MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL
Unidad: contratos
Radicado No:
Recibido por: [illegible]
Fecha: 05-06-20 Hora: 11:30

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE SANIDAD
HOSPITAL CENTRAL

No. S-2020 **/ DISAN/HOCEN AREAD – GULOG 3.1**

Bogotá D.C, 05 de junio de 2020

Capitán
YERSON FALCAO VIVEROS MUÑOZ
Jefe Grupo Contratos HOCEN
Carrera 59 # 26-21
Bogotá D.C.

Asunto: Evaluación técnica proceso PN HOCEN CD 543 2020

En atención al proceso del asunto cuyo objeto es el "***ARRIENDO DE UN ÁREA DE 30 M2 DE LA TERRAZA DEL SEGUNDO PISO DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA POLICÍA NACIONAL PARA EL MONTAJE DE INSTALACIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET***" y luego de revisar la documentación anexada por parte del oferente **BBI COLOMBIA S.A.S**, en la página de contratación SECOP II, respetuosamente me permito remitir a mi Capitán el resultado de la evaluación técnica realizada así:

Recibir en calidad de arrendamiento el área de 30M² de la terraza del segundo piso del Hospital Central de la Policía Nacional ubicado Carrera 59 N° 26-21 CAN, destinado para el montaje de instalaciones y prestación del servicio de cafetería tipo café gourmet

N°	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
	ALIMENTOS Y BEBIDAS A SUMINISTRAR		
1.	El ARRENDATARIO se compromete a suministrar como mínimo, lo siguiente: Bebidas de café frías y calientes de varios tipos, tradicionales y especiales (expresso, cappuccino, frappuccino, moccaccino, macchiatto filtrados, malteadas, granizados, nevados y sus variedades o combinaciones).	**SI**	
2.	El ARRENDATARIO suministrará alternativas de bebidas sin café, frías y calientes, así como acompañantes: colaciones, tortas y galletas tipo gourmet, cereales, lácteos, alimentos derivados del café, entre otros.	**SI**	
3.	El ARRENDATARIO deberá sostener los precios y productos del portafolio de servicios presentado en la oferta, haciendo ajustes únicamente bajo criterios justificados y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización durante por lo menos un año.	**SI**	
4.	EL ARRENDATARIO se compromete a prestar el servicio de cafetería tipo café gourmet, de forma continua y en el siguiente horario mínimo: ✓ **LUNES A VIERNES:** A partir de las **06:30 horas** hasta las **20:00 horas.** Nota: Se podrá extender el horario de la noche hasta las 21:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato. ✓ **SÁBADO, DOMINGOS Y FESTIVOS**: A partir de las **07:00 horas**, con cierre como mínimo a las **17:00 horas**.	**SI**	

	✓ Nota: Se podrá extender el horario hasta las 18:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.		
5.	El ARRENDATARIO deberá realizar la publicación mediante avisos sobre alternativas tales como combos o promociones del día, entre otros.	**SI**	
6.	El ARRENDATARIO se compromete a NO vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.	**SI**	
7.	El ARRENDATARIO se compromete a NO colocar en funcionamiento máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorias.	**SI**	
8.	El ARRENDATARIO se compromete a NO expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	**SI**	
REQUERIMIENTOS DEL PERSONAL PARA PRESTAR EL SERVICIO			
9.	El ARRENDATARIO se compromete a tener en forma permanente el personal necesario que atenderá el servicio de cafetería tipo gourmet en el edificio del Hospital Central de la Policía Nacional, para prestar el servicio a cabalidad, siendo calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, mínimo deben estar en las horas concurridas dos (02) personas para la atención de los funcionarios, anexando certificados de Atención y servicio al cliente y manipulación de alimentos y experiencia mínima de un (1) año para cada uno de ellos. Nota: El Arrendatario entregará los soportes del personal cuando se reemplace al Supervisor de contrato, quien deberá verificar la idoneidad del personal y analizar la viabilidad del cambio. El **CONTRATISTA** deberá diligenciar el **ANEXO Nº 6 IDONEIDAD DEL RECURSO HUMANO** (por cada recurso humano), el cual será entregado al supervisor de contrato, quien a través de llamada telefónica y/o cualquier medio que considere necesario verificará el cumplimiento del mismo, determinado si cumple o no	**SI**	
10.	EL ARRENDATARIO deberá realizar los controles de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología del personal que labora en el establecimiento, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato tanto al inicio del mismo como a los seis (6) meses de ejecución. Aclarando que si realiza cambio de personal deberá realizar los mismos controles y acreditarlos ante el supervisor, siendo presentadas las correspondientes certificaciones antes de iniciar labores.	**SI**	
11.	El ARRENDATARIO deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que labora y adicionalmente acreditar experiencia mínima de un (1) año, en la manipulación de alimentos y atención al cliente, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y los usuarios.	**SI**	
12.	El ARRENDATARIO, se compromete a entregar la relación del personal previsto por la empresa para la prestación del servicio con las respectivas Hojas de Vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL, indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). Una vez se le adjudique el respectivo contrato.	**SI**	
13.	El ARRENDATARIO se compromete a realizar el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestiones ni largas filas.	***SI***	
14.	El ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros	**SI**	

	guantes tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).		
15.	El ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio, serán objeto del estudio de seguridad, reservándose el Hospital Central de la Policía Nacional el derecho frente al arrendatario a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres días hábiles siguientes a la notificación. En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión anexando los documentos anteriormente exigidos y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo estudio de seguridad efectuado por la Policía Nacional.	**SI**	
16.	El ARRENDATARIO se compromete al pago oportuno de salarios y prestaciones sociales de sus empleados.	**SI**	
17.	El ARRENDATARIO deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social PARAFISCALES de los empleados que prestan sus servicios en el espacio arrendado objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	**SI**	
18.	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos y debe dar cumplimiento al decreto 1072 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, libro 2. Régimen reglamentario del sector trabajo parte 2. Reglamentaciones título 4. Riesgos laborales, capítulo 6, Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al igual que lo establecido en la Resolución No. 0312 de 2019 *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo"*.	**SI**	
19.	El horario de trabajo de los empleados del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (48) horas semanales de acuerdo al código sustantivo del trabajo, es necesario que siempre haya dos (02) personas para la atención de los funcionarios.	**SI**	
	CALIDAD Y CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS		
20.	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad, los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el Hospital Central de la Policía Nacional podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock.	**SI**	
21.	El ARRENDATARIO se compromete al buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato.	**SI**	
22.	El ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución 2310 de 1986 de Ministerio de Salud, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.	**SI**	
23.	El ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de la cafetería, lo cual será verificado por parte del supervisor del contrato de forma aleatoria mediante diferentes mecanismos: verificación de facturas, proveedores, etc.	**SI**	

PRECIOS DE LOS PRODUCTOS			
24.	El ARRENDATARIO se compromete a ofertar productos variados de cada tipo de los señalados en el numeral 1, a los precios señalados en el portafolio de servicios anexo a la oferta, haciendo ajustes solamente bajo criterios justificados y a mantenerlos en disponibilidad para su comercialización durante la ejecución del contrato. La relación de éstos deberá ser presentada al supervisor del contrato.	**SI**	
25.	El ARRENDATARIO se compromete a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMÚN del sector y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	**SI**	
26.	El ARRENDATARIO en desarrollo de su actividad comercial se compromete a publicar los precios en lugar visible de las instalaciones de la cafetería tipo gourmet.	**SI**	
27.	El ARRENDATARIO se compromete a vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el portafolio de servicios.	**SI**	
28.	El ARRENDATARIO deberá generar factura de venta, discriminando producto y valor de cada alimento comercializado, incluido en el portafolio de servicios.	**SI**	
ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS			
29.	El ARRENDATARIO se compromete a devolver el espacio arrendado en óptimas condiciones de uso y conservación, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad del Hospital Central de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	**SI**	
30.	El ARRENDATARIO se compromete a mantener en impecable estado de aseo el sitio objeto del contrato, así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.	**SI**	
31.	El ARRENDATARIO se compromete a realizar el montaje de la infraestructura necesaria (Modulo de ventas, preparación y atención), así como, las reparaciones locativas y la adquisición de equipamiento y accesorios necesarios para la prestación del servicio de cafetería previa aprobación y autorización de los diseños presentados al Hospital Central de la Policía Nacional, del mismo modo, se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa de la entidad.	**SI**	
32.	El ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.	**SI**	
33.	El ARRENDATARIO se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, auditorias, etc.).	**SI**	
34.	El ARRENDATARIO deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio de cafetería, para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al Hospital Central de la Policía Nacional de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas.	**SI**	
35.	El ARRENDATARIO se compromete a mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y demás, así como también los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	**SI**	

PAGOS SERVICIOS PUBLICOS Y ARRIENDO			
36.	El ARRENDATARIO se compromete al pago de los servicios públicos que cause, así: - **Los servicios públicos domiciliarios de energía, acueducto y alcantarillado,** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados en la Cuenta de Ahorros N° 20082762-4 del Banco de Occidente a favor del FONDO CUENTA SUBSISTEMA DE SALUD POLICÍA NACIONAL, entregando copia del comprobante de pago al Grupo Logístico. La liquidación de los servicios públicos según su periodo de facturación, será certificada por el Responsable de Servicios Públicos del Hospital Central de la Policía con relación a las lecturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/h). Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. Nota. Otros servicios adicionales, como internet, televisión, etc, correrá por cuenta del arrendatario	**SI**	
37.	El ARRENDATARIO cancelará el valor de canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, por concepto de canon mensual de arrendamiento. El valor correspondiente será consignado en la Cuenta de Ahorros N° 20082762-4 del Banco de Occidente a favor del FONDO CUENTA SUBSISTEMA DE SALUD POLICÍA NACIONAL, entregando copia del comprobante de pago al Grupo Logístico.	**SI**	
HORARIO PARA PRESTAR EL SERVICIO			
38.	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del Hospital Central de la Policía Nacional, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al supervisor del contrato (por escrito) con anticipación los datos del personal y vehículo para solicitar el respectivo ingreso.	**SI**	
CONDICIONES MÍNIMAS AMBIENTALES			
RESOLUCIÓN 00090 - 15/01/2018. CONDICIONES AMBIENTALES			
CAFETERIAS Y RESTAURANTES			
39.	El arrendatario y futuro ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil **(trampa de grasas portátil)** para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el parámetro de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	**SI**	
40.	El arrendatario rrealizará mantenimiento de la trampa de grasa **(portátil)** con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la correspondiente fecha. La certificación deberá ser entregada al supervisor del contrato de forma mensual.	**SI**	
41.	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos (neveras, congeladores y aquellos que requieren este servicio), para el caso de la calibración (donde aplique) deberá efectuarse a través de una entidad certificada por la **ONAC**, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como por ejemplo: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros. Entregando la respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.	**SI**	

42.	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementados en las instalaciones del Hospital Central de la Policía Nacional. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del **SGA**, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	**SI**	
43.	El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería) a través de un laboratorio acreditado ante el **IDEAM**, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuara al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el ARRENDATARIO deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. La segunda a los 6 meses de realizada la primera caracterización. La certificación e informe de laboratorio deberá ser entregado al supervisor del contrato una vez realizada esta actividad.	**SI**	
44.	El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas) generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. De igual forma se realizará visita semestral a instalaciones de la empresa encargada de la disposición final por parte del Responsable Ambiental del Hospital Central de la Policía Nacional.	**SI**	
45.	Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados (cuando aplique) y de igual forma en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo a los aceites productos de las frituras y tendrán que darle manejo y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. Copia del registro de generación de aceites deberá ser entregado al supervisor del contrato al inicio del contrato, así como las certificaciones de disposición final de los aceites según aplique.	**N/A**	
46.	No utilización de elementos y materiales compuestos por polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.	**SI**	
47.	Aplicación de buenas prácticas de manufacturas - BPM, con arreglo en lo previsto en el **Decreto 3075 de 1997** y la **Resolución 2674 de 2013** expedida por el ministerio de salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	**SI**	
48.	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. Aportando fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos en lugar visible, con copia de estas al supervisor del contrato.	**SI**	
49.	Cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del presente proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente y futuro ARRENDATARIO.	**SI**	
50.	El ARRENDATARIO deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental; que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones.	**SI**	
51.	Garantizar que todo el material que se entregará al Hospital Central de la Policía Nacional de forma digital lo realicen en un medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustado de acuerdo a la directiva presidencial 04 de 2012 "política cero papeles" (Aplica a los contratos que deben presentar informes, información y o facturas).	**SI**	

52	En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, el oferente debe dar cumplimiento al decreto 1072 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, libro 2. Régimen reglamentario del sector trabajo parte 2. Reglamentaciones título 4. Riesgos laborales, capítulo 6, Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al igual que lo establecido en la Resolución No. 0312 de 2019 *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo"*. NOTA: El oferente deberá diligenciar el **ANEXO No. 5 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** del Hospital Central de la Policía Nacional, del Pliego de Condiciones	**SI**	
	El oferente debe presentar el certificado emitido por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) sobre la evaluación inicial o autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), donde conste una calificación total que se encuentre en una escala de valoración "Moderadamente Aceptable" (puntaje entre el 60% y 85 %) y el respectivo plan de mejoramiento a que haya lugar de acuerdo a la Resolución 0312 de 2019 o la que lo modifique o sustituya (para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar el certificado por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio). La calificación total de la Evaluación Inicial o Autoevaluación del SGSST será objeto de verificación durante la ejecución del contrato		**NO**
REQUISITOS DEL ARRENDADOR		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
53.	El ARRENDADOR queda facultado para visitar las áreas cedidas en calidad de arrendamiento, cuando lo considere pertinente.	**SI**	
54.	El ARRENDADOR NO se hará responsable por hurtos, siniestros causados por incendio, inundaciones y en general por hechos de fuerza mayor o caso fortuito que puedan ocurrir en el área objeto de la presente contratación.	**SI**	

- En el numeral 45 se hace referencia al registro de generadores de aceites usados, casilla que fue marcada por el oferente en la casilla **CUMPLE** como **N/A.** Una vez revisado y evaluado el ítem se considera que no se puede emitir un concepto de cumple o no cumple toda vez que es ambiguo el ofrecimiento del oferente.

- No cumple el numeral 52 toda vez que el oferente no anexa el certificado requerido del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST).

Por lo anteriormente expuesto, el oferente BBI COLOMBIA S.A.S, **NO CUMPLE** con la evaluación técnica.

Atentamente,

Intendente. **CARLOS ANDRES SANCHEZ SUAREZ**
Evaluador comité técnico
Elaborado por: IT. Carlos Andrés Sánchez Suarez
Fecha elaboración: 05/06/2020
Z:\TODO 2020\OFICIOS 2020

Carrera 59 No 26-21 CAN
Teléfonos 2202558
hocen.mantenimiento@policia.gov.co
www.policia.gov.co