

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO “12 DE OCTUBRE” DE MADRID.**

### **1.- OBJETO DEL CONTRATO.**

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de la prestación del Servicio de Instalación y Explotación de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Productos Sólidos Alimentarios (vending), en el Hospital Universitario “12 de Octubre” de Madrid y los Centros de Especialidades adscritos a su Gerencia.

La prestación del Servicio se ejecutará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego, del que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

### **2.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENDING.**

La prestación del Servicio de Vending comprenderá la instalación y explotación de las máquinas expendedoras de los distintos productos sólidos y líquidos (fríos y calientes) alimentarios, con destino al consumo humano atendiendo a las particularidades que se detallan a continuación.

Las instalaciones eléctricas, de fontanería y cualquier otra necesaria para el correcto funcionamiento del servicio, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario, en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones del Servicio de Mantenimiento del Hospital 12 de octubre y deberán estar adecuados a la normativa vigente que les sea de aplicación.

Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el mobiliario y equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.), que será por cuenta del adjudicatario.

Los consumos de energía eléctrica, agua, refrigeración, calefacción, necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrán a cargo del Hospital 12 de octubre. Estableciendo en el Pliego de cláusulas Administrativas Particulares (en adelante PCAP) el canon mínimo de explotación y fluidos que deberá pagar el adjudicatario.

Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que su actividad genere.

Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.

El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de régimen interior establecidas por la dirección del Hospital 12 de octubre, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor. Se asegurará de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.

### 3.- PARTICULARIDADES TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS DE VENDING.

**3.1.-** Los tipos de Máquinas a instalar se clasificarán acorde con la naturaleza del servicio prestado en:

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de bebidas frías.
- Máquinas mixtas (alimentos sólidos y líquidos).

El numero de maquinas será el que publica en el Anexo I, el adjudicatario podrá proponer la tipología de maquina a instalar en cada ubicación. Será decisión de la Direccion del Centro el dar el visto buenos a la propuesta.

**3.2.-** Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

Asimismo se deberá exponer en cada máquina información detallada referente a los alérgenos presentes en cada uno de los productos, si los hubiese.

**3.3.-** Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado. Asimismo, poseerá las selecciones de té, leche y chocolate. No obstante, podrá instalar máquinas con doble selección de calidad de los cafés, en su modalidad de solo, cortado, con leche, etc., siempre y cuando se mantenga la selección obligatoria adjudicada como pantalla principal de elección.

Será obligatorio, que el **100 % del café** que se dispense en las máquinas proceda del **comercio justo**, siendo necesario justificarlo a través de la

correspondiente certificación (FAIRTRADE).

Todas las máquinas de bebidas calientes, deberán contar con una opción, en la que sea posible obtener la bebida sin vaso (aportándolo el usuario de la máquina).

**3.4.-** Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 Cl., en el caso de los refrescos y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua. En ningún caso se expendarán bebidas alcohólicas.

En las máquinas expendedoras de alimentos fríos (sándwiches, empanadas, ensaladas, frutas, etc.) los indicadores de temperaturas de conservación en refrigeración no deben de superar los 4°C, además deberá de existir en las máquinas un sistema antibloqueo a fin de evitar que se expidan productos que no hayan sido conservados a las temperaturas adecuadas.

**3.5.-** Todos los productos alimenticios suministrados por las máquinas serán primeras marcas del mercado. Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta.

La reposición de los productos será diaria poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos sólidos. En todas las máquinas se deberá ofertar un mínimo de tres productos saludables y o dietéticos, es decir con bajo contenido en azúcares, grasas saturadas y calorías. La reposición de las máquinas será en horario nocturno o el que afecte lo menos posible a las circulaciones de pacientes, familiares y profesionales. Así mismo los carros que se utilicen para la reposición de productos deberán de tener ruedas insonoras.

**3.6.-** Todo el material desechable (vasos y paletinas en bebidas calientes y envases de productos sólidos, como sándwiches, bollería, etc.), deberá ser 100% biodegradable y compostable.

**3.7.-** El número y distribución de las máquinas que no tienen que ser necesariamente nuevas, serán instaladas según la ubicación, que se reseña en el Anexo I, de estos pliegos. Las máquinas estarán integradas en muebles que aportará la empresa adjudicataria. La empresa adjudicataria deberá presentar tres propuestas de diseño siendo uno de ellos el aprobado por la Dirección del Centro, asimismo cualquier modificación a realizar no podrá ser sin el consentimiento autorizado por el Centro y siempre correrán por cuenta del adjudicatario.

**3.8.-** La instalación de fluidos correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Asimismo, corresponderá a dicha empresa el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento, de acuerdo con lo establecido en el Anexos III y IV.

**3.9.-** En caso de avería de alguna de las máquinas, esta deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.

**3.10.-** La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a 15 días desde la firma del contrato. Las máquinas que se instalen deberán ser de última generación tecnológica y deben presentar un estado de conservación de máquina nueva.

**3.11.-** El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en el Hospital, deberá permanecer debidamente uniformado e identificado.

La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina, el nombre de la empresa, el número de teléfono (gratuito) y domicilio, donde los usuarios podrán efectuar sus posibles reclamaciones.

La empresa adjudicataria instalará al lado de cada máquina o grupo de máquinas el equipamiento necesario para la recogida de residuos, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc., debiendo ser aprobado previamente por la Dirección del Centro.

El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras, así como del conjunto panelado en el que se integren. La limpieza será como mínimo semanal y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan, dicha limpieza será realizada por el personal de la empresa adjudicataria. El adjudicatario deberá llevar un registro de las limpiezas realizadas que podrá ser requerido en cualquier momento por la Dirección del Hospital. Los productos que se utilizaran en la limpieza de las instalaciones y equipos (jabones, detergentes, etc.) serán por cuenta del adjudicatario y han de contar con la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.

Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición será motivo de rescisión del contrato.

**3.12.-** La empresa adjudicataria contratará una Póliza de Responsabilidad Civil, cuya cobertura no podrá ser inferior a 600.000 €, que cubra los posibles riesgos que pudieran derivarse del uso y utilización de las máquinas.

**3.13.-** La empresa adjudicataria estará obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente y en especial con el R. D. 202/2000, en el que se establecen las normas relativas a la manipulación de alimentos y el R. D. 3484/2000, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Asimismo, deberá estar en posesión del Número de Registro Sanitario correspondiente a la actividad a desarrollar, expedido por la Dirección General de Salud Pública.

#### **4.- RÉGIMEN DE UTILIZACIÓN**

**4.1.-** La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones y conservación, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

**4.2.-** El número de máquinas instaladas no podrá ser minorado o ampliado, sin la previa autorización de la Dirección del Centro.

**4.3.-** La empresa adjudicataria se hará cargo y asumirá los costes de los actos de vandalismo que pudieran producirse en sus máquinas expendedoras de productos, debiendo seguir las indicaciones que le inste la Dirección del Centro.

**4.4.-** El contrato se extinguirá a su vencimiento sin necesidad de preaviso, salvo que medie acuerdo expreso de renovación entre las partes.

Una vez resuelto el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a 15 días, además de realizar las devoluciones individuales de saldos de las tarjetas de profesionales que se informen en este periodo de tiempo.

Siendo por su cuenta los eventuales gastos que se deriven, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas.

**4.5.-** La prestación del servicio se realizará bajo la tutela y supervisión de la Dirección del Centro, quien en cualquier momento podrá inspeccionar las instalaciones y comprobar el funcionamiento de las mismas.

## 5.- ESTUDIO ECONÓMICO-ADMINISTRATIVO

**5.1.-** El precio máximo de licitación de venta al público del hospital de los diferentes productos IVA incluido, será:

- Café sólo 12.5 cl ..... 0,80.-€
- Café Cortado 12,5 cl ..... 1,10.-€
- Café con leche 12,5 cl ..... 1,10.-€
- Café Descafeinado con leche 12,5 cl..... 0,80.-€
- Chocolate ..... 0,80.-€
- Té 12,5 cl ..... 0,80.-€
- Leche 12,5 cl ..... 0,80.-€
- Agua Mineral 50 cl ..... 1,50.-€
- Refresco de naranja o limón 33 cl ..... 1,40.-€
- Refresco de cola 33 cl..... 1,40.-€
- Bebidas isotónicas 33 cl..... 1,60.-€
- Sándwich..... 2,40.-€
- Sándwich Premium ..... 2,80.-€
- Ensalada ..... 3,50.-€
- Frutos secos..... 1,75.-€
- Snack dulce..... 1,75.-€
- Snack salado..... 1,75.-€
- Bollería ..... 1,75.-€
- Fruta fresca envasada..... 2,80.-€

**5.2.-** El precio máximo de licitación de venta al personal del hospital de los diferentes productos IVA incluido, será:

- Café sólo 12.5 cl ..... 0,50.-€
- Café Cortado 12,5 cl ..... 0,80.-€
- Café con leche 12,5 cl ..... 0,80.-€
- Café Descafeinado con leche 12,5 cl..... 0,60.-€
- Chocolate ..... 0,60.-€
- Té 12,5 cl ..... 0,50.-€
- Leche 12,5 cl ..... 0,50.-€
- Agua Mineral 50 cl ..... 0,80.-€

- Refresco de naranja o limón 33 cl..... 1,00.-€
- Refresco de cola 33 cl..... 1,20.-€
- Bebidas isotónicas 33 cl..... 1,20.-€
- Sándwich..... 2,00.-€
- Sándwich Premium ..... 2,20.-€
- Ensalada ..... 2,80.-€
- Frutos secos..... 1,50.-€
- Snack dulce..... 1,50.-€
- Snack salado..... 1,50.-€
- Bollería ..... 1,50.-€
- Fruta fresca envasada..... 2,30.-€

*"En todo caso es de obligatorio cumplimiento que exista un precio menor para el personal respecto al precio de venta al publico licitado"*

Para la aplicación de un precio diferenciador a los profesionales del hospital, será obligación del adjudicatario la implementación en todas las máquinas de lectores compatibles con la tecnología de las tarjetas de identificación del personal. Asimismo, deberá facilitar a su cargo tanto la aplicación de gestión como los usos, créditos o códigos necesarios para la función de carga de saldo en todas las tarjetas que se facilitan los trabajadores del hospital. A estos efectos deberá tenerse en cuenta que en la actualidad las tarjetas de profesionales se encuentran habilitadas para esta opción.

En caso de que fuera preciso realizar actuaciones individuales de activación sobre cada una de las tarjetas que en la actualidad disponen los profesionales, el adjudicatario vendrá obligado a establecer un procedimiento ágil y sencillo, corriendo a su cargo cualquier coste económico que represente esta gestión.

**5.3.-** Los precios de los productos establecidos en estos pliegos, tienen el carácter de máximos. Cualquier modificación en los Precios de Venta al Público o Personal adjudicados, deberá ser autorizado previamente por la Dirección del Centro.

**5.4.-** En el supuesto de incorporación de nuevos productos y que estos superen el precio máximo establecido en estos pliegos, se deberá contar con la autorización previa del Hospital.



## 6.- MEMORIA TÉCNICA

**6.1.-** Las empresas concursantes deberán elaborar una Memoria Técnica de Ejecución del Servicio en la que como mínimo deberá figurar un estudio, lo más detallado posible de la realización del servicio, programa de trabajo, organización, capacidad de respuesta y cualesquiera otros aspectos relacionados con la calidad y la mejora de respuesta proponiendo los diferentes tipos de máquinas para su ubicación en los muebles existentes en su ubicación.

En esta Memoria Técnica, deberá incluirse el número y tipo de máquinas que se emplearán para la realización del servicio indicando marca, modelo y características más destacables, así como la antigüedad de las mismas.

También deberá incluirse en esta Memoria Técnica, los efectivos de personal que se emplearán para la realización del servicio, especificando el número de trabajadores, la categoría y funciones a realizar.

## 6.2.-ACREDITACIÓN Y DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA.

Será requisito obligatorio la entrega como parte de la documentación técnica, del informe-certificado emitido por el Servicio de Hostelería del Hospital Universitario 12 de Octubre, de haber visitado las instalaciones del Hospital y sus centros dependientes.

## 7.- INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL.

En caso de incumplimiento por el adjudicatario de alguna de las condiciones pactadas, o si la calidad y/o características de los artículos no se ajustaran a lo estipulado por este Pliego se levantará la correspondiente Acta, poniendo de manifiesto las faltas o anomalías detectadas. Lo cual se pondrá en conocimiento del adjudicatario, a fin de que haga las alegaciones oportunas. La no subsanación de las anomalías detectadas será causa de resolución de contrato.

Madrid, a 2 de Febrero de 2024

EL SUBDIRECTOR DE GESTION  
DE SERVICIOS GENERALES

Firmado digitalmente por: VILLAMÍA VIDAL GONZÁLEZ  
Fecha: 2024.02.05 12:29

Fdo.: Gonzalo Villamía Vidal



## ANEXO I

### HOSPITAL 12 DE OCTUBRE UBICACIÓN MAQUINAS

EMPLAZAMIENTO	LOTE I				TOTAL
NUEVO HOSPITAL					
PLANTA 9					6
PLANTA 8					6
PLANTA 7					6
PLANTA 6					6
PLANTA 5					6
PLANTA 4					6
PLANTA 2					2
PLANTA 1					4
PLANTA BAJA					9
PLANTA S 1					4
CENTRO DE ACTIVIDADES AMBULATORIAS					
PLANTA BAJA HALL					2
PLANTA 3					2
PLANTA 5					2
PLANTA 4					2
PTA BAJA ENLACE POLIC					4
PTA BAJA AUDITORIUN					4
URGENCIAS					5
RADIOTERAPIA					2
DOCENCIA					2
CENTROS DE ESPECIALIDADES					
CEP AGUACATE					2
CEP ORCASITAS					2
CEP VILLAVERDE					2
				TOTAL	86

HOSPITAL 12 DE OCTUBRE UBICACIÓN MAQUINAS					
EMPLAZAMIENTO	LOTE II				TOTAL
ANTIGUO HOSPITAL MATERNO-INFANTIL					
PLANTA 10					2
PLANTA 7					2
PLANTA 6					2
PLANTA 1					2
PLANTA BAJA VESTIBULO					3
PLANTA SEMI SOTANO					2
URGENCIAS INFANTILES					2
SOTANO 2					2
TOTAL					17

## ANEXO II

PRODUCTO	MARCA	P.V. PUBLICO	P.V.PERSONAL
CAFE SOLO 12,5 Cl.			
CAFE CORTADO 12,5 Cl.			
CAFE CON LECHE 12,5 Cl.			
DESCAFEINADO 12,5 Cl.			
CHOCOLATE 12,5 Cl.			
TE 12,5 Cl.			
LECHE 12,5 CL			
AGUA MINERAL DE 50 Cl.			
REFresco DE NARANJA O LIMÓN 33 Cl.			
REFresco DE COLA 33 Cl			
BEBIDAS ISOTONICAS 33 Cl.			
SANDWICH			
SANDWICH PREMIUN			
ENSALADA			
FRUTOS SECOS			
SNACK DULCE			
SNACK SALADO			
BOLLERIA INDUSTRIAL			
FRUTA FRESCA ENVASADA			11

## ANEXO III

### INDICACIONES RELATIVAS A LA INSTALACIÓN

La instalación de los equipos propuestos en la oferta deberá realizarse por cuenta del adjudicatario, quien se responsabilizará de su realización y mantenimiento durante el período de explotación.

Las instalaciones, tanto las existentes en los actuales emplazamientos como los nuevos emplazamientos, tipo y número de máquinas expendedoras en cada emplazamiento, deberán estar adecuados a la normativa vigente en los contenidos que les repercute, en especial las relativas a las instalaciones de **ELECTRICIDAD, SUMINISTRO DE AGUA Y VERTIDOS**.

En todos los casos se realizarán derivaciones eléctricas tetrapolares, con circuito de seguridad de tierra, del cuadro parcial de planta, o en su caso de patinillos de distribución eléctrica, con formación de cuadro de acometida, protecciones y derivaciones para las máquinas, considerándose un cuadro mínimo de tres tomas protegidas con diferencial y magneto térmico por máquina. En los emplazamientos actuales en los que existe un cuadro parcial de acometida, protecciones y derivaciones a máquinas expendedoras, podrán ser reutilizadas, acondicionándolos a los acabados expresados.

Para el suministro de agua sanitaria, se procederá a la conexión con la red existente, intercalando una válvula que aislará un colector que distribuirá con la intercalación de válvulas secundarias para cada una de las máquinas, permitiendo de esta forma aislar el suministro total y parcial de cada máquina. El colector de distribución irá precedido de válvula reductora y prefiltro de malla con escala de 0-12 Kg./cm<sup>2</sup>., ajustándose a la presión de trabajo que en ningún caso será superior a 5 Kg./cm<sup>2</sup>. La instalación se realizará en tubería de cobre, valvulería de primera calidad, con terminaciones de toma rápida por cada máquina.

En caso de necesidad de instalación de saneamiento, se realizará en PVC., con injertos en bajantes, con tramos parciales en horizontal de sección mínima de 80 mm. Estas partidas y las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario.

Para la realización de las instalaciones de los equipos, será preciso realizar una propuesta de diseño, definición de unidades y acabados, que la Dirección del Centro deberá autorizar, definiéndose posteriormente el plan de ejecución de las reformas, programa y fases de puesta en marcha. De igual forma se deberá adjuntar el programa de mantenimiento correctivo y preventivo de las máquinas, que la Dirección del Centro validará si procede, o propondrá mejoras y variaciones. Esta actividad, será acreditada a los Servicios Técnicos del Centro de forma periódica.

## **ANEXO IV**

### **INSTALACIONES ELÉCTRICAS:**

#### **REGLAMENTO ELECTROTECNIA PARA BAJA TENSIÓN. “REBT”**

Decreto 2.413/1973, de 9 de octubre de 1.973, 20 de Septiembre, del Mº. de Industria y Energía.

#### **MODIFICACIÓN DEL “REBT”, adición de un párrafo al artº. 2º.**

R. D. 2.295/1985, 12 de Diciembre de 1.985, de 9 de Octubre, del Mº. de Industria y Energía.

#### **“REBT” MEDIDA DE AISLAMIENTO DE LAS INSTALACIONES.**

Resolución de 30 de abril de 1974, 7 de mayo 1974, de la Dirección General de Energía.

#### **APROBACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS “MI.BT DEL REBT”.**

Orden de 31 de Octubre de 1.973, 28 de Diciembre de 1.973, del Mº. de Industria y Energía.

#### **APLICACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS ANTERIORES.**

Orden de 6 de Abril de 1.974, del 15 de Abril 1.974, del Mº. Industria y Energía.

#### **MODIFICACIÓN PARCIAL Y AMPLIACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS “MI BT 004, 007 Y 017” ELÉCTRICAS.**

Orden de 19 de Diciembre de 1.977, del 26 de Enero de 1.978 del Mº. de Industria y Energía.

#### **MODIFICACIÓN DE LA INSTRUCCIÓN COMPLEMENTARIA “MI BT 025”.**

Orden de 19 de Diciembre de 1.977, 13 de Enero de 1978, Mº de Industria y Energía.

Corrección de errores, 6 de Noviembre de 1.978.

#### **INSTRUCCIÓN COMPLEMENTARIA “MI BT” 044. NORMAS UNE DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.**

Orden de 30 de Septiembre de 1.980, del 17 de Octubre de 1.980, del Mº. de Industria y Energía.

#### **MODIFICACIÓN DEL APARTADO 7.1.2. DE LA INSTRUCCIÓN COMPLEMENTARIA “MI BT” 025.**

Orden de 30 de Junio de 1.981, 13 de Agosto de 1.981, del Mº. de Industria y Energía.

#### **MODIFICACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS “MI BT” 004 Y 008. NORMAS UNE DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.**

Orden de 11 de Julio de 1.983, 22 de Julio de 1.983, del Mº. de Industria y Energía.

MODIFICACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS “MI BT” 025 Y 044.

Orden de 5 de Abril de 1.984, 4 de Junio de 1.984, del Mº. de Industria y Energía.

MODIFICACIÓN DE LA INSTRUCCIÓN TÉCNICA COMPLEMENTARIA “MI BT” 026.

Orden de 13 de Enero de 1.988, 26 de Enero de 1.988, del Mº. de Industria y Energía.

ADAPTACIÓN AL PROGRESO TÉCNICO DE LA INSTRUCCIÓN TÉCNICA COMPLEMENTARIA ITC “MI BT” 026.

Orden de 24 de Julio de 1.992, 4 de Agosto de 1.992, del Mº. de Industria, Comercio y Turismo.

AUTORIZACIÓN PARA EL EMPLEO DE SISTEMAS DE INSTALACIONES CON CONDUCTORES AISLADOS BAJO CANALES PROTECTORES DE MATERIAL PLÁSTICO.

Resolución de 18 de Enero de 1.988, 19 de Febrero de 1.988, de la Dirección General de Innovación Industrial.

DESARROLLO Y COMPLEMENTO DEL REAL DECRETO 7/1.988 DE 8 DE ENERO, SOBRE EXIGENCIAS DE SEGURIDAD DE MATERIAL ELÉCTRICO.

Orden de 6 de Junio de 1.989, del Mº. de Industria y Energía.

### **ABASTECIMIENTO DE AGUA Y VERTIDO:**

NORMAS BÁSICAS PARA LAS INSTALACIONES INTERIORES DE SUMINISTRO DE AGUA.

Orden de 19 de Diciembre de 1.975, 16 de Enero de 1.976, del Mº. de Industria y Energía.

Corrección de errores de 12 de Febrero de 1.976.

COMPLEMENTO DEL APARTADO 1.5. TITULO I DE LA NORMA BÁSICA ANTERIOR.

Resolución de 14 de Febrero de 1.980, 7 de Marzo de 1.9080, de la Dirección General de la Energía.

CONTADORES DE AGUA FRÍA.

Orden de 28 de Diciembre de 1.988, del 6 de Marzo de 1.989, del Mº. de Obras Públicas y Urbanismo.