



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,...). Las muestras deben llegar al laboratorio en envase de plástico o vidrio. 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. Las muestras deben llegar al laboratorio en envases de plástico o vidrio; dicho envase debe llegar completamente lleno para evitar interacciones entre el aire y la muestra.

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 aquellas muestras en las que solicite análisis de radiactividad es necesario conocer la fecha de toma de muestra y, además, si se solicita el parámetro Radón es necesario conocer también la hora de muestreo.

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.U., valorará la realización del parámetro en diferentes condiciones de ensayo.

En los casos en los que solicite el cálculo de Índice de Langelier debe de aportar la temperatura del agua en su origen en el momento del muestreo, de no aportarse, el cálculo se hará teniendo en cuenta una temperatura de 25°C.

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 a aportar sobre la muestra, las condiciones de transporte y almacenamiento, así como el protocolo de toma de muestras, se recogen en el documento "Anexo 2 IG-30" en su versión en vigor que será puesto a disposición del cliente.

-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 a aportar sobre la muestra, las condiciones de transporte y almacenamiento, así como el protocolo de toma de muestras, se recogen en el documento "Anexo 2 IG-30" en su versión en vigor que será puesto a disposición del cliente.

-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 determinación cualitativa de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano es una técnica microbiológica de difusión en agar utilizando placas de ensayo inoculadas con Bacillus subtilis, Escherichia coli y Kokuria rhizophila en medio de cultivo de diferentes pH, en las que se detectan las sustancias inhibitorias en la muestra, de manera general, y teniendo en cuenta que existen excepciones, a: pH 6: tetraciclinas y β-lactámicos, pH 7.4 o agar DST: sulfamidas y quinolonas, pH 8 con E.coli: quinolonas, pH 8: aminoglucósidos, pH 8 con K rhizophila: macrólidos y detección de β-lactámicos.

Los resultados positivos deben de ser confirmados mediante técnicas más específicas que permitan identificar y cuantificar los residuos.

Límites de detección de las sustancias estudiadas:

Sustancias estudiadas/ Studied Substances	Músculo/Muscle	Riñón/Kidney
Bencilpenicilina	(≥ 50 µg/Kg)	(≥ 50 µg/Kg)
Sulfadimidina	(≥ 10000 µg/Kg)	(≥ 10000 µg/Kg)
Estreptomicina	(≥ 2000 µg/Kg)	(≥ 2000 µg/Kg)
Oxitetraciclina	(≥ 1000 µg/Kg)	(≥ 1000 µg/Kg)
Clortetraciclina	(≥ 200 µg/Kg)	(≥ 200 µg/Kg)
Eritromicina	(≥ 300 µg/Kg)	(≥ 300 µg/Kg)
Danofloxacin	(≥ 80 µg/Kg)	(≥ 100 µg/Kg)
Enrofloxacin	(≥ 30 µg/Kg)	(≥ 40 µg/Kg)
Marbofloxacin	(≥ 30 µg/Kg)	(≥ 14 µg/Kg)

1.2.3.- Los métodos ELISA para la determinación de residuos en muestras biológicas son métodos 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 (PE-Q402) para poder ser cuantificados. El contenido de azúcares por dicho método cromatográfico (PE-Q402) tiene un rango de trabajo habitual de 0.5%-100.0% y es aplicable a alimentos. Además, previa solicitud expresa, puede alcanzar un límite de cuantificación de 0.05 %.

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 dentro del marco del R. (UE) 1169/2011 en productos susceptibles de tener fibra alimentaria, esta debe de ser analizada y tenida en cuenta para el cálculo de los hidratos de carbono y del valor energético.

1.2.11.- En productos susceptibles de contener polialcoholes, etanol, salatrim y/o ácidos orgánicos es necesario analizar estos parámetros para el cálculo de las energías de conformidad al R. (UE) 1169/2011.

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 (Galactooligosacáridos, Fructooligosacáridos, 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.

1.2.15.- En la realización de los ensayos de alérgenos por ELISA, debe tenerse en cuenta la posible reactividad cruzada que presentan los Kits de análisis:



REQUISITOS INFORMATIVOS DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

ALERGENO	REACTIVIDAD CRUZADA
Nuez	nuez pecana, semillas de amapola, colza y nuez moscada
Anacardo	pistacho
Almendra	hueso de albaricoque, cereza y otras plantas del género prunus, ciruela, melocotón, moras e higos
Soja	leguminosas de tribu phaseoleae, del género vicia, guisante seco, harina de guisante y maní
Mostaza	alubia blanca, alubia pinta, judía enana, linaza, colza y semillas de otras crucíferas
Pistacho	Nuez y nuez pecana
Crustáceo	mostaza, cúrcuma, alubias, mitilidos y artrópodos no crustáceos

1.2.16.- El análisis de grasa, se procederá a realizar por el método RMN (PE-Q1004), a excepción de los casos en los que el cliente especifique otro método o en los que por la naturaleza de la matriz sea más adecuado utilizar otra técnica a criterio del responsable técnico. Excepción piensos con jabones cálcicos

1.2.17.- Para la realización de análisis de vitaminas es necesario que se aporte, a la recepción de las muestras, el contenido teórico de las mismas en el producto a analizar. De no aportarse esta información, el precio y el plazo de entrega de resultados pueden verse incrementados en función del trabajo que haya que realizar para obtener un resultado.

1.2.18.- En caso de solicitar algún análisis en unas condiciones diferentes a las definidas por Aquimisa, S.L.U., estos podrán ser gestionados con alguno de los laboratorios del grupo ALS o laboratorio externo, haciendo entrega de su boletín de análisis.

1.2.19.- En caso de enviar muestras para análisis de parámetros de degradación, como Histamina o NBT, estas deben llegar preferiblemente en estado de congelación.

1.2.20.- Para los ensayos de "migración global" de envases plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos es imprescindible conocer:

-La categoría de alimento/s que estarán en contacto con el material

-Condiciones previstas de contacto de alimento y material (Tiempo / T°)

-Nº de usos del material (1 solo uso o uso repetido)

1.2.21.- Para la realización del ensayo de condroitina, es necesario especificar el código CAS y la especie de la que se extrae el cartílago (marino, tiburón...).

1.2.22.- Para la realización del ensayo de micotoxinas en harinas, es necesario especificar si estas son de cereal y cual (especialmente si es maíz).

1.2.23.- Para la realización del ensayo de micotoxinas y acrilamida, es necesario indicar si las muestras son para alimentación infantil.

1.2.24.- Complementos alimenticios

Composición del producto para verificación de métodos, si aplica. Si es tipo cápsula deben de indicar si el análisis debe ser realizado en el contenido o en el total de la muestra con cobertura incluida

1.2.25.- Contenido en carne y agua añadida

Este método de cálculo se aplica a carnes, derivados cárnicos y comidas preparadas.

El cálculo del contenido en carne se basa en el Reglamento (CEE) nº 2429/86. El cálculo del agua añadida se basa en la definición descrita en el Reglamento (UE) nº 1169/2011. El contenido en carne que se determina corresponde a la definición de carne como ingrediente para la producción de derivados cárnicos, según lo establecido en el Anexo VII, Parte B del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo. Siempre debe haber información proporcionada por el cliente sobre el tipo de carne y la cantidad utilizada en el producto cárnico final, ideal una lista de todos los ingredientes del producto.

Cuando se trate de productos que contengan otras fuentes significativas de nitrógeno además de la carne y el contenido de nitrógeno cárnico no se pueda corregir - por ejemplo, carne separada mecánicamente, proteína de cerdo, proteínas vegetales, proteínas lácteas, vísceras, etc. (se declare o no su cantidad) -, o en aquellos casos en los que no se disponga del tipo ni de la cantidad de queso (ambos necesarios para la corrección), el contenido de carne determinado estará distorsionado/ aumentado por la presencia de otros componentes que contienen nitrógeno.

El método está destinado únicamente a productos cárnicos sin recubrimientos/rellenos no cárnicos (salchichas, lonchas, carne picada, hamburguesas, etc.), no obstante:

-Si el producto tiene recubrimientos o rellenos no cárnicos, el laboratorio puede realizar una preparación especial para separar las partes no cárnicas antes del análisis.

-Si el producto contiene proteínas no cárnicas añadidas (como queso o soja o carne separada mecánicamente/ vísceras/ despojos) que no pueden separarse físicamente de la carne, se contemplan tres opciones:

*Corrección por cálculo, si se conoce la cantidad declarada del ingrediente no cárnico y representa menos del 15 % del contenido de carne.

*Corrección mediante método de ensayo si representa menos del 15 % del contenido de carne.

*Sin corrección si representa menos del 15 % del contenido de carne.

Para aplicar el cálculo, el cliente debe facilitar:

-Tipo y cantidad de carne/s utilizada/s.

-Lista completa de ingredientes, incluyendo todas las fuentes de nitrógeno (queso, soja, proteína vegetal, etc.).

(Se encuentra disponible, bajo solicitud expresa, la información sobre la especie asumida y el factor de nitrógeno utilizados en los cálculos)

Una vez que el contenido en carne y el agua añadida se incluyan en nuestro anexo técnico, el contenido en carne y el agua añadida, estarán cubiertos por la acreditación únicamente si todos los ensayos analíticos implicados en su cálculo también se encuentran acreditados.

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.U., 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.U., que están disponibles para el cliente, salvo que este indique un método específico.

Aquimisa S.L.U. 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.U., asuma el porte se ha de realizar el envío por el servicio Nacex 19.

-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.

-Los datos identificativos de las muestras deben de estar disponibles a la recepción de las mismas, no siendo posible la modificación/inclusión de referencias una vez emitidos los informes de ensayo.

-Aquimisa, S.L.U., autoriza a la reproducción total o parcial del informe de ensayo siempre y cuando sea fiel al contenido de este y no suponga un sesgo con respecto a la información reportada que pueda afectar a la correcta interpretación de la misma por parte de terceros.

-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.U., 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

-Se aplicará por defecto la regla de decisión de la comparación directa del resultado obtenido (Binaria simple, lo que implica un riesgo o PFA máximo del 50%), si no hay solicitud expresa del cliente o uso de otra regla de decisión por requisito de la especificación, en cuyo caso debe ser acordado previamente mediante una oferta aceptada que la contemple.

-Las evaluaciones e interpretaciones que se incluirán en los informes de ensayo, de ser solicitadas, no serán emitidas bajo el amparo de acreditación en ningún caso, independientemente del estado de acreditación de los ensayos realizados, salvo que se solicite expresamente en la solicitud de oferta y siempre previo al envío de las muestras. Así mismo los datos aportados por el cliente no estarán cubiertos por la acreditación.

-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.

-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.U., podrá modificar el precio indicado si para la realización del servicio se generan costos adicionales.

-Aquimisa, S.L.U. 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.U., 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.



REQUISITOS INFORMATIVOS DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

-La modificación de alguno de los datos aportados por el cliente en los informes una vez emitidos, por causas ajenas a Aquimisa, S.L.U., tendrá un coste de 10€/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.es@alsglobal.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.U., 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.U. 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.U., 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.U.

-Aquimisa S.L.U. se compromete a gestionar toda la información de sus clientes de forma que se asegure la confidencialidad de la información recibida y generada como consecuencia de los trabajos contratados, salvo que sea requerido por ley.

-Aquimisa, S.L.U., 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.U., 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.U., no será responsable de daños indirectos causados por la prestación del servicio.

-Aquimisa, S.L.U., podrá subcontratar ensayos contenidos en su anexo técnico de acreditación a otros laboratorios, cuando por causas de fuerza mayor no sea posible llevarlos a cabo, garantizando, siempre que sea posible, las mismas condiciones de acreditación y con límites que permitan verificar el cumplimiento de los límites legales siempre que existan para la muestra analizada. El resultado se hará llegar mediante la entrega del informe del laboratorio que lleve a cabo el análisis.

-Aquimisa, S.L.U., 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.

-Si remite muestras de origen animal o con algún componente de origen animal desde fuera de la UE, deberá de aportar el certificado veterinario expedido en el país de origen junto con la mercancía, para la gestión de la misma por las autoridades sanitarias y liberación en la aduana. De no aportarse la documentación necesaria y no ser liberado el paquete por la inspección de la unidad aduanera, los costes que se generen de devolución o destrucción de la mercancía correrán a cargo del cliente.

-Los gastos generados en concepto de gestión aduanera, cuando aplique, correrán a cargo del cliente.

-No se podrá utilizar el nombre de Aquimisa, S.L.U. en productos, etiquetas o documentación asociada sin consulta previa y la correspondiente autorización expresa por parte de Aquimisa, S.L.U.