



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACIÓN DIRECTA

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Que la CPMS tiene la necesidad de dar en arriendo a una persona natural o jurídica, el espacio físico que conforman el área de preparación de alimentos con el fin de comercializar alimentos preparados y bebidas no alcohólicas a los trabajadores de la CPMS durante una jornada continua de lunes a viernes y fines de semana, sin perjuicio de las medidas de seguridad que haya lugar.

Actualmente la Carcel y penitenciaria de media seguridad de socorro no tiene vigente el Contrato de Arrendamiento para el servicio de cafetería, por tanto, se debe garantizar la prestación de servicio de alimentación por un tercero que asuma dicha responsabilidad como particular y con arrendamiento de un espacio físico con destinación específica.

Que, en el cumplimiento de la normatividad sobre el uso y goce de bienes fiscales, deberá suscribir contrato de arrendamiento, procedió a realizar, un estudio de mercado a través de visitas a restaurantes de la zona, escogiendo diferentes empresas que pudieran prestar este servicio invitando a que allegaran cotizaciones a través de correo electrónico oficial de la CPMS y aplicativo SECOP II.

De acuerdo a lo anterior, se estipula por parte de la junta de compras un valor de canon de arrendamiento mensual por un espacio de 36 metros cuadrados, quienes manifiestan valores que oscilan en promedio de \$163.000. Este valor se basa teniendo en cuenta el área rural donde está ubicado el bien, y que históricamente los canones tienen menor valor que el área urbana. La Junta de compras se respalda con registro de calidad a través de acta 036 del 04/08/2026, donde se fija el valor del canon mensual de arrendamiento y las pautas del contrato del bien fisca.

2. OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN, Y CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN, LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

2.1 OBJETO

“Dar en arrendamiento un espacio en las instalaciones de la CPMS, con destinación de casino o cafetería para la comercialización de alimentos preparados y bebidas no embriagantes para los funcionarios administrativos, cuerpo de custodia y vigilancia, auxiliares bachilleres y visitantes ocasionales”.

2.2 Clasificación UNSPSC

Código del Clasificador de Bienes y Servicios	
Código	Descripción
80131502	Arrendamiento de instalaciones comerciales e industriales

2.3 ESPECIFICACIONES TECNICAS SOLICITADAS O ALCANCE DEL OBJETO

CONDICIONES TÉCNICAS	
El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.	
Suministrar todos aquellos productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas variadas, productos lácteos varias clases, confiterías, combos tipo desayuno, almuerzo, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, misceláneos, aseo entre otros.	
El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su stand de personal que atenderá el servicio de restaurante y cafetería, el necesario para prestar el servicio a cabalidad, calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene.	
El arrendatario se compromete a ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional.	
Igualmente, debe permitir que el arrendador realice los respectivos estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.	
El arrendatario se compromete a ofrecer precios del mercado común, y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias.	
El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.	
El arrendatario deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas.	
El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar los mantenimiento y adecuaciones a que haya lugar con el fin de mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad y que previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato, permitirá la inspección al local con el fin de verificar las condiciones sanitarias, higiene, locativas y proceso de manipulación de alimentos, por parte del personal supervisor contractual, jefe administrativo o quien haga sus veces.	
Compromiso del horario de la prestación del servicio, el cual será de establecimiento en horario de lunes a domingo desde las 6:00 am y hasta las 6:00pm en jornada continua, incluyendo días festivos,	

el horario establecido por situaciones especiales puede ser modificado previa solicitud al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.

Diariamente se debe hacer el aseo, limpieza y desinfección de las instalaciones arrendadas (cocina, cafetería baños comunes por lo menos dos veces al día).

Debe mantener extintor de color azul, blanco y amarillo cargado, en buen estado en una parte visible para su uso.

Se compromete a no mantener animales dentro del restaurante y cafetería.

Los productos y elementos que sean comercializados en los locales deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera transportada de forma higiénica y adecuada.

Se controlará que los proveedores que van a suministrar los alimentos, bebidas y comestibles en el restaurante y cafetería, tengan su respectivo registro sanitario ante la respectiva autoridad competente.

Mantener en óptimas condiciones el local destinado a cafetería y restaurante.

CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE:

El oferente entregara el inmueble en optimas condiciones, ya que debe realizar los mantenimiento y adecuaciones a que haya lugar con el fin de mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad de las que fue entregada al inicio del contrato; se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo.

El oferente y futuro contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).

El oferente y futuro contratista le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con el establecimiento y se le hará el estudio de seguridad.

NOTA: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante el establecimiento. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).

El arrendatario se compromete a disponer de los equipos como (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio)

El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la resolución 0316 del 2018 emitida por el ministerio de medio ambiente y desarrollo sostenible “por el cual se establece las disposiciones relacionada con la disposición de aceites de cocina usados”.

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 la Republica “Que trata del convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo”.

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El oferente y futuro contratista certificara por escrito que conoce y cumple con:

- El decreto 1072 del 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, en consecuencia, tomara las medidas y precauciones necesarias para el desarrollo del objeto para el cual se contrata, cumpliendo con todas las normas relacionadas con el SG-SST y exonera a al INPEC de cualquier reclamación retribuida por esta para sí mismo o sus empleados, trabajadores dependientes o temporales, subcontratista, cooperados o en misión.
- La Resolución No. 0312 del 2019 “Por la cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
- La documentación de los funcionarios que ingresen a las instalaciones para la entrega de los elementos, deberá portar cedula de ciudadanía, carne EPS y ARL.
- la resolución 01956 del 25/04/2018 ***“Por la cual se adoptan las directrices para adquisición de productos y servicios y evaluación y selección de proveedores y contratistas en el SG-SST”***

DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS

El oferente invitado mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar la disposición final de los residuos que genere, sin afectar las condiciones de aseo y salubridad de la Cárcel y Penitencia con Alta y Media Seguridad de Socorro, para ello se presentara la constancia expedida por la empresa que les presta este servicio de manera trimestral. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).

El oferente y futuro contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día.

3. FORMA DE PAGO

La forma de pago del canon mensual de arrendamiento se pagará dentro de los diez (10) primeros días de cada mes en la cuenta corriente del Banco Popular No. 110530000058 a nombre de la CPMS.

4. IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

Contratación directa de arrendamiento de bien inmueble de tipo fiscal.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN

Doce (12) meses contados a partir de la firma del contrato.

6. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Centro de Instrucción ubicado en las instalaciones del EPMSC SOCORRO Kilometro 7 via Socorro-San Gil.

7. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:

- a. El arrendatario devolverá el espacio donde funcionaria el Restaurante ubicado en las instalaciones del centro de instrucción perteneciente a la CPMS SOCORRO, sector lateral a la cancha, que cuenta con un área de 36 metros cuadrados al ARRENDADOR a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, salvo el deterioro natural por el uso y goce legítimos de los mismos. De la misma manera hará entrega de los muebles y enseres, electrodomésticos y demás equipos instalados y entregados, conforme al inventario detallado entregado.
- b. El arrendatario abrirá el Restaurante al servicio de domingo a domingo desde las 06:00 AM hasta las 06:00PM.
- c. Pagar el canon anticipado de arrendamiento dentro de los (10) diez primeros días de cada mes, consignando el valor respectivo a la Cuenta corriente No. **110530000058** cuenta corriente del Banco Popular a nombre de la CPMS.
- d. Asumir por su cuenta y riesgo las adecuaciones u otro tipo de inversión que considere necesario para utilizar en debida forma el espacio, acorde con las necesidades requeridas. Las adecuaciones deben ser autorizadas previamente y por escrito por parte de la Dirección del EPMSC y no deben afectar la infraestructura ni poner en riesgo el inmueble, así mismo éstas no podrán ser retiradas por parte del arrendatario una vez finalizado el objeto del contrato.
- e. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados y lo establecido en la cotización, observando en todo momento el régimen de contratación pública y por ningún motivo suspenderá y abandonará el cumplimiento del mismo, sin perjuicio de la debida justificación aceptada por la CPMS del INPEC.
- f. Responder por el aseo, conservación, mantenimiento y la óptima presentación del espacio arrendado.
- g. Realizar la adecuación física y asumir los costos de instalación de los medidores internos de los servicios públicos necesarios para su funcionamiento, los costos que se deriven por conceptos de servicios públicos serán asumidos y cancelados oportunamente por parte del Arrendatario al INPEC.

- h. Cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta la entidad en materia del contrato suscrito y atender sus requerimientos.
- i. Garantizar que tanto el ARRENDATARIO como el equipo de trabajo que atenderá el restaurante, cumpla con los controles y protocolos de seguridad tanto al ingreso como al retiro del edificio. Así mismo cumplirá estrictamente los controles y protocolos de sanidad expedidos tanto por el Ministerio de Salud y/o la autoridad competente en cuanto a la manipulación, protección, conservación e higiene de los alimentos.
- j. Garantizar que la calidad de los bienes y productos ofrecidos, cuenten con las condiciones óptimas de higiene y salubridad necesarias requeridas para prestar el servicio de restaurante.
- k. Permitir que tanto al ARRENDATARIO, como las personas que subcontrate se les realice estudio de seguridad
- l. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.
- m. Las propias e inherentes a los contratos de arrendamiento previstas en la legislación civil como comercial.

8. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato será ejercida por el subdirector del establecimiento o por un funcionario del fondo de empleados que el representante delegue.

El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

9. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

De conformidad con la ley, existen causales en las cuales se utiliza la modalidad de selección por contratación directa a saber:

- a) Urgencia manifiesta.
- b) Convenios o contratos interadministrativos.
- c) Contratación de bienes y servicios en el sector defensa, la Dirección Nacional de Inteligencia y la Unidad Nacional de Protección.
- d) Contratación para el desarrollo de actividades científicas y tecnológicas.
- e) Contratación directa cuando no existe pluralidad de oferentes.
- f) Contratos de prestación de servicios y de apoyo a la gestión.
- g) Adquisición de bienes inmuebles.
- h) **Arrendamiento de bienes inmuebles.**

Para la determinación de la normatividad aplicable a cada caso, el área responsable de la contratación, deberá en este punto, solicitar la asesoría del Grupo de Gestión Contractual para la determinación de la modalidad y justificación aplicable a la contratación que se pretende realizar.

10. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

10.1 ANÁLISIS DE LA OFERTA

Se realizó el análisis de la demanda por parte de otra entidad que referencia este tipo de servicios. Se tomaron como referentes un proceso contractual con relación directa del objeto contractual que en este estudio previo se expone.

CONTRATO	OBJETO	VALOR CANON	ENTIDAD
CD-001-2025	"DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE AUXILIARES DE CUSTODIA Y VIGILANCIA, UBICADO EN EPMSC SOCORRO INPEC, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DESTINADO A LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE AUXILIARES BACHILLERES".	\$ 253.500	EPMSC SOCORRO
01-2023	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO EN EL KILOMETRO 1 VIA MONQUIRA-BARBOSA QUE SERÁ UTILIZADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA LOS FUNCIONARIOS ADMINISTRATIVOS , CUERPO DE	\$150.000	EPC MONQUIRA - INPEC

10.2 DATOS COMPARATIVOS DE OTRAS ENTIDADES PÚBLICAS

Teniendo en cuenta el objeto contractual, se consultó en la página del SECOP procesos en otras entidades con objeto similar, que comparten algunas características y sirven como referencia para analizar el mercado.

Algunos de estos se relacionan a continuación:

Se realizó el análisis de la demanda por parte de otra entidad que referencia este tipo de servicios. Se tomaron como referentes un proceso contractual con relación directa del objeto contractual que en este estudio previo se expone.

CONTRATO	OBJETO	VALOR CANON	ENTIDAD
765-CDA-2022	Arrendamiento de un espacio para cafetería ubicada en el parque Provenza	\$ 439.907	INDERBU

CD-INDEV-141-2023	Entregar a título de arrendamiento el mobiliario urbano caseta de propiedad del instituto de vivienda gestion urbana rural de yopal 2020 indev ubicada en la carrera 29 con calle 20 y 21 barrio villa nstituto de vivienda, gestion urbana y rural de yopal 2020	\$169.426	INSTITUTO DE VIVIENDA GESTION URBANA RURAL DE YOPAL 2020
-------------------	---	-----------	--

10.3 ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN Y EL CANON DE ARRENDAMIENTO A FIJAR

10.3.1 Criterio: precio de productos

Los Programas de bienestar social deben organizarse a partir de las iniciativas de los servidores públicos como procesos permanentes orientados a crear, mantener y mejorar las condiciones que favorezcan el desarrollo integral del empleado, el mejoramiento de su nivel de vida y el de su núcleo.

Para responder a este objetivo y en procura de aportar a mejorar el ambiente laboral de los funcionarios que laboran en la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Socorro, se solicitó a diferentes empresas por diferentes medios como internet, personas naturales o jurídicas que referencien este tipo de empresas con el fin de allegar su portafolio de servicios y demás interesados en verificar el espacio destinado para tal fin.

Es así que se envió vía correo electrónico invitación para participar en el proceso a las siguientes empresas:

EMPRESAS	CORREO ELECTRONICO
Persona natural	Fondo FEES@gmail.com
Persona natural	Isolinaduarte1978@gmail.com
Persona natural	valerydaniela0909@gmail.com

De acuerdo a lo anterior se puede determinar que los productos de más rotación como las bebidas calientes, (tinto, café, aromáticas), se puede evidenciar que existe una variedad entre los que se destacan los snacks, comida saludable, bebidas lácteas entre otros.

10.4 Criterio: canon de arrendamiento

Según acta del comité de compras de la CPMS SOCORRO de fecha 04 de agosto de 2026 El comité verifica el área construida y lo que realmente está establecido para el contrato de arrendamiento, además se evalúa el factor de beneficio para los funcionarios de tener un casino donde adquirir sus alimentos y que uno de los requisitos del arrendamiento es la venta de productos a un costo menor comparado con los precios de otros establecimientos de comercio del sector, así mismo los almuerzos y comidas que se pretendan vender a los funcionarios deberán tener un valor accesible para los mismos, que permitan a los funcionarios consumir sus alimentos dentro del establecimiento, lo anterior en aras de cumplir con los lineamientos de seguridad personal dados por la dirección general del INPEC.

Adicional a lo anterior, es importante resaltar que el local será para uso exclusivo de la cafetería y alimentos el cual se encuentra ubicado en las instalaciones de la CPMS y no se encuentra abierta al

público en general. El horario se ajustará de acuerdo al horario laboral del Instituto, es decir 8 horas diarias.

Por otro lado, el nivel de ventas de los productos no es comparable con establecimientos comerciales ubicado en la parte externa de la Cárcel y el espacio será utilizado diariamente por el personal para el consumo de diferentes alimentos sin obligatoriedad de consumo de lo ofertado por el contratista.

11 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

La junta en pleno para la presente vigencia 2026 **un canon de arrendamiento de CIENTO SESENTA Y TRES MIL PESOS M/CTE (\$163.000,00) INCLUIDO IVA.**

Valores que fueron estimados por la junta de compras a través acta 036 de fecha 04 de agosto de 2026, según el área del bien inmueble objeto de arrendamiento, la limitación de acceso al público y las condiciones de seguridad aplicable al arrendatario.

El valor de servicios públicos será establecido sobre el valor de la oferta ganadora, teniendo en cuenta las circulares de la regional oriente y servicios públicos, según correo anexo, el cual describe que se deberán instalar medidores o se cobrará 30% sobre el valor ofertado del canon de arrendamiento.

12 CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De acuerdo a la cotización realizada por el interesado en relación a la base de canon mensual fijado por el establecimiento o mejore la oferta en el valor mensual o en el puntaje asignado, según la invitación pública.

13 EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

