Plan Renove – Comunidad de Madrid

La **Comunidad de Madrid**, con el objetivo de **fomentar la eficiencia energética**, pone en marcha un **Plan Renove**.
Este plan otorga **subvenciones al sector de la hostelería**, desde un **mínimo de 25.000 €** hasta un **máximo de 300.000 €**.

¿QUE SUBVENCIONA?

Los equipos subvencionables son estos:

- Cámaras de refrigeración y/o congelación.
- Frigoríficos y/o arcones.
- Mesas, vitrinas y/o armarios refrigerados.
- Máquinas de hielo, abatidores.
- Salamandras, mesas y/o armarios calientes.
- Campanas de extracción.
- Lámparas de calentamiento pase, freidoras industriales, planchas.
- Marmitas basculantes, hornos.
- Picadoras, peladoras y/o batidoras industriales.
- Baños maría, fermentadoras, tostadoras industriales.
- Cuece pasta, creperas, churreras.
- Envasadoras, Lavavajillas, túneles de lavado, lavavajillas capota.
- Cafeteras industriales, abrillantadores de cubiertos.
- Lavadoras y secadoras industriales, planchadoras y calandras, aspiradoras industriales, cámaras de conservación de vinos expositores, minibares, televisores.

¿QUE DOCUMENTACIÓN SE NECESITA?

- Escritura de constitución y estatutos (personas jurídicas).
- Documentación que acredite al representante legal.
- Último recibo del IAE, certificado de exención o declaración responsable (si facturación <1 millón €).
- Informe justificativo del proyecto con descripción detallada, dirección, mejora de eficiencia, costes y cuantía solicitada.
- Tres presupuestos comparativos para cada actuación.
- Certificado Inicial de Adecuación emitido por una Entidad de Control de Calidad de la Edificación (ECCE). Y presupuesto con el ECCE para el certificado final si hay concesión.
- Declaración responsable de ayudas recibidas (Anexo I).