

Note

- (¹) Informazioni complementari: André Debongnie [tel.: (32-2) 295 14 65],
Torben Vestergaard [tel.: (32-2) 299 30 50].
- (²) Il fornitore si mette in contatto con il beneficiario o il suo rappresentante quanto prima per stabilire i documenti di spedizione necessari.
- (³) Il fornitore rilascia al beneficiario un certificato redatto da un organismo ufficiale da cui risulti che, per il prodotto da consegnare, le norme in vigore, per quanto concerne la radiazione nucleare nello Stato membro in questione, non sono superate. Nel certificato di radioattività occorre indicare il tenore del cesio 134 e 137 e dello iodio 131.
- (⁴) Il fornitore trasmette al beneficiario o al suo rappresentante al momento della consegna il documento seguente:
— certificato fitosanitario.
- (⁵) Ai fini di un eventuale nuovo insaccamento, il fornitore fornisce il 2 % dei sacchi vuoti che devono essere della stessa qualità di quelli contenenti la merce e recare l'iscrizione, seguita da una R maiuscola.
- (⁶) In deroga al disposto della GU C 114 del 29. 4. 1991, il testo del punto IV.A.3.c) è sostituito dal seguente: «la dicitura «Comunità europea» ed il testo del punto IV.A.3.b) è sostituito dal seguente: «Piselli spezzati».
- (⁷) Ogni offerta indica con precisione il tipo di pisello al quale si riferisce, pena l'irricevibilità.
- (⁸) Piselli gialli o verdi (*Pisum sativum*) destinati all'alimentazione umana, derivanti dal raccolto più recente. I piselli non debbono essere colorati artificialmente. I piselli spezzati debbono essere trattati a vapore per almeno 2 minuti o essere fumigati (⁹). Inoltre, essi debbono essere conformi alle seguenti caratteristiche:
— umidità massima: 15 %;
— materie estranee: non oltre lo 0,1 %;
— rotture: non oltre il 10 % (per «rotture» si intendono le parti di pisello che passano attraverso un vaglio a fori circolari del diametro di 5 millimetri);
— percentuale di grani di colore diverso o decolorati: non oltre l'1,5 % (piselli gialli); non oltre il 15 % (piselli verdi);
— tempo di cottura: non superiore a 45 minuti (dopo 12 ore di immersione in acqua) o non oltre 60 minuti (senza bagno preliminare).
- (⁹) Da spedire in contenitori di 20 piedi, regime FCL/FCL (ogni contenitore deve avere un contenuto netto massimo di 17,5 t).
Il fornitore è responsabile dei costi inerenti alla messa a disposizione dei contenitori, stadio stock del terminal al porto di spedizione. Tutte le altre successive spese di carico, comprese quelle di rimozione dei contenitori dal terminal, sono a carico del beneficiario.
Il fornitore deve fornire all'agente addetto al ricevimento della merce l'elenco completo d'imballaggio di ciascuno dei contenitori, specificando il numero di sacchi relativo a ciascun numero d'azione come indicato nel bando di gara.
Il fornitore deve sigillare ogni contenitore con un dispositivo di chiusura numerato (ONESEAL, SYSKO, Loktainer 180 o sigilli di alta sicurezza simili). Il numero deve essere comunicato al rappresentante del beneficiario.

(⁹) L'aggiudicatario trasmette al beneficiario o al suo rappresentante al momento della consegna un certificato di fumigazione.