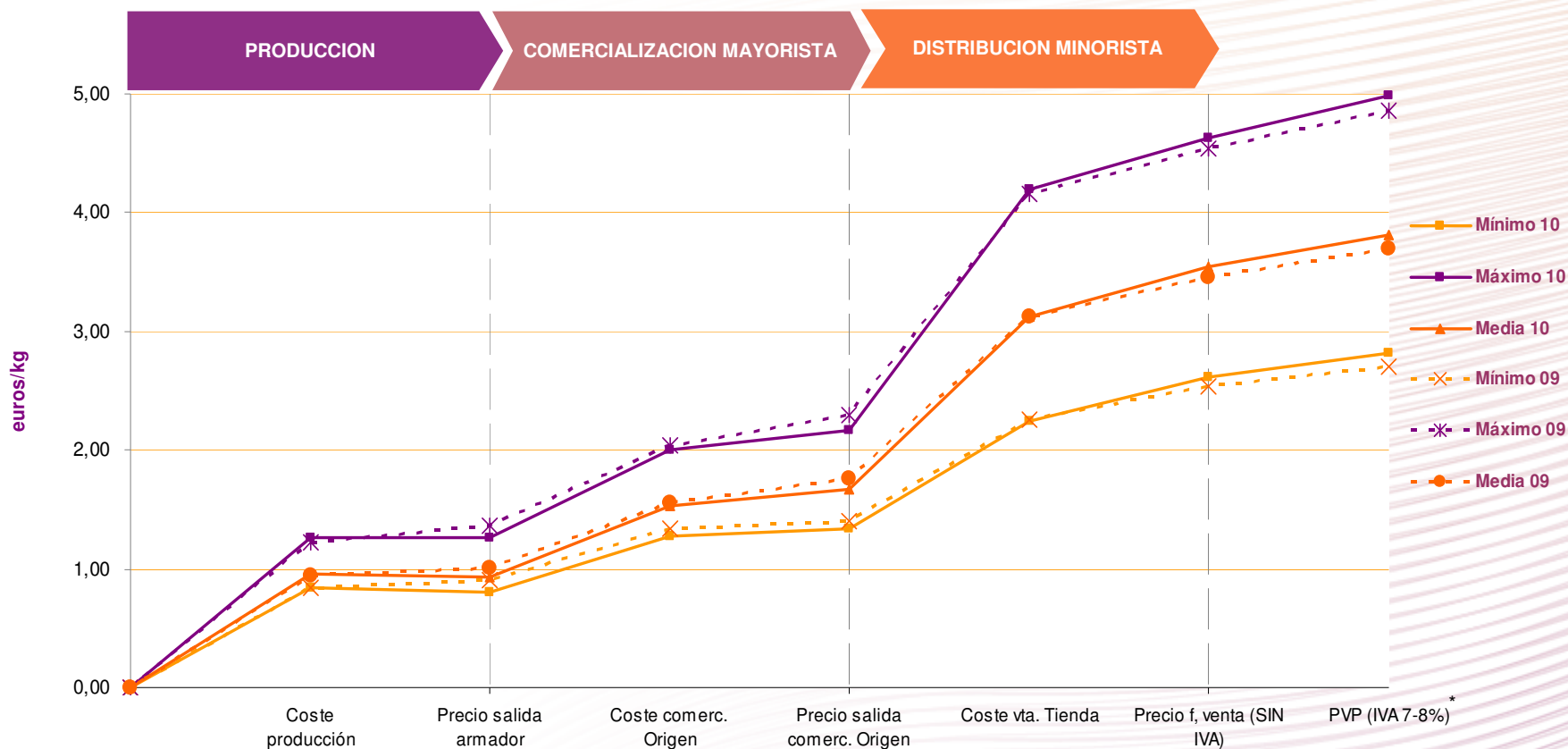
2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.2.- Análisis de la estructura de costes y precios



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

CADENA DE VALOR ORGANIZADA DE LA SARDINA FRESCA. COSTES Y PRECIOS ACUMULADOS
COMPARATIVA CAMPAÑA 2009 - 2010



* A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.



1. Introducción

1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio

1.2. Metodología de trabajo

2. Estructura de costes y precios

2.1. Esquema de la estructura de costes y precios

2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

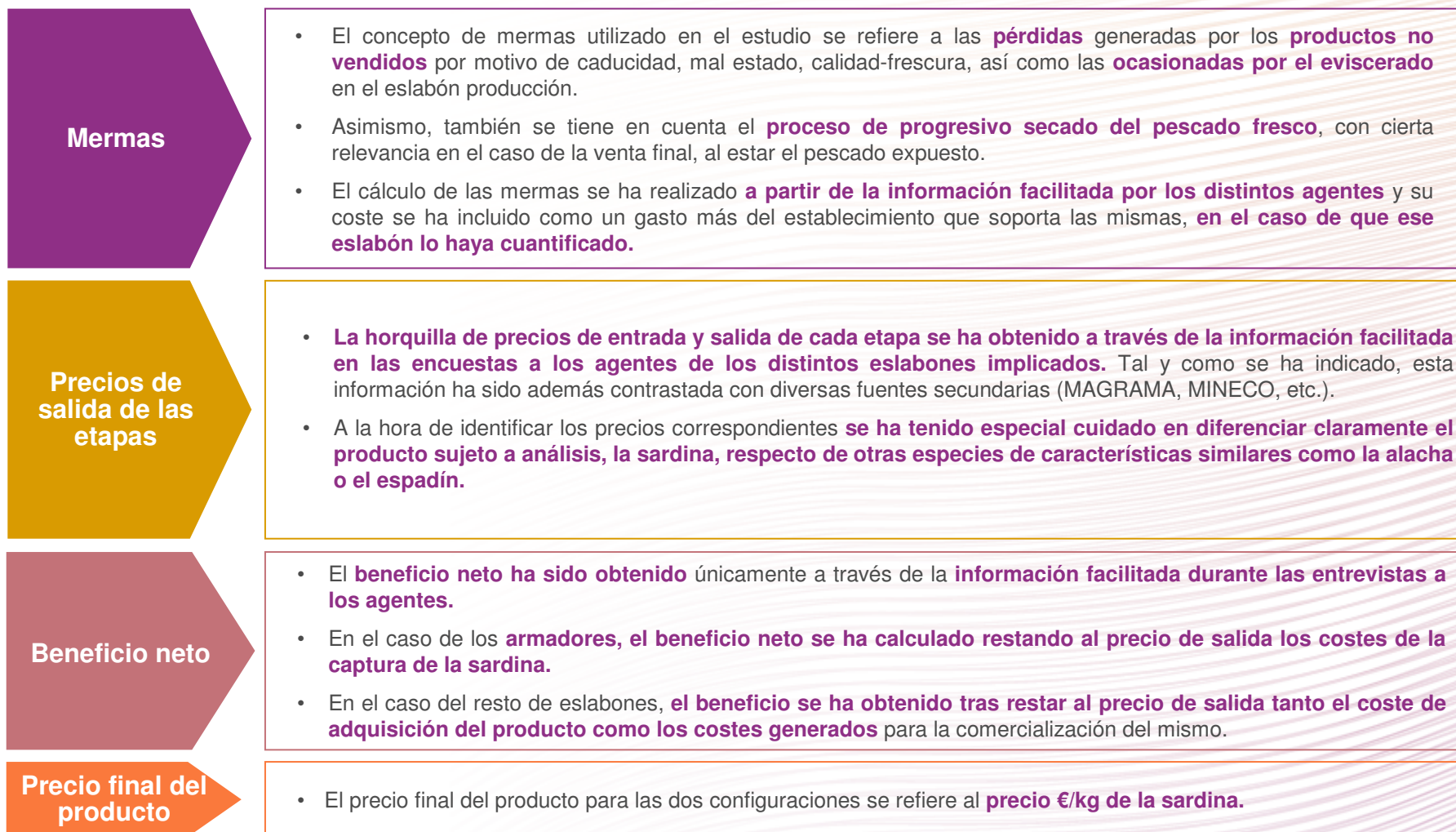
I. Metodología

II. Fuentes

III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste



Hipótesis de cálculo:





Ámbito	Fuente
Agentes y configuraciones de la cadena de valor	Estudio de la cadena de valor de la sardina fresca. Abril 2011. Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA. http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/Sardina_CPV_tcm7-183099.pdf
Estructura de costes y precios	MINISTERIO DE FOMENTO: "Encuesta Permanente de Transporte de Mercancías por Carretera". http://www.fomento.gob.es/MFOM/LANG_CASTELLANO/ESTADISTICAS_Y_PUBLICACIONES/INFORMACION_ESTADISTICA/Transporte/EPTMC/EPTMC_Publicacion/defaultEPTMC2010.htm
	MINETUR: Precios y tarifas de energía- petróleo. http://www.minetur.gob.es/energia/petroleo/Precios/Informes/InformesMensuales/Paginas/IndexInformesMensuales.aspx
	INE: "Índice de precios industriales" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft05/p051&file=inebase&L=0
	INE: "Índice de precios sector servicios" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft37%2Fp182&file=inebase&L=0
	INE: "Índices de Precios al Consumo" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=/t25/p138&file=inebase&L=0
	INE: "Encuesta trimestral coste laboral" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?L=0&type=pcaxis&path=/t22/p187&file=inebase
	INE "Encuesta trimestral del coste laboral" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=/t25/p138&file=inebase&L=0
	MAGRAMA: "Precios semanales origen-destino" http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/observatorio-precios/
	MERCASA: "Información sobre precios y mercados" http://www.mercasa.es/productos/precios_mercados_mayoristas
	MINECO: "Precios y márgenes comerciales" http://www.comercio.mineco.gob.es/es-ES/comercio-interior/Precios-y-Margenes-Comerciales/Paginas/default.aspx
	MINISTERIO DE FOMENTO: Sociedad Pública del Alquiler http://www.spaviv.es/estadisticas/estadisticas_precios_2010.php
	CNE: "Resultados del mercado de producción de energía eléctrica 2010" http://www.cne.es/cne/contenido.jsp?id_nodo=422&&&keyword=&auditoria=F



PRODUCCIÓN

- La estructura de costes empleada para el eslabón producción se explica a continuación:
 - **Suministros:** en este ámbito se han considerado todos los suministros y productos consumibles (material de oficina, cajas, utensilios para el desempeño de ciertas actividades, etc.) debe añadirse además el coste del combustible del barco. Asimismo, también se han considerado otros elementos relacionados directamente con su actividad como la carnaza (p.ej.: en el caso de pesca de caña o pincho) o los alimentos (cuando se realiza pesca de altura).
 - **Hielo:** debido a las características del producto, que necesita hielo en todos los agentes y en todas las fases por las que pasa el producto, se ha considerado conveniente mantener por separado el coste de este suministro.
 - **Coste de personal:** se tienen en cuenta tanto el salario como los costes asociados a éste (incluyendo la seguridad social).
 - **Coste de tasas, licencias y cánones:** se ha incluido el pago de la pertenencia a cofradía, cuota de descarga en el puerto, uso de lonja, etc.
 - **Coste de amortizaciones:** en este coste se computa la amortización debida a la maquinaria, el barco o las instalaciones en propiedad de la empresa para el desarrollo de su trabajo.
 - **Otros costes:** en este concepto se incluyen, entre otros, gastos relativos a alquileres de instalaciones, reparaciones y conservación del barco o la maquinaria empleada, gastos financieros, seguros, publicidad, etc.
 - **Ingresos o subvenciones:** este concepto engloba el importe de las subvenciones o ayudas recibidas.



MAYORISTA EN ORIGEN

- A continuación se detalla la estructura de costes utilizada en el caso de los mayoristas en origen:
 - **Suministros:** en este concepto se han considerado todos los suministros y productos consumibles (material de oficina, cajas, etiquetas, utensilios para el desempeño de ciertas actividades, etc.).
 - **Hielo:** debido a las características del producto, que necesita hielo en todos los agentes y en todas las fases por las que pasa el producto para su conservación, se ha considerado conveniente mantener por separado el coste de este suministro.
 - **Personal:** se tienen en cuenta tanto el salario como los costes asociados a éste (incluyendo la seguridad social).
 - **Coste de tasas, licencias y cánones:** se ha incluido el pago del uso de lonja principalmente, así como otras tasas por su actividad (p.ej.: sobre el volumen de compra).
 - **Coste de amortizaciones:** en este coste se computa la amortización debida a la maquinaria o las instalaciones en propiedad de la empresa para el desarrollo de su trabajo.
 - **Otros costes:** en este concepto se incluyen, entre otros, gastos relativos a alquileres de instalaciones, reparaciones y conservación de las instalaciones o la maquinaria empleada, gastos financieros, seguros, publicidad, etc.
 - **Transporte:** se ha incluido en este eslabón el coste del transporte de la mercancía hasta el comprador (mayorista en destino, plataforma de distribución), puesto que este es el caso más habitual. No obstante, debe tenerse en cuenta que en ocasiones esta actividad la realiza el comprador de la mercancía. También se incluye el coste de transporte desde la lonja hasta los departamentos del mayorista, en caso de que no tuvieran una cámara en aquella.

**MAYORISTA EN
DESTINO**

- La estructura de costes empleada para el eslabón de mayorista en destino es la siguiente:
 - **Suministros:** en este concepto se han considerado todos los suministros y productos consumibles (luz, teléfono, material de oficina, cajas, etiquetas, utensilios para el desempeño de ciertas actividades, etc.).
 - **Hielo:** debido a las características del producto, que necesita hielo en todos los agentes y en todas las fases por las que pasa el producto para su conservación, se ha considerado conveniente mantener por separado el coste de este suministro.
 - **Personal:** se tienen en cuenta tanto el salario como los costes asociados a éste (incluyendo la seguridad social).
 - **Coste de tasas, licencias y cánones:** entre otras, se recoge la tasa que deben pagar a MERCASA por el uso del espacio en los mercados centrales.
 - **Coste de amortizaciones:** en este coste se computa la amortización debida a la maquinaria o las instalaciones en propiedad de la empresa para el desarrollo de su trabajo.
 - **Mermas:** es el coste total del pescado adquirido que no ha sido vendido debido a diferentes causas (aclarado anteriormente).
 - **Otros costes:** en este concepto se incluyen, entre otros, gastos relativos a alquileres de instalaciones, reparaciones y conservación de las instalaciones o la maquinaria empleada, gastos financieros, seguros, publicidad, etc.

**DISTRIBUCIÓN
MINORISTA
ESPECIALIZADA**

- En este apartado se detallan los costes analizados en el eslabón de venta en tienda tradicional:
 - **Coste de instalaciones y local:** se imputa en esta partida el coste que ha supuesto a la empresa el local, ya bien sea en propiedad o alquiler, más el gasto que haya producido la maquinaria o instalaciones necesarias para el desarrollo de la actividad.
 - **Costes generales:** este concepto engloba los costes anuales derivados de los suministros que se tengan contratados, (luz, teléfono, etc.), excluyéndose los envases y embalajes.
 - **Hielo:** debido a las características del producto, que necesita hielo en todos los agentes y en todas las fases por las que pasa el producto para su conservación, se ha considerado conveniente mantener por separado el coste de este suministro.
 - **Personal:** se tienen en cuenta tanto el salario como los costes asociados a éste (incluyendo la seguridad social).
 - **Tasas, licencias y cánones:** engloba los costes asociados a la actividad, no incluyendo impuesto de sociedades ni IVA.
 - **Coste de amortizaciones:** en este coste se computa la amortización debida a la maquinaria o las instalaciones en propiedad de la empresa para el desarrollo de su trabajo.
 - **Mermas:** esta partida incluye fundamentalmente el producto no vendido y el secado de este por estar expuesto.
 - **Transporte:** en el caso de los detallistas es importante comentar que el minorista es habitualmente quien debe hacerse cargo del de la mercancía desde el mercado central hasta su tienda, por lo que se ha incluido este coste en el agente.
 - **Envases, papel y bolsas:** el coste de este tipo de aprovisionamiento material.
 - **Otros costes:** este concepto incluye los gastos financieros, seguros, publicidad, etc.

**DISTRIBUCIÓN
MINORISTA
ORGANIZADA**

- Esta fase contiene por una parte los costes derivados de las actividades realizadas en las plataformas de distribución de las cadenas y por otra los costes de actividades de los distintos puntos de venta.
 - **Plataformas de distribución:** estos centros logísticos sólo se contemplan en la configuración organizada de la cadena de valor. Los costes incluidos en las mismas son:
 - **Coste Operativa Plataforma:** es el coste de actividad de la plataforma e incluye todos los gastos específicos de esta (personal, amortización y mantenimiento de instalaciones y máquinas, seguros, luz, agua, teléfono, etc.)
 - **Transporte a tienda:** incluye los gastos de transporte y reparto de los pedidos desde la plataforma de distribución hasta las tiendas.
 - **Suministros:** en este concepto se han considerado todos los suministros y productos consumibles en la tienda (luz, teléfono, material de oficina, cajas, etiquetas, utensilios para el desempeño de ciertas actividades, etc.).
 - **Hielo:** debido a las características del producto, que necesita hielo en todos los agentes y en todas las fases por las que pasa el producto para su conservación, se ha considerado conveniente mantener por separado el coste de este suministro.
 - **Personal:** se tienen en cuenta tanto el salario como los costes asociados a éste (incluyendo la seguridad social).
 - **Tasas, licencias y cánones:** engloba los costes asociados a la actividad, no incluyendo impuesto de sociedades ni IVA.
 - **Coste de amortizaciones:** en este coste se computa la amortización debida a la maquinaria o las instalaciones en propiedad de la empresa para el desarrollo de su trabajo.
 - **Mermas:** esta partida incluye fundamentalmente el producto no vendido y el secado de este por estar expuesto.
 - **Otros costes:** este concepto incluye los gastos financieros, seguros, publicidad, etc.



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



Realizado por

