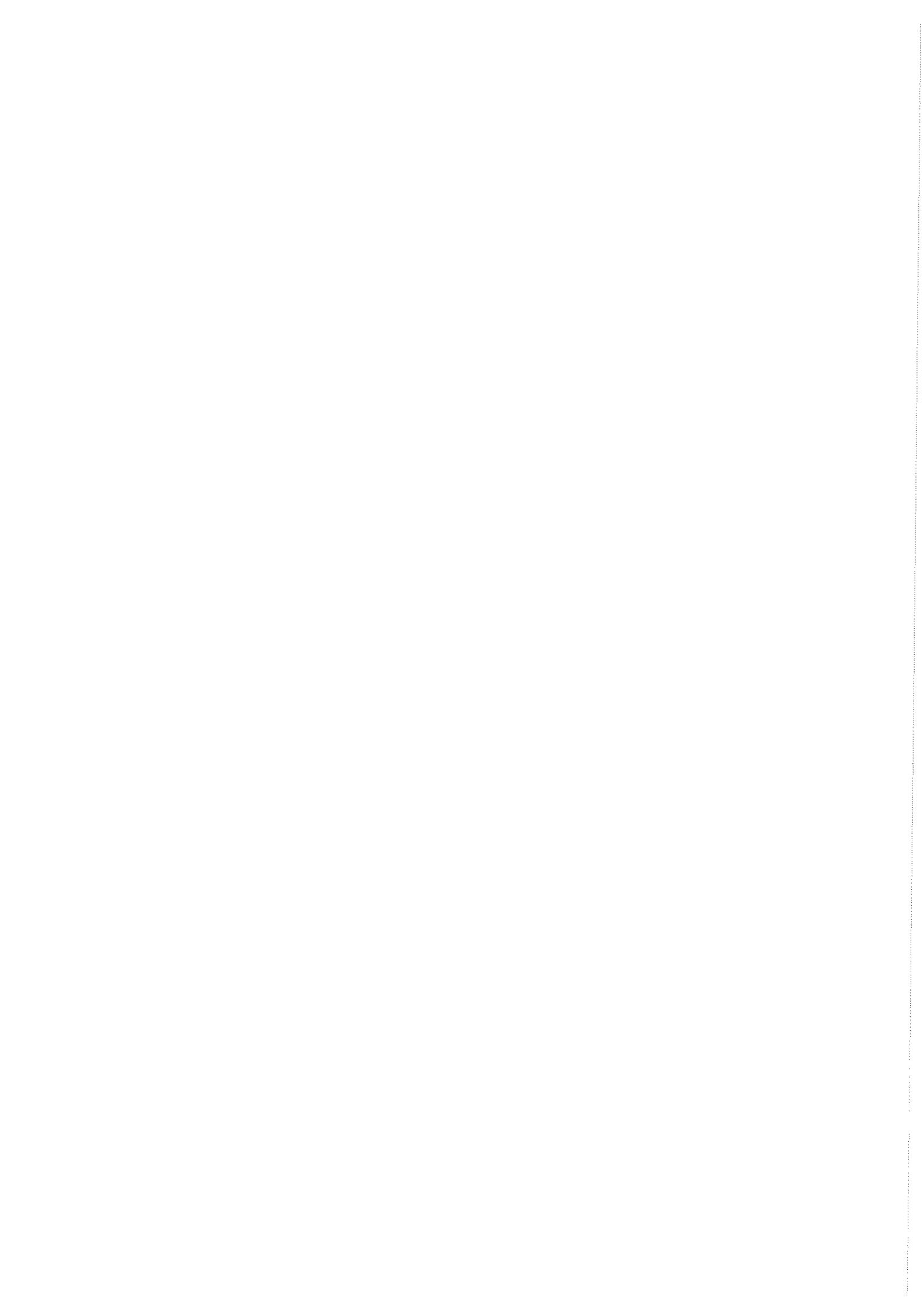


**SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA DE
BEBIDAS FRÍAS, BEBIDAS CALIENTES Y ALIMENTOS
MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE TRES MÁQUINAS
EXPENDEDORAS EN EL AEROPUERTO DE TERUEL
EXPTE CON-10-2015**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

PRESUPUESTO TOTAL:	Canon según Pliego
PLAZO EJECUCIÓN:	12 meses

Diciembre 2015



ÍNDICE

1.- OBJETO DEL CONTRATO	3
2.- DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES	3
3.- CARACTERÍSTICAS GENERALES	3
4.- CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS	4
5.- LIMPIEZA, MANTENIMIENTO, CONSERVACIÓN E HIGIENE DE LAS MÁQUINAS	6
7.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR	8
9.- COSTES ASOCIADOS A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	11
10.- DOCUMENTACIÓN	11
11.- PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO	11
12.- CANON Y FORMA DE PAGO	12
ANEXO I - SEGUROS	13
ANEXO II - PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	16
ANEXO III - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	18

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego de prescripciones técnicas es el de regular y definir las condiciones técnicas para la contratación del servicio de distribución automática de bebidas frías, bebidas calientes y alimentos, mediante la instalación de tres máquinas expendedoras en el Edificio de Servicios del Aeropuerto de Teruel. Incluye igualmente el mantenimiento y reparación de dichas máquinas y la reposición periódica de los productos a expender.

2.- DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

El emplazamiento del Aeropuerto de Teruel se sitúa en un triángulo de terreno ubicado a aproximadamente 10-12 Km. de la ciudad de Teruel, en la Comunidad Autónoma de Aragón, entre las carreteras N-234 (paralela a la A-23) y A-1512, con una superficie estimada de 317 hectáreas.

Las tres máquinas expendedoras se instalarán en el Edificio de Servicios del Aeropuerto.

3.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

El Consorcio señalará el lugar concreto de ubicación de las máquinas expendedoras en el Edificio de Servicios, en zonas que sean perfectamente accesibles para personas con movilidad reducida.

El Consorcio se reserva el derecho de modificar el lugar de prestación de los servicios dentro del edificio.

La empresa conservará la propiedad de las máquinas siendo de su cuenta y cargo la instalación, reparación y conservación de las mismas, así como el suministro de los productos necesarios para su funcionamiento. El Consorcio destinará y pondrá a disposición del adjudicatario, los espacios físicos necesarios para la instalación de las máquinas así como los puntos de suministro eléctrico.

La empresa deberá realizar la gestión integral de los residuos que generen las máquinas.

La instalación de las máquinas se realizará en un plazo no superior a quince días desde la formalización del contrato.

La empresa adjudicataria deberá facilitar un número de atención al cliente **24H los 365 días del año** garantizando un óptimo servicio de reposición y resolución de la incidencia.

Para el óptimo transporte de productos perecederos, los vehículos de reposición de los productos deberán estar equipados con un sistema de refrigeración que garantice que no se interrumpe la cadena de frío.

Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria retirará las máquinas en el plazo de 15 días. Los gastos que ocasionen la retirada de las mismas así como la subsanación de los posibles desperfectos que se hubieran ocasionado, serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

4.- CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Las máquinas expendedoras serán totalmente automáticas y autónomas sin necesidad de toma de agua externa. Para la preparación de los servicios, se empleará agua tratada mediante ósmosis inversa o agua mineral.

Los envases de café deberán estar libres de aluminio, ayudando así a la conservación del Medio Ambiente.

Las máquinas deberán ser de **última generación y de bajo consumo** energético.

El manejo de la máquina para la selección de productos será sencillo. Los botones de selección serán coloreados y las tarjetas que diferencian el tipo de producto a elegir, serán de grandes dimensiones, diversos colores y el contenido (dibujo, texto, icono...) de fácil entendimiento.

Las máquinas deberán incorporar, cada una, un teclado para la selección de los productos y recarga de tarjetas.

Obligatoriamente las máquinas permitirán dos sistemas de pago a elegir por el usuario, entre pago en efectivo (mediante monedas y billetes) o tarjeta recargable ("tarjeta monedero") en cualquier momento en las propias máquinas.

Cuando se efectúe el pago en efectivo las máquinas deberán admitir toda clase de moneda fraccionaria en euros, al menos, a partir de 5 céntimos de euro, y billetes de hasta 10€ facilitando la devolución de cambio. Cuando la máquina se averíe, se haya agotado un producto o uno de sus componentes o se desista de su elección, la máquina devolverá las monedas introducidas o no cargará en su caso el importe en la tarjeta.

Las tarjetas recargables serán facilitadas por la adjudicataria al Consorcio, en función de la demanda del personal que trabaja en las instalaciones del Aeropuerto.

Deberán figurar en las máquinas, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de la máquina.
- Número de teléfono gratuito de la persona o empresa responsable para supuestos de avería, abastecimiento y reclamaciones.
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos, incluido el precio.

Las máquinas no podrán llevar publicidad salvo la propia de los productos que expenden.

Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE. El adjudicatario presentará fichas técnicas con las características de las máquinas a instalar, en las que el fabricante certifique la clasificación energética.

Si la instalación de las máquinas requiere cualquier tipo de obra o modificación de las instalaciones existentes, estas correrán a cargo de la empresa previa aceptación del Consorcio, quien a través de la persona que designe podrá supervisar e inspeccionar la obra. Una vez finalizado el contrato, las obras e instalaciones que hubiera realizado la empresa adjudicataria pasarán a ser propiedad del Consorcio.

La empresa adjudicataria está obligada a mantener las calidades y precios ofertados. Los productos de las máquinas serán todos de **primeras marcas**, con las homologaciones y registros sanitarios que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en un futuro.

La propuesta de cambio de las máquinas existentes, deberá recibir el visto bueno del Consorcio.

4.1.- Requisitos de las máquinas expendedoras de comidas preparadas

Todas las máquinas estarán garantizadas por una empresa responsable que cumpla los requisitos establecidos en el Decreto 131/2006 de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.

Aquellas máquinas que carezcan de dicha garantía o de las cuales no conste, o no sea posible localizar o notificar a la empresa responsable, o no identificadas, podrán ser precintadas y su contenido decomisado, como medida preventiva de la seguridad y salud de los consumidores.

Su diseño e instalaciones permitirán la correcta limpieza e higiene, así como, en su caso, desinfección, sin que afecte a la seguridad de los alimentos ni de las personas.

Estarán debidamente identificadas para lo que, en el lado principal de la máquina en el que se exponen y venden los alimentos, a la altura en la que se encuentren las indicaciones para la compra o servicio de las comidas preparadas, tendrán adherida de modo visible una etiqueta cumplimentada con el contenido.

Dispondrán de sistemas eficaces de mantenimiento de temperaturas reguladas, así como de dispositivos de medición visibles desde el exterior.

Las materias primas y comidas preparadas que se expendan serán únicamente alimentos envasados.

Las máquinas estarán dotadas de sistema antifraude y antirrobo. El Consorcio no se responsabiliza en ningún caso de las incidencias que en esta materia o por cualquier tipo de actos vandálicos se pudieran producir.

5.- LIMPIEZA, MANTENIMIENTO, CONSERVACIÓN E HIGIENE DE LAS MÁQUINAS

La limpieza e higiene de las máquinas y su entorno y de los accesorios será responsabilidad de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá mantener en todo momento el estado de limpieza y conservación de toda la maquinaria de su propiedad. Presentará, al inicio del contrato, un plan de limpieza con un calendario de la misma, tanto del interior como del exterior de las máquinas.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa higiénico-sanitaria vigente.

La empresa adjudicataria estará obligada a la realización de un mantenimiento preventivo y correctivo. Deberá tener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización y dispondrá del personal necesario para la asistencia técnica y buen funcionamiento del servicio, reparando en el plazo máximo de 12 horas cualquier eventual avería que pudiera producirse en las mismas y sustituyéndolas si no fuese posible su reparación en un plazo inferior a tres días.

Si el adjudicatario debe realizar las operaciones de mantenimiento arriba mencionadas que den lugar a la generación de residuos peligrosos (aceites, gases, refrigerantes, etc) éstos deben ser tratados conforme a la legislación vigente y por cuenta de la empresa.

El Consorcio facilitará la libre entrada y circulación, a la zona del Edificio de Servicios donde estén instaladas las máquinas, a los empleados de la empresa encargados del aprovisionamiento y mantenimiento de las mismas, respetando éstos en todo caso las normas de seguridad y organización que tiene establecida el Consorcio.

6.- PRODUCTOS MÍNIMOS A SUMINISTRAR Y PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS

PRODUCTOS MINIMOS A SUMINISTRAR	PRECIOS MAXIMOS AUTORIZADOS
B/C (Bebidas Calientes)	
Cafés: con leche, cortado, solo, solo largo	0,35 €
Descafeinados: con leche, cortado, solo, solo largo, capuchino	0,35 €
Capuchino	0,35 €
Chocolate, chocolate con leche	0,35 €
Leche manchada	0,35 €
Agua caliente	0,35 €
Infusiones: té	0,35 €
B/F (Bebidas Frías de 330cl como mínimo)	
Refrescos: cola, cola sin azúcar, cola light, naranja, limón	0,65 €

Té con limón	0,65 €
Bebidas energéticas	0,65 €
Bebidas isotónicas	0,65 €
Zumos: naranja, piña	0,65 €
Batidos: chocolate	0,65 €
Agua (500cl)	0,65 €
P/S (Productos Sólidos)	
3 tipos de Ensalada	2,85 €
3 tipos de Sandwich	1,35 €
3 tipos de Bocadillo	2,35 €
Pasta	3,35 €
Arroz	3,35 €
Carne en salsa	3,35 €
3 tipos de Yogur	0,85 €
2 tipos de Chicle	0,85 €
2 tipos de Bollería grande	0,85 €
2 tipos de Bollería pequeña	0,65 €
2 tipos de Chocolatina	0,65 €
2 tipos de Patatas fritas	0,55 €
2 tipos de Frutos secos	0,55 €
Golosinas	0,65 €

7.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR

Los productos serán de primera calidad. La propuesta de incorporación o modificación de nuevos productos deberán recibir el visto bueno del Consorcio el precio será el mismo que los ofertados en su propuesta económica para otros similares y del mismo tipo.

Los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos sólidos se renovarán con la frecuencia necesaria teniendo en cuenta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente.

Todos los alimentos deben proceder de establecimientos autorizados inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos que, en función de la naturaleza y manipulación de los alimentos, dispondrán de sistemas que garanticen su mantenimiento a temperatura regulada.

El Consorcio se reserva el derecho de efectuar en cualquier momento todas las comprobaciones de las calidades de las materias primas y las manipulaciones con la finalidad de comprobar la normativa vigente, y levantará, si fuera el caso, acta de no conformidad, que podrá ocasionar la resolución del contrato.

8.- NORMATIVA. OBLIGACIONES GENERALES.

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las siguientes cláusulas:

- a) Los empleados en contacto con alimentos deben estar formados en materia de higiene alimentaria en centros habilitados al efecto, según normativa en vigor en cada momento.
- b) Los productos deberán cumplir lo establecido en la normativa en vigor relativa al etiquetado de los productos alimenticios.
- c) Trazabilidad. El adjudicatario deberá cumplir la normativa en vigor sobre la trazabilidad alimentaria.
- d) Las materias primas y comidas preparadas que se expendan serán únicamente alimentos envasados. Todos los materiales que estén en contacto con los alimentos deben de cumplir la normativa vigente.
- e) Presentará nº de registro sanitario del almacén desde donde se preste el servicio de conformidad con la normativa en vigor.
- f) Deberá tener un programa de control de temperaturas para evitar la rotura de la cadena de frío de los productos refrigerados. Las máquinas dispondrán de sistemas eficaces de mantenimiento de temperaturas reguladas, así como de dispositivos de medición visibles desde el exterior.
- g) Explotar directamente el servicio, sin que pueda subrogarse a otra persona ni subarrendar o ceder, directa o indirectamente su explotación.
- h) Será obligación de la empresa indemnizar los daños y perjuicios que causen a terceros como consecuencia del funcionamiento de las máquinas expendedoras de servicios.

La empresa será responsable de la calidad de los productos expedidos por las máquinas así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros por las omisiones o métodos inadecuados.

Con anterioridad a la firma del contrato, la empresa adjudicataria deberá concertar a su cargo por el tiempo de duración del servicio, incluidas en su caso las prórrogas del mismo, un seguro de responsabilidad civil por un importe mínimo de 150.000,00 euros que cubra los daños y perjuicios que en la ejecución del contrato se pudieran ocasionar a los usuarios o al propio Consorcio. Una copia de la póliza y del recibo del abono de la prima se unirá al contrato.

8.1.- Obligaciones de la empresa adjudicataria referentes a las máquinas expendedoras de comidas preparadas.

De acuerdo con el Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias en los Establecimientos y Actividades de comidas preparadas, con carácter general, los titulares de la actividad desarrollada vendrán obligados a:

- Obtener la autorización sanitaria de las instalaciones y actividades.
- El cumplimiento tanto de los aspectos referidos a las infraestructuras y condiciones de los establecimientos, como de todos los referidos a las actividades que se realicen en las mismas, incluyendo entre otros la formación del personal manipulador de alimentos, así como facilitar en todo momento las inspecciones sanitarias al establecimiento y la documentación requerida por el personal de inspección.
- Implantar sistemas de autocontrol.
- Colaborar con la autoridad sanitaria en la prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos.
- La máquina expendedora de comidas preparadas, su mantenimiento, su correcta identificación, su abastecimiento y las condiciones de conservación de los alimentos corresponden a la empresa responsable titular de la misma, según lo establecido en el Título IV del citado Decreto.
- Igualmente estarán obligados a la adecuada ubicación de las máquinas, facilitar la información necesaria para el control sanitario y garantizar la inspección sanitaria de las máquinas existentes en sus locales.
- Garantizará la correcta conservación de los alimentos que se expendan en las máquinas de las que sean responsables, y las temperaturas de mantenimiento de los mismos, renovándose con la frecuencia necesaria teniendo en cuenta las fechas de caducidad o consumo preferente.
- Garantizará la limpieza e higiene de las máquinas de las que sean responsables.

- Las empresas responsables de máquinas expendedoras de comidas preparadas, deberán estar inscritas en la "**Lista de Empresas Responsables Autorizadas para Instalar Máquinas Expendedoras de Comidas Preparadas en Aragón**". La copia del certificado de Inscripción en la "**Lista de Empresas Responsables Autorizadas para Instalar Máquinas Expendedoras de Comidas Preparadas en Aragón**" deberá presentarse antes de la adjudicación definitiva del contrato.

9.- COSTES ASOCIADOS A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Todos los costes asociados a la ejecución del servicio correrán a cargo del adjudicatario.

En particular, se incluyen los costes asociados al cumplimiento de los siguientes anexos adjuntos del presente Pliego:

ANEXO I - SEGUROS

ANEXO II - PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

ANEXO III - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

10.- DOCUMENTACIÓN

Previamente al inicio de ejecución del contrato, el adjudicatario entregará la siguiente documentación:

- Relación de los equipos instalados, así como sus características técnicas.
- Certificados de los componentes instalados.
- Listado detallado de precios de los productos.

La empresa adjudicataria presentará **mensualmente** un informe sobre el número de servicios prestados por cada máquina, desglosado por productos indicando el importe de las ventas.

11.- PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de duración del presente Pliego será de doce (12) meses, prorrogables a otros 12, a partir de la fecha del acta de inicio de actividad, fecha en la que deben estar todos los equipos adscritos al contrato incorporados en las instalaciones y dispuestos para el comienzo del servicio.

12.- CANON Y FORMA DE PAGO

El canon del presente Pliego se corresponde con el canon anual a satisfacer por el adjudicatario, desglosado de acuerdo a lo establecido en este apartado.

El importe del canon anual estará compuesto por un canon fijo y uno variable. El canon fijo anual será mínimo de 300 € por máquina en concepto de luz y espacio utilizado. El canon variable será como mínimo un 10% de las ventas anuales totales.

El canon fijo a satisfacer por la adjudicataria se ingresará en la cuenta del Consorcio en el primer mes de vigencia del contrato. En caso de prórroga la siguiente anualidad se hará efectiva en el mismo mes.

El canon variable a satisfacer por la adjudicataria se ingresará en la cuenta del Consorcio en el plazo de 15 días siguientes a la finalización de cada anualidad.

Las empresas concursantes podrán ofertar mejoras al canon mínimo anual (fijo y variable) establecido.

Teruel, a 4 de diciembre de 2015
EL GERENTE DEL CONSORCIO
DEL AERÓDROMO /AEROPUERTO DE TERUEL,



PLATA
Plataforma
Aeroportuaria - Teruel

Alejandro Ibrahim Perera

ANEXO I - SEGUROS

ANEXO I - SEGUROS

1. RESPONSABILIDADES Y DESCARGOS.

1.1. Responsabilidades y Descargos.

LA CONTRATISTA exonera y mantendrá indemne al Consorcio del Aeródromo/ Aeropuerto de Teruel, sus compañías filiales y asociadas, así como a sus empleados, consejeros, administradores o agentes frente a toda responsabilidad, pérdida, lesión, enfermedad, muerte, daño directo o consecuencial, lucro cesante o coste incidental, sufrido o incurrido por cualquier persona o entidad, directa o indirectamente relacionado con, o derivado de, acciones u omisiones de LA CONTRATISTA, sus subcontratistas y sus respectivos empleados, agentes, Consejeros o Administradores exceptuando los supuestos que sean consecuencia de dolo o negligencia grave de Consorcio del Aeródromo/ Aeropuerto de Teruel.

LA CONTRATISTA exonera a Consorcio del Aeródromo/ Aeropuerto de Teruel y le mantiene indemne por cualquier pérdida o daño material de los bienes de LA CONTRATISTA, sus subcontratistas y sus respectivos agentes, empleados, consejeros o administradores, así como por la muerte o lesión de cualquier empleado, administrador o consejero de LA CONTRATISTA, sus agentes o subcontratistas, exceptuando los casos de muerte, lesión, pérdida o daño material que sean consecuencia de dolo o negligencia grave de Consorcio del Aeródromo/Aeropuerto de Teruel.

1.2. Garantías y Seguros.

LA CONTRATISTA garantiza durante un año que los servicios prestados estarán libres de fallos o defectos motivados por la mano de obra o materiales aportados durante la ejecución de los servicios. En caso de fallos o defectos atribuibles a LA CONTRATISTA, esta deberá a elección de Consorcio del Aeródromo/ Aeropuerto de Teruel, reparar a su coste o reembolsar a Consorcio del Aeródromo/ Aeropuerto de Teruel los costes de reparación incurridos como consecuencia de esta garantía con el límite máximo del precio establecido por estos servicios. Esta garantía no exime a LA CONTRATISTA del resto de obligaciones y responsabilidades que por este contrato o por la legislación vigente se puedan generar.

LA CONTRATISTA se obliga a suscribir una Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil General que cubra los posibles riesgos que de este CONTRATO puedan derivarse frente a LA CONTRATANTE o a terceros por riesgos no aviación. Esta póliza de responsabilidad civil general deberá incluir la garantía de responsabilidad civil patronal, con un importe mínimo de 150.000,00 euros designándose al Consorcio como asegurado adicional.

ANEXO II - PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

ANEXO II

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

El contratista deberá contar con un Sistema de Gestión de la Prevención de los Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales y el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores.

El contratista deberá realizar la evaluación inicial de los riesgos de los servicios a desarrollar en las instalaciones y demás zonas objeto del presente contrato, que tendrá en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la posibilidad de que el trabajador sea especialmente sensible frente a determinados riesgos. Esta evaluación se debe repetir cuando cambien cualquiera de las condiciones.

El contratista deberá asegurarse de que los equipos utilizados sean adecuados para el trabajo que vaya a realizarse, que su personal conoce y respeta las condiciones técnicas de utilización de todos los productos y equipos, así como de la maquinaria necesaria en cada momento.

El contratista deberá proporcionar a los trabajadores equipos de protección individual frente a los riesgos inherentes a su puesto y actividad de trabajo y supervisar que los trabajadores hagan un correcto uso de los mismos, así como garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en materia de prevención de riesgos laborales.

El contratista garantizará la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores de acuerdo con lo previsto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Los materiales, máquinas y consumibles utilizados en el servicio deberán reunir los requisitos de Seguridad y Salud Laboral exigidos en la legislación vigente.

Cuando el contratista subcontrate cualquiera de los servicios objeto de su actividad se compromete a hacer cumplir a aquellas personas físicas y jurídicas o trabajadores autónomos las anteriores obligaciones.

ANEXO III - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

ANEXO III
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

1. El coste de todas las medidas que el contratista tenga que adoptar a fin de dar cumplimiento a las obligaciones medioambientales que sean de aplicación o que tengan trascendencia medioambiental que fueran exigibles a su actividad por la normativa vigente, será sufragado por la empresa.

2. El contratista, en relación con los condicionamientos establecidos o derivados de las obligaciones medioambientales establecidas en esta cláusula, informará y cursará las oportunas instrucciones, tanto a su propio personal como al personal de las contratadas y/ o subcontratadas, de cualquier naturaleza que en su caso concierte, vigilará su cumplimiento y se responsabilizará de su incumplimiento por dicho personal, respondiendo solidariamente junto con las empresas contratistas y subcontratistas, de los daños y perjuicios que su actividad pueda causar a cualesquiera instalaciones, canalizaciones de agua, redes de drenaje, etc., que Consorcio del aeródromo/aeropuerto de Teruel tenga adscritos para el cumplimiento de sus fines.

3. Al objeto de establecer, entre el Consorcio y el contratista, un cauce efectivo y ágil de comunicación, sobre información con trascendencia medioambiental, el contratista designará una persona que actuará como interlocutor ante el Consorcio, y lo comunicará por escrito.

4. Antes de la fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato, en atención al previsible impacto que pueda causar al medio ambiente la actividad a desarrollar por la empresa, en las instalaciones del Aeropuerto de Teruel, el Consorcio podrá exigir a la empresa que presente un plan de vigilancia ambiental, que defina todos los aspectos medioambientales que su actividad genere o pueda generar.

A efectos de lo previsto en las obligaciones medioambientales establecidas en esta cláusula, se entenderá por "aspectos medioambientales", todos los elementos de las actividades, productos y servicios de una organización que puedan interactuar con el medio ambiente.

Asimismo, se entenderá por "impacto medioambiental" cualquier cambio en el medio ambiente, sea adverso o beneficioso, resultado en todo o en parte de las actividades, productos y servicios de una organización.

Igualmente por "medio ambiente" se entiende el entorno en el que la organización opera, incluyendo el aire, el agua, la tierra, los recursos naturales, la flora, la fauna, los seres humanos y sus interrelaciones.

5. Cualquier incidente que pueda tener repercusión medioambiental ocasionado por el contratista en el desarrollo de la actividad a desarrollar en la parcela cuyo uso se autoriza, será comunicado inmediatamente a la Dirección del Aeropuerto a través del cauce establecido al efecto, por cualquier medio que permita tener constancia de su recepción, con independencia de que la empresa adopte todas las medidas a su alcance que exija la normativa vigente y la gravedad de la situación.

6. El personal de la empresa o de sus contratistas o subcontratistas, facilitará al personal del Aeropuerto de Teruel o al de las contratadas de ésta que en su caso se designe, el acceso a las zonas objeto del presente contrato de uso para el desarrollo de su actividad, así como también facilitará la documentación necesaria para comprobar el cumplimiento de los requisitos incluidos en las obligaciones medioambientales establecidas en esta cláusula.

7. En el caso de que la actividad desarrollada por la empresa en virtud del presente contrato, genere residuos de cualquier naturaleza para el cumplimiento de sus fines en las superficies objeto del contrato como en cualquier otro espacio o área del Aeropuerto de Teruel:

a) La empresa, no abandonará residuos de cualquier naturaleza en las instalaciones, terrenos, canalizaciones de agua, redes de drenaje ni formará vertederos.

b) La empresa, almacenará los residuos en contenedores adecuados a la naturaleza de los mismos, no pudiendo almacenarlos sobre terrenos, canalizaciones de agua, redes de drenaje, etc., con el fin de evitar la contaminación del terreno, medio hídrico o las redes de aguas, la aparición de malos olores y el impacto visual.

e) La empresa recogerá los derrames de residuos, para lo cual dispondrá de medios personales y materiales necesarios y adecuados.

d) La empresa gestionará sus residuos por su cuenta, no pudiendo hacer uso de las instalaciones del Aeropuerto de Teruel al efecto, salvo autorización expresa, en cuyo caso deberá cumplir las condiciones especificadas en dicha autorización.

8. En el caso de que la actividad desarrollada por la empresa en virtud del presente contrato conlleve la necesidad de almacenar materiales o sustancias peligrosas de cualquier naturaleza en las zonas adscritas al Consorcio del aeródromo/aeropuerto de Teruel para el cumplimiento de sus fines, y específicamente en las áreas objeto del contrato cumplirá las siguientes obligaciones:

a) El acopio de materiales y el depósito temporal de material reutilizable (tierra vegetal, material inerte, etc.) deberá realizarse en zonas autorizadas por la Dirección del Aeropuerto de Teruel, en cuyo caso se cumplirán las condiciones especificadas en dicha autorización.

b) La empresa no almacenará sustancias peligrosas sobre el terreno desnudo, o en las proximidades de arquetas o canalizaciones de agua, redes de drenaje, etc.

c) En caso de almacenamiento o conducción de combustible enterrados, la empresa dispondrá de mecanismos para la detección de fugas. Si se detectase algún tipo de fuga, la empresa estará obligada, por un lado a la elaboración de los estudios necesarios, incluida la realización de analíticas para determinar la naturaleza del elemento fugado, el alcance de la fuga y de la contaminación, y por otro a comunicar a la Dirección del Aeropuerto de Teruel los resultados.

d) La empresa adoptará las medidas necesarias (cubetos, separadores, etc.) para evitar la incorporación de sustancias peligrosas al terreno, medio hídrico o las redes de aguas, tanto si están almacenadas en depósitos fijos como en depósitos móviles, zonas de almacenamiento, etc.

e) La empresa recogerá los derrames de materiales o sustancias peligrosas de cualquier naturaleza, ya sea en áreas pavimentadas o sobre terreno desnudo, para lo cual dispondrá de medios personales y materiales necesarios y oportunos. Posteriormente realizará la adecuada retirada y almacenamiento de los materiales o sustancias peligrosas recogidas.

9. En el caso de que la actividad desarrollada por la empresa en virtud del presente contrato conlleve la necesidad de uso de vehículos, maquinaria o equipos de cualquier naturaleza, en el Aeropuerto de Teruel para el cumplimiento de sus fines, cumplirá las

siguientes obligaciones:

a) Los vehículos y maquinaria de la empresa serán objeto de los correspondientes controles de ITV, de cualesquiera inspecciones obligatorias, o en su defecto un mantenimiento planificado, en los plazos normativamente señalados o asumidos en virtud del mencionado mantenimiento planificado.

b) La empresa adoptará las medidas necesarias (cubetos, separadores, etc.) para evitar la incorporación de contaminantes al terreno, medio hídrico o las redes de aguas, durante las operaciones de mantenimiento y lavado de vehículos y equipos de cualquier naturaleza.

e) La empresa estacionará sus vehículos y maquinaria en lugares habilitados para ello y siempre que fuera posible sobre terreno pavimentado o en otras áreas expresamente autorizadas por la Dirección del Aeropuerto de Teruel para tal fin, en cuyo caso deberá cumplir las condiciones especificadas en dicha autorización.

d) La empresa recogerá los derrames que se produzcan durante el desarrollo de sus trabajos, ya sea en áreas pavimentadas o sobre terreno desnudo, para lo cual dispondrán de los medios materiales y humanos necesarios y oportunos. Posteriormente realizará la adecuada retirada y almacenamiento de los residuos que se pudieran producir.

e) La empresa no abandonará y/o desguazará vehículos o equipos de cualquier naturaleza en el Aeropuerto de Teruel, salvo autorización expresa, en cuyo caso deberá cumplir las condiciones especificadas en dicha autorización.

10. En el caso de que la actividad desarrollada por la empresa en virtud del presente contrato, conlleve emisiones a la atmósfera de cualquier naturaleza, la empresa adoptará las medidas adecuadas para su minimización. La Dirección del Aeropuerto de Teruel podrá solicitar los resultados de las medidas adoptadas, estando la empresa obligada a suministrar la información pertinente.

11. La empresa no realizará vertidos que previsiblemente contengan sustancias contaminantes, ya sea de forma directa o indirecta, a las redes de agua residuales, pluviales, terreno o medio hídrico de los recintos del Aeropuerto de Teruel para el cumplimiento de sus fines, salvo que la empresa cuente con la autorización expresa de la Dirección del Aeropuerto de Teruel en cuyo caso deberá cumplir las condiciones especificadas en dicha autorización que incluirá, si es necesario, un tratamiento previo del vertido.

12. Antes de la finalización de la ejecución del contrato, las instalaciones y 1o terrenos utilizados por la empresa quedarán libres de residuos, vertidos, materiales de construcción, maquinaria, etc., y de cualquier tipo de contaminación.

13. Al efecto de lo dispuesto en el apartado anterior, la empresa elaborará a requerimiento expreso de la Dirección del Aeropuerto de Teruel los estudios para la evaluación de los daños ambientales que su actividad hubiera podido causar en suelo, subsuelo, acuífero, aguas superficiales u otro ámbito del entorno ambiental, y ello sin perjuicio de que la empresa realice cualquier estudio o informe que fueran requeridos por las administraciones competentes.

Igualmente la empresa está obligada a reparar los daños, dando cuenta a la Dirección del Aeropuerto de Teruel de dicha reparación a través de un estudio que demuestre la efectividad de las medidas adoptadas.

14. La empresa responderá ante cualesquiera administraciones, europeas, estatales,

autonómicas o locales de las infracciones de cualquier normativa con trascendencia medioambiental que le sean imputadas a la misma o a sus contratadas y/o subcontratadas, así como de los daños y perjuicios derivados de sus actividades o de las actividades de sus contratadas y/o subcontratadas, sean o no causados de forma dolosa, tanto por actuación como por omisión.

En el caso de que debido a actuaciones u omisiones de la empresa, de sus contratistas o subcontratistas, el Consorcio del aeródromo/aeropuerto de Teruel fuese sancionado bien en exclusiva o con carácter solidario, la empresa se obliga a abonar al Consorcio del aeródromo/aeropuerto de Teruel la cantidad que resulte de la sanción, al primer requerimiento de Consorcio del aeródromo/aeropuerto de Teruel sin perjuicio de las acciones legales que posteriormente le pudieran corresponder.

15. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones medioambientales establecidas en esta cláusula será considerado como infracción de las condiciones del contrato, lo que podría llevar aparejada la extinción del contrato.

