

BASES TECNICAS DE LICITACIÓN
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL
DE CASA CENTRAL
FUNDACIÓN INTEGRAL
AÑO 2016



BASES TÉCNICAS DE LICITACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

El presente documento contiene las Bases Técnicas de Licitación para la contratación de “Servicio de alimentación” para la Casa Central de Fundación Integra.

La contratación se formalizará según las condiciones que se establecen en las presentes Bases de Licitación y sus Anexos.

En adelante las empresas interesadas en participar de este proceso de Licitación, se mencionarán como “La Empresa” y Fundación Integra como “La Fundación” o “Integra”.

La Empresa deberá presentar su oferta técnica y económica considerando la totalidad de los antecedentes requeridos en las presentes Bases de Licitación. No se aceptarán ofertas parciales.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

Las Especificaciones técnicas establecidas en el presente Título, contienen las características del Servicio de almuerzo que se entregará en el Casino de Fundación Integra.

1. SISTEMA DE SERVICIO CONVENCIONAL

El sistema de entrega del servicio de almuerzo es el sistema convencional, el cual corresponde a la elaboración de las preparaciones en la cocina del Casino de la Fundación, utilizando la infraestructura y el equipamiento tradicional.

Los productos a utilizar en el servicio pueden ser: frescos, congelados, refrigerados, deshidratados, enlatados, al vacío, etc., todos los cuales deben cumplir con las exigencias de las presentes Especificaciones, además el Decreto Supremo N° 977 / 96 del Reglamento Sanitario de los Alimentos y otras normas dictadas por la autoridad sanitaria respectiva.

2. CARACTERÍSTICAS DE LAS PREPARACIONES

Las preparaciones a entregar estarán basadas en una variedad de alimentos comunes de la comida tradicional chilena y deberán estar de acuerdo a los hábitos alimenticios, preferencias y aceptabilidad del usuario.

El Servicio de almuerzo, debe incluir preparaciones que combinen consistencia, mezclen texturas, sabores y colores. Para esto, deben incorporarse alimentos de distintos cortes (enteros, trozados, picados y/o molidos) y formas de elaboración (crudos, cocidos, naturales y elaborados), de tal forma de otorgar variedad y atractivo a las preparaciones.

3. REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PREPARACIONES

3.1. Las materias primas deben estar conformes, en todos los aspectos técnicos, a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, según corresponda, y a otras normas definidas por la Autoridad Sanitaria, y a lo solicitado en fichas técnicas definidas por la Fundación.

3.2. La Empresa:

3.2.1. Deberá regirse a las especificaciones de calidad de los productos utilizados, de acuerdo a lo que se indique en el **Anexo nº 12**, sobre las “Fichas técnicas de los productos”, condición mínima que obligatoriamente debe utilizar la Empresa.

3.2.2. En caso que la Empresa desee incorporar nuevas materias primas o realizar cambio de las ya existentes y comprometidas por contrato, deberá entregar las fichas técnicas correspondientes a la Nutricionista de la Fundación, quien verificará y aprobará los antecedentes.

3.2.3. Deberá ser responsable, durante la vigencia del contrato, de la calidad alimentaria, sanitaria y nutricional de las materias primas adquiridas a sus proveedores y las preparaciones que con ellas se desarrollen. Para estos efectos, la Empresa solo podrá adquirir materias primas a proveedores o distribuidores de alimentos que posean resolución sanitaria.

3.2.4. No deberá adulterar la vida útil de las materias primas y preparaciones, de verificarse esta situación será considerada como falta gravísima pues pone en riesgo la salud del comensal.

3.2.5. Deberá disponer de los respaldos de trazabilidad hacia atrás y hacia adelante a las materias primas que utilice en el Servicio de alimentación del Casino, donde la Fundación se reserva el derecho de solicitar tales respaldos cuando estime conveniente.

4. ACEPTABILIDAD DE PRODUCTOS Y/O PREPARACIONES

4.1. La información de aceptación o rechazo de los usuarios se realizara a través de la “Encuesta de Satisfacción” que debe realizar la Empresa un mínimo de tres veces al año.

4.2. Los resultados que se obtengan obligaran a la empresa a modificar o eventualmente suspender las preparaciones o productos que son significativamente rechazadas por el usuario, o aumentar la frecuencia de aquellos productos o preparaciones de mejor aceptación.

4.3. En las preparaciones que deban ser modificadas, deben considerar alimentos y preparaciones de similares características y costos.

5. COMPOSICIÓN DEL SERVICIO

Los servicios de alimentación que se describen en estas Bases, corresponde al Servicio de Almuerzo, el cual consiste al servicio de alimentación entregado entre las 12:30 horas y 15:00 horas, a través de la línea de autoservicio, con libre elección entre alternativas diarias.

ÍTEM	Nº ALTERNATIVA DIARIAS	TIPOS	CARACTERÍSTICAS Y EJEMPLOS	CONSUMO POR PERSONA
Sopa	1	<ul style="list-style-type: none"> Sopa deshidratada Crema deshidratada Crema de legumbres Consomé casero Cremas de verduras 	<p>Entrega intercalada durante los 5 días de la semana.</p> <p>Crema de legumbres, debe ser natural</p> <p>Consomé de casero, a base de carne o pollo.</p> <p>Cremas a base de verduras naturales</p>	Libre consumo
Salad bar ^(a)	3	<ul style="list-style-type: none"> Ensaladas elaboradas Vegetales procesados 	<ul style="list-style-type: none"> 2 variedades deben ser crudas 1 variedad debe ser cocida Al menos 2 alternativas no flatulentas. Máximo 2 variedades con más de un ingrediente Todas las ensaladas con garnitura (decoración), que puede ser de origen proteico de alto valor biológico o vegetal (granos, semillas, aceitunas o frutos secos), cereales (quinoa, mote, etc.) o vegetales. 	Libre consumo
Plato de Fondo normal	2	Proteína	<ul style="list-style-type: none"> 1 opción debe ser carne blanca 1 opción debe ser carne roja 1 opción puede ser reemplazada por plato único. 1 vez a la semana Legumbres 1 vez a la semana Pescado 	1 por persona
	2	Acompañamientos	<p>Las opciones deben ser intercambiables y compatibles con la proteína.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 opción a base de verduras. 	
Plato Hipocalórico ^(b)	1	1 Alternativa Hipocalórica a base de vegetales fríos con aporte de proteína de alto valor biológico.	<p>Debe ser de 500 Kcal. Aprox.</p> <p>El acompañamiento puede ser el mismo del salad bar.</p> <p>Debe tener dos variedades de proteína:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 puede ser derivada del plato de fondo normal 1 de origen ovo-lácteo. 	
Plato Liviano ^(c)	1	1 Alternativa liviana	La proteína puede ser derivada de la alternativa de carne blanca del plato de fondo normal.	
Postre	3	<ul style="list-style-type: none"> A base de fruta natural A base de leche casero o masas. Jalea 	<p>A base de fruta natural:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entera, 3 variedades diarias Al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo o ciruela sin carozo) <p>Aplica decoración aquellos postres que lo ameriten.</p>	1 por persona
Pan	3	<ul style="list-style-type: none"> Pan surtido 	<p>Pan surtido: Integral, especial y corriente</p> <p>Porción individual de 50 grs., no partido</p>	Libre consumo
Bebestible	3	<ul style="list-style-type: none"> Jugo de pulpa de frutas reconstituido Agua filtrada 	<ul style="list-style-type: none"> 2 alternativas de sabor en el jugo de pulpa. 	Libre consumo

Aderezos	7	<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Sal reducida en sodio • Aceite • Vinagre • Limón sucedáneo 	<p>Dispuestos en cada mesa. Sales en su envase original. Aceites, Vinagre y limón sucedáneo en alcuza debidamente rotuladas.</p>	Libre consumo
		<ul style="list-style-type: none"> • Limón natural en ¼ 	Entregado en el salad bar , junto a la ensalada	
Salsas	4	Pebre chileno	Dispuestos en pocillos de greda en cada mesa.	Libre consumo
		<ul style="list-style-type: none"> • Mayonesa • Kétchup • Mostaza 	<p>Solo de manera excepcional, cuando hayan platos con características que ameriten su uso. En contenedores, dispuestos junto a máquina de jugos.</p>	

(a) Salad Bar

Se definirán las siguientes variedades:

- Hojas (lechuga, espinaca, acelga, repollo, etc.)
- Tallos (apio, etc.)
- Raíces (zanahoria, betarraga, rábanos, cebolla, etc.)
- Crucíferas (brócoli, coliflor, etc.)
- Frutos (tomate, berenjena, zapallo italiano, etc.)
- Granos frescos, secos o semillas (arvejas, choclo, habas, poroto verde, poroto, etc.)
- Algas (cochayuyo)

(b) Plato Hipocalórico

La cantidad de raciones requeridas se informará semanalmente por la Nutricionista de la Fundación, y se descontará del número total de raciones base programadas. Deberán existir al menos 7 variedades de platos hipocalóricos, claramente distinguibles, los que deberán ofrecerse alternadamente durante la semana.

(c) Plato liviano

La cantidad de raciones requeridas se informará diariamente (antes de las 10:00 horas) por la Nutricionista o quien designe la Fundación, y se descontará del total de número de raciones base programadas.

(d) Plato Vegetariano

La cantidad de raciones requeridas se determinará con un levantamiento de comensales, el que deberá ser realizado por la Nutricionista de Integra, quien tendrá la responsabilidad de mantenerlo actualizado. Este plato deberá entregarse de manera personalizada, solo a aquellos trabajadores que se encuentren previamente inscritos.

(e) Variedad de Jugos

La cantidad de jugos ofrecidos siempre deberá considerar dos variedades: uno con azúcar normal y otro endulzado con sucralosa.

6. MINUTA

6.1. Durante el desarrollo del Servicio, la Empresa deberá presentar la “Minuta mensual” a la Nutricionista de la Fundación con 30 días corridos de anticipación a su fecha de implementación, debiendo procurar que en la planificación se consideren todos los aspectos solicitados en las presentes bases técnicas.

La Nutricionista de la Fundación tendrá un plazo de 10 días hábiles después de recibida la minuta para aprobarla, donde tendrá la facultad de realizar las modificaciones que estime convenientes, las cuales se determinarán en forma definitiva de común acuerdo entre las partes.

6.2. La Empresa no podrá realizar cambios en la minuta unilateralmente, posteriores a la visación de esta, a no ser que se trate de un problema de fuerza mayor, el cual debe ser comunicado a la Nutricionista de Fundación Integra o al Jefe de Servicios Generales y autorizado por uno de ellos, con a lo menos 48 horas de anticipación. Salvo la ocurrencia de alguna situación inesperada, la que de igual modo deberá ser informada a las contrapartes mencionadas anteriormente.

6.3. La “minuta mensual” debe indicar la información nutricional de calorías y % de grasas totales de cada preparación, dando estricto cumplimiento a la frecuencia semanal de entrega de alimentos, señalada en el **punto n° 8** y la Tabla de gramajes establecidos en el **punto n° 9**, ambos del presente Título.

6.4. En la programación de la minuta, la Empresa no podrá repetir la misma minuta dos meses consecutivos.

6.5. La Empresa deberá incluir en su Manual de Operaciones, un “Kardex de Minutas” que contenga la totalidad de las preparaciones que utilizará y planificará durante la ejecución del contrato.

7. FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS

La Empresa deberá regirse por lo indicado en el **punto n° 7.1 y 7.2** presente Título, en la entrega de alimentos en el Servicio de almuerzo.

7.1. Plato de fondo

TIPO	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Vacuno entero	1 v/sem	
Vacuno picado	1 v/sem	
Vacuno molido	1 v/sem	
Pescado fresco	1 v/sem	
Cerdo	1 a 2 v/sem	Se incluye Longaniza
Pollo trozado	1 v/sem	
Pollo o Pavo picado	1 v/sem	
Pavo entero	1 v/sem	
Interior	1 v/cada 15 días	En reemplazo del cerdo.
Hipocalórico	5v/sem	

Preparación vegetariana.	5v/sem	Ej. Crepps, panqueques rellenos con verdura, pastas con salsa vegetariana, etc.)
--------------------------	--------	--

7.2. Acompañamiento

TIPO	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Guarniciones a base de verduras	5 v/sem	Flan, budín, guiso, chapsui, tortilla, etc.
Arroz	1 a 2 v/sem	
Fideos o masas	1 a 2 v/sem	Pantrucas, tallarines, etc.
A base de papas	1 a 2 v/sem	Papas doradas, asadas, fritas, cocidas, o en Puré
Legumbres	1 v/sem	Con agregado proteico

7.3. La Empresa está inhabilitada de reutilizar para otro servicio, los excedentes de producción (alimentos restantes que NO hayan sido servidos) como tampoco los excedentes que SI hayan sido servidos, incluidos los postres.

8. GRAMAJES

La Empresa deberá cumplir con los gramajes en crudo, estipulados en la siguiente Tabla, sobre la distribución en el Servicio de alimentación.

VACUNO ^(d)	Gramos
Bistec (Posta)	150
Escalopa	140
Al horno	180
Cocido, al jugo, etc.	180
Carne mechada (Pollo ganso, choclillo, plateada)	180
Cazuela sin hueso	160
Osobuco	220
Trozado (goulash, strogonoff, carbonada, chapsui)	140
Carne molida (Asado alemán, croquetas, etc.)	140
Panita	140
Guatita	180
Riñones	180

CERDO ^(d)	Gramos
Lomito al horno	160
Chuleta	180
Pulpa deshuesada (cocida o al horno)	160

Lomito a la plancha	140
Costillar	250
Cazuela sin hueso	120
Longaniza	80

AVES – POLLO ^(d)	Gramos
Entero (asado, al jugo, al coñac, cazuela, etc.)	¼ unidad
Pechuga deshuesada	180
Picado (salsa, chapsui, etc.)	140
En pastel de choclo	1/8 unidad
Como relleno (panqueque, zapallitos, etc.)	120

PAVO ^(d)	Gramos
Pechuga deshuesada (asado, al jugo, cazuela, etc.)	160
Picado (salsa, chapsui, etc.)	140

PESCADO ^(d)	Gramos
Filete fresco sin espinas (al jugo, al horno, frito, a la plancha)	200
Filete congelado sin espinas (al jugo, al horno, frito, a la plancha)	180
Mariscos (salsas)	100

PLATOS FRÍOS	Gramos
Queso maduro	80
Queso fresco o quesillo	100
Huevo (<i>más 50 gramos de jamón, queso fresco o maduro</i>)	1 unidad
Jamón cocido	100
Atún en agua	100
Pollo o carnes frías cocidas	120

ENSALADAS	Gramos
Lechuga, Acelga, Espinaca	50
Repollo, Zanahoria	60
Betarraga	90
Choclo, Porotos viejos, Arvejas, Primavera, Habas, Poroto verde	100
Apio	130
Papas	140
Coliflor, Brocoli	150
Tomate	170

Pepinos	180
---------	-----

POSTRES	Gramos
Jalea	150
Postres de leche	120
Frutas al jugo (macedonias, deshidratadas, compota, etc.) ^(e)	120
Ensalada de fruta (3 variedades)	180
Fruta natural ^(f)	200
Pastelería	100

(d) Gramaje crudo

(e) Peso drenado

(f) Calibre o categoría 1 (dependiendo el tipo de fruta) y grado 1

9. FICHAS TÉCNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

La Empresa deberá cumplir los requerimientos técnicos de las principales materias primas a utilizar en el Servicio, en cuanto a requisitos nutricionales, físico – químicos, organolépticos y según lo especificado en el **Anexo n° 12**.

10. APLICACIÓN DE MULTAS Y SANCIONES.

Las presentes Bases de Licitación buscan regular y garantizar la contratación y entrega de un servicio seguro y de calidad. Es por eso que con el fin de lograr estandarizar las exigencias a la Empresa adjudicada y velar por el cumplimiento del Sistema de control y Aseguramiento de Calidad, es que se aplicarán las multas y sanciones asociadas al incumplimiento de las exigencias que se definen tanto en las Bases Administrativas como en las Bases Técnicas y que se detallan en la **Tabla n° 2** del presente ítem.

Tabla n° 2. Multas a aplicar

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM I HIGIENE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	1. Malas condiciones de higiene (sucios, desordenados, con restos de alimentos, con polvo, grasa impregnada y/u hongos) en la infraestructura (pisos, muros, cielos y puertas) de las distintas áreas de trabajo.	No	GRAVE	5 UF
	2. Malas condiciones de higiene (restos de alimentos y/o sustancias aceitosas, manchas impregnadas, presencia de hongos) en el menaje, utensilios, loza, cubiertos y bandejas.	No	GRAVE	5 UF

	3. Malas condiciones de higiene (sucios, con restos de alimentos y/o grasa impregnada, presencia de hongos) en cocina, horno, campana de extracción de vapores, Baño maría, salad bar, equipos de frío y mesones de trabajo.	No	GRAVE	5 UF
	4. Malas condiciones de higiene (sucios y con residuos de alimentos) en los lavaderos, desagües y/o basureros (sin bolsa, o sin eliminación de desechos las veces que sea necesario).	No	LEVE	2 UF
	5. El lavamanos del área de producción no posee jabón sanitizante, toalla de papel y/o escobilla de uñas.	No	LEVE	2 UF
	6. Detección de productos de limpieza y/o artículos de aseo junto a los alimentos, sin identificación y/o sin tapa.	No	LEVE	2 UF
	7. Los alrededores de la Unidad de alimentación y Comedor se encuentran con cajas, basuras, etc., propiedad de la Empresa.	No	LEVE	2 UF
	8. Los baños del personal se encuentran sucios, sin Sanitización, mojados y desordenados.	No	LEVE	2 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM II DISPOSICIÓN Y FUNCIONAMIENTOS DE MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO Y ARTEFACTOS	1. Detección de maquinarias, equipamiento de cocción, en mal estado, con presencia de óxido y/o en volumen menor al requerido, para la atención en el establecimiento, que afecte la calidad de las preparaciones y presenten un peligro para la salud.	Si	GRAVE	5 UF
	2. Detección de equipos de refrigeración y/o congelación en mal estado, con presencia de óxido, en volumen menor al requerido y/o incumplimiento del "Registro diario" de control de temperatura.	Si	GRAVE	5 UF
	3. Inexistencia de balanza o no en buen estado de funcionamiento para pesaje de alimentos.	Si	LEVE	2 UF
	4. Incumplimiento en la disposición y buen estado de elementos de trabajo (utensilios, cubiertos, menaje sin oxido ni roturas, bandejas y vajilla sin roturas), de acuerdo a las Bases de Licitación.	Si	LEVE	2 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
------	-----------	----------------------------	----------	-------------

ÍTEM III ALMACENAMIENTO, PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1. Detección de alimentos y/o materias primas en bodega, sin rotulación o con rotulación adulterada, que no se encuentren separados, protegidos y en sus envases primarios.	No	GRAVE	5 UF
	2. Detección de alimentos, materias primas o preparaciones vencidas, contaminadas, no conforme, fuera de su vida útil o con agentes o materias extrañas, que no se encuentren separados e identificados como alimentos no aptos para el consumo, evidenciados en la bodega y/o cocina.	No	GRAVE	5 UF
	3. Detección de materias primas, productos o preparaciones adulterados o falsificados, en cualquier punto de la cadena productiva hasta la entrega del servicio.	No	GRAVÍSIMA	10 UF
	4. Descongelación de cárnicos no se realiza de acuerdo al procedimiento indicado en el Manual de operaciones.	No	GRAVÍSIMA	10 UF
	5. Detección de contaminación cruzada (productos cocidos y crudos, o utensilios sucios y limpios).	No	GRAVÍSIMA	10 UF
	6. Incumplimientos en el tratamiento térmico en frío (distribución sobre 5 °C) y en calor (distribución bajo los 65°C) de las preparaciones en el Servicio.	No	GRAVÍSIMA	10 UF
	7. Incumplimiento en el tiempo de exposición de las preparaciones a T° ambiente (mayor a 20 minutos).	No	GRAVÍSIMA	10 UF
	8. Incumplimiento por la reutilización de preparaciones del día anterior.	No	GRAVE	5 UF
	9. Inexistencia de termómetro y/o incumplimiento del "Registro diario" de control T° de distribución de preparaciones calientes y frías.	Si	GRAVE	5 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM IV MINUTA	1. La minuta elaborada no cumple con lo definido en el Manual de operaciones y/o planificación (gramaje, ingredientes, tipo de preparación).	No	GRAVE	5 UF
	2. La presentación de la ración servida no cumple con el Kardex de minuta.	No	LEVE	2 UF
	3. Incumplimiento en la elaboración del total de raciones informadas por la Fundación.	No	GRAVE	5 UF
	4. Incumplimiento en la disponibilidad de la totalidad de la minuta del día durante todo el servicio.	No	GRAVE	5 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM V CALIDAD DEL SERVICIO	1. Incumplimiento en la publicación de la minuta del día, con los respectivos aportes nutricionales en la pizarra menú.	No	LEVE	2 UF
	2. Inexistencia del libro de sugerencias y reclamos.	SI	LEVE	2 UF
	3. Incumplimiento en la hora de inicio del servicio, y/o con inconvenientes.	No	LEVE	2 UF
	4. Incumplimiento en la aplicación de medidas correctivas que subsanen los resultados detectados mediante la encuesta de satisfacción aplicada trimestralmente.	No	GRAVE	5 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM VI PERSONAL	1. Malas condiciones de higiene del personal manipulador de alimentos (manos sucias, uñas sucias o largas, cabello expuesto, uso de joyas), así como heridas expuestas o purulentas.	No	GRAVE	5 UF
	2. Ausencia, falta o presencia en mal estado del uniforme, elementos de trabajo (cofia, mascarilla, guantes) del personal manipulador, que sean necesarios y adecuados para la prestación del servicio.	No	LEVE	2 UF
	3. Incumplimiento en la planta total de personal requerido para el correcto funcionamiento del servicio.	No	GRAVE	5 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM VII MANEJO DE PLAGAS	1. La Empresa no toma medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos, ante la presencia de plagas u otros agentes infecciosos en el Servicio de alimentación (cocina y bodega).	No	GRAVÍSIMA	10 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
------	-----------	----------------------------	----------	-------------

<p>ÍTEM VIII ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)</p>	<p>1. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) que afectan a los usuarios del servicio, por ingesta de alimentación servida por la Empresa, cuya responsabilidad haya sido determinada por el respectivo sumario sanitario, y por el certificado médico que acredite que la patología presentada por los usuarios afectados fue provocada por el consumo de alimentos servidos en el Casino de la Fundación.</p>	<p>No</p>	<p>GRAVÍSIMA (+)</p>	<p>50 UF</p>
---	--	-----------	--------------------------	--------------