

# GRUPO SAPIENTIAM

SERVICIOS LEGALES: ALIMENTACIÓN

SEGURIDAD ALIMENTARIA / ALÉRGENOS

CARTAS DIGITALES / FORMACIÓN



*Telf. 91 818 15 31*



*[www.GrupoSapientiam.com](http://www.GrupoSapientiam.com)*

# NECESIDAD DE CUMPLIMIENTO

Las principales razones para disponer del servicio Legal en empresas de alimentación son:

- **Obligatorio por Ley:** Todas las asociaciones, comunidades, autónomos, empresas u organizaciones que trabajen con alimentos están obligadas a cumplir la normativa.
- **Mejorar la calidad del servicio:** Realizando la manipulación correcta de los alimentos, evitando errores en la cadena del frío y disponiendo de la trazabilidad necesaria de cada lote.
- **Facilitar información a clientes:** La ley establece que debes facilitar al consumidor la información alimentaria y de alérgenos presentes en los alimentos, para ello debe cumplir el Reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015.
- **Inspecciones y/o denuncias:** Se solicita en inspecciones que demuestres el cumplimiento en materia de seguridad alimentaria UE 2021/382 de 3 de marzo, disponiendo de un sistema de autocontrol de análisis de Puntos Críticos o Plan de Seguridad e Higiene Alimentaria Reglamento 852/2004, formación de trabajadores e información de alérgenos.
- **Ahorro:** Invertir en Seguridad Alimentaria proporciona a la empresa ahorros a medio plazo.
- **Digitalización de su carta:** Para cumplir la Orden SND/399/2020, dispondrá de un código Bidi para que sus clientes, a través del escáner de móviles, puedan descargar de internet su carta.
- **Evitar sanciones:** En caso de que se lo soliciten, no se cumpla con los derechos de los consumidores, intoxicación o alergia alimentaria, puede conllevar importantes y cuantiosas sanciones administrativas o incluso privación de libertad dependiendo de su gravedad.

*Juan Francisco Moreno (Dirección)*



# VENTAJAS GRUPO SAPIENTIAM



**+ 20 AÑOS** ASESORANDO EMPRESAS.

**+ 5000 CLIENTES** EN TODA ESPAÑA.

**TODOS LOS SECTORES** DE ACTIVIDAD.

**100% DE RECLAMACIONES** GANADAS.



**CÓMODO:** DOCUMENTACIÓN ONLINE



**SENCILLO:** TELÉFONO DUDAS



**RÁPIDO:** SERVICIO ANTES DE 5 DIAS



**ATENCIÓN:** PERSONAL EXPERTO LETRADO



**COMO QUIERAS:** Telefónico, Mail, Remoto o Presencial.

**CUANDO QUIERAS:** Plataforma siempre disponible.

**DONDE QUIERAS:** Conéctate desde cualquier zona.



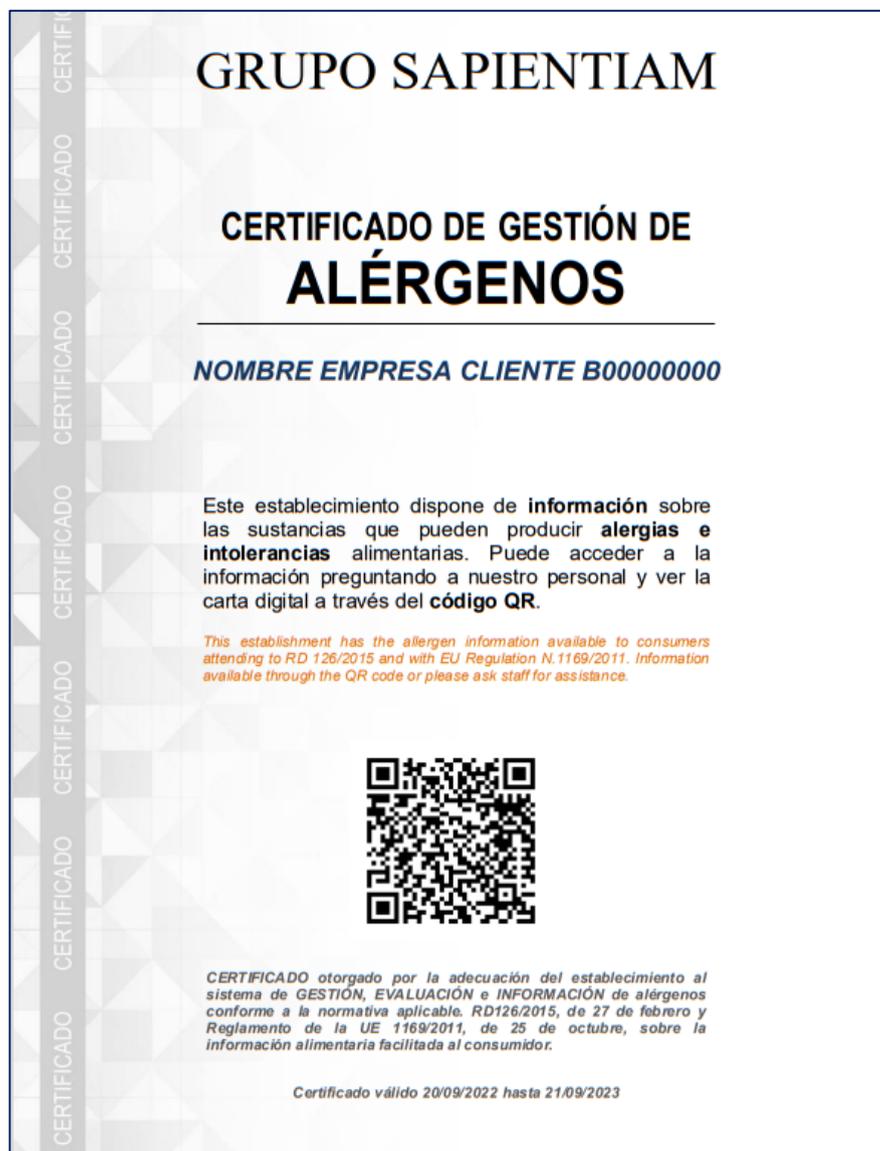
# ALÉRGENOS Y CARTA DIGITAL

**OBLIGACIÓN DE INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:** Reglamento 1169/2011 y RD 126/2015.

**CARTAS DIGITALES:** Recomendación Orden SND/399/2020 (evitar cartas de uso común).

## SOLUCIONES GRUPO SAPIENTIAM

Ofrecemos el cumplimiento de la información de alérgenos, así como facilitar la carta de forma digital mediante el BIDI (escaneando su código QR), sus clientes podrán descargar la información desde sus dispositivos a través de internet. Dando una imagen moderna y actualizada de su negocio.



The image shows a digital certificate template for 'GRUPO SAPIENTIAM'. The certificate has a vertical border on the left side with the word 'CERTIFICADO' repeated. The main text is centered and includes the company name, the title 'CERTIFICADO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS', and a client ID 'NOMBRE EMPRESA CLIENTE B00000000'. Below this, there is a paragraph in Spanish explaining that the establishment provides allergen information and a QR code for digital access. An English translation of this paragraph is provided below. At the bottom, there is a QR code and a footer stating the certificate is valid from 20/09/2022 to 21/09/2023.

**GRUPO SAPIENTIAM**

**CERTIFICADO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

**NOMBRE EMPRESA CLIENTE B00000000**

Este establecimiento dispone de **información** sobre las sustancias que pueden producir **alergias e intolerancias** alimentarias. Puede acceder a la información preguntando a nuestro personal y ver la carta digital a través del **código QR**.

*This establishment has the allergen information available to consumers attending to RD 126/2015 and with EU Regulation N.1169/2011. Information available through the QR code or please ask staff for assistance.*



*CERTIFICADO otorgado por la adecuación del establecimiento al sistema de GESTIÓN, EVALUACIÓN e INFORMACIÓN de alérgenos conforme a la normativa aplicable. RD126/2015, de 27 de febrero y Reglamento de la UE 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.*

*Certificado válido 20/09/2022 hasta 21/09/2023*



# SEGURIDAD ALIMENTARIA

**PLAN SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA:** Reglam 852/2004 sistema autocontrol Puntos Críticos.

**COMPROMISO SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Reglamento UE 2021/382 de 3 marzo (Obliga a las empresas de la alimentación a probar su cumplimiento y mantenimiento).

## SOLUCIONES GRUPO SAPIENTIAM

Facilitamos el cumplimiento de estas normativas mediante la gestión del APPCC (PSeH), dando formación específica a empleados y certificando el mantenimiento de las mismas.

### GRUPO SAPIENTIAM

Consultoría y Servicios Sapientiam et Laborem, SL

## CERTIFICA

en virtud del Reglamento (UE) 2021/382 de 03 de marzo de 2021 que

### NOMBRE EMPRESA CLIENTE – B00000000

ha suscrito un compromiso con la cultura de seguridad alimentaria mediante el mantenimiento y la aplicación práctica de un sistema de seguridad alimentaria que recoge entre otros muchos aspectos, las siguientes directrices básicas:

- El compromiso de la dirección y de los trabajadores.
- Los requisitos reglamentarios pertinentes.
- Las funciones y responsabilidades de las personas implicadas en la producción.
- Las funciones y responsabilidades de la distribución de alimentos seguros.
- La formación constante y adecuada de todo el personal.
- La verificación periódica y el mantenimiento de los planes de desarrollo del sistema de seguridad alimentaria fomentando su revisión y mejora continuas.

Y para que conste, firma el presente certificado en Madrid a fecha:

Fecha Inicio: **20/09/2022**      Fecha Revisión: **21/09/2023**

Firma y sello



El presente certificado está sujeto al mantenimiento de las condiciones que lo otorgaron para NOMBRE EMPRESA CLIENTE con CIF B00000000 situado en la dirección de C/ CALLE DEL CLIENTE, 5 - 1ª, MADRID, CP: 28001, provincia de MADRID



# SERVICIO PACK ALIMENTACION

## SERVICIO PACK COMPLETO PARA EMPRESAS DE ALIMENTACIÓN

Hostelerías, Pizzerías, Bares y toda empresa de alimentación que requiera nuestros servicios dispondrán de todos los servicios a una tarifa plana.

### PACK SERVICIOS LEGALES ALIMENTACIÓN

- Certificado de **información sobre Alérgenos** (UE 1169/2011 y RD126/2015)
- **Carta Digital** online mediante Código QR (SND/399/2020)
- Sistema Autocontrol **APPCC** de Puntos Críticos (Reglamento 852/2004)
- Plan Seguridad e Higiene Alimentaria **PSH** (UE 2021/382)
- Normativa sobre **Bolsas de Plástico** (RD 293/2018, de 18 de Mayo)
- Plan medidas de Prevención contra los **desperdicios alimenticios** (UE 2021/382)
- Normativa y cartel sobre **Recipientes comida sobrante** (Art 55 Ley 7/2022 8 Abril)
- Cartel prohibición/**entrada animales** domésticos (RD 1021/2022 del 13 Dic)
- Certificado de **Compromiso Seguridad Alimentaria** (UE 2021/382)
- **Formación** a todos los empleados en:
  - o Manipulador de Mayor Riesgo (RD 109/2010)
  - o Alergias e Intolerancias Alimentarias (CE 1169/2011 y RD126/2015)
  - o Buenas Prácticas de Higiene

### PRECIO

- empresas con 1 sólo trabajador: 250€+IVA anual
- empresas hasta 4 trabajadores: 290€+IVA anual
- empresas hasta 9 trabajadores: 350€+IVA anual

\*Precios para empresas de mayor número de empleados pedir presupuesto.





