

ANEXO I - CONDICIONES TECNICAS E HIGIENICO-SANITARIAS

1.- ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS INSTALACIONES DENTRO DEL RECINTO FIERAL

Se adjunta como Anexo II tabla indicativa de los módulos de superficie previstos para la instalación de las atracciones feriales infantiles y puestos en las fiestas de la melonera 2026 del Distrito de Arganzuela, con las siguientes características, elementos y zonas del conjunto del recinto ferial, de conformidad con los planos que se adjuntan:

	Superficie total m ²
Recinto Ferial. Zona de actividades varias.	3.820 m ²
Superficie destinada a atracciones feriales infantiles y puestos	
Zona 3 m ²	1.200
Zona 4 m ²	1.810
Total disponible para atracciones feriales infantiles y puestos	3.010 m ²
Total ocupación máxima permitida	400 m ²

Instalaciones obligatorias. Mínimo de instalaciones a ofertar			TOTAL
	Número	Medidas aprox..	
Atracciones infantiles y carpa actividades	4	10 x 7 m	280 m ²

Instalaciones opcionales. Mínimo de instalaciones a ofertar			TOTAL
	Número	Medidas aprox..	
Puestos de venta de algodón dulce.	1	3 x 2 m	6 m ²

Especificaciones:

ZONA de Atracciones y, en su caso, venta de algodón dulce.

Con una dimensión máxima de 400,00 m² (9.708,00) y ubicada en suelo urbano en la zona terriza situada frente a la fachada de “Nave de Ternerías”, contigua a la zona ajardinada de la fachada principal del “invernadero del Palacio de Cristal” (paseo Chopera, 10), del recinto ferial según tabla de actividades y planos que se adjuntan como anexos.

Esta zona es la que se reserva para quien resulte adjudicatario/a de la autorización para la que rigen estos pliegos, para la instalación, como mínimo, de:

- 4 a 6 atracciones, que podrán consistir en atracciones mecánicas o hinchables.
- Carpa para actividades infantiles con unas dimensiones mínimas de 5m x 5m (25 m²).

Podrán instalarse, además, dentro de la ocupación máxima permitida, puestos de algodón dulce.

La instalación de las atracciones y puestos y sus actividades se ajustarán a lo establecido en el Acuerdo de 10 de febrero de 2026 (BOAM núm. 10.068, de 18 de febrero de 2026) de la Junta Municipal del Distrito de Arganzuela por el que se aprueba las condiciones técnicas que han de regir las autorizaciones administrativas para el aprovechamiento de los recintos feriales infantiles, previstos para la celebración de los festejos populares que se desarrollarán en el Distrito de Arganzuela durante el año 2026.

2.- CONDICIONES TECNICAS GENERALES

1.- En el ámbito del espacio del Recinto Ferial no se podrá estacionar ningún vehículo accesorio. Podrán preverse, por parte de los técnicos municipales, espacios de estacionamiento reservado fuera del recinto, con sujeción a las normas generales que resulten de aplicación.

2.- Para garantizar la seguridad se dispondrá de espacio para el libre acceso de vehículos de policía, bomberos, ambulancias, etc., cuidando especialmente la adecuada instalación de elementos que garantice una rápida evacuación del recinto cuando fuera preciso. Por ello, el o los adjudicatarios deberán presentar un Plan de emergencia y/o autoprotección según la normativa en vigor.

3.- La entrada de vehículos particulares en el espacio determinado para atender abastecimiento de los puntos e industrias allí instaladas, quedará sujeta al horario que oportunamente se determine.

4.- Todas las instalaciones y estructuras, así como los vehículos de abastecimiento (que deberán ser de reducidas dimensiones) y acopio de mercancías, deberán tener en consideración las instrucciones de los Servicios Técnicos Municipales y el plano de cargas máximas que se adjunta.

5.- Acometida de agua y saneamiento:

El suministro de agua y la evacuación de aguas residuales será por cuenta de los adjudicatarios.

Los puestos en que se elabore, en su caso, algodón dulce y/o degustación de melón, cumplirán lo previsto en el apartado 3.- CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, del presente pliego.

El desagüe de las aguas grises se realizará a depósito, garantizándose la adecuada gestión de las mismas, o bien la red de alcantarillado municipal si estas tuviesen la consideración de aguas residuales domésticas (Título III de la Ordenanza de gestión y uso eficiente del agua).

6.- Instalación eléctrica

El recinto deberá contar con iluminación festiva.

Cada una de las atracciones dispondrá de su propia iluminación, que garantizará niveles lumínicos adecuados para el desarrollo seguro de la actividad, minimizando los riesgos asociados a una visibilidad insuficiente.

Las luminarias serán de tipo LED, cumpliendo con la normativa vigente.

El suministro eléctrico se realizará desde grupo electrógeno o desde la red eléctrica, solicitando en este caso el adjudicatario la conexión a red a la compañía distribuidora.

La instalación eléctrica deberá ser ejecutada y, en su caso, manipulada durante el desarrollo de la actividad únicamente por instaladores autorizados. Se realizará conforme a los requisitos establecidos en el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (REBT) y a su Guía Técnica de Aplicación.

El grupo electrógeno, así como su instalación de puesta a tierra, deberá situarse en una zona vallada, con acceso restringido exclusivamente a personal autorizado, y señalizada conforme a la normativa vigente con las indicaciones «RIESGO ELÉCTRICO» y «SOLO PERSONAL AUTORIZADO».

La instalación del grupo electrógeno deberá realizarse sobre una superficie impermeabilizada, a fin de minimizar el riesgo de contaminación por derrames de gasóleo.

En ningún caso se permitirá que los cables o manguera queden tendidos directamente en el suelo. Si estos tendidos son aéreos no deberán encontrarse al alcance de las personas. No se permitirá la sujeción de elementos en bienes municipales (árbol, mobiliario urbano, semáforos, señales, etc.)

Todos los gastos de estas instalaciones eléctricas correrán a cuenta de los titulares de la actividad o instalación.

El Ayuntamiento de Madrid no se hace responsable de los daños y/o desperfectos ocasionados como consecuencia la instalación eléctrica, siendo responsabilidad del autorizado.

8.- Protección contra incendios.

Se dispondrá al menos de 1 extintor por cada puesto, atracción o equipo de juego hinchable, con grados de eficacia mínima 21 A – 113 B, de tal manera que la distancia a recorrer desde cada punto de la instalación a un extintor nunca supere los 15 m, cumpliendo el Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios, en las disposiciones que le sean de aplicación (tipos de fuego, programa de mantenimiento, y revisiones actualizadas).

En la proximidad de todos los equipos eléctricos que se precisen para el desarrollo del evento, tales como grupos electrógenos, equipos de luces y sonido, cuadros de distribución de electricidad, etc., deben disponerse de extintores de eficacia mínima 21A-113B (art. 35 del RPEByAr/82).

Los extintores se ubicarán en lugares visibles y de fácil acceso.

Se garantizará durante el funcionamiento de la actividad la instalación de alumbrado de emergencia y la señalización de salidas y equipos de emergencia (art. 35 del RPEByAR/82 y art. 218 de la OPI/93)

Los sistemas de protección contra incendios deberán estar debidamente revisados conforme a la normativa en vigor, cumpliendo el Reglamento de Instalaciones de protección contra Incendios (RD 513/2017) en las disposiciones que le sean de aplicación (tipos de fuego, programa de mantenimiento, y revisiones actualizadas).

9.- Residuos.

Todos los autorizados deberán contar con recipientes destinados a la recogida selectiva de desperdicios de todo tipo, de forma que se aseguren las condiciones de limpieza del recinto.

10.- Instalación y puesta en funcionamiento.

Se aportará un proyecto firmado por Técnico competente al tratarse de actividades e instalaciones eventuales para la celebración de espectáculos eventos o actividades recreativas, en los que se prevé asistencia de público y/o requiere la implantación de instalaciones o estructuras eventuales desmontables o portátiles (gradas, escenarios, barracas, tablados o similares)

Ninguna de las instalaciones de agua, saneamiento y especialmente las eléctricas deberán tener contacto con el público, siendo subterráneas o protegidas por pasacables adecuados. Dichas instalaciones deberán reflejarse en el proyecto técnico correspondiente.

Será necesario un servicio de urgencia y atención 24 horas para posibles averías e incidencias en las instalaciones, durante todo el periodo de desarrollo del evento. Se informará al Distrito de los datos dicho servicio: personas y teléfonos de contacto.

En ningún caso se deberá obstaculizar la circulación peatonal y, por lo tanto, se deberán respetar las vías de evacuación previstas para casos de emergencia.

No se permite la instalación de estructuras sobre rejillas de ventilación.

No se permite adosar o sujetar los pórticos y elementos singulares a ningún elemento fijo o al arbolado, por lo que deberán ser autoportantes y su instalación eléctrica deberá cumplir el REBT, no autorizándose conexiones al alumbrado público.

Los elementos que instalar deberán quedar, al menos, a un metro de los troncos de las unidades arbóreas y, en ningún caso, podrán afectar a las copas de los árboles. No estará permitida la utilización de las unidades vegetales como soporte o apoyo de cualquier tipo de instalación. Tampoco estará permitido cortar, pinzar o podar cualquier rama de los elementos vegetales. Se extremarán las medidas para evitar producir desgarros de ramas o descortezados en el tronco de los árboles.

Se respetará una distancia de un metro a cualquier elemento de alumbrado público.

Deberán mantener en buen estado de conservación y limpieza el espacio de dominio público ocupado y las instalaciones empleadas. La responsabilidad por los daños o desperfectos ocasionados se exigirá a través de la póliza de seguros suscrita por cada titular o, en su defecto, por los propios autorizados.

El replanteo de todos los aparatos e instalaciones se realizará por los autorizados, de acuerdo con el proyecto presentado, para su posterior aprobación por los servicios municipales.

Una vez finalizado el montaje, de acuerdo con el proyecto presentado, se llevarán a cabo las correspondientes visitas de inspección por parte de los servicios municipales cuyas actas favorables determinarán la puesta en funcionamiento del recinto.

Las fechas y horas serán fijadas por la Junta Municipal de Distrito.

11.- Documentación técnica que aportar por el autorizado, previa al inicio del montaje.

- PROYECTO TÉCNICO firmado por Técnico competente incluyendo todas las actividades objeto de la correspondiente autorización, reflejando todos los elementos que se pretendan instalar, conforme a lo previsto en el presente pliego, que acredite su suficiencia estructural en la hipótesis de esfuerzos extremos, y la adecuación de sus condiciones a la normativa reguladora de prevención y extinción de incendios, evacuación, estabilidad y reacción al fuego a la normativa reguladora. Dicho proyecto contará con los contenidos indicados en la Ordenanza Municipal de Tramitación de Licencia Urbanísticas y será de aplicación lo establecido en la Ley 17/1997.
- En relación con las atracciones feriales infantiles (aparatos fijos o con movimiento), deberá reflejarse en el proyecto la siguiente documentación, como mínimo:
 - DNI de su titular
 - Cada una de las atracciones, equipos de juego hinchables y elementos a instalar dispondrá de su correspondiente memoria técnica con la descripción de cada uno de los aparatos (incluyendo fotografía en color del mismo), sus instalaciones, partes y características de sus componentes. Incluirá planos del aparato y esquemas de sus instalaciones, así como indicación expresa de los sistemas de seguridad previstos, sistemas de parada de emergencia, así como de las condiciones que deben reunir los usuarios para acceder a la atracción (talla, peso, etc.).
 - Seguro de Responsabilidad Civil del aparato (en caso de que estén cubiertos por la póliza general del evento esto debe estar indicado expresamente en el certificado a aportar).
 - Información del fabricante: fotografía, descripción del hinchable, dimensiones, método de anclaje o lastrado (condiciones de seguridad) y certificado de conformidad con la norma UNE-EN 14960.
 - Inspección anual de cada atracción de feria y equipo de juego hinchable realizada por un organismo de inspección.
 - Certificado de técnico competente en el que se haga constar que el montaje y desmontaje de todas las estructuras, instalaciones, maquinaria, equipos, atracciones feriales infantiles, carpas, pórticos, báculos, mobiliario y vehículos comprendidas en el recinto “se realizará bajo su dirección, y que las mismas se ajustan a las normativas de homologación según normas UNE o equivalentes, normas urbanísticas, normativa sectorial y normativa de seguridad que sean de aplicación a cada caso” (HOJA DE ENCARGO DE DIRECCIÓN FACULTATIVA).
 - ESTUDIO BÁSICO DE SEGURIDAD Y SALUD relativo a los trabajos de montaje y desmontaje que sean necesarios para la ejecución material del proyecto, que deberá ajustarse al Real Decreto 1627/1997, de 24 de octubre, por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y de salud en las obras de construcción.
- PLAN DE AUTOPROTECCIÓN Y/O EMERGENCIAS: Según se indica en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, artículo 20, y la Norma Básica de Autoprotección, aprobada por decreto 393/2007 de 23 de marzo deberá presentarse un Plan de Emergencias en el que se en el que se prevea la organización de la respuesta ante situaciones de emergencias clasificadas, las medidas de protección e intervención a adoptar y los procedimientos y secuencia de actuación para dar respuesta a las posibles emergencias. El contenido que debe incluir este tipo de Plan se encuentra tipificado en el Capítulo 6 del Anexo II de la NBA. El autorizado, que figurará como titular de la

actividad a estos efectos, será el responsable de su implantación y deberá designar a las personas que deben intervenir para su correcta aplicación, comunicándoselo al Distrito antes del inicio de las Fiestas. La implantación del Plan deberá ser en conjunto con el resto de las actividades del Recinto Ferial, de tal forma que no quede ninguna actividad del recinto ferial excluida de dicho plan. Para ello, deberá coordinarse con el resto de las actividades del Recinto Ferial. Se deberá tener en cuenta, el Protocolo de Actuación en Superficie Zona Madrid Río emitido por Madrid Calle 30.

- En relación con la instalación eléctrica temporal, destinada a la alimentación de atracciones mediante grupo electrógeno, **se requiere la presentación de una Memoria Técnica de Diseño (MTD)** redactada conforme a lo establecido en la ITC-BT-04 e ITC-BT-34 del Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión, **que comprenda el grupo electrógeno y la red de distribución provisional desde el grupo hasta los cuadros secundarios.**

Para la **instalación eléctrica de cada puesto de feria, atracción o equipo de juego hinchable** (desde el cuadro secundario, incluido este) se aportará **Certificado de instalación eléctrica para distintos emplazamientos de la Comunidad de Madrid.**

12.- Documentación técnica que aportar por el autorizado, previa a la puesta en funcionamiento:

- CERTIFICADO FINAL DE MONTAJE SUSCRITO POR TÉCNICO COMPETENTE, en el que se haga constar que todas las actividades objeto de la correspondiente autorización (carpas, escenarios, atracciones, pórticos, elementos de cerramiento y resto de instalaciones instaladas) han sido montadas bajo su dirección, conforme al proyecto presentado y:
 - Que han pasado la revisión anual y cumplen adecuadamente con las condiciones de seguridad y correcto mantenimiento para su funcionamiento, las cuales son conformes a las correspondientes homologaciones para cada emplazamiento concreto.
 - Que el montaje de los aparatos y su anclaje y/o lastrado al suelo se ha realizado bajo su supervisión siguiendo las especificaciones de la norma UNE-EN 14960, indicando de forma expresa la velocidad máxima del viento que soporta con seguridad.
 - Acredite la suficiencia de su estabilidad estructural en la hipótesis de esfuerzos extremos y de la adecuación de sus condiciones de prevención y extinción de incendios, evacuación, estabilidad y reacción al fuego a la normativa reguladora de todas las instalaciones y aparatos festivos
 - Da cumplimiento de las condiciones y prescripciones de la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y las correspondientes Ordenanzas Municipales y demás normativa de aplicación
- CERTIFICADO DE IMPLANTACIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN Y/O EMERGENCIAS
- DOCUMENTACIÓN JUSTIFICATIVA DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA Y/O GAS EXIGIDA en los puntos anteriores.
- DEPÓSITOS DE GASOIL: CERTIFICADO DE CONFORMIDAD a normas expedido por organismo de control autorizado.
- **Certificado de revisión de extintores**, emitido por una empresa mantenedora autorizada, que acredite que han pasado las revisiones exigidas por el vigente Reglamento de instalaciones de protección contra incendios, aprobado por el R.D. 513/2017.
- De la instalación eléctrica temporal, destinada a la alimentación de atracciones, comprensiva del **grupo electrógeno y la red de distribución desde el grupo hasta los cuadros secundarios** se presentará:

- **Certificado de Instalación eléctrica válido para un solo montaje.** Los campos abajo señalados deben rellenarse como sigue:
Emplazamiento de la instalación:
 - Dirección: paseo de la Chopera, nº 10
 Características técnicas de la instalación:
 - Temporalidad: debe cubrir desde su ejecución hasta su desmontaje.
- **Justificante de registro para la puesta en servicio de la instalación eléctrica de BT,** por parte de la empresa instaladora, del Certificado de Instalación eléctrica válido para un solo montaje, junto con la documentación técnica y, en su caso, el certificado de dirección de obra y el de inspección inicial, ante la DG. de Transición Energética y Economía Circular de la Comunidad de Madrid.

Para la **instalación eléctrica de cada puesto de feria, atracción o equipo de juego hinchable** (desde el cuadro secundario, incluido este) se aportará la **hoja de ruta y el certificado de montaje de la instalación de carácter temporal de ferias en locales o emplazamientos abiertos.**

13.- La falta de presentación de la documentación anterior, su aportación parcial o deficiente determinará la invalidez de la autorización otorgada y la obligación de retirar inmediatamente las instalaciones, ello sin perjuicio de la imposición de las sanciones que correspondan por la infracción administrativa cometida.

14.- El autorizado quedará obligado a seguir las indicaciones que formulen los responsables del Distrito en el uso de las facultades de inspección, adoptando en todo caso las medidas que interesen para el correcto desarrollo de las fiestas de la Melonera 2026.

3.- CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

Todos los puestos que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos para la actividad, cumplirán las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias previstas en la normativa sectorial de aplicación. Deberá presentarse ante el Servicio de Salud de la Junta Municipal del Arganzuela la documentación que justifique el cumplimiento de los siguientes requisitos:

REQUISITOS COMUNES PARA EL PUESTO DE ALGODÓN DULCE Y LA DEGUSTACIÓN DE MELÓN:

- El diseño de las instalaciones evitará o reducirá al mínimo la contaminación y cumplirá los siguientes requisitos:
 - a. **Cubierta** limpia, en buen estado, y estará diseñada de forma que se evite cualquier contaminación.
 - b. **Suelos** de fácil limpieza y desinfección, en buen estado y en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar.
 - c. **Paramentos** de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección. No se permite madera en el caso de manipulación y elaboración de alimentos y/o bebidas.
 - d. Dispondrán de **pila lavamanos** con grifo de accionamiento no manual, dispensador de toallas de papel de un solo uso para el secado higiénico de las manos, jabón líquido con dispensador no manual y suministro continuo, constante y suficiente de agua potable fría y caliente. Se debe garantizar una adecuada gestión de las aguas residuales.
 - e. Se instalarán **vitriñas** protectoras o sistemas equivalentes (pantallas físicas tipo metacrilato o similar) en las zonas de exposición y manipulación de alimentos orientadas al público.
- Deben disponer de aseos de uso exclusivo para el personal manipulador en número suficiente dotados de portarrollos, lavamanos de acción no manual, jabón líquido y secamanos higiénico o papel de un solo uso.
- En ningún caso está permitido la utilización de vehículos como medio de almacenamiento.

- Dispondrán de zona diferenciada para almacenar los alimentos que garantice que los productos no queden depositados directamente sobre el suelo.
- El personal manipulador de alimentos dispondrá de **formación** actualizada en materia de higiene alimentaria y adaptada a su actividad.
- En cada puesto en que se realice suministro, venta, manipulación y/o elaboración de alimentos y/o bebidas se debe disponer, conocer y aplicar un **Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria** o Códigos de Buenas Prácticas Higiénica adaptado a su actividad.
- Deben tener a disposición de los consumidores la información escrita en castellano sobre los **alérgenos** presentes en todos los alimentos y bebidas que ofrecen.
- Los útiles desechables y otros envases deben disponer del símbolo que indica su aptitud para uso alimentario.
- Todos los alimentos que se presenten para la venta al consumidor final deben disponer de la **información obligatoria** acorde al Reglamento 1169/2011 y al Real Decreto 126/2015.
- Deben aportar listado de **proveedores** (nombre, NIF y dirección).
- Deben indicar la razón social de las empresas que va a explotar cada puesto (Interesado, domicilio, NIF, teléfono, correo electrónico), si es distinto al que ostenta la autorización demanial.

REQUISITOS ESPECIFICOS PARA EL PUESTO DE ALGODÓN DULCE

- Deben acreditar procedencia y aptitud del agua de consumo humano empleada para lavado de manos y materiales en contacto con los alimentos, así como la documentación correspondiente que lo acredite. Este suministro puede realizarse mediante conexión a la red de distribución del Canal de Isabel II, mediante cisternas y su descarga en depósitos móviles o mediante garrafas de agua potable envasada.
- Si el suministro de agua de consumo humano se realiza mediante garrafas de agua potable envasada, deberán definir, de manera objetiva, cantidad diaria de agua prevista, lugar de almacenamiento de las garrafas y proveedor de estas.
- Deben quedar justificada la adecuada gestión de las aguas residuales.
- En caso de que el **algodón dulce sea elaborado en el puesto**:
 - Deben aportar ficha técnica de los ingredientes utilizados y la ficha técnica del producto final (algodón) en la que se especifiquen los ingredientes empleados y su dosificación exacta.
 - Solo podrán emplearse aditivos autorizados para el producto en cuestión y respetando los límites máximos establecidos.
- Si el **algodón dulce se recibe ya elaborado** deberá ser suministrado por empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y Alimentos.

REQUISITOS ESPECIFICOS PARA LA DEGUSTACIÓN DE MELÓN:

- Dispondrán de zonas de almacenamiento de alimentos debidamente acondicionadas y de **instalaciones frigoríficas** suficientes para garantizar la conservación de alimentos perecederos a temperaturas adecuadas.
- **Si el melón se recibe fraccionado y envasado**, deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 - El proveedor deberá ser una empresa inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y Alimentos.
 - Deben acreditar procedencia y aptitud del agua de consumo humano empleada para lavado de manos y materiales en contacto con los alimentos, así como la documentación correspondiente que lo acredite. Este suministro puede realizarse mediante conexión a la red de distribución del Canal de Isabel II, mediante cisternas y su descarga en depósitos móviles o mediante garrafas de agua potable envasada.
 - Si el suministro de agua de consumo humano se realiza mediante garrafas de agua potable envasada, deberán definir, de manera objetiva, cantidad diaria de agua prevista, lugar de almacenamiento de las garrafas y proveedor de estas.

- Si para la degustación de melón se prevé el fraccionamiento y servicio de melón en el recinto, deberá cumplir los siguientes requisitos:
 - La fruta deberá ser higienizada antes del fraccionamiento.
 - Dispondrá de zona diferenciada, con superficies de uso exclusivo y con espacio de trabajo suficiente y los medios necesarios para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
 - Dispondrá de suministro constante, continuo y suficiente de agua caliente y fría en la pila lavamanos mediante conexión a la red de distribución del Canal de Isabel II y canalización de aguas residuales al sistema de saneamiento o mediante cisternas y su descarga en depósitos móviles.
 - Si el suministro de agua de consumo humano se realiza mediante cisternas y su descarga en depósitos móviles, deberán presentar:
 - Previsión objetiva de la cantidad de agua diaria necesaria para todas las manipulaciones teniendo en cuenta, además, el lavado de manos, de equipos y utensilios.
 - Datos de la empresa suministradora del agua y contrato formalizado. El agua deberá proceder de un gestor autorizado y la cisterna que le suministre el agua estará registrada en SINAC.
 - Certificado de que el depósito móvil y las conexiones son aptas para estar en contacto con el agua y son de uso alimentario.
 - Procedimiento de limpieza y desinfección de todos los depósitos.
 - Registros diarios de control de la calidad del agua (debe incluir concentración de desinfectante),
 - Registros de suministro de agua (día y hora de entrega del agua, volumen suministrado y concentración de desinfectante en el momento de la descarga).

d) En materia de consumo:

- Deberán disponer de cartel anunciador oficial de la existencia de hojas de reclamaciones, así como la existencia de hojas de reclamaciones.
- Deberán tener carta o lista de precios expuesta perfectamente visibles y legibles
- Deberán extender facturas o tiques a los consumidores donde deberán figurar al menos los datos de la identidad personal o social y fiscal del proveedor, la cantidad abonada, el concepto por el que se satisface y la fecha.
- Deberán disponer de las facturas, albaranes o documentos que acrediten la procedencia de los documentos comercializados
- Todos los productos comercializados deben cumplir los requisitos de etiquetado que sean de aplicación incluyendo, en su caso, las características, instrucciones, advertencias, consejos o recomendaciones de uso.
- Los carteles y cláusulas que se exhiban respetarán los derechos de los consumidores y evitarán inducir a error.
- En el caso de venta o distribución de bebidas alcohólicas, deberán disponer de cartel anunciador de la prohibición de adquisición y consumo por los menores de dieciocho años, así como la venta, suministro y dispensación a los mismos, de bebidas alcohólicas

4. CUMPLIMIENTO EN NORMATIVA DE SEGURIDAD Y SALUD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Los adjudicatarios deberán cumplir con la normativa vigente en materia de Autoprotección, Prevención de Riesgos Laborales y Seguridad y Salud, y entre otras:

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
- Real decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

- Ley 54/2003 de reforma del marco normativo de la Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 171/2004 de 30 de enero por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales en materia de Coordinación de Actividades Empresariales.
- Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.
- Real Decreto 1627/97, de 24 de octubre, por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y salud en obras de construcción.
- Reglamento CE 852/04 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOCE 30/04/2004)
- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid. (BOCM 19/06/2014)
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DOCE 01/02/2002).
- Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid.
- Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos (BOCM 8 Julio 2002).