

Página 1 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Pereira, 07 JUL 2026 **POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA**

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DEL SECTOR

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA RISARALDA			
	CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
	80131502	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios Inmobiliarios	Alquiler arrendamiento de propiedades o edificaciones y o
1.2 VALOR ESTIMADO	Arrendamiento de instalaciones donde funciona la cafetería y restaurante del Comando del Departamento de			
	El valor total estimado para el canon de arrendamiento de la cafetería y el restaurante del Comando del Departamento de Policía Risaralda es de OCHO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL CUARENTA PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE (\$8.450.040,00) por doce (12) meses, así:			
	DESCRIPCIÓN	MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO
	Arrendamiento de las instalaciones donde funciona la cafetería y restaurante del Comando del Departamento de	12	\$ 704.170,00	\$ 8.450.040,00
	TOTAL			\$ 8.450.040,00
1.3 CLASE DE CONTRATO	Es importante señalar que, para la vigencia 2026 y con el fin de determinar el canon de arrendamiento mensual, se realizó la correspondiente proyección con base en el avalúo efectuado por el Jefe de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Pereira mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-016694-MEPER del 27 de febrero de 2026, en la cual se establece la cuantía del canon de arrendamiento del espacio acondicionado como cafetería y restaurante ubicado al interior de las instalaciones del Comando del Departamento de Policía Risaralda. Dicha proyección se ajusta conforme a la variación del IPC del año 2025.			
	Contrato de arrendamiento (Art. 32 ley 80 de 1993 código civil y de comercio)			
1.4 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Tras el análisis del portafolio y la evaluación de las condiciones técnicas y operativas, se determinó que la señora DORA PATRICIA RODRIGUEZ GIRALDO cuenta con la capacidad logística y operativa para ejecutar el objeto del contrato en los términos requeridos; cumple con las especificaciones técnicas establecidas en el presente estudio previo, garantizando el cumplimiento de estándares en preparación, expendio y distribución de alimentos en el Comando del Departamento de Policía Risaralda. Además, acredita experiencia en:			

Página 2 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

- Salubridad e higiene, asegurando el manejo adecuado de los alimentos.
- Disposición final de residuos, en cumplimiento con la normatividad ambiental.
- Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando la aplicación de protocolos de seguridad alimentaria.

En consecuencia, se concluye que el proponente cumple con los requisitos y estándares exigidos en el Comando del Departamento de Policía Risaralda.

1.5 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

El Departamento de Policía Risaralda requiere disponer en arrendamiento de un área destinada al funcionamiento de la cafetería, orientada a la atención del personal que labora y de quienes visitan las instalaciones ubicadas en la carrera 4 Bis Nro. 24-39, barrio San Jorge, la cual cuenta con un área construida de 55 metros cuadrados. El objeto de este proceso corresponde al "ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA RISARALDA", con el fin de garantizar el suministro de alimentos al personal de oficiales, mandos del nivel ejecutivo, patrulleros, auxiliares, personal no uniformado y visitantes.

El enfoque institucional basado en el humanismo, la gestión humana y el mejoramiento de la calidad de vida constituye un pilar fundamental dentro de la Policía Nacional. En atención a estos lineamientos, el Departamento de Policía Risaralda debe propender por el bienestar del personal de planta, especialidades y auxiliares en proceso de formación, así como de los funcionarios policiales que visitan la unidad en desarrollo de actividades académicas y de capacitación.

Con el propósito de contribuir al bienestar del personal policial y de los particulares que ingresan a las instalaciones del Comando, se hace necesario contar con un servicio de cafetería y restaurante que ofrezca distintas opciones alimenticias. Esto permite atender de manera adecuada las necesidades del personal que participa en capacitaciones, reuniones, puestos de mando unificado y demás actividades institucionales, teniendo en cuenta los tiempos limitados de descanso y la escasa oferta de este tipo de servicios en el sector, lo que evita desplazamientos fuera de las instalaciones.

En consecuencia, se requiere entregar el espacio en calidad de arrendamiento a un tercero que cuente con la experiencia, capacidad e idoneidad necesarias para la prestación del servicio, garantizando condiciones adecuadas de nutrición, higiene y salubridad, así como una atención oportuna y de calidad a precios razonables, contribuyendo además a un ambiente cómodo, tranquilo y adecuado dentro del área destinada para tal fin.

CONVENIENCIA

El análisis preliminar del entorno y mercado local, se ha verificado la existencia de oferentes idóneos que cumplen con los requisitos técnicos, operativos, sanitarios y financieros exigidos para desarrollar esta actividad comercial dentro de un entorno institucional. Esto garantiza que se podrá contar con un servicio prestado por una empresa especializada en alimentación institucional, que responda a los estándares mínimos exigidos por la normatividad nacional en materia de salud pública, manipulación de alimentos, SG-SST, entre otros.

Esta contratación no solo es pertinente y justificada, sino que responde a una necesidad institucional prioritaria en términos de bienestar, operatividad, continuidad del servicio policial y cumplimiento de funciones misionales en

Página 3 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

condiciones dignas y humanas para el personal que labora o transita por el Comando de Departamento de Policía Risaralda.

Mediante comunicación oficial GS-2026-02121-MEPER del 18/01/2026, se realizó la solicitud del valor de canon de arrendamiento de cafetería del Comando de Departamento de Policía Risaralda ante el Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Pereira, donde el valor estimado del canon de arrendamiento se establece de acuerdo al concepto técnico emitido mediante comunicado oficial GS-2026-002157-MEPER del 10/01/2026.

Es pertinente aclarar que basados en los conceptos emitidos por el Grupo de Bienes Raíces, fueron dando alcance al instructivo Nro. 024-DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020" LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTOS DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL "en el numeral 2.1 avalúo canon de arrendamiento, que a la letra dice (...) para la suscripción de un nuevo contrato de arrendamiento, el avalúo comercial del canon de arrendamiento se hará con fundamento en el estudio de mercadeo y el método valuatorio previsto en la Resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar", se solicitó para la elaboración del nuevo proceso contractual, la realización de un nuevo avalúo comercial del canon de arrendamiento, para elaborar el contrato de arrendamiento de las instalaciones donde funciona la cafetería y restaurante del casino de oficiales del comando de la Policía Metropolitana de Pereira que sirvió durante una vigencia, en las cuales las condiciones técnicas (comportamiento de mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo, han variado.

OPORTUNIDAD

En tal sentido, se hace necesario adelantar el proceso contractual para el arrendamiento de las instalaciones destinadas al funcionamiento de la cafetería y restaurante del Comando del Departamento de Policía Risaralda. Dicho proceso deberá iniciar durante el mes de junio del año 2026, con una vigencia de doce (12) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato, con el propósito de garantizar la continuidad en la prestación del servicio y contribuir al bienestar del personal que labora en las diferentes áreas y/o especialidades, así como de los visitantes que acceden a las instalaciones.

MEDIOS LOGÍSTICOS

Actualmente, el Departamento de Policía Risaralda no cuenta con el personal logístico, talento humano ni la infraestructura administrativa necesaria para asumir directamente la prestación del servicio de cafetería o restaurante. Tampoco existen unidades internas con competencias institucionales para operar establecimientos de alimentación abierta al público o a usuarios internos. Por esta razón, y en atención al principio de eficiencia administrativa, se considera técnicamente viable y jurídicamente procedente la celebración de un contrato de arrendamiento de las instalaciones de la cafetería de la unidad, de manera que un tercero debidamente habilitado pueda operar el servicio de alimentación bajo condiciones de calidad, higiene, oportunidad y sostenibilidad.

MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES

En cumplimiento a los términos del capítulo 1, sección 1, subsección 1, Artículo 2.2.1.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se verifica el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, Versión M-MACPC-14, el cual en su literal A enuncia que (...) las entidades estatales deben determinar en la etapa de planeación si los acuerdos comerciales son aplicables al proceso de contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos (...). Además, en el literal D informa que (...) Las entidades estatales que adelanta sus procesos de contratación con las leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 **no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de CONTRATACIÓN DIRECTA Y DE MÍNIMA CUANTÍA.**

Página 4 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

Por otra parte, y en cumplimiento al numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.1. del decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, nos permitimos indicar que según el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN emitido por la entidad COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, y de acuerdo al literal C, de la siguiente tabla, esta contratación NO está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio, así:

ACUERDOS COMERCIALES VIGENTES		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL VALOR DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
ALIANZA PACÍFICO	CHILE	SI	NO	SI	NO
	MEXICO	SI	NO	SI	NO
	PERU	SI	NO	SI	NO
	CANADÁ	SI	NO	SI	NO
CHILE		SI	NO	SI	NO
ESTADOS UNIDOS (EFTA: SUIZA, NORUEGA, LIECHTENSTEIN E ISLANDIA)		SI	NO	SI	NO
ESTADOS UNIDOS		SI	NO	SI	NO
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS		SI	NO	SI	NO
COSTA RICA		SI	NO	SI	NO
COREA		SI	NO	SI	NO
REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE		SI	NO	SI	NO
UNION EUROPEA		SI	NO	SI	NO
ISRAEL		SI	NO	SI	NO

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD CONTRATANTE Y OFERENTE	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
MEPER – GLORIA JANETH HURTADO MADRID	82-1-10009-23 30/06/2023	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DE POLICÍA RISARALDA	PN MEPER CD 013 2023	PLANIFICACIÓN, SELECCIÓN Y EJECUCIÓN	No se presentaron
MEPER – DORA PATRICIA RODRIGUEZ GIRALDO	82-1-10025-24 01/07/2024	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DE POLICÍA RISARALDA	PN MEPER CD 026 2024	PLANIFICACIÓN, SELECCIÓN Y EJECUCIÓN	No se presentaron
MEPER – DORA PATRICIA RODRIGUEZ GIRALDO	82-1-10022-25 07/07/2025	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DE POLICÍA RISARALDA	PN MEPER CD 026 2025	PLANIFICACIÓN, SELECCIÓN Y EJECUCIÓN	No se presentaron

- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

D. CONTRATACIÓN DIRECTA. Reglamentada por el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresan:

Página 5 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

“Modalidad de selección de contratista de carácter excepcional que procederá, según lo dispone el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos.”

Causales de esta Modalidad:

- **Arrendamiento de bienes inmuebles**, literal i) del numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015:

Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: **1)** Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y **2)** Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

Para este tipo de contratos deberá revisarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 del 2020 de DIRAF. LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENADAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL”, Instructivo No. 003 DIBIE – SUBIE del 04 de julio de 2023, que trata “POR EL CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES A CARGO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA A NIVEL PAÍS.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente presentó la totalidad de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Anexo Nro. 1 del presente estudio previo, los cuales se comprobaron como CUMPLE O NO CUMPLE. Al igual que las condiciones expuestas en los demás anexos.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

El oferente presentó la totalidad de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Anexo Nro. 1 del presente estudio previo, los cuales se comprobaron como CUMPLE O NO CUMPLE. Al igual que las condiciones expuestas en los demás anexos

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

No aplica

4.1.3 EXPERIENCIA

No aplica

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El oferente presentó la totalidad de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Anexo Nro. 1 del presente estudio previo, los cuales se comprobaron como CUMPLE O NO CUMPLE. Al igual que las condiciones expuestas en los demás anexos.

Página 6 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

El oferente presentó la totalidad de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Anexo Nro. 1 del presente estudio previo, los cuales se comprobaron como CUMPLE O NO CUMPLE. Al igual que las condiciones expuestas en los demás anexos.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

El oferente presentó la totalidad de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Anexo Nro. 1 del presente estudio previo, los cuales se comprobaron como CUMPLE O NO CUMPLE. Al igual que las condiciones expuestas en los demás anexos.

4.1. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

No aplica

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

No aplica

4.3. EVALUACIÓN ECONÓMICA

No Aplica

4.3.1. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

No aplica

4.3.2. CRITERIOS DE DESEMPATE

No aplica

4.3.4 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El comité de adquisiciones analizará la documentación presentada por el oferente y la recomendación que emita el comité evaluador, con base a lo anterior procederá a sugerir al ordenador del gasto mediante acta, la adjudicación del contrato.

5. CONDICIONES

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de cafetería y restaurante se prestará dentro de las instalaciones del Comando del Departamento de Policía Risaralda, ubicado en la carrera 4 Bis Nro. 24-39 barrio San Jorge Pereira.

Es de anotar que en las instalaciones para arrendar queda prohibida la instalación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y/o snacks u otras, iguales o similares a las que se encuentren dentro del comando del Departamento de Policía Risaralda mediante contrato de arrendamiento.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

1LF-FR-0071

Versión: 10

aprobación: 17/06/2024

Página 7 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

El contrato que se derive del presente estudio previo se ejecutara por tracto sucesivo, mediante el arriendo de las instalaciones para el funcionamiento del restaurante y cafetería, de acuerdo con lo estipulado en el anexo especificaciones técnicas mínimas.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato derivado del presente estudio de previo será (12) doce meses contados a partir de la notificación de inicio de ejecución del mismo.

Nota: El contrato podrá darse por terminado en los siguientes eventos:

- Vencimiento del plazo establecido en el contrato, previo aviso con antelación de treinta (30) días a la terminación del mismo.
- Mutuo acuerdo de las partes.
- Por solicitud del arrendador, previo aviso por escrito con treinta (30) días de anticipación.
- Incumplimiento por parte del arrendatario de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones establecidas en el mismo. Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el Supervisor, por no cumplimiento de las normas de higiene, calidad de los productos suministrados, servicios u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el ordenador del gasto de la Policía Metropolitana de Pereira, podrá dar por terminado el contrato e imponer las sanciones legales correspondientes.
- Muerte del arrendatario cuando el contratista es persona natural.

5.4. FORMA DE PAGO

ARRIENDO:

El ARRENDATARIO pagará el canon pactado dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes y presentarán el recibo de consignación a la oficina de tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira y el envío de soportes de pago a la oficina de contratos y al supervisor del contrato.

NOMBRE BENEFICIARIO: POLICIA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE PEREIRA- FONDOS ESPECIALES.

BANCO: BBVA

TIPO CUENTA: CORRIENTE

NUMERO DE CUENTA: 803000017

PLAN DE PAGOS:

CANON ARRENDAMIENTO	VALOR	PORCENTAJE EJECUCIÓN
Agosto 2026	\$ 704.170,00	8%
Septiembre 2026	\$ 704.170,00	17%
Octubre 2026	\$ 704.170,00	25%
Noviembre 2026	\$ 704.170,00	33%
Diciembre 2026	\$ 704.170,00	42%
Enero 2027	\$ 704.170,00	50%
Febrero 2027	\$ 704.170,00	58%
Marzo 2027	\$ 704.170,00	67%

1LF-FR-0071

Versión: 10

aprobación: 17/06/2024

Página 8 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Abril 2027	\$ 704.170,00	75%
Mayo 2027	\$ 704.170,00	83%
Junio 2027	\$ 704.170,00	92%
Julio 2027	\$ 704.170,00	100%

PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS:

Los servicios públicos domiciliarios estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente por este, de la siguiente manera:

- Gas natural: de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato.
- Los servicios públicos domiciliarios de energía, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados en la cuenta corriente No. 803000017 BANCO BBVA-FONDOS ESPECIALES-POLICIA METROPOLITANA DE PEREIRA, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato.

La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.

NOMBRE BENEFICIARIO: POLICIA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE PEREIRA- FONDOS ESPECIALES.

BANCO: BBVA

TIPO CUENTA: CORRIENTE

NUMERO DE CUENTA: 803000017

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

La supervisión del contrato estará a cargo del funcionario designado por el Comando de la Policía Metropolitana de Pereira, o de quien posteriormente se designe para tal fin. Este supervisor será responsable de vigilar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato y de informar periódicamente sobre su desarrollo y liquidación, conforme a los términos y plazos establecidos por el Grupo de Contratos.

Para la supervisión de los **contratos, aceptaciones de oferta y/o órdenes de compra derivadas de los estudios previos**, se requiere una persona que posea conocimientos sobre los bienes o servicios a adquirir, con el fin de realizar un **seguimiento continuo** y garantizar la correcta ejecución contractual. Dicho supervisor deberá informar oportunamente a la **ordenación del gasto** sobre cualquier novedad que se presente durante la ejecución del contrato.

El supervisor deberá cumplir con las funciones, responsabilidades y prohibiciones establecidas en la normativa vigente, incluyendo:

- **Ley 80 de 1993**
- **Ley 1150 de 2007**
- **Ley 1474 de 2011**

Página 9 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

- **Ley 1952 de 2019** (Código General Disciplinario), con las modificaciones introducidas por la **Ley 2094 de 2021**
- **Decreto 103 de 2015**, especialmente el Artículo 8° sobre la publicación de la ejecución de contratos
- **Decreto 1082 de 2015**
- **Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018**, que actualiza el Manual de Contratación de la Policía Nacional
- **Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018**, expedida por la Dirección General de la Policía Nacional
- **Instructivo No. 016 del 24 de marzo de 2010** de la Dirección General de la Policía Nacional
- **Guía para el ejercicio de las funciones de supervisión e interventoría en los Contratos Estatales**, expedida por **Colombia Compra Eficiente**

Además, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el **comunicado oficial No. S-2018-024488/SEGEN-ARIAC-29 del 3 de junio de 2018**, relacionado con la aplicación del **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)** en materia contractual.

De acuerdo a lo anterior, la vigilancia, supervisión, verificación operativa y técnica del contrato estará a cargo del siguiente personal, quien cuenta con conocimientos básicos en este tipo de elementos, quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el Comando de la Policía Metropolitana de Pereira para la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto contractual, así:

UNIDAD	SUPERVISOR
DERIS	IJ. SANDRA PATRICIA NARVAEZ PADILLA - Responsable Coordinación del Servicio de Policía DERIS, identificación: 5.288.0951, correo electrónico: patricia.narvaez@correo.policia.gov.co y celular 3017912813

Con el fin de garantizar un control efectivo y adecuado seguimiento en la ejecución de los mantenimientos a realizar, los funcionarios que desempeñan funciones de supervisión, coordinación, interventoría o seguimiento contractual deberán dar cumplimiento a las siguientes instrucciones en el marco normativo aplicable.

SUPERVISOR, COORDINADOR E INTERVENTOR:

La supervisión está constituida por el conjunto de funciones desempeñadas por una persona encargada de ejercer el control sobre la ejecución de un contrato, cualquiera sea su modalidad. Esta labor suele ser ejercida por un funcionario de planta de la institución, razón por la cual tanto el personal uniformado como no uniformado está habilitado para desempeñarla, siempre y cuando tenga relación directa con el bien servicio contratado y cuente con la formación y experiencia necesaria para cumplir, adicionalmente, con las actividades que demanda la supervisión.

La Resolución Nro. 03049 de 2014, *"Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, y la Resolución Nro. 00090 de 2018, *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución Nro. 03049 de 2014"*, en el capítulo XII, referente a la supervisión/interventoría, establecen lo siguiente:

*"(...) La supervisión o interventoría está constituida por el conjunto de funciones desempeñadas por una persona encargada de ejercer el control sobre la ejecución de un contrato o convenio, cualquiera sea su modalidad. Cuando dichas funciones sean ejercidas por un funcionario de planta, se le denominará **SUPERVISIÓN**; y cuando se trate de una persona natural o jurídica contratada a través de una consultoría para tales efectos, se le denominará **INTERVENTORÍA**. En tal caso, el mencionado contrato de interventoría debe contar con un supervisor designado por la respectiva unidad policial, para su vigilancia y control. (...)"*

Página 10 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

“(…) Cuando se celebren contratos o convenios interadministrativos, en los que una entidad pública se encargue de contratar, para la Policía Nacional, la adquisición de bienes, servicios o la construcción de obras, se designará un funcionario como **COORDINADOR** del respectivo contrato o convenio, con el fin de verificar su cumplimiento. En tales eventos, en el estudio previo que se elabore, se establecerá el perfil del funcionario que ejercerá las labores de coordinación, conforme a las particularidades del objeto contractual. (…)

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del oferente están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma y procedimiento de adjudicación del presente proceso contractual se efectuará de acuerdo a la modalidad y naturaleza del mismo para el arrendamiento de bienes inmuebles, literal i) del numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015.

7. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

De conformidad con lo indicado en el “Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión M-ICR-01 –Circular No. 8)”, publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, una vez realizada la matriz de riesgos indicada en dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo y como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del riesgo) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, guías y manuales expedidas por la Policía Nacional para efectuar los diferentes procesos de contratación y las necesidades de la Institución, se establecen los riesgos relacionados en el Anexo, ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS al final del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

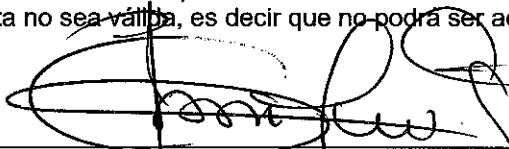
Nota 1: Cada propuesta deberá ser presentada a través de la plataforma del SECOP II, teniendo en cuenta el cronograma establecido por el sistema para la presentación de las ofertas; por lo tanto, no se tendrán en cuenta propuestas presentadas de forma física en las instalaciones del Comando policía Metropolitana de Pereira o enviadas por correo.

Nota 2: En caso de que se presente alguna falla en la plataforma previamente respaldada por el certificado de la indisponibilidad del SECOP II, La Policía Metropolitana de Pereira habilita el correo electrónico meper.arcon@policia.cov.co, con el fin de surtir las acciones contractuales correspondientes por este medio, de acuerdo al procedimiento indicado en la Guía para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II publicada en la página de Colombia Compra Eficiente, previo cumplimiento a los requisitos allí establecidos.

Nota 3: Los oferentes deberán tener en cuenta los Términos y Condiciones de Uso de la plataforma, en virtud de su aceptación al momento de realizar la creación del usuario y/o cuenta del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), debiendo aplicar los protocolos, lineamientos y procedimientos descritos en el Mini sitio de SECOP II <https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii>, incluidos manuales, conceptos y guías

Página 11 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

de uso, cualquier actuación que contradiga lo establecido en estos es responsabilidad exclusiva de los usuarios". En especial lo relacionado con la presentación de ofertas antes de publicación de adendas, toda vez que esto genera que la oferta no sea válida, es decir que no podrá ser adjudicada por la Entidad Estatal.



Subintendente JHON EDWIN MARTINEZ CORDOBA
Responsable estudios previos DERIS



Mayor DANITZA YURANY SANDOVAL RUÍZ
Jefe Administrativo Departamento de Policía Risaralda

Página 12 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Contratación directa cuyo objeto es EL " ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA RISARALDA"

Aplica

Anexos

(Los anexos se imprimen junto con el estudio previo)

- ☐ Certificación de la necesidad
- ☐ Especificaciones técnicas mínimas
- ☐ Obligaciones de la policía nacional
- ☐ Obligaciones del contratista
- ☐ Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías

Formularios adjuntos al estudio previo

(Seleccionar los formatos que aplican para el proceso de selección)

Aplica

- ☐ Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
- ☐ Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
- ☐ Compromiso anticorrupción (obligatorio)

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

Otros:

- ✓ Solicitud proyección canon de arrendamiento comunicación oficial No. GS-2026-015047-DERIS del 25/02/2026.
- ✓ Proyección canon de arrendamiento comunicación oficial No. GS-2026-016694-MEPER del 27/02/2026
- ✓ Documentos propuesta de interés:
 - Anexo 1. Condiciones Técnicas
 - Obligaciones del arrendatario
 - Formulario Compromiso Anticorrupción
 - Certificado de no sanciones ni multas
 - Certificado Cámara de Comercio
 - Registro Único Tributario (Rut)
 - Fotocopia Cédula de Ciudadanía Representante Legal
 - Certificados de antecedentes: Procuraduría, Contraloría, Policía, REDAM, RNMC
 - Certificados Manipulación de Alimentos
 - Política Ambiental

1LF-FR-0071
Versión: 10

aprobación: 17/06/2024

Página 13 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

- Certificado SG-SST
- Listado de Precios año 2026
- Certificado pago de para fiscales y Seguridad Social
- Hojas de vida funcionarias con anexos
- Manual de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo
- Matriz de Peligros e identificación de riesgos
- Elementos de Protección EPP personal
- Certificado de Seguridad Social
-

Página 1 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

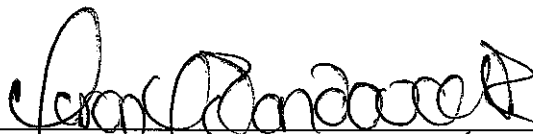
CERTIFICACION DE LA NECESIDAD

En mi calidad de estructuradora del presente estudio previo para el proceso de contratación cuyo objeto es el **“ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA RISARALDA”**, me permito certificar, con base en el análisis técnico y funcional, la existencia de la necesidad de adelantar el respectivo proceso contractual.

Actualmente, se encuentra en ejecución un contrato de arrendamiento que permite el funcionamiento del servicio de cafetería y restaurante en las instalaciones del comando. Sin embargo, dicho contrato se encuentra próximo a vencerse, y considerando que este servicio es esencial para garantizar la alimentación del personal uniformado, no uniformado, auxiliares de policía y visitantes de la Policía Metropolitana de Pereira, se hace imperioso prever con la debida anticipación el trámite de una nueva contratación que permita continuar con la operación sin interrupciones ni afectaciones al bienestar del personal institucional.

Debe resaltarse que la Policía Metropolitana de Pereira no cuenta con la infraestructura logística ni con el talento humano capacitado para asumir directamente la prestación del servicio de alimentación institucional, lo cual impide atender esta necesidad mediante medios propios. Por tal razón, la única alternativa viable para garantizar la continuidad y calidad del servicio es a través del arrendamiento de las instalaciones necesarias para que un tercero pueda operar el restaurante y la cafetería, en condiciones adecuadas, dentro del marco de la ley.

Adicionalmente, se hace necesario formalizar en calidad de arrendamiento el uso del espacio físico correspondiente al **restaurante del comando del departamento de policía Risaralda**, considerando que dicha área es utilizada de forma exclusiva por los oficiales que habitan en las instalaciones, y que su funcionamiento contribuye de forma directa al bienestar y permanencia digna del personal de oficiales residentes.



Mayor DANITZA YURANY SANDOVAL RUÍZ
Jefe Administrativo Departamento de Policía Risaralda

Página 2 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

ANEXO NRO. 1

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
ALIMENTOS Y BEBIDAS A SUMINISTRAR			
1	EL OFERENTE O CONTRATISTA deberá garantizar la prestación del servicio al personal de auxiliares de policía que cuentan con la partida de alimentación en el Comando de Departamento de Policía Risaralda y los estudiantes de las escuelas de policía que apoyen el servicio en la jurisdicción, la cual comprende el desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, sin desmejorar la alimentación, es decir debe tener el mismo contenido y posibilidades alimentarias. NOTA 1: El dinero para la cancelación de la provisión de la alimentación será autorizado por los estudiantes y auxiliares de policía, ante la tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira, de acuerdo a la partida de alimentación suministrada al precitado personal y proveniente del gasto de personal del tesoro nacional. NOTA 2: El valor del servicio de alimentación diaria incluye desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, tal como se encuentra estipulado por el Ministerio de Defensa Nacional en el momento que sea requerido, por la suma de VEINTE UN MIL CUATROCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS (\$21.400,00) MONEDA LEGAL VIGENTE, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 001786 DEL 09 DE MARZO DEL 2026 POR EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL, quien fija las partidas de alimentación para el personal de las Fuerzas Militares y de Policía Nacional, la cancelación del valor de la alimentación, se efectuará mediante factura expedida por el OFERENTE O CONTRATISTA, previa verificación de las planillas diarias de consumo supervisadas por el personal designado para tal fin, por la Policía Metropolitana de Pereira. Se hace claridad que el valor aquí contemplado se ajustará exclusivamente de conformidad a Resolución expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, motivo por el cual el ajuste de dicho valor está sometido a la expedición de la Resolución en el 2026.		
2	EL OFERENTE O CONTRATISTA suministrará todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas, variadas, productos derivados de los lácteos, confitería, combos tipo desayuno, almuerzos, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, helados, entre otros.		
3	EL OFERENTE O CONTRATISTA deberá garantizar un menú variado, para cada una de las comidas, el cual podrá ser objeto de revista y verificación por parte del supervisor del contrato, para su revisión. Actividad que podrá ser realizada previa coordinación.		
4	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta, con sus respectivos precios, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio lo cual deberá realizarse al inicio del contrato o cuando se realice modificaciones a alguno de los menús o precios.		
5	EL OFERENTE O CONTRATISTA deberá realizar la publicación mediante avisos sobre alternativas de menús, compuestos por combos o alimentos que permitan generar una opción alternativa a los compradores.		
6	EL OFERENTE O CONTRATISTA ofrecerá semanalmente un menú alterno, con el propósito de generar mayor variedad en los productos ofrecidos, sin embargo, estos no deben ser motivo de alteración al precio final del (los) menú(s). Se deberán ofertar alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verduras como zanahorias o tomates, bebidas lácteas con cereal y combos que incluyan estos alimentos combinados con cereales, jugos de frutas con sándwich, bebidas lácteas con barra de cereal entre otros.		
7	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a no vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.		

1LF-FR-0071

Versión: 10

aprobación: 17/06/2024

Página 3 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

8	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a no poner en funcionamiento máquinas de juegos de azar, suerte o sus derivados.										
9	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a no vender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.										
REQUERIMIENTOS DEL PERSONAL PARA PRESTAR EL SERVICIO											
10	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete con la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería y restaurante, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene. <table><tr><th>AREA A CUBRIR</th><th>PERSONAL</th></tr><tr><td>Administrador</td><td>1</td></tr><tr><td>Auxiliar de cocina</td><td>1</td></tr><tr><td>Mesero</td><td>1</td></tr></table>	AREA A CUBRIR	PERSONAL	Administrador	1	Auxiliar de cocina	1	Mesero	1		
AREA A CUBRIR	PERSONAL										
Administrador	1										
Auxiliar de cocina	1										
Mesero	1										
11	EL OFERENTE O CONTRATISTA 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, y de forma anual. Aclarando que si realiza cambio de personal deberá realizar los mismos controles, siendo presentadas las correspondientes certificaciones ante de iniciar labores.										
12	EL ARRENDATARIO deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que realiza este tipo de labor en la cocina y adicionalmente acreditar experiencia mínima de (06) meses en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre los funcionarios bajo su cargo y los usuarios.										
13	EL OFERENTE O CONTRATISTA 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).										
14	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a realizar el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones necesarias para la oportuna y buena atención, previniendo la afectación al servicio con largas filas y/o congestiones.										
15	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).										
16	EL OFERENTE O CONTRATISTA y las personas que prestarán el servicio, serán objeto de estudio de seguridad, reservándose El Comando de Departamento de Policía Risaralda, el derecho frente al OFERENTE O CONTRATISTA, a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres días 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.										
17	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo del 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 elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo y/o ejecución de las tareas encomendadas en la jornada laboral. La policía metropolitana de Pereira no tendrá vínculo alguno con las personas que laboren en estos espacios.										
18	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete al pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales de sus empleados.										

Página 4 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

19	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder el horario semanal, de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario se deben implementar dos turnos de personal y este será asumido por el oferente o contratista.		
20	EL OFERENTE O CONTRATISTA deberá encargarse de las siguientes actividades para el aseo y mantenimiento sobre las instalaciones y elementos de dotación. Las áreas de responsabilidad para aseo y mantenimiento por parte del oferente o contratista son: • Bloque cafetería y comedor (zona de restaurante). Baños: deberán ser lavados en su totalidad, de manera diaria. Piso: aseo diariamente y lavado cada tres días con jabón. Mostrador: limpieza diaria con desinfectante y jabón. Piso del área del comedor: barrido y trapeado mínimo dos veces al día. Paredes internas: prevenir el deterioro causado por el apareamiento de lama, manchas de grasa y/o suciedad.		
21	EL OFERENTE O CONTRATISTA deberá controlar que personas externas y/o animales domésticos ajenos a la actividad comercial del lugar, NO INGRESEN A LOS LUGARES COMO: COCINA, CAJA, MOSTRADOR, y demás que se estimen de uso exclusivo del personal que hacen parte del servicio de restaurante, lo cual será verificado aleatoriamente por el supervisor del contrato.		
CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS			
22	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a utilizar insumos y producto de primera calidad, los cuales deberán cumplir entre otras, las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual se podrá ordenar a través del Comando de Departamento de Policía Risaralda, la toma de muestras para análisis químicos, o bacteriólogos en uso del stock.		
23	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a anexar en su oferta la relación de los menús, de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios).		
24	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete al buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato (infraestructura, muebles y enseres).		
25	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los alimentos de acuerdo a la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2310 de 1986 de Ministerio de Salud, así como a dar un adecuado manejo de los diferentes residuos.		
26	EL OFERENTE O CONTRATISTA 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 del restaurante y cafetería, lo cual será verificado por parte del supervisor del contrato de forma aleatoria mediante diferentes mecanismos, verificación de facturas, proveedores, etc.		
PRECIOS DE LOS PRODUCTOS			
27	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMÚN del sector y mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.		
28	EL OFERENTE O CONTRATISTA en desarrollo de su actividad comercial se compromete a publicar los precios en un lugar visible de las instalaciones del restaurante y cafetería.		
29	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a vender y cobrar de forma a los usuarios los productos ofrecidos de forma directa y en las condiciones establecidas en el portafolio de servicios.		
ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS			
30	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete con la adecuación y/o adopción de una imagen corporativa, que identifique el espacio como un restaurante con servicio de cafetería, no instalando avisos clasificados de productos o servicios promocionales de marcas de alimentos o de alguna otra índole que puedan desdibujar la imagen institucional.		
31	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete con la adecuación de un espacio al interior de la cafetería (estantería) para el ofrecimiento de medicamentos de uso cotidiano (que no generen dependencia psíquica y física relacionado en el ítem 10) y productos de aseo, que salvaguarde la imagen corporativa adoptada y que los productos cumplan con los parámetros establecidos por el INVIMA para la administración de estos espacios y productos.		

Página 5 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

32	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a la instalación y adecuación de un televisor al interior de la cafetería, para el disfrute y goce del personal que toma los alimentos en las instalaciones, en pro del bienestar y la calidad de vida del mismo, no se establecen especificaciones técnicas para el mismo, solo que este se adecue al área de arrendamiento y el tamaño de la pantalla sea superior a 32".		
33	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a devolver el espacio arrendado, el equipamiento, y utensilios entregados 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 de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
34	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional sin costo alguno para la institución.		
35	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a mantener en impecable estado de aseo el sitio (los sitios) objeto del contrato, así como todos los elementos, de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.		
36	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a Policía Nacional – Dirección Logística y Financiera o Comando de Departamento de Policía Risaralda, así mismo se compromete a no realizar obras y/o modificaciones estructurales sin autorización expresa de la entidad.		
37	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes, para lo cual tendrá previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo 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 los trabajadores y usuarios.		
38	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Policía Nacional, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para tal efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, auditorias, etc.).		
39	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades diarias, así como también los equipos de prevención y extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad y salud en el trabajo		
40	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a utilizar loza en porcelana y/o melamina (platos, pocillos, etc.) para servir los alimentos, así como cubiertos de buena calidad y en buen estado. Así mismo, ubicara en cada una de las mesas; servilleteros surtidos, saleros, entre otros.		
PAGO SERVICIOS PÚBLICOS Y ARRIENDO			
41	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete al pago de los servicios públicos que cause, así: GAS NATURAL: de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato. LOS SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS DE ENERGÍA, ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO: estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato. La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. NOMBRE BENEFICIARIO: POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA – GASTOS PERSONALES BANCO: BBVA TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 803000025		

Página 6 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

42	EL OFERENTE O CONTRATISTA cancelará el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes o a los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de inicio de ejecución del contrato por concepto de canon mensual de arrendamiento. El valor correspondiente será consignado en la cuenta corriente de la entidad que la El Comando de Departamento de Policía Risaralda determine, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato.		
HORARIO DE ATENCIÓN			
	El horario de atención al público de la cafetería y restaurante del comando de Departamento de Policía Risaralda, ubicada en la Carrera 4 Bis Nro. 4 -3 9 Barrio San Jorge, será de domingo a domingo, así: RESTAURANTE Teniendo en cuenta que en el complejo del comando pernocta personal policial profesional y se requiere suministrar alimentación al personal de auxiliares de policía que prestan servicio de seguridad en las instalaciones, se hace necesario la implementación del horario de lunes a domingo, de forma continua e incluyendo días festivos, así: LUNES A VIERNES Desayunos: desde las 06:30 horas y hasta las 09:30 horas. Almuerzos: desde las 11:45 horas y hasta las 15:30 horas. Cenas: desde las 16:45 y hasta las 19:00 horas. SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS Desayunos: desde las 06:30 horas y hasta las 09:30 horas. Almuerzos: desde las 11:45 horas y hasta las 14:30 horas. Cenas: desde las 15:00 y hasta las 18:00 horas. ZONA DE CAFETERÍA Teniendo en cuenta que en el complejo del comando pernocta personal policial profesional y se requiere suministrar alimentación al personal de auxiliares de policía que prestan servicio de seguridad en las instalaciones, así como también el personal administrativo que labora durante el fin de semana, se hace necesario la implementación del horario de lunes a domingo, de forma continua e incluyendo días festivos, así: LUNES A VIERNES Desde las 06:30 horas y hasta las 19:00 horas (se podrá extender hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato). SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS Desde las 07:00 horas y hasta las 18:00 horas (se podrá extender hasta las 19:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato). Es de anotar, que se requiere un horario de atención especial, para los días en los que se notifiquen alistamientos de primer grado del personal, particularmente en los días sábados, domingos y festivos, y en los que se debe propender por la extensión del horario de acuerdo a las actividades programadas, ordenadas y/o de celebración; así: plan democracia, jornadas de protesta social, día del trabajo (01 de mayo), día de independencia (20 de julio), celebración de la batalla de Boyacá (07 de agosto), etc. Lo anterior con el propósito de garantizar atención a la necesidad de alimentación de los funcionarios comprometidos en estos servicios de relevancia nacional. En las fechas que se requiera la extensión de la jornada de atención al público precitada en el anterior párrafo, el supervisor del contrato será quien notifique con mínimo 24 horas de anticipación al contratista, para que se active el protocolo interno y se pueda cumplir con el requerimiento.		
43			

Página 7 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

44	El ingreso de alimentos y proveedores se realizará durante el horario establecido de apertura y bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del Comando de Departamento de Policía Risaralda, permitiendo la revisión de los elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al supervisor del contrato (por escrito) con anticipación los datos del personal para solicitar el respectivo ingreso.		
PARÁMETROS SANITARIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS			
45	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio, ejerciendo el control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007. - La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. - La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. - Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos. - Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. - Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado, para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. - Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. - Se deben utilizar los elementos de bioseguridad ordenados por el ministerio de salud y/o las autoridades locales, con el fin de prevenir la propagación de virus y/o enfermedades en las instalaciones. - Se deben adoptar los protocolos de bioseguridad implementados por el ministerio de salud y/o las autoridades locales, con el fin de prevenir la propagación de virus y/o enfermedades en las instalaciones.		
46	EL OFERENTE O CONTRATISTA debe gestionar la presentación del examen médico-sanitario de todo el personal bajo su cargo, con los datos y documentos respectivos, así: ✓ Examen médico (Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel) ✓ Fotocopia de la cédula. ✓ Certificado de manipulación de alimentos vigente. ✓ Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría. ✓ Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional		
47	REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN Condiciones Generales: todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procedimiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en la Resolución 2674 de 2013.		
48	IDONEIDAD Las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de los mismos, igualmente estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación.		

Página 8 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

49	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Deberán rechazarse los vegetales que presenten: moho, hongos, hoyos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.		
50	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Se debe implementar un control escrito sobre las fechas de compra, inicio de conservación en frío, fecha de vencimiento y demás, con el propósito de tener trazabilidad de los alimentos (pollo, pescado, mariscos, carnes, etc.) que requieran preservación en frío.		
51	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS EL OFERENTE O CONTRATISTA debe realizar trimestralmente las gestiones para efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico, teniendo en cuenta que esta fumigación es diferente al control realizado por el Comando de Departamento de Policía Risaralda, observando en todo momento las medidas de bioseguridad, y por ningún motivo se admiten animales domésticos en los lugares de manipulación y servicio de alimentos. El supervisor de contrato verificará el cumplimiento a este requerimiento a través de los documentos soportes de la actividad de fumigación realizada por la empresa especializada.		
52	El oferente deberá adecuar las instalaciones de acuerdo a los protocolos de seguridad y salud en el trabajo pertinentes para la prevención de enfermedades y/o accidentes laborales (según corresponda) en un plano no superior a tres (03) meses después de iniciación del negocio jurídico.		
53	El oferente deberá presentar certificación escrita firmada por el representante legal donde certifique que adquiere los alimentos de instituciones que tienen el certificado expedido por sanidad municipal y/o registro INVIMA por el modo de identificar las mejores condiciones de salubridad requeridas por la regulación.		
CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD DE HIGIENE, SALUBRIDAD Y AMBIENTAL			
54	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación, y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986; Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley No. 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales.		
55	El arrendatario no puede realizar el vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 Ambiente y Desarrollo Sostenible, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.		
56	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan con las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos conforme con los parámetros físicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultado de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domésticas), por ende deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".		

Página 9 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

57	El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad semanal (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.		
58	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del sistema de gestión ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.		
59	Atendiendo lo dispuesto en la resolución 2184 del 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.		
60	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el organismo nacional de acreditación colombiana 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: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, quien certificara el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible" y el decreto 284 del 2018 "por el cual se adiciona el decreto 1076 de 2015 único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible en lo relacionado con la gestión integral de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones".		
61	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínima de seis (06) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.		
62	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el congreso de Colombia "que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".		
63	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la política ambiental de la policía nacional, la resolución 02309 de 1986 expedida por el ministerio de salud, conforme el artículo 35 "por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de residuos sólidos especiales", y en atención a la resolución 2184 de 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones y decreto 4741 del 2005 por la cual se		

Página 10 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

	reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el gerente general del instituto colombiano agropecuario ICA "por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de os residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
64	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 institucional, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
65	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems.: ✓ Identidad del producto ✓ Información sobre componentes ✓ Identificación de peligros ✓ Primeros auxilios ✓ Inflamabilidad y explosión ✓ Medidas en caso de derrames o escapes ✓ Manipulación y almacenamiento ✓ Control de exposición / protección personal ✓ Propiedades físicas y químicas ✓ Estabilidad y reactividad ✓ Información toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideración relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al decreto 1076 de 2015 "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible".		
EXPERIENCIA DEL ARRENDATARIO			
66	Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el desarrollo de actividades concernientes a cafetería y restaurante, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá anexar certificación por contrato con concepto favorable de la ejecución de los mismos (Mínimo una certificación). Esta certificación debe contener como mínimo la siguiente información: - Nombre del contratista - Nombre del contratante - Objeto del contrato - Valor del contrato - Fecha de suscripción del contrato - Fecha de terminación - Manifestación clara de que el contratista cumplió con el objeto contractual		

Página 11 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

	- La certificación deberá estar suscrita por el representante legal o quien haga sus veces o apoderado o persona autorizada para ello, indicando la dirección y teléfono. Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual. La Policía Nacional se reserva el derecho de hacer las verificaciones que considere necesarias en la documentación presentada, con el fin de garantizar la transparencia del proceso de contratación.		
67	El oferente deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que labora y adicionalmente acreditar experiencia mínima de 6 meses en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre los funcionarios bajo su cargo y los usuarios.		

Capacidad Operativa:

El oferente debe estar en capacidad de comercializar los productos que se relacionan a continuación, en caso de no ofrecer la totalidad de los productos la oferta será rechazada. (Este cuadro deberá presentarse con la propuesta).

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
ALIMENTOS A SUMINISTRAR (DESAYUNO)			
1	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr arepa 30gr.		
2	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas.		
3	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.		
4	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.		
5	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.		
6	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas		
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130 gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.		
8	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.		
9	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas.		
10	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas		
11	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva, mango) en vaso 7 onzas		
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva, mango) en vaso 12 onzas		
13	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva, mango) en vaso 16 onzas		
14	Huevos al gusto 100 gr, queso cuajado 80g, croissant de queso 100g, porción de fruta 120 gr, mermelada 10 gr y bebida 7oz.		
15	3 pancakes 55g, frutas 200 gr banano, fresa y manzana, miel 20 gr, mermelada y bebida 7oz.		
16	Crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.		

Página 12 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

17	Tortilla de huevo con salchicha, jamón, tocineta, queso mozzarella, maicitos, champiñones 270 gr, arepa y bebida 7oz.		
18	Huevos 100 gr, carne desmechada 80 gr, queso mozzarella 20 gr, arepa 58 gr.		
19	Pan bajo en grasa relleno de pollo, queso mozzarella, tomate, lechuga y salsa de la casa 300 gr.		

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
ALIMENTOS A SUMINISTRAR (ALMUERZO)			
1	Sopa (verduras, arracacha, ajíaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res, pollo y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)		
2	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
3	Carne de res, cerdo y/o pollo, 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
4	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajíaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.		
ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
ALIMENTOS A SUMINISTRAR (CENAS)			
1	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz blanco 120gr, arepa 30gr, papa 70gr, maduro 90gr, sobre de miel y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
2	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz 120gr, papa francesa 50gr, ensalada 120gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
3	Carne asada de res y/o cerdo 130gr, arroz 120gr, papa cocida 70gr, arepa 30gr, rodajas de tomate 15gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.		
4	Valor empaques biodegradables para llevar alimentos		
5	Porción de carne de res y/o cerdo 130gr.		
6	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 750 ml y/o jugo de 12 onzas		

OPCIÓN A VENDER COMO SNACKS EN LA CAFETERÍA

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Gaseosa 350 ml	unidad		
2	Gaseosa litro	unidad		
3	Gaseosa dos litros	unidad		
4	Gaseosa Pequeña 250 ml	unidad		
5	Pony Malta	1,5 Lts		
6	Pony Malta	255 Cm3		
7	Jugo Tutti frutti o hit	250 ml		

1LF-FR-0071
Versión: 10

aprobación: 17/06/2024

Página 13 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

8	Jugo Tuti fruti o hit	350 ml		
9	Agua en botella	600 ml		
10	Gatorade	500 ml		
11	Avena vaso	250 Gramos		
12	Kumis vaso	210 Grms		
13	Chocolatina Jumbo Pequeña	40 gramos		
14	Chocolatina Jumbo Grande	100 gramos		
15	Chocolatina Pequeña	12 gramos		
16	Galleta Festival Paquete	50 gramos		
17	Galleta Rondalla	15,4 gramos		
18	Chees Tris	50 gramos		
19	Papas fritas	45 gramos		
20	Paquete de Platanitos	30 gramos		
21	Maní salado la especial	50 gramos		
22	Halls barra	28,8 gramos		
23	Halls unidad	3,5 gramos aprox.		
24	Caramelo	3,18 gramos		
25	Menta Helada	4 gramos		
26	Chicles trident	1,8 gramos		
27	Caja pequeña de Chicles Adams	2,9 gramos		
28	Torta ponqué Gala	63 gramos		
29	Panelitas	2,9 gramos		
30	Bom Bom bum	21 gramos		
31	Enlatados lecherita pequeña	100 gramos		
32	Variedad de dulces	unidad		
33	Galletas de soda en paquete individual	unidad		
34	Lecherita tubo pequeño	unidad		
35	Bocadillos veleño pequeño tradicional	unidad		
36	Nucita pequeña	14 grms		
37	Café	3,5 onzas		
38	Pintado	7 onzas		

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS



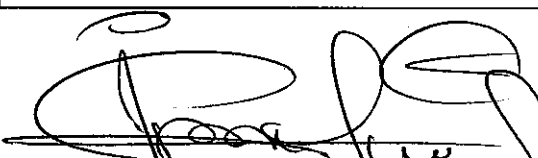
POLICÍA NACIONAL

39	Tinto, Aromática	3,3 onzas		
40	Tinto, Aromática	7 onzas		
41	Te	3,3 onzas		
42	Te	7 onzas		
43	Milo	7 onzas		
44	Milo	3,3 onzas		
45	Empanada de carne	100 gramos		
46	Empanada de Pollo	100 gramos		
47	Torta de Carne	150 gramos		
48	Papa rellena	150 gramos		
49	Arepa con huevo	200 gramos		
50	Arepa con queso	200 gramos		
51	Arepa con perico	200 gramos		
52	Pan Queso	70 gramos		
53	Croissant	70 gramos		
54	Bomba de Coco	70 gramos		
55	Pan chicharon	70 gramos		
56	Torta de Pan	70 gramos		
57	Buñuelo	50 gramos		
58	Dedos	70 gramos		
59	Churros	40 gramos		
60	Rollos	70 gramos		
61	Galletas (panadería)	20 gramos		
62	Pastel de Carne	200 gramos		
63	Pastel de pollo	200 gramos		
64	Chorizos con arepa	150 gramos		
65	Arepa con pollo	200 gramos		
66	Arepa con carne	200 gramos		
67	Arepa con carne de hamburguesa	200 gramos		
68	Pandebono	50 gramos		
69	Pan	40 gramos		

Página 15 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		

70	Paquete chicharon	50 gramos		
71	Pony Malta	335 cm3		
72	Chocorrano	70 gramos		
73	Chocorrano con mermelada	40 gramos		
74	Ramo gansito	40 gramos		
75	Tostacos	25 gramos		
76	Maicitos	33 gramos		
77	Alpin chocolate	200 ml		
78	Choclitos	30 gramos		
79	De todito	50 gramos		
80	Snacky caramelo	50 gramos		
81	Trocipollo	32 gramos		
82	Tampico bolsa pequeña	unidad		
83	Tampico botella	400 ml		
84	Bon yurt	169 gramos		
85	Cifrut botella	400 ml		
86	Jugo natural en agua	12 onzas		
87	Jugo natural en leche 12	12 onzas		
88	salchipapas	150gr, 90 gr papa y 60 gr salchicha		
89	Papel higiénico blanco doble hoja unidad	x110 grs		
90	Crema dental unidad	x180 grs		
91	Crema dental unidad	x132 grs		
92	Crema dental unidad	x108 grs		
93	Máquina de afeitar desechable doble hoja unidad	x100 grs		
94	Jabón tocador unidad	x125 grs		
95	Cepillo dental unidad	X35 grs		
96	Shampoo en sobre unidad	x30 grs		
97	Betún en pasta unidad	x30 grs		
98	Betún en pasta unidad	x65 grs		
99	Vaso de leche entera o deslactosada	7 onzas , 12 onzas		

Página 16 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
VERSIÓN: 10		


Subintendente JHON EDWIN MARTINEZ CORDOBA
 Responsable estudios previos DERIS


Mayor DANITZA YURANY SANDOVAL RUIZ
 Jefe Administrativo Departamento de Policía Risaralda

Página 1 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL	
VERSIÓN: 10		

1. Poner a disposición del **OFERENTE** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.
2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **OFERENTE**.
3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **OFERENTE**, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.
5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la **POLICÍA NACIONAL**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
6. Pagar al **OFERENTE** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **OFERENTE** en desarrollo del objeto del contractual.
9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.
10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

Página 1 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	
VERSIÓN: 10		

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la UNIDAD EJECUTORA o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el OFERENTE deberá Informar de tal evento a la UNIDAD EJECUTORA de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.
10. CATALOGACIÓN. - EL OFERENTE deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.
11. Incluir todas aquellas obligaciones que el oferente debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. Tener además en cuenta lo establecido en la resolución 03049 del 2014, "Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", actualizada, modificada y complementada por las Resoluciones Nos. 00090 del 2018 apéndice 1 y apéndice 2 del 2020.
12. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID.

Página 2 de 53	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	
VERSIÓN: 10		

13. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.
14. Las demás obligaciones del OFERENTE contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

Página 1 de 53		PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS		 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071				
FECHA: 17/06/2024		ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS		
VERSIÓN: 10				

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. (Incumplimiento en el pago del arrendamiento)	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las Prórrogas si las hubiere.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución, liquidación del contrato y 60 días calendario más, la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniario.
GARANTIA UNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	Por una vigencia igual a la vigencia del contrato y un año más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las Prórrogas si las hubiere.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes durante la vigencia del contrato y un (1) año más, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad por mala calidad o insuficiencia del producto entregado.
GARANTIA UNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL	POR 200 SMMLV	CONTRATISTA	Vigente por el término de la vigencia del contrato, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las Prórrogas si las hubiere.	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o su subcontratista. la póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el artículo dieciséis (16) de decreto 4828 de 24/2008.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las Prórrogas si las hubiere.	Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivadas de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS



POLICÍA NACIONAL

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DEL RIESGO	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Multa	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días calendario.	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única.
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista
Clausula pecuniaria	Riesgo jurídico	Incumplimiento total de declaratoria caducidad	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	El veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad. Esta cláusula operará por simple retardo.
Evaluar las ofertas de acuerdo a las condiciones del contrato donde se exijan las condiciones técnicas del producto y hacer constante seguimiento mediante la supervisión del contrato para garantizar que estos ingresen conforme a las especificaciones técnicas estipuladas en el contrato.	Riesgo operacional	Entrada de productos sin el pleno cumplimiento de las condiciones técnicas	No aplica	Policia Nacional	Durante la adjudicación del contrato y durante toda la ejecución mismo.	El comité evaluador y el supervisor del contrato esta en la obligación de verificar mediante la evaluación de las ofertas y supervisión del contrato la adjudicación del mismo con el lleno de las especificaciones técnicas solicitadas y verificar la entrada de los productos conforme a las especificaciones técnicas requeridas por la policía metropolitana de pereira
Realizar mensualmente al seguimiento a la supervisión de los contratos conforme a	Riesgo Operacional	Falta de seguimiento por parte del supervisor del contrato	No aplica	Policia Nacional	Durante La Ejecución Del Contrato	Verificar los informes de supervisión allegados al grupo contractual y que estos cumplan con lo establecido en la resolución 03256.

1LF-FR-0071

Versión: 10

aprobación: 17/06/2024

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS



POLICÍA NACIONAL

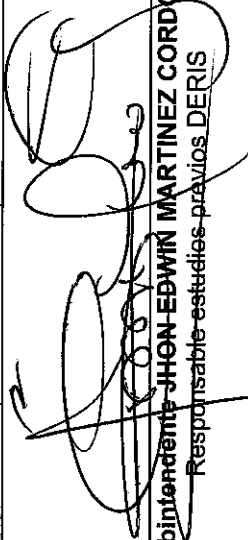
MATRIZ DE RIESGOS																						
NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD AD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA	A QUIEN SE LE ASIGNA EL RIESGO	TREATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD AD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA	AFECTA LA EJECUCION DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD CUANDO
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS DE LA DEFICIENTE CALIDAD Y MALA PRESTACION DEL SERVICIO EN LA CAFETERIA	NO EJECUCION DEL CONTRATO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS	2	3	6	MEDIO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / INFORMES DE SUPERVISION EN DONDE SE REALICE SEGUIMIENTO A LAS REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO	1	2	2	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISION	DE ACUERDO A LA NOTIFICACION DE SUPERVISION
2	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	QUE EL PERSONAL QUE PREPARE LOS ALIMENTOS NO SEA IDONEO	ALIMENTOS QUE GENEREN INCONFORMISMO EN EL PERSONAL POLICIAL	2	3	6	MEDIO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / ESTABLECER DENTRO DEL ESTUDIO PREVIO COMO CONDICION TECNICA LA IDONEIDAD DEL PERSONAL MEDIANTE CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA	1	2	2	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL ESTUDIO PREVIO	DE ACUERDO A LA NOTIFICACION DE SUPERVISION
3	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	QUE NO SE GARANTICE LA SALUBRIDAD DE LOS ELEMENTOS DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA CAFETERIA Y RESTAURANTE	INFECCIONES	2	4	8	ALTO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / GARANTIZAR LA PRESTACION OPORTUNA DE LA ASISTENCIA TECNICA EN CASOS DE EMERGENCIA REQUERIMIENTO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO.	1	2	2	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISION	DE ACUERDO A LA NOTIFICACION DE SUPERVISION
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	FINANCIERO	RIESGOS DERIVADOS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES Y/O REQUERIMIENTOS AL CONTRATISTA.	TERMINACION ANORMAL DEL CONTRATO	2	5	10	ALTO	CONTRATISTA	TRANSFERIR EL RIESGO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS Y/O ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CONTRATO SE HARAN EFECTIVAS LAS POLIZAS.	1	2	2	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISION	DE ACUERDO A LA NOTIFICACION DE SUPERVISION
5	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	RIESGOS ASOCIADOS A LA MALA CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO	INCONFORMISMO DEL PERSONAL POLICIAL	3	5	15	EXTREMO	CONTRATISTA	REALIZAR SONDEOS EN EL PERSONAL A FIN DE CONSTATAR EL GRADO DE SATISFACCION CON EL SERVICIO PRESTADO.	1	3	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	CULMINACION DEL CONTRATO	MEDIANTE ENCUESTAS	TRES VECES DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO

Subintendente JHON EDWIN MARTINEZ CORDOBA
Responsable estudios previos DERIS

Mayor DANITZA YURANY SANDOVAL RUIZ
Jefe Administrativo Departamento de Policía Risaralda

Página 3 de 53		PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS		 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS		
FECHA: 17/06/2024				
VERSIÓN: 10				

lo estipulado, en la resolución 03256.						
--	--	--	--	--	--	--


Subintendente JHON-EDWIN MARTINEZ CORDOBA
Responsable estudios previos DERIS


Mayor DANITZA YURANY SANDOVAL RUIZ
Jefe Administrativo Departamento de Policía Risaralda

CARTA DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ANEXO No 1

Fecha,

Señores

**POLICIA METROPOLITANA DE PEREIRA
CONTRATACIÓN PN MEPER CD 030 2026**

OBJETO: ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA RISARALDA

El (los) abajo firmante (s) nos comprometemos para con LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA a cumplir con las condiciones técnicas de la presente propuesta y certificamos que los ítems ofertados cumplen con las especificaciones correspondientes requeridas de acuerdo con el ANEXO No 1 CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS, solicitados en la respectiva invitación pública, así como las exigidas en los CRITERIOS DE SELECCIÓN.

Atentamente,

FIRMA PROPONENTE, REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO Dora Patricia Rodriguez 6

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL: DORA PATRICIA RODRIGUEZ GIRALDO

IDENTIFICACIÓN (C.C. O C.E.) 42120022 DE: Pereira Risaralda

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL OFERENTE: DORA PATRICIA RODRIGUEZ GIRALDO

IDENTIFICACIÓN (NIT, C.C. O C.E.) 42120022

DIRECCIÓN: TELÉFONO: EMAIL: pr861073@gmail.com

ANEXO NRO. 1

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
ALIMENTOS Y BEBIDAS A SUMINISTRAR			
1	EL OFERENTE O CONTRATISTA deberá garantizar la prestación del servicio al personal de auxiliares de policía que cuentan con la partida de alimentación en el Comando de Departamento de Policía Risaralda y los estudiantes de las escuelas de policía que apoyen el servicio en la jurisdicción, la cual comprende el desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, sin desmejorar la alimentación, es decir debe tener el mismo contenido y posibilidades alimentarias. NOTA 1: El dinero para la cancelación de la provisión de la alimentación será autorizado por los estudiantes y auxiliares de policía, ante la tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira, de acuerdo a la partida de alimentación suministrada al precitado personal y proveniente del gasto de personal del tesoro nacional. NOTA 2: El valor del servicio de alimentación diaria incluye desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, tal como se encuentra estipulado por el Ministerio de Defensa Nacional en el momento que sea requerido, por la suma de VEINTE UN MIL CUATROCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS (\$21.400,00) MONEDA LEGAL VIGENTE, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 001786 DEL 09 DE MARZO DEL 2026 POR EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL, quien fija las partidas de alimentación para el personal de las Fuerzas Militares y de Policía Nacional, la cancelación del valor de la alimentación, se efectuará mediante factura expedida por el OFERENTE O CONTRATISTA, previa verificación de las planillas diarias de consumo supervisadas por el personal designado para tal fin, por la Policía Metropolitana de Pereira. Se hace claridad que el valor aquí contemplado se ajustará exclusivamente de conformidad a Resolución expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, motivo por el cual el ajuste de dicho valor está sometido a la expedición de la Resolución en el 2026.	X	
2	EL OFERENTE O CONTRATISTA suministrará todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas, variadas, productos derivados de los lácteos, confitería, combos tipo desayuno, almuerzos, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, helados, entre otros.	X	
3	EL OFERENTE O CONTRATISTA deberá garantizar un menú variado, para cada una de las comidas, el cual podrá ser objeto de revista y verificación por parte del supervisor del contrato, para su revisión. Actividad que podrá ser realizada previa coordinación.	X	
4	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta, con sus respectivos precios, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio lo cual deberá realizarse al inicio del contrato o cuando se realice modificaciones a alguno de los menús o precios.	X	
5	EL OFERENTE O CONTRATISTA deberá realizar la publicación mediante avisos sobre alternativas de menús, compuestos por combos o alimentos que permitan generar una opción alternativa a los compradores.	X	
6	EL OFERENTE O CONTRATISTA ofrecerá semanalmente un menú alterno, con el propósito de generar mayor variedad en los productos ofrecidos, sin embargo, estos no deben ser motivo de alteración al precio final del (los) menú(s). Se deberán ofertar alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verduras como zanahorias o tomates, bebidas lácteas con cereal y combos que incluyan estos alimentos combinados con cereales, jugos de frutas con sándwich, bebidas lácteas con barra de cereal entre otros.	X	
7	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a no vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.	X	
8	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a no poner en funcionamiento máquinas de juegos de azar, suerte o sus derivados.	X	
9	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a no vender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	X	
REQUERIMIENTOS DEL PERSONAL PARA PRESTAR EL SERVICIO			

10	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete con la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería y restaurante, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene. CAFETERÍA COMANDO <table><tr><th>AREA A CUBRIR</th><th>PERSONAL</th></tr><tr><td>Administrador</td><td>1</td></tr><tr><td>Auxiliar de cocina</td><td>1</td></tr><tr><td>Mesero</td><td>1</td></tr></table>	AREA A CUBRIR	PERSONAL	Administrador	1	Auxiliar de cocina	1	Mesero	1	X	
AREA A CUBRIR	PERSONAL										
Administrador	1										
Auxiliar de cocina	1										
Mesero	1										
11	EL OFERENTE O CONTRATISTA 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, y de forma anual. Aclarando que si realiza cambio de personal deberá realizar los mismos controles, siendo presentadas las correspondientes certificaciones ante de iniciar labores.	X									
12	EL ARRENDATARIO deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que realiza este tipo de labor en la cocina y adicionalmente acreditar experiencia mínima de (06) meses en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y óptimas relaciones interpersonales entre los funcionarios bajo su cargo y los usuarios.	X									
13	EL OFERENTE O CONTRATISTA 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).	X									
14	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a realizar el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones necesarias para la oportuna y buena atención, previniendo la afectación al servicio con largas filas y/o congestiones.	X									
15	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).	X									
16	EL OFERENTE O CONTRATISTA y las personas que prestarán el servicio, serán objeto de estudio de seguridad, reservándose El Comando de Departamento de Policía Risaralda, el derecho frente al OFERENTE O CONTRATISTA, a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres días 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.	X									
17	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo del 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 elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo y/o ejecución de las tareas encomendadas en la jornada laboral. La policía metropolitana de Pereira no tendrá vínculo alguno con las personas que laboren en estos espacios.	X									
18	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete al pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales de sus empleados.	X									
19	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder el horario semanal, de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario se deben implementar dos turnos de personal y este será asumido por el oferente o contratista.	X									
20	EL OFERENTE O CONTRATISTA deberá encargarse de las siguientes actividades para el aseo y mantenimiento sobre las instalaciones y elementos de dotación. Las áreas de responsabilidad para aseo y mantenimiento por parte del oferente o contratista son: • Bloque cafetería y comedor (zona de restaurante). Baños: deberán ser lavados en su totalidad, de manera diaria. Piso: aseado diariamente y lavado cada tres días con jabón. Mostrador: limpieza diaria con desinfectante y jabón. Piso del área del comedor: barrido y trapeado mínimo dos veces al día.	X									

	Paredes internas: prevenir el deterioro causado por el apareamiento de lama, manchas de grasa y/o suciedad.		
21	EL OFERENTE O CONTRATISTA deberá controlar que personas externas y/o animales domésticos ajenos a la actividad comercial del lugar, NO INGRESEN A LOS LUGARES COMO: COCINA, CAJA, MOSTRADOR, y demás que se estimen de uso exclusivo del personal que hacen parte del servicio de restaurante, lo cual será verificado aleatoriamente por el supervisor del contrato.	X	
CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS			
22	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a utilizar insumos y producto de primera calidad, los cuales deberán cumplir entre otras, las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual se podrá ordenar a través del Comando de Departamento de Policía Risaralda, la toma de muestras para análisis químicos, o bacteriólogos en uso del stock.	X	
23	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a anexar en su oferta la relación de los menús, de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios).	X	
24	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete al buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato (infraestructura, muebles y enseres).	X	
25	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los alimentos de acuerdo a la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2310 de 1986 de Ministerio de Salud, así como a dar un adecuado manejo de los diferentes residuos.	X	
26	EL OFERENTE O CONTRATISTA 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 del restaurante y cafetería, lo cual será verificado por parte del supervisor del contrato de forma aleatoria mediante diferentes mecanismos, verificación de facturas, proveedores, etc.	X	
PRECIOS DE LOS PRODUCTOS			
27	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMÚN del sector y mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	X	
28	EL OFERENTE O CONTRATISTA en desarrollo de su actividad comercial se compromete a publicar los precios en un lugar visible de las instalaciones del restaurante y cafetería.	X	
29	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a vender y cobrar de forma a los usuarios los productos ofrecidos de forma directa y en las condiciones establecidas en el portafolio de servicios.	X	
ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS			
30	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete con la adecuación y/o adopción de una imagen corporativa, que identifique el espacio como un restaurante con servicio de cafetería, no instalando avisos clasificados de productos o servicios promocionales de marcas de alimentos o de alguna otra índole que puedan desdibujar la imagen institucional.	X	
31	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete con la adecuación de un espacio al interior de la cafetería (estantería) para el ofrecimiento de medicamentos de uso cotidiano (que no generen dependencia psíquica y física relacionado en el ítem 10) y productos de aseo, que salvaguarde la imagen corporativa adoptada y que los productos cumplan con los parámetros establecidos por el INVIMA para la administración de estos espacios y productos.	X	
32	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a la instalación y adecuación de un televisor al interior de la cafetería, para el disfrute y goce del personal que toma los alimentos en las instalaciones, en pro del bienestar y la calidad de vida del mismo, no se establecen especificaciones técnicas para el mismo, solo que este se adecue al área de arrendamiento y el tamaño de la pantalla sea superior a 32".	X	
33	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a devolver el espacio arrendado, el equipamiento, y utensilios entregados 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 de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	X	
34	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional sin costo alguno para la institución.	X	
35	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a mantener en impecable estado de aseo el sitio (los sitios) objeto del contrato, así como todos los elementos, de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.	X	

36	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a Policía Nacional – Dirección Logística y Financiera o Comando de Departamento de Policía Risaralda, así mismo se compromete a no realizar obras y/o modificaciones estructurales sin autorización expresa de la entidad.		
37	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes, para lo cual tendrá previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo 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 los trabajadores y usuarios.	X	
38	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Policía Nacional, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para tal efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, auditorías, etc.).	X	
39	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades diarias, así como también los equipos de prevención y extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad y salud en el trabajo	X	
40	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a utilizar loza en porcelana y/o melanina (platos, pocillos, etc.) para servir los alimentos, así como cubiertos de buena calidad y en buen estado. Así mismo, ubicar en cada una de las mesas; servilleteros surtidos, saleros, entre otros.	X	
PAGO SERVICIOS PÚBLICOS Y ARRIENDO			
41	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete al pago de los servicios públicos que cause, así: GAS NATURAL: de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato. LOS SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS DE ENERGÍA, ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO: estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato. La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. NOMBRE BENEFICIARIO: POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA – GASTOS PERSONALES BANCO: BBVA TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 803000025	X	
42	EL OFERENTE O CONTRATISTA cancelará el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes o a los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de inicio de ejecución del contrato por concepto de canon mensual de arrendamiento. El valor correspondiente será consignado en la cuenta corriente de la entidad que la El Comando de Departamento de Policía Risaralda determine, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato.	X	
HORARIO DE ATENCIÓN			
43	El horario de atención al público de la cafetería y restaurante del comando de Departamento de Policía Risaralda, ubicada en la Carrera 4 Bis Nro. 4 -3 9 Barrio San Jorge, será de domingo a domingo, así: RESTAURANTE Teniendo en cuenta que en el complejo del comando pernocta personal policial profesional y se requiere suministrar alimentación al personal de auxiliares de policía que prestan servicio de seguridad en las instalaciones, se hace necesario la implementación del horario de lunes a domingo, de forma continua e incluyendo días festivos, así: LUNES A VIERNES Desayunos: desde las 06:30 horas y hasta las 09:30 horas. Almuerzos: desde las 11:45 horas y hasta las 15:30 horas. Cenas: desde las 16:45 y hasta las 19:00 horas.	X	

	SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS Desayunos: desde las 06:30 horas y hasta las 09:30 horas. Almuerzos: desde las 11:45 horas y hasta las 14:30 horas. Cenas: desde las 15:00 y hasta las 18:00 horas. ZONA DE CAFETERÍA Teniendo en cuenta que en el complejo del comando pernocta personal policial profesional y se requiere suministrar alimentación al personal de auxiliares de policía que prestan servicio de seguridad en las instalaciones, así como también el personal administrativo que labora durante el fin de semana, se hace necesario la implementación del horario de lunes a domingo, de forma continua e incluyendo días festivos, así: LUNES A VIERNES Desde las 06:30 horas y hasta las 19:00 horas (se podrá extender hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato). SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS Desde las 07:00 horas y hasta las 18:00 horas (se podrá extender hasta las 19:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato). Es de anotar, que se requiere un horario de atención especial, para los días en los que se notifiquen alistamientos de primer grado del personal, particularmente en los días sábados, domingos y festivos, y en los que se debe propender por la extensión del horario de acuerdo a las actividades programadas, ordenadas y/o de celebración; así: plan democracia, jornadas de protesta social, día del trabajo (01 de mayo), día de independencia (20 de julio), celebración de la batalla de Boyacá (07 de agosto), etc. Lo anterior con el propósito de garantizar atención a la necesidad de alimentación de los funcionarios comprometidos en estos servicios de relevancia nacional. En las fechas que se requiera la extensión de la jornada de atención al público precitada en el anterior párrafo, el supervisor del contrato será quien notifique con mínimo 24 horas de anticipación al contratista, para que se active el protocolo interno y se pueda cumplir con el requerimiento.		
44	El ingreso de alimentos y proveedores se realizará durante el horario establecido de apertura y bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del Comando de Departamento de Policía Risaralda, permitiendo la revisión de los elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al supervisor del contrato (por escrito) con anticipación los datos del personal para solicitar el respectivo ingreso.	X	
PARÁMETROS SANITARIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS			
45	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete a contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio, ejerciendo el control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007. • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos. • Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. • Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado, para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.	X	

	• Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. • Se deben utilizar los elementos de bioseguridad ordenados por el ministerio de salud y/o las autoridades locales, con el fin de prevenir la propagación de virus y/o enfermedades en las instalaciones. • Se deben adoptar los protocolos de bioseguridad implementados por el ministerio de salud y/o las autoridades locales, con el fin de prevenir la propagación de virus y/o enfermedades en las instalaciones.		
46	EL OFERENTE O CONTRATISTA debe gestionar la presentación del examen médico-sanitario de todo el personal bajo su cargo, con los datos y documentos respectivos, así: ✓ Examen médico (Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel) ✓ Fotocopia de la cédula. ✓ Certificado de manipulación de alimentos vigente. ✓ Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría. ✓ Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional	X	
47	REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN Condiciones Generales: todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procedimiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en la Resolución 2674 de 2013.	X	
48	IDONEIDAD Las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de los mismos, igualmente estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación.	X	
49	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Deberán rechazarse los vegetales que presenten: moho, hongos, hoyos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.	X	
50	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Se debe implementar un control escrito sobre las fechas de compra, inicio de conservación en frío, fecha de vencimiento y demás, con el propósito de tener trazabilidad de los alimentos (pollo, pescado, mariscos, carnes, etc.) que requieran preservación en frío.	X	
51	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS EL OFERENTE O CONTRATISTA debe realizar trimestralmente las gestiones para efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico, teniendo en cuenta que esta fumigación es diferente al control realizado por el Comando de Departamento de Policía Risaralda, observando en todo momento las medidas de bioseguridad, y por ningún motivo se admiten animales domésticos en los lugares de manipulación y servicio de alimentos. El supervisor de contrato verificará el cumplimiento a este requerimiento a través de los documentos soportes de la actividad de fumigación realizada por la empresa especializada.	X	
52	El oferente deberá adecuar las instalaciones de acuerdo a los protocolos de seguridad y salud en el trabajo pertinentes para la prevención de enfermedades y/o accidentes laborales (según corresponda) en un plano no superior a tres (03) meses después de iniciación del negocio jurídico.	X	
53	El oferente deberá presentar certificación escrita firmada por el representante legal donde certifique que adquiere los alimentos en instituciones que tienen el certificado expedido por sanidad municipal y/o registro INVIMA, con el fin de identificar las mejores condiciones de salubridad requeridas por la institución	X	
CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD DE HIGIENE, SALUBRIDAD Y AMBIENTAL			

54	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación, y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986; Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley No. 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales.	X	
55	El arrendatario no puede realizar el vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 Ambiente y Desarrollo Sostenible, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	X	
56	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan con las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos conforme con los parámetros físicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultado de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domésticas), por ende deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".	X	
57	El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad semanal (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.	X	
58	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del sistema de gestión ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.	X	
59	Atendiendo lo dispuesto en la resolución 2184 del 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.	X	
60	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el organismo nacional de acreditación colombiana 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: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible" y el decreto 284 del 2018 "por el cual se adiciona el decreto 1076 de 2015 único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible en lo relacionado con la gestión integral de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones".	X	
61	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro,		

	extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínima de seis (06) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.	X	
62	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el congreso de Colombia "que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	X	
63	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la política ambiental de la policía nacional, la resolución 02309 de 1986 expedida por el ministerio de salud, conforme el artículo 35 "por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de residuos sólidos especiales", y en atención a la resolución 2184 de 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones y decreto 4741 del 2005 por la cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el gerente general del instituto colombiano agropecuario ICA "por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de os residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	X	
64	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 institucional, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	X	
65	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems.: ✓ Identidad del producto ✓ Información sobre componentes ✓ Identificación de peligros ✓ Primeros auxilios ✓ Inflamabilidad y explosión ✓ Medidas en caso de derrames o escapes ✓ Manipulación y almacenamiento ✓ Control de exposición / protección personal ✓ Propiedades físicas y químicas ✓ Estabilidad y reactividad ✓ Información toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideración relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al decreto 1076 de 2015 "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible".	X	
EXPERIENCIA DEL ARRENDATARIO			
66	Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el desarrollo de actividades concernientes a cafetería y restaurante, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá anexar certificación por contrato con concepto favorable de la ejecución de los mismos (Mínimo una certificación).	X	

	Esta certificación debe contener como mínimo la siguiente información: - Nombre del contratista - Nombre del contratante - Objeto del contrato - Valor del contrato - Fecha de suscripción del contrato - Fecha de terminación - Manifestación clara de que el contratista cumplió con el objeto contractual - La certificación deberá estar suscrita por el representante legal o quien haga sus veces o apoderado o persona autorizada para ello, indicando la dirección y teléfono. Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual. La Policía Nacional se reserva el derecho de hacer las verificaciones que considere necesarias en la documentación presentada, con el fin de garantizar la transparencia del proceso de contratación.		
67	El oferente deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que labora y adicionalmente acreditar experiencia mínima de 6 meses en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre los funcionarios bajo su cargo y los usuarios.	X	

Capacidad Operativa:

El oferente debe estar en capacidad de comercializar los productos que se relacionan a continuación, en caso de no ofrecer la totalidad de los productos la oferta será rechazada. (Este cuadro deberá presentarse con la propuesta).

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
ALIMENTOS A SUMINISTRAR (DESAYUNO)			
1	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr arepa 30gr.	X	
2	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas.	X	
3	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.	X	
4	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.	X	
5	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.	X	
6	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas	X	
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130 gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.	X	
8	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.	X	
9	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas.	X	
10	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas	X	
11	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva, mango) en vaso 7 onzas	X	
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva, mango) en vaso 12 onzas	X	
13	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva, mango) en vaso 16 onzas	X	
14	Huevos al gusto 100 gr, queso cuajado 80g, croissant de queso 100g, porción de fruta 120 gr, mermelada 10 gr y bebida 7oz.	X	
15	3 pancakes 55g, frutas 200 gr banano, fresa y manzana, miel 20 gr, mermelada y bebida 7oz.	X	

16	Crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.	X	
17	Tortilla de huevo con salchicha, jamón, tocineta, queso mozzarella, maicitos, champiñones 270 gr, arepa y bebida 7oz.	X	
18	Huevos 100 gr, carne desmechada 80 gr, queso mozzarella 20 gr, arepa 58 gr.	X	
19	Pan bajo en grasa relleno de pollo, queso mozzarella, tomate, lechuga y salsa de la casa 300 gr.	X	

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
ALIMENTOS A SUMINISTRAR (ALMUERZO)			
1	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res, pollo y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)	X	
2	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	X	
3	Carne de res, cerdo y/o pollo, 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	X	
4	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.	X	
ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
ALIMENTOS A SUMINISTRAR (CENAS)			
1	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz blanco 120gr, arepa 30gr, papa 70gr, maduro 90gr, sobre de miel y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	X	
2	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz 120gr, papa francesa 50gr, ensalada 120gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	X	
3	Carne asada de res y/o cerdo 130gr, arroz 120gr, papa cocida 70gr, arepa 30gr, rodajas de tomate 15gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.	X	
4	Valor empaques biodegradables para llevar alimentos	X	
5	Porción de carne de res y/o cerdo 130gr.	X	
6	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 750 ml y/o jugo de 12 onzas	X	

OPCIÓN A VENDER COMO SNACKS EN LA CAFETERÍA

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Gaseosa 350 ml	unidad	X	
2	Gaseosa litro	unidad	X	
3	Gaseosa dos litros	unidad	X	
4	Gaseosa Pequeña 250 ml	unidad	X	
5	Pony Malta	1,5 Lts	X	
6	Pony Malta	255 Cm3	X	
7	Jugo Tuti fruti o hit	250 ml	X	
8	Jugo Tuti fruti o hit	350 ml	X	
9	Agua en botella	600 ml	X	

10	Gatorade	500 ml	X	
11	Avena vaso	250 Gramos	X	
12	Kumis vaso	210 Grms	X	
13	Chocolatina Jumbo Pequeña	40 gramos	X	
14	Chocolatina Jumbo Grande	100 gramos	X	
15	Chocolatina Pequeña	12 gramos	X	
16	Galleta Festival Paquete	50 gramos	X	
17	Galleta Rondalla	15,4 gramos	X	
18	Chees Tris	50 gramos	X	
19	Papas fritas	45 gramos	X	
20	Paquete de Platanitos	30 gramos	X	
21	Maní salado la especial	50 gramos	X	
22	Halls barra	28,8 gramos	X	
23	Halls unidad	3,5 gramos aprox.	X	
24	Caramelo	3,18 gramos	X	
25	Menta Helada	4 gramos	X	
26	Chicles trident	1,8 gramos	X	
27	Caja pequeña de Chicles Adams	2,9 gramos	X	
28	Torta ponqué Gala	63 gramos	X	
29	Panelitas	2,9 gramos	X	
30	Bom Bom bum	21 gramos	X	
31	Enlatados lecherita pequeña	100 gramos	X	
32	Variedad de dulces	unidad	X	
33	Galletas de soda en paquete individual	unidad	X	
34	Lecherita tubo pequeño	unidad	X	
35	Bocadillos veleño pequeño tradicional	unidad	X	
36	Nucita pequeña	14 grms	X	
37	Café	3,5 onzas	X	
38	Pintado	7 onzas	X	
39	Tinto, Aromática	3,3 onzas	X	
40	Tinto, Aromática	7 onzas	X	
41	Te	3,3 onzas	X	
42	Te	7 onzas	X	
43	Milo	7 onzas	X	

44	Milo	3,3 onzas	X	
45	Empanada de carne	100 gramos	X	
46	Empanada de Pollo	100 gramos	X	
47	Torta de Carne	150 gramos	X	
48	Papa rellena	150 gramos	X	
49	Arepa con huevo	200 gramos	X	
50	Arepa con queso	200 gramos	X	
51	Arepa con perico	200 gramos	X	
52	Pan Queso	70 gramos	X	
53	Croissant	70 gramos	X	
54	Bomba de Coco	70 gramos	X	
55	Pan chicharon	70 gramos	X	
56	Torta de Pan	70 gramos	X	
57	Buñuelo	50 gramos	X	
58	Dedos	70 gramos	X	
59	Churros	40 gramos	X	
60	Rollos	70 gramos	X	
61	Galletas (panadería)	20 gramos	X	
62	Pastel de Carne	200 gramos	X	
63	Pastel de pollo	200 gramos	X	
64	Chorizos con arepa	150 gramos	X	
65	Arepa con pollo	200 gramos	X	
66	Arepa con carne	200 gramos	X	
67	Arepa con carne de hamburguesa	200 gramos	X	
68	Pandebono	50 gramos	X	
69	Pan	40 gramos	X	
70	Paquete chicharon	50 gramos	X	
71	Pony Malta	335 cm3	X	
72	Chocorrano	70 gramos	X	
73	Chocorrano con mermelada	40 gramos	X	
74	Ramo gansito	40 gramos	X	
75	Tostacos	25 gramos	X	
76	Maicitos	33 gramos	X	
77	Alpin chocolate	200 ml	X	

78	Choclitos	30 gramos	X	
79	De todito	50 gramos	X	
80	Snacky caramelo	50 gramos	X	
81	Trocipollo	32 gramos	X	
82	Tampico bolsa pequeña	unidad	X	
83	Tampico botella	400 ml	X	
84	Bon yurt	169 gramos	X	
85	Cifrut botella	400 ml	X	
86	Jugo natural en agua	12 onzas	X	
87	Jugo natural en leche 12	12 onzas	X	
88	salchipapas	150gr, 90 gr papa y 60 gr salchicha	X	
89	Papel higiénico blanco doble hoja unidad	x110 grs	X	
90	Crema dental unidad	x180 grs	X	
91	Crema dental unidad	x132 grs	X	
92	Crema dental unidad	x108 grs	X	
93	Máquina de afeitar desechable doble hoja unidad	x100 grs	X	
94	Jabón tocador unidad	x125 grs	X	
95	Cepillo dental unidad	X35 grs	X	
96	Shampoo en sobre unidad	x30 grs	X	
97	Betún en pasta unidad	x30 grs	X	
98	Betún en pasta unidad	x65 grs	X	
99	Vaso de leche entera o deslactosada	7 onzas , 12 onzas	X	

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Dora Patricia Rodriguez 6

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL: DORA PATRICIA RODRIGUEZ GIRALDO

NUMERO CEDULA REPRESENTANTE LEGAL: 42120020 DE: Pereira Risaralda

NOMBRE DE LA FIRMA PROPONENTE: DORA PATRICIA RODRIGUEZ GIRALDO

DIRECCIÓN COMERCIAL: Domiciliado en Kilometro 10 vía Pereira -Armenia vereda Guacari casa 86 D

NIT: 42120020-1 RÉGIMEN: COMÚN (X) – SIMPLIFICADO ()

TELÉFONO: 3116462183 FAX: _____ EMAIL: pr861073@gmail.com

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES
DORA PATRICIA RODRIGUEZ GIRALDO

FECHA DE ELABORACIÓN: 17 DE JUNIO DE 2018										ACTUALIZACIÓN 1										ACTUALIZACIÓN 2										ACTUALIZACIÓN 3										ACTUALIZACIÓN 4										ACTUALIZACIÓN 5										ACTUALIZACIÓN 6										ACTUALIZACIÓN 7										ACTUALIZACIÓN 8										ACTUALIZACIÓN 9										ACTUALIZACIÓN 10										ACTUALIZACIÓN 11										ACTUALIZACIÓN 12										ACTUALIZACIÓN 13										ACTUALIZACIÓN 14										ACTUALIZACIÓN 15										ACTUALIZACIÓN 16										ACTUALIZACIÓN 17										ACTUALIZACIÓN 18										ACTUALIZACIÓN 19										ACTUALIZACIÓN 20										ACTUALIZACIÓN 21										ACTUALIZACIÓN 22										ACTUALIZACIÓN 23										ACTUALIZACIÓN 24										ACTUALIZACIÓN 25										ACTUALIZACIÓN 26										ACTUALIZACIÓN 27										ACTUALIZACIÓN 28										ACTUALIZACIÓN 29										ACTUALIZACIÓN 30										ACTUALIZACIÓN 31										ACTUALIZACIÓN 32										ACTUALIZACIÓN 33										ACTUALIZACIÓN 34										ACTUALIZACIÓN 35										ACTUALIZACIÓN 36										ACTUALIZACIÓN 37										ACTUALIZACIÓN 38										ACTUALIZACIÓN 39										ACTUALIZACIÓN 40										ACTUALIZACIÓN 41										ACTUALIZACIÓN 42										ACTUALIZACIÓN 43										ACTUALIZACIÓN 44										ACTUALIZACIÓN 45										ACTUALIZACIÓN 46										ACTUALIZACIÓN 47										ACTUALIZACIÓN 48										ACTUALIZACIÓN 49										ACTUALIZACIÓN 50										ACTUALIZACIÓN 51										ACTUALIZACIÓN 52										ACTUALIZACIÓN 53										ACTUALIZACIÓN 54										ACTUALIZACIÓN 55										ACTUALIZACIÓN 56										ACTUALIZACIÓN 57										ACTUALIZACIÓN 58										ACTUALIZACIÓN 59										ACTUALIZACIÓN 60										ACTUALIZACIÓN 61										ACTUALIZACIÓN 62										ACTUALIZACIÓN 63										ACTUALIZACIÓN 64										ACTUALIZACIÓN 65										ACTUALIZACIÓN 66										ACTUALIZACIÓN 67										ACTUALIZACIÓN 68										ACTUALIZACIÓN 69										ACTUALIZACIÓN 70										ACTUALIZACIÓN 71										ACTUALIZACIÓN 72										ACTUALIZACIÓN 73										ACTUALIZACIÓN 74										ACTUALIZACIÓN 75										ACTUALIZACIÓN 76										ACTUALIZACIÓN 77										ACTUALIZACIÓN 78										ACTUALIZACIÓN 79										ACTUALIZACIÓN 80										ACTUALIZACIÓN 81										ACTUALIZACIÓN 82										ACTUALIZACIÓN 83										ACTUALIZACIÓN 84										ACTUALIZACIÓN 85										ACTUALIZACIÓN 86										ACTUALIZACIÓN 87										ACTUALIZACIÓN 88										ACTUALIZACIÓN 89										ACTUALIZACIÓN 90										ACTUALIZACIÓN 91										ACTUALIZACIÓN 92										ACTUALIZACIÓN 93										ACTUALIZACIÓN 94										ACTUALIZACIÓN 95										ACTUALIZACIÓN 96										ACTUALIZACIÓN 97										ACTUALIZACIÓN 98										ACTUALIZACIÓN 99										ACTUALIZACIÓN 100										ACTUALIZACIÓN 101										ACTUALIZACIÓN 102										ACTUALIZACIÓN 103										ACTUALIZACIÓN 104										ACTUALIZACIÓN 105										ACTUALIZACIÓN 106										ACTUALIZACIÓN 107										ACTUALIZACIÓN 108										ACTUALIZACIÓN 109										ACTUALIZACIÓN 110										ACTUALIZACIÓN 111										ACTUALIZACIÓN 112										ACTUALIZACIÓN 113										ACTUALIZACIÓN 114										ACTUALIZACIÓN 115										ACTUALIZACIÓN 116										ACTUALIZACIÓN 117										ACTUALIZACIÓN 118										ACTUALIZACIÓN 119										ACTUALIZACIÓN 120										ACTUALIZACIÓN 121										ACTUALIZACIÓN 122										ACTUALIZACIÓN 123										ACTUALIZACIÓN 124										ACTUALIZACIÓN 125										ACTUALIZACIÓN 126										ACTUALIZACIÓN 127										ACTUALIZACIÓN 128										ACTUALIZACIÓN 129										ACTUALIZACIÓN 130										ACTUALIZACIÓN 131										ACTUALIZACIÓN 132										ACTUALIZACIÓN 133										ACTUALIZACIÓN 134										ACTUALIZACIÓN 135										ACTUALIZACIÓN 136										ACTUALIZACIÓN 137										ACTUALIZACIÓN 138										ACTUALIZACIÓN 139										ACTUALIZACIÓN 140										ACTUALIZACIÓN 141										ACTUALIZACIÓN 142										ACTUALIZACIÓN 143										ACTUALIZACIÓN 144										ACTUALIZACIÓN 145										ACTUALIZACIÓN 146										ACTUALIZACIÓN 147										ACTUALIZACIÓN 148										ACTUALIZACIÓN 149										ACTUALIZACIÓN 150										ACTUALIZACIÓN 151										ACTUALIZACIÓN 152										ACTUALIZACIÓN 153										ACTUALIZACIÓN 154										ACTUALIZACIÓN 155										ACTUALIZACIÓN 156										ACTUALIZACIÓN 157										ACTUALIZACIÓN 158										ACTUALIZACIÓN 159										ACTUALIZACIÓN 160										ACTUALIZACIÓN 161										ACTUALIZACIÓN 162										ACTUALIZACIÓN 163										ACTUALIZACIÓN 164										ACTUALIZACIÓN 165										ACTUALIZACIÓN 166										ACTUALIZACIÓN 167										ACTUALIZACIÓN 168										ACTUALIZACIÓN 169										ACTUALIZACIÓN 170										ACTUALIZACIÓN 171										ACTUALIZACIÓN 172										ACTUALIZACIÓN 173										ACTUALIZACIÓN 174										ACTUALIZACIÓN 175										ACTUALIZACIÓN 176										ACTUALIZACIÓN 177										ACTUALIZACIÓN 178										ACTUALIZACIÓN 179										ACTUALIZACIÓN 180										ACTUALIZACIÓN 181										ACTUALIZACIÓN 182										ACTUALIZACIÓN 183										ACTUALIZACIÓN 184										ACTUALIZACIÓN 185										ACTUALIZACIÓN 186										ACTUALIZACIÓN 187										ACTUALIZACIÓN 188										ACTUALIZACIÓN 189										ACTUALIZACIÓN 190										ACTUALIZACIÓN 191										ACTUALIZACIÓN 192										ACTUALIZACIÓN 193										ACTUALIZACIÓN 194										ACTUALIZACIÓN 195										ACTUALIZACIÓN 196										ACTUALIZACIÓN 197										ACTUALIZACIÓN 198										ACTUALIZACIÓN 199										ACTUALIZACIÓN 200										ACTUALIZACIÓN 201										ACTUALIZACIÓN 202										ACTUALIZACIÓN 203										ACTUALIZACIÓN 204										ACTUALIZACIÓN 205										ACTUALIZACIÓN 206										ACTUALIZACIÓN 207										ACTUALIZACIÓN 208										ACTUALIZACIÓN 209										ACTUALIZACIÓN 210										ACTUALIZACIÓN 211										ACTUALIZACIÓN 212										ACTUALIZACIÓN 213										ACTUALIZACIÓN 214										ACTUALIZACIÓN 215										ACTUALIZACIÓN 216										ACTUALIZACIÓN 217										ACTUALIZACIÓN 218										ACTUALIZACIÓN 219										ACTUALIZACIÓN 220										ACTUALIZACIÓN 221										ACTUALIZACIÓN 222										ACTUALIZACIÓN 223										ACTUALIZACIÓN 224										ACTUALIZACIÓN 225										ACTUALIZACIÓN 226										ACTUALIZACIÓN 227										ACTUALIZACIÓN 228										ACTUALIZACIÓN 229										ACTUALIZACIÓN 230										ACTUALIZACIÓN 231										ACTUALIZACIÓN 232										ACTUALIZACIÓN 233										ACTUALIZACIÓN 234										ACTUALIZACIÓN 235										ACTUALIZACIÓN 236										ACTUALIZACIÓN 237										ACTUALIZACIÓN 238										ACTUALIZACIÓN 239										ACTUALIZACIÓN 240										ACTUALIZACIÓN 241										ACTUALIZACIÓN 242										ACTUALIZACIÓN 243										ACTUALIZACIÓN 244										ACTUALIZACIÓN 245										ACTUALIZACIÓN 246										ACTUALIZACIÓN 247										ACTUALIZACIÓN 248										ACTUALIZACIÓN 249										ACTUALIZACIÓN 250										ACTUALIZACIÓN 251										ACTUALIZACIÓN 252										ACTUALIZACIÓN 253										ACTUALIZACIÓN 254										ACTUALIZACIÓN 255										ACTUALIZACIÓN 256										ACTUALIZACIÓN 257										ACTUALIZACIÓN 258										ACTUALIZACIÓN 259										ACTUALIZACIÓN 260										ACTUALIZACIÓN 261										ACTUALIZACIÓN 262										ACTUALIZACIÓN 263										ACTUALIZACIÓN 264										ACTUALIZACIÓN 265										ACTUALIZACIÓN 266										ACTUALIZACIÓN 267										ACTUALIZACIÓN 268										ACTUALIZACIÓN 269										ACTUALIZACIÓN 270										ACTUALIZACIÓN 271										ACTUALIZACIÓN 272										ACTUALIZACIÓN 273										ACTUALIZACIÓN 274										ACTUALIZACIÓN 275										ACTUALIZACIÓN 276										ACTUALIZACIÓN 277										ACTUALIZACIÓN 278										ACTUALIZACIÓN 279										ACTUALIZACIÓN 280										ACTUALIZACIÓN 281										ACTUALIZACIÓN 282										ACTUALIZACIÓN 283										ACTUALIZACIÓN 284										ACTUALIZACIÓN 285										ACTUALIZACIÓN 286										ACTUALIZACIÓN 287										ACTUALIZACIÓN 288										ACTUALIZACIÓN 289										ACTUALIZACIÓN 290										ACTUALIZACIÓN 291										ACTUALIZACIÓN 292										ACTUALIZACIÓN 293										ACTUALIZACIÓN 294										ACTUALIZACIÓN 295										ACTUALIZACIÓN 296										ACTUALIZACIÓN 297										ACTUALIZACIÓN 298										ACTUALIZACIÓN 299										ACTUALIZACIÓN 300										ACTUALIZACIÓN 301										ACTUALIZACIÓN 302										ACTUALIZACIÓN 303										ACTUALIZACIÓN 304										ACTUALIZACIÓN 305										ACTUALIZACIÓN 306										ACTUALIZACIÓN 307										ACTUALIZACIÓN 308										ACTUALIZACIÓN 309										ACTUALIZACIÓN 310										ACTUALIZACIÓN 311										ACTUALIZACIÓN 312										ACTUALIZACIÓN 313										ACTUALIZACIÓN 314										ACTUALIZACIÓN 315										ACTUALIZACIÓN 316										ACTUALIZACIÓN 317										ACTUALIZACIÓN 318										ACTUALIZACIÓN 319										ACTUALIZACIÓN 320										ACTUALIZACIÓN 321										ACTUALIZACIÓN 322										ACTUALIZACIÓN 323										ACTUALIZACIÓN 324										ACTUALIZACIÓN 325										ACTUALIZACIÓN 326										ACTUALIZACIÓN 327										ACTUALIZACIÓN 328										ACTUALIZACIÓN 329										ACTUALIZACIÓN 330										ACTUALIZACIÓN 331										ACTUALIZACIÓN 332										ACTUALIZACIÓN 333										ACTUALIZACIÓN 334										ACTUALIZACIÓN 335										ACTUALIZACIÓN 336										ACTUALIZACIÓN 337										ACTUALIZACIÓN 338										ACTUALIZACIÓN 339										ACTUALIZACIÓN 340										ACTUALIZACIÓN 341										ACTUALIZACIÓN 342										ACTUALIZACIÓN 343										ACTUALIZACIÓN 344										ACTUALIZACIÓN 345										ACTUALIZACIÓN 346										ACTUALIZACIÓN 347										ACTUALIZACIÓN 348										ACTUALIZACIÓN 349										ACTUALIZACIÓN 350										ACTUALIZACIÓN 351										ACTUALIZACIÓN 352										ACTUALIZACIÓN 353										ACTUALIZACIÓN 354										ACTUALIZACIÓN 355										ACTUALIZACIÓN 356										ACTUALIZACIÓN 357										ACTUALIZACIÓN 358										ACTUALIZACIÓN 359										ACTUALIZACIÓN 360										ACTUALIZACIÓN 361										ACTUALIZACIÓN 362										ACTUALIZACIÓN 363										ACTUALIZACIÓN 364										ACTUALIZACIÓN 365										ACTUALIZACIÓN 366										ACTUALIZACIÓN 367										ACTUALIZACIÓN 368										ACTUALIZACIÓN 369										ACTUALIZACIÓN 370										ACTUALIZACIÓN 371										ACTUALIZACIÓN 372										ACTUALIZACIÓN 373										ACTUALIZACIÓN 374										ACTUALIZACIÓN 375										ACTUALIZACIÓN 376										ACTUALIZACIÓN 377										ACTUALIZACIÓN 378										ACTUALIZACIÓN 379										ACTUALIZACIÓN 380										ACTUALIZACIÓN 381										ACTUALIZACIÓN 382										ACTUALIZACIÓN 383										ACTUALIZACIÓN 384										ACTUALIZACIÓN 385										ACTUALIZACIÓN 386										ACTUALIZACIÓN 387										ACTUALIZACIÓN 388										ACTUALIZACIÓN 389										ACTUALIZACIÓN 390										ACTUALIZACIÓN 391										ACTUALIZACIÓN 392										ACTUALIZACIÓN 393										ACTUALIZACIÓN 394										ACTUALIZACIÓN 395										ACTUALIZACIÓN 396										ACTUALIZACIÓN 397										ACTUALIZACIÓN 398										ACTUALIZACIÓN 399										ACTUALIZACIÓN 400										ACTUALIZACIÓN 401										ACTUALIZACIÓN 402										ACTUALIZACIÓN 403										ACTUALIZACIÓN 404										ACTUALIZACIÓN 405										ACTUALIZACIÓN 406										ACTUALIZACIÓN 407										ACTUALIZACIÓN 408										ACTUALIZACIÓN 409										ACTUALIZACIÓN 410										ACTUALIZACIÓN 411										ACTUALIZACIÓN 412										ACTUALIZACIÓN 413										ACTUALIZACIÓN 414										ACTUALIZACIÓN 415										ACTUALIZACIÓN 416										ACTUALIZACIÓN 417										ACTUALIZACIÓN 418										ACTUALIZACIÓN 419										ACTUALIZACIÓN 420										ACTUALIZACIÓN 421										ACTUALIZACIÓN 422										ACTUALIZACIÓN 423										ACTUALIZACIÓN 424										ACTUALIZACIÓN 425										ACTUALIZACIÓN 426										ACTUALIZACIÓN 427										ACTUALIZACIÓN 428										ACTUALIZACIÓN 429										ACTUALIZACIÓN 430										ACTUALIZACIÓN 431										ACTUALIZACIÓN 432										ACTUALIZACIÓN 433										ACTUALIZACIÓN 434										ACTUALIZACIÓN 435										ACTUALIZACIÓN 436										ACTUALIZACIÓN 437										ACTUALIZACIÓN 438										ACTUALIZACIÓN 439										ACTUALIZACIÓN 440										ACTUALIZACIÓN 441										ACTUALIZACIÓN 442										ACTUALIZACIÓN 443										ACTUALIZACIÓN 444										ACTUALIZACIÓN 445										ACTUALIZACIÓN 446										ACTUALIZACIÓN 447										ACTUALIZACIÓN 448										ACTUALIZACIÓN 449										ACTUALIZACIÓN 450										ACTUALIZACIÓN 451										ACTUALIZACIÓN 452										ACTUALIZACIÓN 453										ACTUALIZACIÓN 454										ACTUALIZACIÓN 455										ACTUALIZACIÓN 456										ACTUALIZACIÓN 457										ACTUALIZACIÓN 458										ACTUALIZACIÓN 459										ACTUALIZACIÓN 460										ACTUALIZACIÓN 461										ACTUALIZACIÓN 462										ACTUALIZACIÓN 463										ACTUALIZACIÓN 464										ACTUALIZACIÓN 465										ACTUALIZACIÓN 466										ACTUALIZACIÓN 467										ACTUALIZACIÓN 468										ACTUALIZACIÓN 469										ACTUALIZACIÓN 470										ACTUALIZACIÓN 471										ACTUALIZACIÓN 472										ACTUALIZACIÓN 473										ACTUALIZACIÓN 474										ACTUALIZACIÓN 475										ACTUALIZACIÓN 476										ACTUALIZACIÓN 477										ACTUALIZACIÓN 478										ACTUALIZACIÓN 479										ACTUALIZACIÓN 480										ACTUALIZACIÓN 481										ACTUALIZACIÓN 482										ACTUALIZACIÓN 483										ACTUALIZACIÓN 484										ACTUALIZACIÓN 485										ACTUALIZACIÓN 486										ACTUALIZACIÓN 487										ACTUALIZACIÓN 488										ACTUALIZACIÓN 489										ACTUALIZACIÓN 490										ACTUALIZACIÓN 491										ACTUALIZACIÓN 492										ACTUALIZACIÓN 493										ACTUALIZACIÓN 494										ACTUALIZACIÓN 495										ACTUALIZACIÓN 496										ACTUALIZACIÓN 497										ACTUALIZACIÓN 498										ACTUALIZACIÓN 499										ACTUALIZACIÓN 500										ACTUALIZACIÓN 501										ACTUALIZACIÓN 502										ACTUALIZACIÓN 503										ACTUALIZACIÓN 504										ACTUALIZACIÓN 505										ACTUALIZACIÓN 506										ACTUALIZACIÓN 507										ACTUALIZACIÓN 508										ACTUALIZACIÓN 509										ACTUALIZACIÓN 510										ACTUALIZACIÓN 511										ACTUALIZACIÓN 512										ACTUALIZACIÓN 513										ACTUALIZACIÓN 514										ACTUALIZACIÓN 515										ACTUALIZACIÓN 516										ACTUALIZACIÓN 517										ACTUALIZACIÓN 518										ACTUALIZACIÓN 519										ACTUALIZACIÓN 520										ACTUALIZACIÓN 521										ACTUALIZACIÓN 522										ACTUALIZACIÓN 523										ACTUALIZACIÓN 524										ACTUALIZACIÓN 525										ACTUALIZACIÓN 526										ACTUALIZACIÓN 527										ACTUALIZACIÓN 528										ACTUALIZACIÓN 529										ACTUALIZACIÓN 530										ACTUALIZACIÓN 531										ACTUALIZACIÓN 532										ACTUALIZACIÓN 533										ACTUALIZACIÓN 534										ACTUALIZACIÓN 535										ACTUALIZACIÓN 536										ACTUALIZACIÓN 537										ACTUALIZACIÓN 538										ACTUALIZACIÓN 539										ACTUALIZACIÓN 540										ACTUALIZACIÓN 541										ACTUALIZACIÓN 542										ACTUALIZACIÓN 543										ACTUALIZACIÓN 544										ACTUALIZACIÓN 545										ACTUALIZACIÓN 546										ACTUALIZACIÓN 547										ACTUALIZACIÓN 548										ACTUALIZACIÓN 549										ACTUALIZACIÓN 550										ACTUALIZACIÓN 551										ACTUALIZACIÓN 552										ACTUALIZACIÓN 553										ACTUALIZACIÓN 554										ACTUALIZACIÓN 555										ACTUALIZACIÓN 556										ACTUALIZACIÓN 557										ACTUALIZACIÓN 558										ACTUALIZACIÓN 559										ACTUALIZACIÓN 560										ACTUALIZACIÓN 561										ACTUALIZACIÓN 562										ACTUALIZACIÓN 563										ACTUALIZACIÓN 564										ACTUALIZACIÓN 565										ACTUALIZACIÓN 566										ACTUALIZACIÓN 567										ACTUALIZACIÓN 568										ACTUALIZACIÓN 569										ACTUALIZACIÓN 570										ACTUALIZACIÓN 571										ACTUALIZACIÓN 572										ACTUALIZACIÓN 573										ACTUALIZACIÓN 574										ACTUALIZACIÓN 575										ACTUALIZACIÓN 576										ACTUALIZACIÓN 577										ACTUALIZACIÓN 578										ACTUALIZACIÓN 579										ACTUALIZACIÓN 580										ACTUALIZACIÓN 581										ACTUALIZACIÓN 582										ACTUALIZACIÓN 583										ACTUALIZACIÓN 584										ACTUALIZACIÓN 585										ACTUALIZACIÓN 586										ACTUALIZACIÓN 587										ACTUALIZACIÓN 588										ACTUALIZACIÓN 589										ACTUALIZACIÓN 590										ACTUALIZACIÓN 591										ACTUALIZACIÓN 592										ACTUALIZACIÓN 593										ACTUALIZACIÓN 594										ACTUALIZACIÓN 595										ACTUALIZACIÓN 596										ACTUALIZACIÓN 597										ACTUALIZACIÓN 598										ACTUALIZACIÓN 599										ACTUALIZACIÓN 600										ACTUALIZACIÓN 601										ACTUALIZACIÓN 602										ACTUALIZACIÓN 603										ACTUALIZACIÓN 604										ACTUALIZACIÓN 605										ACTUALIZACIÓN 606										ACTUALIZACIÓN 607										ACTUALIZACIÓN 608										ACTUALIZACIÓN 609										ACTUALIZACIÓN 610										ACTUALIZACIÓN 611										ACTUALIZACIÓN 612										ACTUALIZACIÓN 613										ACTUALIZACIÓN 614										ACTUALIZACIÓN 615										ACTUALIZACIÓN 616										ACTUALIZACIÓN 617										ACTUALIZACIÓN 618										ACTUALIZACIÓN 619										ACTUALIZACIÓN 620										ACTUALIZACIÓN 621										ACTUALIZACIÓN 622										ACTUALIZACIÓN 623										ACTUALIZACIÓN 624										ACTUALIZACIÓN 625										ACTUALIZACIÓN 626										ACTUALIZACIÓN 627										ACTUALIZACIÓN 628										ACTUALIZACIÓN 629										ACTUALIZACIÓN 630										ACTUALIZACIÓN 631										ACTUALIZACIÓN 632										ACTUALIZACIÓN 633										ACTUALIZACIÓN 634										ACTUALIZACIÓN 635										ACTUALIZACIÓN 636										ACTUALIZACIÓN 637										ACTUALIZACIÓN 638										ACTUALIZACIÓN 639										ACTUALIZACIÓN 640										ACTUALIZACIÓN 641										ACTUALIZACIÓN 642										ACTUALIZACIÓN 643										ACTUALIZACIÓN 644										ACTUALIZACIÓN 645										ACTUALIZACIÓN 646										ACTUALIZACIÓN 647										ACTUALIZACIÓN 648										ACTUALIZACIÓN 649										ACTUALIZACIÓN 650										ACTUALIZACIÓN 651										ACTUALIZACIÓN 652										ACTUALIZACIÓN 653										ACTUALIZACIÓN 654										ACTUALIZACIÓN 655										ACTUALIZACIÓN 656										ACTUALIZACIÓN 657										ACTUALIZACIÓN 658										ACTUALIZACIÓN 659										ACTUALIZACIÓN 660										ACTUALIZACIÓN 661										ACTUALIZACIÓN 662										ACTUALIZACIÓN 663										ACTUALIZACIÓN 664										ACTUALIZACIÓN 665										ACTUALIZACIÓN 666										ACTUALIZACIÓN 667										ACTUALIZACIÓN 668										ACTUALIZACIÓN 669										ACTUALIZACIÓN 670										ACTUALIZACIÓN 671										ACTUALIZACIÓN 672										ACTUALIZACIÓN 673										ACTUALIZACIÓN 674										ACTUALIZACIÓN 675										ACTUALIZACIÓN 676										ACTUALIZACIÓN 677										ACTUALIZACIÓN 678										ACTUALIZACIÓN 679										ACTUALIZACIÓN 680										ACTUALIZACIÓN 681										ACTUALIZACIÓN 682										ACTUALIZACIÓN 683										ACTUALIZACIÓN 684										ACTUALIZACIÓN 685										ACTUALIZACIÓN 686										ACTUALIZACIÓN 687										ACTUALIZACIÓN 688										ACTUALIZACIÓN 689										ACTUALIZACIÓN 690										ACTUALIZACIÓN 691										ACTUALIZACIÓN 692										ACTUALIZACIÓN 693										ACTUALIZACIÓN 694										ACTUALIZACIÓN 695										ACTUALIZACIÓN 696										ACTUALIZACIÓN 697										ACTUALIZACIÓN 698										ACTUALIZACIÓN 699										ACTUALIZACIÓN 700										ACTUALIZACIÓN 701										ACTUALIZACIÓN 702										ACTUALIZACIÓN 703										ACTUALIZACIÓN 704										ACTUALIZACIÓN 705										ACTUALIZACIÓN 706										ACTUALIZACIÓN 707										ACTUALIZACIÓN 708										ACTUALIZACIÓN 709										ACTUALIZACIÓN 710										ACTUALIZACIÓN 711										ACTUALIZACIÓN 712										ACTUALIZACIÓN 713										ACTUALIZACIÓN 714										ACTUALIZACIÓN 715										ACTUALIZACIÓN 716										ACTUALIZACIÓN 717										ACTUALIZACIÓN 718										ACTUALIZACIÓN 719										ACTUALIZACIÓN 720										ACTUALIZACIÓN 721										ACTUALIZACIÓN 722										ACTUALIZACIÓN 723										ACTUALIZACIÓN 724										ACTUALIZACIÓN 725										ACTUALIZACIÓN 726										ACTUALIZACIÓN 727										ACTUALIZACIÓN 728										ACTUALIZACIÓN 729										ACTUALIZACIÓN 730										ACTUALIZACIÓN 731										ACTUALIZACIÓN 732										ACTUALIZACIÓN 733										ACTUALIZACIÓN 734										ACTUALIZACIÓN 735										ACTUALIZACIÓN 736										ACTUALIZACIÓN 737										ACTUALIZACIÓN 738										ACTUALIZACIÓN 739										ACTUALIZACIÓN 740										ACTUALIZACIÓN 741										ACTUALIZACIÓN 742										ACTUALIZACIÓN 743										ACTUALIZACIÓN 744										ACTUALIZACIÓN 745										ACTUALIZACIÓN 746										ACTUALIZACIÓN 747										ACTUALIZACIÓN 748										ACTUALIZACIÓN 749										ACTUALIZACIÓN 750										ACTUALIZACIÓN 751										ACTUALIZACIÓN 752										ACTUALIZACIÓN 753										ACTUALIZACIÓN 754										ACTUALIZACIÓN 755										ACTUALIZACIÓN 756										ACTUALIZACIÓN 757										ACTUALIZACIÓN 758										ACTUALIZACIÓN 759										ACTUALIZACIÓN 760										ACTUALIZACIÓN 761										ACTUALIZACIÓN 762										ACTUALIZACIÓN 763										ACTUALIZACIÓN 764										ACTUALIZACIÓN 765										ACTUALIZACIÓN 766										ACTUALIZACIÓN 767										ACTUALIZACIÓN 768										ACTUALIZACIÓN 769										ACTUALIZACIÓN 770										ACTUALIZACIÓN 771										ACTUALIZACIÓN 772										ACTUALIZACIÓN 773										ACTUALIZACIÓN 774										ACTUALIZACIÓN 775										ACTUALIZACIÓN 776										ACTUALIZACIÓN 777										ACTUALIZACIÓN 778										ACTUALIZACIÓN 7									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, VALORACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES.
DORA PATRICIA RODRIGUEZ GIRALDO

[illegible]