

REQUISITOS INFORMATIVOS DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

Los requisitos informativos y condiciones generales del servicio forman parte de la documentación contractual. La aceptación del presupuesto o el solo envío de las muestras implica la aceptación de estas condiciones en todos sus términos. Documento disponible en la página web www.aquimisa.com.

1.- Requisitos informativos de especificaciones técnicas.

1.1.- Muestras de agua.

1.1.1.- Aguas de consumo, continentales, residuales y piscina:

Para el control microbiológico se debe indicar la presencia o no de biocida/desinfectante (cloro libre,...) y si ha sido inactivado en caso de presentar al tomar la muestra mediante la adición de un neutralizante (Tiosulfato,...). Para el control físico-químico la muestra NO debe presentar neutralizante (Tiosulfato,...) del desinfectante residual dado que puede influir en los ensayos, de remitirse una muestra con neutralizante para este ensayo esta condición se indicará en el informe de ensayo. La muestra debe llegar al laboratorio lo antes posible y en un periodo inferior a un día desde la toma de muestras. Si no se cumplen estas condiciones podría reducirse la fiabilidad de los resultados. Si, pese a ello, nos remite una muestra en otras condiciones solicitando que sea analizada, se procederá al análisis, pero en los casos en los que el tiempo empleado para el almacenamiento y transporte exceda el tiempo máximo recomendado será detallado en el informe de ensayo.

En los casos en los que se solicite radiactividad y los valores obtenidos para actividad alfa total, beta total, beta resto y/o tritio supere los límites máximos establecidos en la legislación vigente, será necesario realizar un conjunto de análisis complementarios específicos para determinar la Dosis Indicativa Total (DIT), que serán valorados una vez concretadas las pruebas necesarias en cada caso, siempre que el contrato no tenga incluidas estas pruebas explícitamente.

En aquellas muestras de agua en las que se solicite análisis de nitratos y que debido a su contenido en materia orgánica interfiera en la cuantificación de estos por el método PEQ87, Aquimisa, S.L., valorará la realización del parámetro en diferentes condiciones de ensayo.

1.1.2.- Agua para control de Legionella:

1.1.2.1.- Método PE-M312 basado en ISO 11731:1998

-La muestra debe llegar al laboratorio lo antes posible y preferentemente en plazo de 1 día, sin que trascurren más de 2 días, desde la toma de muestra.

-No deben de transcurrir más de 5 días al concentrado de Legionella.

-Los datos sobre la toma de muestra que se deben de aportar para hacerlos constar en el informe de ensayo son, la fecha de toma de muestra, la presencia o no de biocida y si este ha sido inactivado en la toma de muestra mediante la adición de un declarante.

-Si no se cumplen las condiciones anteriores podría reducirse la fiabilidad de los resultados. Si, pese a ello, nos remiten una muestra solicitando que sea analizada, se procederá al ensayo pero se reflejará en el boletín de análisis.

1.1.2.2.- Método PE-M1312 conforme ISO 11731:17

-La muestra debe llegar al laboratorio lo antes posible y preferentemente en plazo de 1 día, sin que trascurren más de 2 días, desde la toma de muestra.

-Los datos sobre la toma de muestra que se deben de aportar para hacerlos constar en el informe de ensayo son, la fecha y hora de toma de muestra, el punto de muestreo, la temperatura del agua, la presencia o no de biocida y si este ha sido inactivado en la toma de muestra mediante la adición de un declarante.

-Si no se cumplen las condiciones anteriores podría reducirse la fiabilidad de los resultados. Si, pese a ello, nos remiten una muestra solicitando que sea analizada, se procederá al ensayo pero se reflejará en el boletín de análisis.

1.2.- Muestras de alimentos.

1.2.1.- En el caso de la investigación de Salmonella spp y Listeria Monocytogenes, se procederá a realizar el ensayo por el método Rapid Salmonella y Cromoagar investigación respectivamente, a excepción de los casos en que el cliente especifique otro método.

1.2.2.- La técnica de cribado de placas para la detección de inhibidores del desarrollo microbiano es un método de screening, en caso de positivo se recomienda confirmar por cromatografía.

1.2.3.- Los métodos ELISA para la determinación de residuos son métodos de screening para los cuales ante resultados "no negativos" es necesario llevar a cabo la confirmación por técnicas más específicas para poder emitir un resultado.

1.2.4.- Las condiciones que deben de cumplir las muestras de jamón serrano para el cumplimiento de ETG son, "en el jamón deshuesado y sin corteza se deberá obtener una loncha de 15 mm de espesor mínimo tomada a 4 cm por encima de la cabeza del fémur y perpendicular a este hueso y en todo caso de espesor suficiente para obtener las submuestras necesarias en el laboratorio para la realización de los ensayos físico químicos. Con la finalidad de realizar los análisis de las características organolépticas se tomará una loncha paralela a la anterior en sentido distal y de 5 cm de grosor como mínimo."

La muestra se envasará al vacío y se enviará al laboratorio indicando claramente a qué lote pertenece la muestra enviada, así como las referencias y datos que consideren necesarios.

1.2.5.- El laboratorio valorará la viabilidad de la ejecución del análisis de pH mediante el ensayo directo de la muestra recibida o bien la necesidad de realizar una dilución previa a la medida potenciométrica. Se llevará a cabo el análisis de la manera más adecuada a decisión del responsable técnico en las condiciones técnicas de ensayo disponibles en www.aquimisa.com.

1.2.6.- Para el ensayo de residuos veterinarios por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas-masas (LC-MS/MS) es necesario identificar por parte del cliente la especie a la que pertenece el músculo remitido.

1.2.7.- Para la realización de los ensayos estabilidad de la grasa (rancimat) e índice de peróxidos en matrices diferentes a aceites y grasas, es necesario realizar extracción de la grasa de la muestra. Se harán tantas extracciones como sean necesarias para obtener el mínimo de grasa necesaria para la realización del ensayo, 2,7g y 2g respectivamente. La cantidad de muestra necesaria variará en función de la cantidad de grasa que tenga el producto a analizar. El precio indicado es por extracción.

En los productos en los que no se obtenga la cantidad de grasa necesaria no se podrá llevar a cabo el análisis y solamente se facturará la extracción o extracciones realizadas.

1.2.8.- El contenido de azúcares totales por método volumétrico (PE-Q73), tiene un rango de trabajo de 0.5%-60.0% y es aplicable a alimentos.

En las muestras con un contenido de azúcares superior al 60% (mermeladas, caramelos, gominolas, mieles, siropes, merengues, cacao en polvo...), es más adecuado realizar el análisis por cromatografía para poder ser cuantificados.

1.2.9.- La fiabilidad del análisis hedónico de alimentos conforme el PEO300 está condicionada al número de catadores. Podrá consultar el documento de "probabilidad de catadores" en su versión en vigor disponible en la web www.aquimisa.com, donde se indica la probabilidad (incluido el riesgo), amplitud de la diferencia, tipo de ensayo (diferencia o similitud) y lateralidad de la perspectiva.

1.2.10.- En el caso de solicitar un nutricional tipo 1 en un producto con presencia de fibra alimentaria (o dietética) el cálculo de los Hidratos de Carbono y de la Energía no tendrá en cuenta la contribución de este parámetro al no haber sido analizado. Para que se tenga en cuenta el aporte de la fibra se deberá solicitar en Análisis nutricional tipo 2.

1.2.11.- En el caso de solicitar análisis nutricional en productos con presencia de polialcoholes, etanol, salatrim y/o ácidos orgánicos se recomienda solicitar estos parámetros ya que contribuyen al aporte de valor energético. De no hacerlo, estos no se tendrán en cuenta a la hora de hacer el cálculo de las energías (Kcal y KJ).

1.2.12.- En el caso de solicitar análisis de fibra alimentaria, se debe de especificar si el producto a analizar contiene algún tipo de fibra de bajo peso molecular (Galactooligosacaridos, Fructooligosacaridos, Inulina, Maltodextrinas resistentes, Polidextrosas, Metilcelulosas) para valorar el método adecuado para la cuantificación del total de fibra alimentaria. De no informar del contenido de alguna de estas fibras se llevará a cabo el ensayo por el método enzimático-gravimétrico PEQ52 con el que se cuantifican las fracciones de alto peso molecular.

1.2.13.- Para la realización del análisis de viscosidad, se debe de aportar, como mínimo, las condiciones de temperatura, husillo y r.p.m en las que necesita que se lleve a cabo el ensayo. De no aportarse esta información, las condiciones del ensayo serán definidas por el responsable técnico, seleccionando las más adecuadas para el tipo de producto a analizar.

1.2.14.- Para la realización de ensayos de granulometría, se debe de indicar los tamaños de los tamices en los que se debe de llevar a cabo el análisis.

2.- Condiciones generales del servicio.

Los métodos no incluirán una declaración de cumplimiento de la Decisión 2002/657/CE, este aspecto debe ser tenido en cuenta en función del uso previsto del análisis que desee hacer el cliente.

-Los plazos establecidos para la entrega de resultados son orientativos y no constituyen un compromiso por parte de Aquimisa, S.L., no haciéndose responsable de los retrasos u otros problemas causados por circunstancias imprevistas fuera del control de la empresa.

-Los parámetros solicitados serán realizados por los métodos seleccionados por Aquimisa S.L., que están disponibles para el cliente, salvo que este indique un método específico.

Aquimisa S.L. se reserva la facultad de utilizar métodos analíticos distintos a los acordados inicialmente en esta oferta, siempre que estos satisfagan los requisitos legales respecto a la técnica, limite cuantificación/detección, y no supongan incremento en precio o plazo, sin necesidad de comunicación explícita al cliente, salvo que este manifieste lo contrario.

-Podrá realizar el envío de muestras al laboratorio por el medio que considere más conveniente. Siendo el medio más habitual las agencias de transporte con servicio 24 horas. Los portes correrán a cargo del cliente a excepción de los casos en los que en el mismo envío se soliciten servicios por un importe mínimo de 100 €. En caso de que Aquimisa, S.L., asuma el porte se ha de realizar el envío por el servicio MRW 19 horas.

-Los ensayos se llevarán a cabo con los controles y garantías establecidos en nuestro sistema de gestión de calidad basado en la norma ISO-17025. Puede consultar con el laboratorio la información necesaria sobre métodos, límites de detección y cuantificación,..., así como cualquier otra consulta sobre las técnicas de ensayo que considere necesaria.

-Podrá acceder a consultar las condiciones de nuestros servicios, versiones en vigor de los anexos técnicos de acreditación, datos técnicos, certificados y otros documentos de que Aquimisa, S.L., disponga a través de la página www.aquimisa.com. Por el mismo medio podrá acceder a la consulta on line de resultados. Para garantizar la confidencialidad de sus datos le facilitaremos usuario y clave de acceso al área de clientes de la plataforma, previa solicitud por parte del cliente.

-Los resultados presentados en el boletín de análisis se refieren única y exclusivamente a la muestra ensayada

-Análisis de resultados: La regla de decisión es la comparación directa del valor obtenido con el criterio establecido, si no se especifica lo contrario.

-Las muestras deben llegar preferiblemente en su envase original y en las condiciones de conservación propias del producto en su comercialización, convenientemente cerradas e identificadas. De no ser posible, para el análisis microbiológico, se deberá tomar la muestra en condiciones de esterilidad.

REQUISITOS INFORMATIVOS DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

-Para cualquier duda de carácter comercial o técnico no duden en contactar con nosotros.

-Los precios que contiene la oferta son válidos única y exclusivamente para los trabajos descritos en la misma, en caso de que se produzca algún cambio será revisada.

-Si la muestra recibida tiene unas características diferentes a las informadas en el momento de solicitar el presupuesto, Aquimisa, S.L., podrá modificar el precio indicado si para la realización del servicio se generan costos adicionales.

-Aquimisa, S.L. dispone de un servicio de urgencia para la entrega de resultados que garantiza su entrega en plazos muy cortos. Estamos a su disposición para informarle de precio y plazos aplicables a este servicio.

-La repetición de los ensayos a petición del cliente sobre la misma muestra en la que se ha llevado a cabo el análisis inicial, en los que se demuestre que el resultado analítico dado inicialmente se confirma, podrán ser facturados con el mismo importe.

-Aquimisa, S.L., no asumirá la responsabilidad sobre la obtención de resultados diferentes a los emitidos inicialmente si el cliente decide que la repetición se realice sobre una nueva muestra enviada posteriormente.

-La modificación de alguno de los datos aportados por el cliente en los informes una vez emitidos, por causas ajenas a Aquimisa, S.L., tendrá un coste de 3€/informe modificado.

-La información relativa al trabajo realizado se conservará durante 5 años desde la finalización del mismo.

-El contrato es de uso exclusivo del destinatario del mismo.

-De acuerdo con lo establecido en el Reglamento General de Protección de Datos 2016/679 (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales, le informamos que trataremos sus datos personales con la finalidad de realizar la gestión administrativa, contable y fiscal, así como enviarle comunicaciones comerciales sobre nuestros productos y/o servicios. Los datos proporcionados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial o durante el tiempo necesario para cumplir con las obligaciones legales. Los datos no se cederán a terceros salvo en los casos en que exista una obligación legal y los trataremos en base a su consentimiento o la ejecución de un contrato o por obligación legal.

Asimismo, le informamos de la posibilidad de ejercer los siguientes derechos sobre sus datos personales: derecho de acceso, rectificación, supresión u olvido, limitación, oposición, portabilidad y a retirar el consentimiento prestado.

Para ello podrá enviar un email a: aquimisa@aquimisa.com

Además, el interesado puede dirigirse a la Autoridad de Control en materia de Protección de Datos competente para obtener información adicional o presentar una reclamación.

Datos identificativos del responsable:

AQUIMISA S.L., B37289923, C/ Hoces del Duratón Nº 30-34 - 37008 - SALAMANCA - SALAMANCA, 923193343

-Se prestarán los servicios contratados de acuerdo a la legislación vigente.

-En los casos en los que el solicitante, declare los datos de su cliente para los informes de ensayo, este se compromete mediante la aceptación de esta oferta a informarle de las especificaciones técnicas de ensayo de Aquimisa S.L. y a disponer de la aceptación registrada por parte de este.

-Se entenderá por cumplido el servicio cuando se haga entrega del informe de ensayo poniéndolo a disposición del cliente. La responsabilidad de cualquier decisión o acción tomada por el cliente basándose en avances de resultados será a riesgo de este.

-Una vez entregados los resultados al cliente, se conservará la muestra sobrante durante un plazo de 3 días desde la emisión de los mismos. Si el cliente necesita que el periodo de conservación sea diferente al indicado así como si la muestra le debe ser devuelta, este asumirá el coste generado.

-Aquimisa, S.L., dispone de un protocolo de gestión de incidencias a disposición del cliente por el cual puede cursar cualquier tipo de queja relativa al trabajo realizado.

-El informe de ensayo se elabora con la información aportada por el cliente y está dirigido a éste, siendo el único responsable del uso e interpretación de su contenido.

-Es responsabilidad del cliente garantizar que las muestras que envía son seguras y no causan ningún peligro en ninguna parte del proceso (transporte, instalaciones de la empresa, personal...)

-El cliente será el único responsable del mal uso o gestión de los documentos enviados por Aquimisa, S.L.

-Aquimisa, S.L., guardará absoluta confidencialidad en relación a la ejecución del trabajo contratado e información aportada por el cliente, a excepción de los casos en los que exista una ley que indique lo contrario.

-Aquimisa, S.L., no asumirá ninguna responsabilidad sobre los actos realizados por parte del cliente (muestreo, selección de análisis...), así como cualquier acto derivado por una información insuficiente o inadecuada por parte de este.

-La responsabilidad de Aquimisa, S.L., frente al cliente ante cualquier infracción de las condiciones del contrato se limita a la repetición del servicio o devolución al cliente del importe correspondiente. Aquimisa, S.L., no será responsable de daños indirectos causados por la prestación del servicio.

-Aquimisa, S.L., adoptará todas las medidas necesarias para evitar cualquier situación de conflicto de intereses llevando a cabo los trabajos contratados según los principios de legalidad, imparcialidad, buena fe, moralidad, ética, responsabilidad y lealtad.

-La relación contractual entre las partes está sujeta a la Legislación Española.

-Para la resolución de cualquier litigio las partes se someterán a los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Salamanca.