

Condizioni generali di fornitura da Mod. Com. 05

- Per momentanea impossibilità del laboratorio ad eseguire alcune prove tra quelle previste, queste potrebbero essere analizzate presso altro laboratorio da noi qualificato in accordo ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 Sarà nostra cura chiedere preventivamente il Vs. assenso scritto. Il Rapporto di prova riporterà l'indicazione delle analisi eseguite presso altre strutture.
- I parametri sistematicamente analizzati presso altro Laboratorio da noi qualificato in accordo ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 sono indicati nell' ALL. 1 "OFFERTA ANALISI DI LABORATORIO" con il termine "prove in subappalto". Il Rapporto di prova riporterà l'indicazione delle analisi eseguite presso altre strutture. Tale situazione riguarda esclusivamente i parametri che la MARE.A s.r.l. non ha ancora accreditato.
- Si intende per "accreditamento" il riconoscimento formale della idoneità di un laboratorio a determinare le caratteristiche di un prodotto e/o materiale in base a procedure specifiche; l'accreditamento non ha significato di certificazione di prodotto, non costituisce una garanzia rilasciata da ACCREDIA sul singolo risultato analitico, ma riguarda esclusivamente l'attività di prova, per le prove accreditate.
- Non è possibile riportare il marchio di accreditamento o il riferimento all'accreditamento nella documentazione concernente un vostro prodotto o sull'etichetta del prodotto stesso, ma è consentito allegare una copia del rapporto di prova avente riferimento all'accreditamento nella documentazione concernente un vostro prodotto.
- Il sistema qualità MARE.A s.r.l. prevede un puntuale aggiornamento dei metodi analitici adottati al fine di ottimizzare il servizio; questi potranno quindi subire variazioni rispetto a quelli indicati in offerta. In caso di esigenze specifiche si prega di avvisare in forma scritta il laboratorio
- I Rapporti di Prova e tutti i dati, le registrazioni e i documenti collegati oggetto della presente offerta saranno conservati in Azienda in aree appositamente predisposte secondo modalità previste dalla vigente normativa per la durata di 4 anni, in modo tale da permettere la rintracciabilità delle informazioni relative alle singole attività.
- Il materiale di prova residuo dei campioni consegnati al laboratorio per l'esecuzione delle prove sarà conservato dal laboratorio stesso, ove applicabile e se non diversamente indicato dal Cliente, nelle aree predisposte, non oltre la durata delle prove e di eventuali ripetizioni e sarà poi eliminato secondo le normali procedure di laboratorio.
- Il campionamento potrà essere effettuato a Vs. richiesta da un ns. operatore. In questo caso verrà addebitato un costo di campionamento indicato nell' ALL. 1. Qualora il Cliente voglia eseguire autonomamente il campionamento, dovrà richiedere al Laboratorio le ISTRUZIONI OPERATIVE DI CAMPIONAMENTO scaricabili anche sul sito www.mare-a.com.
- Il laboratorio di analisi MARE.A s.r.l. è responsabile solo dei risultati contenuti nei rapporti di prova riferiti ai campioni analizzati.
- In caso di alterazione del campione il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che possono essere influenzati dallo scostamento nel caso il cliente chieda comunque l'esecuzione dell'analisi. Il laboratorio si rende disponibile a informare il cliente circa i risultati che possono essere influenzati dallo scostamento
- Flusso informativo: i rapporti di prova vengono recapitati per posta ordinaria o posta elettronica a seconda della comunicazione da parte del cliente alla consegna del primo campione. In caso di esiti sfavorevoli si procede alla comunicazione dell'esito con le stesse modalità previste per l'inoltro dei rapporti di prova, con specifico avviso telefonico nel caso di spedizione con posta ordinaria.
- Finalità delle analisi: i campioni alimentari accettati dal laboratorio, se non diversamente specificato nella descrizione del campione da parte del cliente, sono considerati con finalità di Autocontrollo.
- Regola Decisionale: in mancanza di norme, regolamenti o specifiche del Cliente nel caso in cui, considerando l'incertezza, non sia inequivocabile la conformità del risultato, il laboratorio ha deciso di emettere eventuali giudizi di conformità basati sul risultato della prova non tenendo conto dell'incertezza di misura ma attraverso il confronto diretto del risultato ottenuto con il valore di riferimento.
- Per le prove microbiologiche quantitative su alimenti e superfici è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura $k=2$ e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale alla deviazione standard di riproducibilità intralaboratorio.
- Qualora le parti interessate sentissero la necessità di comunicarci un reclamo, l'email di riferimento è info@mare-a.com. E' possibile richiedere alla stessa email la nostra procedura interna relativa alla gestione di detti reclami.