

EXPEDIENTE Nº: PR25-0298.52

CONDICIONES PARTICULARES Y/O ESPECIALES DE CESIÓN DE ESPACIO DEL BAR PARA LA VENTA DE COMIDA Y BEBIDA EN EL PATIO CENTRAL DEL CENTRO CULTURAL CONDE DUQUE EN EL MARCO DE LA ACTIVIDAD CULTURAL “VERANOS DE LA VILLA 2026” ORGANIZADA POR MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A.

Como condiciones particulares y/o especiales a las cesiones de uso de espacio para la explotación del bar para la venta de comida y bebida en el patio central del Centro Cultural Conde Duque en el marco de la actividad cultural “Veranos de la Villa 2026” se establecen los siguientes los derechos y obligaciones:

(1) DERECHOS DE LOS CESIONARIOS

La formalización del contrato de cesión de uso de un espacio para la instalación conlleva los siguientes derechos para las empresas seleccionadas:

- a) Ejercer la actividad de restauración en bar con sujeción a las bases de la convocatoria y en los demás preceptos legales que resulten aplicables por razón de la materia.
- b) Percibir los ingresos derivados de la actividad de restauración en el bar.
- c) Los demás previstos en las bases de la convocatoria para la recepción de ofertas y en la normativa que resulte de aplicación.

(2) OBLIGACIONES/COMPROMISOS DE LOS CESIONARIOS

La cesión de uso de un espacio para la instalación de un Bar conlleva las siguientes obligaciones y compromisos para las empresas seleccionadas:

- a) Realizar, asumiendo el riesgo de la explotación, la actividad de restauración autorizada conforme a las condiciones establecidas en las presentes bases, con la máxima corrección en la atención a sus clientes, evitando toda molestia o interferencia en la programación perturbación al público asistente, a los artistas o a los trabajadores de MADRID DESTINO o de sus proveedores o clientes. Cualquier perturbación en este sentido, será causa de resolución del contrato de cesión por incumplimiento, sin derecho a reembolso de las cantidades abonadas, incluida la fianza.
- b) Mantener abierto y atendido el bar y contar con mercancía suficiente para atender a la demanda diaria prevista durante todos los días de apertura al público de Matadero Madrid durante el periodo de cesión de uso. El abandono de Conde Duque antes de la finalización de la vigencia del contrato, y/o los retrasos en la apertura, así como el cierre durante alguno de los días del evento supondrían causa de resolución de contrato por incumplimiento, sin derecho a reembolso de las cantidades abonadas, incluida la fianza.
- c) Realizar la actividad con personal contratado conforme a la normativa laboral, con la formación y aptitudes adecuadas para el desempeño de la actividad, con carnet o

certificado de formación en manipulación de alimentos, con la categoría y especialización que resulte necesaria para los profesionales de la hostelería y con vestimenta con una prenda que le proporcione uniformidad, designando un interlocutor válido con Madrid Destino durante todo el tiempo de la cesión a los efectos de coordinación de actividades.

- d) Ofertar productos que cumplan de calidad, de marcas reconocidas, con el correspondiente registro y etiquetaje, de proveedores acreditados que cumplir las instrucciones e indicaciones del Código Alimentario, debiendo cumplir con la legislación vigente en materia higiénico-sanitaria, así como ser correctamente manipulados, conforme a lo especificado en la actual normativa y legislación aplicable. La venta de alcohol no está autorizada.
- e) Utilizar menaje y elementos desechables (ejemplo: servilletas, vasos...)
- f) Disponer de papeleras de pedal para el depósito de materiales desechables, que deberán ser limpiadas de forma frecuente.
- g) Explotar de forma directa la actividad, sin que pueda subrogar en la misma a ningún tercero, ni ceder, directa o indirectamente, en todo o en parte, el uso de las instalaciones y equipamientos, salvo la autorización de MADRID DESTINO
- h) Utilizar las zonas de carga y descarga habilitadas por MADRID DESTINO, en los horarios establecidos. El acceso para descarga de material y reposición deberá realizarse cada día en un horario fijo adaptado a los horarios restringidos del acceso de vehículos a Conde Duque.
- i) Realizar la actividad con las condiciones de limpieza y aseo e higiénico-sanitarias, de acuerdo con la legislación existente, con especial atención a las zonas y a las superficies que puedan ser susceptibles de contacto más frecuente siguiendo las pautas establecidas en el punto quinto de la Orden 668/2020 de 19 de junio de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. La limpieza de todo el menaje y maquinaria deberá hacerse fuera de Conde Duque que no cuenta con las instalaciones necesarias al efecto.
- j) Cumplir lo establecido en la Ordenanza Municipal de Protección de la Salubridad pública en la Ciudad de Madrid, especialmente lo establecido en el Artículo 47, cuyo contenido destacado se facilita como Anexo I, y que deberá entregar a MADRID DESTINO.

Deberá protegerse toda la superficie sobre la que se montarán el Bar y en un perímetro de dos metros alrededor, incluido el espacio que se dedique a la venta y almacén, con material impermeable para impedir que pueda haber cualquier filtración con plástico de base y moqueta y NO se podrá tapar ninguna rejilla de desagüe de la plaza. Estos materiales deben ser los permitidos por sanidad de manera que minimice el impacto de la suciedad derivada de la actividad, evitando que el suelo de la plaza no se manche por el derrame de líquidos o productos ya el suelo es altamente poroso.

- k) Mantener las instalaciones, equipamientos y cada uno de los elementos que las componen o utiliza en las debidas condiciones de limpieza, seguridad y ornato de conformidad de la Orden la Ordenanza Municipal de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos de 27 de febrero de 2009 y demás normativa sobre protección del medio ambiente vigente en cada momento.

En ningún caso se permitirá almacenar o apilar productos, materiales o residuos propios de la actividad fuera de los lugares habilitados a tal efecto.

Todas las operaciones de carga y descarga deberán mantener los espacios utilizados limpios, debiendo priorizarse las labores excepcionales de limpieza en caso de derrames

y abandono de residuos.

Asimismo, se encargará de la contratación de la limpieza de arquetas y sumideros del espacio ocupado.

Al finalizar la jornada el espacio deberá quedar limpio y libre de basuras y en cualquier caso antes de las 8.00 horas del día siguiente.

La gestión y disgregación de residuos generados en su bar y zonas aledañas y su traslado al punto limpio de contenedores habilitados o a su punto de recogida municipal de tirarla al final del día en los contenedores generales dispuestos para ello, será por cuenta de las empresas seleccionadas no estando incluido en los servicios ordinarios del contrato de cesión.

En este sentido, será por cuenta de las empresas cesionarias, la gestión de los residuos de cristal de forma separada a los orgánicos y envases.

En cualquier caso, deberán respetarse los horarios e indicaciones establecidos por los servicios de seguridad de Conde Duque, así como la frecuencia de recogida establecida por los servicios municipales, con total exoneración de responsabilidad a Madrid Destino por cualquier posible sanción que tenga causa en infracciones cometidas por la empresa seleccionada.

El abandono, vertido o eliminación incontrolada de residuos y toda mezcla a dilución de residuos que dificulte su gestión, así como el incumplimiento de estas obligaciones o la ocultación o falseamiento de datos y certificados exigidos por la normativa aplicable, será a cargo de la cesionaria, tomando las acciones legales oportunas en la materia.

- l) Adecuar los distintos espacios, acondicionándolos y dotándolos del equipamiento y decoración necesarios antes de la apertura al público. Todos los elementos a instalar deberán dar cumplimiento a la normativa legal vigente, tanto en materia de prevención de incendios como sanitaria, así como todas las que le pudieran afectar, siendo responsabilidad exclusiva de la entidad seleccionada dar cumplimiento a las mismas. MADRID DESTINO autorizara a la utilización de sus logos previa visualización y aprobación de creatividades.
- m) Colocar y mantener en lugar visible la lista de precios, con horarios de apertura y cierre, así como, la señalética y los carteles informativos exigibles en materia higiénico sanitaria y de salubridad, así como, en materia de comercio y consumo conforme a la legislación aplicable, incluida la relativa al consumo de bebidas alcohólicas, y disponer de las correspondientes hojas de reclamaciones.
- n) Mantener los bienes e instalaciones en perfecto estado de conservación durante toda la cesión. Los gastos en los que se incurra por las reparaciones o sustituciones necesarias para el cumplimiento de esta obligación, bien sean realizados a iniciativa de la empresa seleccionada o a requerimiento municipal, correrán única y exclusivamente por cuenta de la empresa seleccionada.
- o) Dar cumplimiento a todos los compromisos incluidos en la propuesta presentada.
- p) Realizar el montaje y el desmontaje en coordinación con los que efectúe MADRID DESTINO, en los horarios acordados. Al finalizar el desmontaje, el espacio deberá quedar limpio y todos los equipamientos y enseres desmontados y retirados.
- q) Disponer de todo el equipamiento necesario para la correcta conexión a las tomas de electricidad puestas a disposición por MADRID DESTINO, incluidos materiales, medios, fungibles y certificaciones de toda la instalación eléctrica necesaria para el desarrollo de su actividad debiendo cumplir en todo momento lo dispuesto en el Reglamento electrotécnico para la Baja tensión (REBT). Una vez realizada la instalación, deberá presentarse la

documentación y certificaciones necesarias y boletines eléctricos de la instalación según normativa vigente en relación a su instalación eléctrica certificando todas aquellas estructuras que según normativa y las [Normas de Montaje](https://www.madrid-destino.com/espacios-y-eventos/alquiler-de-espacios/servicios), publicadas en <https://www.madrid-destino.com/espacios-y-eventos/alquiler-de-espacios/servicios> y como documento complementario a la publicación de la presente convocatoria. No se podrá habilitar la toma eléctrica sin la presentación de dicha documentación.

- r) Los cesionarios están autorizados a la conexión y enganche a la toma de agua disponible en el Patio Central de Conde Duque, siendo su responsabilidad los trabajos de ejecución de las conexiones/enganche bajo la supervisión de los responsables técnicos de MADRID DESTINO. Los cesionarios aceptan que el acceso estará supeditado a las averías o cortes de agua que pueda sufrir Conde Duque, sin que sea motivo de reclamación.
- s) Los cesionarios serán responsables de la guardia y custodia de la recaudación obtenida, quedando exonerado Madrid Destino y su contratista de cualquier responsabilidad en ese sentido.
- t) La responsabilidad de todos los daños y perjuicios directos e indirectos que se causen a terceros o a Madrid Destino, como consecuencia de su culpa o negligencia y/o de sus empleados y contratistas, con total indemnidad a Madrid Destino y a terceros de cuantos daños y perjuicios se ocasionen por la ocupación del espacio, o por la realización de la actividad autorizada.
- u) Suscribir a su cargo las correspondientes pólizas de seguro que asegure su responsabilidad incluyendo a MADRID DESTINO, como asegurado adicional sin perder su condición de tercero, con coberturas por responsabilidad civil de Explotación, Patronal y Locativa, sin franquicia y por el capital mínimo exigido por la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas. La referida póliza deberá incluir también cobertura por Intoxicación Alimentaria en caso de que en el EVENTO.

El incumplimiento de esta estipulación liberará a MADRID DESTINO de su obligación de ceder el uso del espacio asignado los términos pactados, si bien el CLIENTE deberá cumplir con las obligaciones de pago asumidas.

En ese sentido, el CLIENTE deberá disponer y mantener en vigor y exigir a aquellos subcontratistas y/o proveedores, que transporten o guíen vehículos o maquinaria, presten servicios, instalen, monten o suministren sistemas, maquinaria, materiales, alimentos o bebidas en el lugar objeto de este contrato, o zonas de carga y descarga que obtengan, conserven y mantengan en vigor durante el tiempo en el que presten sus servicios una protección de seguros adecuada, incluyendo:

- Seguro de responsabilidad civil frente a terceros.
 - Seguros de accidentes de trabajo.
 - Seguros de daños para las instalaciones y/o bienes instalados.
 - Seguros de responsabilidad civil de productos.
 - Cualquier seguro de carácter obligatorio exigido de acuerdo con la legislación vigente.
- v) Satisfacer todos los gastos a que dé lugar su actividad, como son los generales, financieros, de seguros, transportes y desplazamientos, materiales, instalaciones/equipamientos, honorarios y salarios del personal a su cargo, de comprobación y ensayo, tasas y toda clase de tributos que pudieran derivarse de la ejecución de la adjudicación durante su plazo de vigencia, incluyendo:

- Inspecciones técnico-sanitarias.
 - Gastos derivados del mantenimiento o reposición de los bienes e instalaciones facilitados por Madrid Destino al adjudicatario para su uso, y de la maquinaria, bienes e instalaciones que haya aportado el Adjudicatario.
 - Repuestos iguales a los existentes de enchufes, grifos, bombillas, etc.
- w) Obligación de mantener y reparar por su cuenta las instalaciones y equipamientos durante la vigencia del contrato.
- x) Someter a la autorización previa de Madrid Destino cualquier actividad de comunicación, soporte o mensaje publicitario en Conde Duque, así como, cualquier comunicación en sus redes sociales en la que se haga referencia o etiquetado a la programación municipal de Veranos de la Villa 2026, al Ayuntamiento de Madrid o a Conde Duque. En cualquier caso toda documentación, publicidad, imagen o materiales especiales que edite el cesionario será bajo su exclusiva responsabilidad y deberán hacerse un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad.
- y) Cumplir la demás normativa vigente, y la que en el futuro se apruebe, que resulte aplicable, incluidas, la fiscal, laboral, de seguridad social, de integración social de minusválidos, de prevención de riesgos laborales, de supresión de barreras arquitectónicas y, especial la legislación sanitaria, y de protección y defensa de derechos de los consumidores y usuarios, incluidas las de salubridad municipales y la normativa aplicable en el Distrito que corresponda, y específicamente, las referidas en los Anexos I, y II a las presentes especificaciones, debiendo disponer de toda la documentación solicitada por Sanidad de la Junta Municipal del Distrito.
- z) Cumplir las demás previstas en las bases de la convocatoria y en el contrato de cesión de uso de espacio que se formalice, incluidas Condiciones Generales de Contratación de Cesión de las instalaciones gestionadas por MADRID DESTINO y las [Normas de Montaje](#), publicadas que se facilitan junto a las presentes CONDICIONES PARTICULARES, en el apartado Pliego Técnico del expediente publicado en <https://contratacion.madrid-destino.com>, y en particular el pago del precio e ingreso de la fianza a la formalización del contrato de cesión, así como, el cumplimiento de los horarios de apertura, montaje y desmontaje.

(1) PROHIBICIONES IMPLICITAS A LA CESIÓN

La cesión de uso de una caseta o de espacio para la instalación de un Bar conlleva las siguientes prohibiciones:

- a) Realizar eventos o actividades distintas de la actividad autorizada que ha de estar vinculada a la actividad de Veranos de la Villa 2026.
- b) Se prohíben expresamente los malos olores en las instalaciones y el acceso a Conde Duque con material peligroso o considerados dañinos o inflamables.
- c) No podrá instalar ninguna máquina recreativa o de juegos de azar, billares, futbolines o análogos.
- d) No está permitida la venta de bebidas alcohólicas o tabaco a menores de 18 años ni fumar dentro del espacio objeto de cesión con excepción, conforme a la normativa vigente, en la terraza.
- e) No está permitido alterar, interferir o molestar en su labor a los trabajadores de MADRID DESTINO, ni interferir la programación ni al público mediante emisiones de sonido provenientes de altavoces, radio, televisión, etc., respetando en todo caso los límites impuestos por la ordenanza municipal para el desempeño de su actividad.

- f) No podrá utilizar el nombre de Madrid Destino ni del Ayuntamiento de Madrid, ni de Conde Duque en sus relaciones con terceros, siendo el único responsable de las obligaciones que contraiga como consecuencia de su actividad comercial
- g) No se permitirá ningún tipo de discriminación en el acceso al establecimiento.
- h) Está prohibida la publicidad, o presencia de marca, de bebidas alcohólicas de alta graduación, ni de tabaco, así como cualquier otra que la normativa vigente prohíba expresamente. Cualquier otra presencia de marca en el espacio de actividad tendrá que ser autorizada previamente por Madrid Destino.
- i) Verter agua o residuos en los desagües de la Plaza o fuera de los puntos específicamente indicados.
- j) El almacenaje de materiales o residuos peligrosos en cualquier espacio de Madrid Destino, así como la mezcla de diferentes categorías de residuos peligrosos, vertido o eliminación incontrolados, debiendo gestionarse por parte de la cesionaria de forma inmediata a su generación, como "Poseedor" del residuo, según se establece en la Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, mediante su envasado, etiquetado, cumplimentación de libro de registro, Declaración de Residuos, Alta como Productor de Residuos Peligrosos, documento de aceptación y documento de control y seguimiento de residuo con identificación, cantidades retiradas, autorización de del transportista y gestor. En caso de no ser gestionados por la cesionaria, Madrid Destino se hará cargo de su gestión con cargo a ésta, tomando las acciones legales oportunas en la materia.

5.4 OBLIGACIONES DE MADRID DESTINO

MADRID DESTINO por su parte se compromete al cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- a) Proporcionar a los seleccionados el espacio y normas de uso del espacio.
- b) La seguridad y la limpieza general del espacio en el que se desarrolla la programación: Patio Central de Conde Duque. MADRID DESTINO cuenta con un servicio de seguridad privada las 24 horas del día los 365 días año, e incluye un Centro de Control, control de accesos, y rondas por el interior. En ningún caso Madrid Destino ni el servicio de seguridad será responsable de la guardia y custodia de la recaudación de foodtrucks o casetas.

ANEXO I PRESCRIPCIONES SANITARIAS, SANIDAD Y CONSUMO

Con relación a los criterios técnicos sanitarios y en materia de Seguridad alimentaria, se informa que deberán cumplir fundamentalmente lo establecido en el artículo 47 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid (OPSPCM), (BOCM 19/06/2014) relativo a establecimientos provisionales y el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril del 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario incidiendo sobre todo en los siguientes aspectos:

- Se justificará que **disponen de espacio suficiente tanto de almacenamiento como de manipulación**, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos durante estas operaciones.
- Se justificará que cuenta con las **instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas** para los productos alimenticios objeto de venta, y en número suficiente según el volumen de trabajo, provistos de termómetro de fácil lectura (Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid). Estas instalaciones asegurarán que las comidas preparadas se conservan a las temperaturas contempladas en el artículo 7 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- **Dispondrá de lavamanos con agua potable fría / caliente**
- **Se dispondrá de WC /Vestuario exclusivo para el personal de restauración**
- **Se especificará la procedencia de todos los productos objeto de venta** (listado de proveedores de cada empresa), teniendo en cuenta además que **dispondrán de etiquetado adecuado que garantice su origen y trazabilidad**. En los recipientes o envoltentes que contengan comidas preparadas se señalará su fecha de elaboración, y se conservarán identificados de forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo. Así mismo todos los establecimientos cumplirán el **Reglamento 1169/2011 CEE en el que tienen la obligación de declarar los Alérgenos Alimentarios** utilizados como ingredientes ó coadyuvantes con el fin de evitar riesgos alimentarios para la salud, así como publicitar que se dispone de dicha información.
- En lo que se refiere a la formación de trabajadores, dispondrán de documentación que **garantice la formación de todos los manipuladores de alimentos**
- Dispondrá de un **Sistema de Autocontrol basados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico**, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene y conforme al artículo 45 de la Ordenanza.
- En cuanto a la gestión de residuos, **cada puesto dispondrá de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos de uso exclusivo de apertura no manual**, provistos de bolsa de material impermeable (OPSPCM). Una vez llenos estos cubos de basura, los desechos se retirarán a los espacios habilitados por la empresa para evitar su acumulación en los puestos.

Contarán con:

- Fregadero /lavamanos si se producen manipulaciones de productos no envasados (corte, fraccionamiento, calentamiento...).
- Cubos de residuos, de apertura no manual con bolsa de plástico.
- Cámaras frigoríficas y congeladores para mantenimiento de alimentos que requieran temperaturas reguladas. Deberán permanecer en funcionamiento obligatoriamente las 24 horas del día.
- Materiales protectores / expositores que eviten contaminación ambiental de alimentos expedidos a granel.

No está permitido:

- El uso de superficies de madera para estar en contacto con los alimentos.
- El cocinado y la elaboración de platos. Solo se podrá calentar por medio de microondas.
- El uso de huevo crudo, nata y cremas artesanales. Solo permitido el uso de estos productos de producción industrial.



- Hortalizas para consumo en crudo sin higienizar por industrias autorizadas. Deberán utilizarse productos envasados listos para su consumo.
- Frutas para consumo en crudo y zumos sin higienización previa en locales autorizados.
- Las bebidas y comidas se dispensarán en vajilla de un solo uso.

CONTARÁN CON LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

- Documento que acredite la formación suficiente para manipulación de alimentos.
- Cartel anunciador de información sobre alérgenos e información sobre los mismos
- Sistema documental de trazabilidad de los productos.
- Cartel anunciador oficial de la existencia de hojas de reclamaciones, así como la existencia de hojas de reclamaciones.
- Carta o lista de precios expuesta perfectamente visible y legible.
- Facturas o tiques para los consumidores.

ANEXO II ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

I. Aspectos generales

- Minimizar la utilización del papel en todas las gestiones: utilizar páginas web, el correo electrónico y el teléfono, como medio de comunicación principal del evento.
- Dar publicidad del evento a través de páginas web, envíos de correos electrónicos o mensajería móvil.

II. Residuos: Reducir, Reutilizar y Reciclar

- Reducir la generación de residuos por ejemplo minimizando el uso de productos desechables (manteles, cubiertos, platos, vasos y botellas de plástico, servilletas, etc.).
- Reutilizar material como los dosieres de trabajo o presentaciones en papel para que se usen como borradores o reutilizar igualmente los sobres o carpetas.
- Proceder a la correcta separación de los residuos, depositando cada tipo de residuo en el contenedor destinado a tal efecto para su posterior tratamiento o reciclado. Los envases de plástico, latas, etc. irán en el contenedor amarillo y el resto de residuos en el gris. El vidrio será depositado en el contenedor verde para su reciclaje.
- Los envases o embalajes de cartón y plástico deben separarse adecuadamente y depositarse de forma selectiva en sus contenedores correspondientes.

III. Actividades ruidosas

Durante las operaciones de carga y descarga, montaje y desmontaje de las estructuras necesarias para la celebración de eventos, así como durante las pruebas de sonido o cualquier actividad, toda instalación, establecimiento, actividad o comportamiento deberá respetar los límites de transmisión al medio ambiente exterior establecidos, en función de las áreas acústicas receptoras clasificadas en el Anexo I de la Ordenanza de Protección contra la Contaminación Acústica y Térmica, del 25/02/2011, del Ayuntamiento de Madrid: 60 decibelios ponderados por el día y 50 por la noche para el área tolerablemente ruidosa (tipo III).

IV. Suministro eléctrico

En lo que respecta al consumo energético derivado de los sistemas de climatización frío/calor, iluminación y otros equipos de suministro eléctrico, se deberán tomar medidas de ahorro y eficiencia energética tales como:

- Aprovechar al máximo la luz natural.
- Mantener las puertas cerradas para optimizar la climatización.

Asimismo, se recomienda que en caso de utilizar grupos electrógenos, éstos sean eficientes, y siempre que sea posible dispongan de alguna certificación energética que así lo acredite.

En relación con la emisión de gases contaminantes, los grupos electrógenos que pudieran colocarse en los posibles eventos de la Galería de Cristal, deben cumplir lo que establece el artículo 27 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano: "La evacuación de gases, vapores, humos productos de la combustión en generadores de calor deberá efectuarse a través de chimenea adecuada, que cumpla la Ordenanza de Prevención de Incendios 93 o norma que la sustituya, y, cuya desembocadura sobrepasará, al menos en 1 m., la altura del edificio propio y también la de los próximos, sean o no colindantes, en un radio de 15 m. Cuando se trate de generadores de calor de potencia superior a 700 kW, la desembocadura de la chimenea habrá de elevarse al menos 1 m. sobre la altura del edificio propio y sobre los próximos o colindantes en un radio de 50 m."

V. Agua

En relación al consumo de agua proveniente de lavabos, inodoros, cocinas, se deberán tomar medidas de ahorro y eficiencia energética tales como:

- Cerrar correctamente los grifos y comprobar que no hay fugas.
- Evitar dejar correr el agua innecesariamente.
- Cerrar el grifo mientras se procede al lavado de manos
- Usar los sistemas de ahorro en la descarga de los inodoros.