| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PROCESO: PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>FORMATO ACTA DE VISITA DE APERTURA EN CAMPO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025 | DOCUMENTO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 3 |
|---|---|---|

Fecha de Visita: 25 / 04 / 2025 Hora Inicio: 9:40 a. m Hora Finalización: 4: 00 p.m.

## Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

**Identificación**

Nº Convenio/Vigencia: 7966-2025 Nombre Asociado: FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO - FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario: 113771-CCCP 06-002- ABRAHAM LINCOLN

**Ubicación**

Localidad: TUNJUELITO Barrio: TUNJUELITO Dirección: KR 13 51 68 SUR

Tel: 6014566076 Cel.: 3125250748 Correo Electrónico: ABRAHAMLINCOLN9347-2024@OUTLOOK.COM

**Cobertura**

N° Cupos Contratados: 400

## Capitulo B. CONCEPTO SANITARIO

| Descripción | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|
| Se cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un (1) año o inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente. Cuando opere en las instalaciones por primera vez, el ASOCIADO dispondrá de tres (3) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio, para realizar la solicitud de visita.<br><br>**Concepto:** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 80,5 % **Fecha:** Día: 07 Mes: 04 Año: 2025<br><br>**No de Acta:** AS02S 074266 **Hospital/Subred:** SUR | C [X] NC [ ]<br>NA [ ] |

## Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

| Ítem | Aspecto | Acción Correctiva | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |

| Ítem | Aspecto | Acción Correctiva | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| | | | C ☐ NC ☐ |
| | | | C ☐ NC ☐ |
| | | | C ☐ NC ☐ |
| | | | C ☐ NC ☐ |
| | | | C ☐ NC ☐ |
| | | | C ☐ NC ☐ |
| | | | C ☐ NC ☐ |
| | | | C ☐ NC ☐ |

**Capítulo D. ÁREAS DEL COMEDOR COMUNITARIO.**

| Descripción | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|
| Se cuenta con las áreas de: Recibo de alimentos. Almacenamiento de alimentos, Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de higienización, Distribución de alimentos, Consumo de alimentos, Alistamiento de personal, Almacenamiento de agua potable, Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias, Higienización de elementos de aseo, Almacenamiento de productos químicos, Almacenamiento de combustibles. | C ☐ NC ☒ |

**Capítulo E. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA EQUIPO Y MENAJE**

| Descripción | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|
| Cuenta con los equipos, muebles, utensilios y menaje mínimos para la operación del Comedor Comunitario, en condiciones de buen estado y funcionamiento de acuerdo con la cobertura contratada. | C ☐ NC ☒ |

**Capítulo F. CERTIFICADO DE LAVADO DE TANQUE(S) ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| Descripción | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|
| Dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros debidamente identificado (s) e indica su capacidad; instalado(s) unido(s) al sistema hidráulico del área de preparación de alimentos y servicios sanitarios.<br>**Fecha Certificado de lavado:** 25/11/2024 **Material:** Plástico **N° de Tanques:** 3 **Capacidad:** 1500L<br>**Empresa que realiza el lavado:** GRUPO EMPRESARIAL CIMA **Concepto sanitario de la empresa:** FAVORABLE<br>**Fecha de expedición del concepto:** 26/08/2024 **Acta N°** SQ07C 004874 | C ☒ NC ☐ |

**Capítulo G. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS**

| Descripción | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|
| No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.<br>**Fecha Certificado Fumigación:** 01/04/2025 **Empresa :** GRUPO EMPRESARIAL CIMA | C ☒ NC ☐ |

**Capítulo H. CONCEPTO DE LA VISITA**

| Escala de Cumplimiento | Concepto | | N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple | N° Total de Aspectos Verificados | % Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 90 % - 100 % | Favorable | | 5 | 6 | 83,3 |
| 70 % - 89,9% | Condicionado | X | | | |
| < 69,9 % | Desfavorable | | | | |

**Cálculo Porcentaje de Cumplimiento:** N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple / N° Total de Aspectos Verificados * 100

## Capitulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

**Información por parte de quien realiza la visita**

De acuerdo con la verificación realizada por parte de plantas fisicas, no se evidencian observaciones en relación con la infraestructura del comedor.

Se evidencia que el Asociado no cuenta con la totalidad de los elementos establecidos por Anexo técnico en la presente apertura. Se identificó faltante del menaje descrito a continuación:

3 pailas de aluminio mínimo de 23.5 litros
2 ollas con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros
2 recipientes plásticos mínimo de 10 litros
164 cucharas para postre
30 tenedores
El Asociado deberá realizar reposición de el menaje de acuerdo con las cantidades requeridas por Anexo técnico.

Se verificaron un total de 6 aspectos, de los cuales 5 representaron cumplimiento, como resultado la visita de apertura obtuvo un concepto Condicionado de 83,3 %.

Durante la visita de apertura se socializó con el Asociado que la balanza digital de gancho con capacidad mínima de 50 Kg y sensibilidad de máxima de 100 gramos, utilizada para el pesaje de residuos sólidos, debe contar con certificado de calibración por organismo de acreditación en instalaciones del cliente. Se socializó con el Asociado que, para la próxima visita del componente ambiental, se debe contar con el certificado de calibración del equipo balanza para residuos sólidos.

Durante la visita se evidencia concepto sanitario del 07/04/2025, favorable con requerimientos, emitido por Subred Sur con 80,5%

Se aclara al Asociado que se realizará la verificación del menaje de acero inoxidable en la primera visita de seguimiento por parte del componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.

Se aclara que la verificación del menaje portable se realizará en visita de seguimiento por ANS, una vez se cuente con la cantidad de beneficiarios autorizados.

Se socializa acta de apertura con la responsable del servicio y se deja copia.

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

Ninguno.
Jefferson Galeano Diaz
C.C. 79889358

## Capitulo J. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| JEFFERSON GALEANO | KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | KAROL A. CASTELBLANCO C. |
| 79.889.358 | Firma |
| Cédula de Ciudadanía | 1.010.182.637 |
| Responsable del servicio | Cédula de Ciudadanía |
| Cargo | Contratista - Apoyo a la supervisión |
| | Cargo |

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>ESPECIFICACIONES Y CANTIDAD MÍNIMA DE EQUIPOS, MUEBLES, UTENSILIOS Y MENAJE<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025 | DOCUMENTO NO CONTROLADO |
|---|---|---|
| | | PAGINA 1 de 3 |

Fecha de Visita: 25 | 4 | 2025 — Hora Inicio: 9:40 a. m — Hora Finalización: 4: 00 p.m

## Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

### Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7966-2025 — Nombre Asociado: FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO - FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario : 113771-CCCP 06-002- ABRAHAM LINCOLN — Cobertura Contratada: 400

## Capitulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO

| Categoría | | Características | Cantidad según cobertura (Por beneficiario) | Cantidad Requerida | Cantidad Evidenciada | C/NC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Equipos | Equipos de refrigeración y congelación | Nevera mixta (refrigeración-congelación) capacidad mínima de 27 pies | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | | Congelador capacidad mínima de 508 litros | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | | Refrigerador capacidad mínima de 355 litros | 1 de 300 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | Estufa | Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones) y una (1) estufa enana de un puesto o estufa de cinco quemadores.<br>(Debe garantizar 5 fogones) | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | Licuadoras | Licuadora industrial en acero inoxidable de 10 litros | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | | Licuadora casera de 1.25 litros. | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | Campana extractora | Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430 calibre 20, diseño invertido para extracción profesional de humos, vapores y olores. Incluye filtros, canales y cajas recolectoras de grasa extraíbles para facilitar la limpieza. Incluye ducto de 30 cm con gorro chino. | 1 acorde al montaje realizado en el Comedor Comunitario | NA | NA | NA |
| | Extractor de aire | Motor axial industrial 14 pulgadas totalmente cerrado con aspas robustas, alta capacidad de extracción. Base con pintura electrostática. | 1 acorde al montaje realizado en el Comedor Comunitario | 1 | 1 | C |
| Equipos-Instrumentos de Medición | Báscula para alimentos | Báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 kg, sensibilidad máxima de 100 gramos. | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | Balanza gramera | Gramera electrónica con capacidad de 1000 g, sensibilidad de 1 gramo. | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | Balanza para el pesaje residuos sólidos | Balanza digital de gancho con capacidad mínima de 50 Kg, sensibilidad máxima 100 gramos; con certificado de calibración por organismo de acreditación en instalaciones del cliente. | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | Termómetros de alimentos | Termómetro de punzón digital para alimentos fríos. | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | | Termómetro de punzón digital para preparaciones calientes. | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | Báscula pesa personas | Capacidad máxima 150kg | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| Muebles | Mesa de trabajo | Mesa de trabajo lisas en acero inoxidable, bordes sin aristas; cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas | 1 de 100 a 250 beneficiarios<br>2 de 251 a 400 beneficiarios | 2 | 3 | C |
| | Poceta de lavado de menaje (Lavaplatos) | Material higiénico sanitario, que garantice el adecuado lavado de acuerdo con el volumen de menaje del Comedor Comunitario | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 1 | 2 | C |
| | Anaquel | Mínimo uno (1), donde se ubiquen alimentos no perecederos (víveres y abarrotes). La cantidad de anaqueles será de acuerdo con el área total del almacenamiento de alimentos. Anaqueles en material higiénico sanitario. | De acuerdo con espacio de almacenamiento y cantidad de alimentos | 1 | 4 | C |
| | Estibas | Material higiénico sanitario. | La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos | 1 | 1 | C |
| | Canastillas | Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. El número de canastillas será de acuerdo con el área total de almacenamiento de alimentos. | Mínimo 10 de 100 a 250 beneficiarios<br>Mínimo 20 de 251 a 400 beneficiarios | 20 | 23 | C |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>ESPECIFICACIONES Y CANTIDAD MÍNIMA DE EQUIPOS, MUEBLES, UTENSILIOS Y MENAJE<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025 | DOCUMENTO NO CONTROLADO | |
|---|---|---|---|
| | | PAGINA | 2 de 3 |

| Categoría | | Características | Cantidad según cobertura (Por participante) | Cantidad Requerida | Cantidad Evidenciada | C/NC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Muebles | Mesas para el salón comedor. | Mesas en material higiénico sanitario.<br>La forma de las mesas podrá ser variada.<br>La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor. | 8 mesas de 100 a 250 beneficiarios<br>10 mesas de 251 a 400 beneficiarios | 10 | 11 | C |
| | Sillas para el salón comedor | Sillas de acuerdo con la cantidad de personas beneficiarias con consumo de alimentos en sitio, según los turnos asignados.<br>Las sillas para las personas beneficiarias serán de material higiénico sanitario. | 32 sillas de 100 a 250 beneficiarios<br>40 sillas de 251 a 400 beneficiarios | 40 | 44 | C |
| Utensilios | Ollas | Paila de aluminio mínimo de 23.5 litros | 2 de 100 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios | 3 | 0 | NC |
| | | Caldero hondo de aluminio fundido mínimo de 50cm diámetro | 1 de 100 a 250 beneficiarios<br>2 de 251 a 400 beneficiarios | 2 | 2 | C |
| | | Olla a presión 13-16 litros. | 1 para 100 beneficiarios<br>2 para 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios | 3 | 3 | C |
| | | Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros | 1 para 100 a 250 beneficiarios<br>2 para 251 a 400 beneficiarios | 2 | 0 | NC |
| | | Olla con tapa en aluminio No 34-38 – Capacidad aprox. 24 litros | 1 de 100 a 250 beneficiarios<br>2 de 251 a 400 beneficiarios | 2 | 2 | C |
| | | Olla con tapa en aluminio No 40-50 – Capacidad aprox. 75 litros | 1 para 100 a 400 beneficiarios | 1 | 1 | C |
| | | Plancha para asar mínimo de 30 x 40cm | 1 para 100 beneficiarios<br>2 de 200 a 400 beneficiarios | 2 | 2 | C |
| | Recipientes y Bandejas | Recipientes plásticos con tapa en buen estado para la preparación de jugos y ensaladas, almacenamiento de alimentos, desinfección de frutas y verduras, menaje y utensilios. | Recipiente caneca 110-140 litros<br>(1 para 100 a 250 beneficiarios<br>2 para 251 a 400 beneficiarios) | 2 | 3 | C |
| | | | Recipiente caneca 50-65 litros<br>(1 para 100 a 250 beneficiarios<br>2 para 251 a 400 beneficiarios) | 2 | 3 | C |
| | | | Recipientes plásticos mínimo de 10 litros<br>(2 de 100 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios) | 3 | 1 | NC |
| | | Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos. | Recipiente plástico para muestras<br>(1 de 100 a 400 beneficiarios) | 1 | 1 | C |
| | | Recipiente plástico para muestras. | Taza medidora<br>(1 por cada 100 beneficiarios) | 4 | 4 | C |
| | | Tina plástica | Bandejas plásticas<br>(10 por cada 100 beneficiarios) | 40 | 40 | C |
| | | Jarras plásticas con tapa | Tina mínimo 50 litros<br>(2 de 100 a 400 beneficiarios) | 2 | 3 | C |
| | | Juego Cucharas o recipientes medidores | Jarras plásticas de 3 a 5 litros<br>(2 de 100 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios) | 3 | 4 | C |
| | | Vaso medidor | Vaso medidor mínimo de 350ml | 1 | 1 | C |
| | | Bandejas para la distribución de los alimentos | Juego de cucharas medidoras | 1 | 1 | C |
| | | Recipientes o condimenteros | Recipientes o condimenteros<br>(3 para 400 participantes) | 3 | 3 | C |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>ESPECIFICACIONES Y CANTIDAD MÍNIMA DE EQUIPOS, MUEBLES, UTENSILIOS Y MENAJE<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025 | | | DOCUMENTO NO CONTROLADO | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | PAGINA | 2 de 3 |

| Categoria | | Caracteristicas | Cantidad según cobertura (Por participante) | | Cantidad Requerida | Cantidad Evidenciada | C/NC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Utensilios Cocina | | Colador metálico, tijeras de cocina, tenedor de cocina de mango largo, espumadera, rallador, pinzas para alimentos, cuchara de servir pastas, cucharas para servir, tablas de picar (blanco, verde, amarillo y azul), juego de cuchillos, cucharon semihundido. | Colador metálico<br>(1 de 100 a 400 beneficiarios) | | 1 | 2 | C |
| | | | Tijeras de cocina<br>(1 de 100 a 400 beneficiarios) | | 1 | 1 | C |
| | | | Tenedor de cocina<br>(1 de 100 a 250 beneficiarios<br>y 2 de 251 a 400 beneficiarios) | | 2 | 2 | C |
| | | | Espumadera<br>(1 de 100 a 250 beneficiarios<br>y 2 de 251 a 400 beneficiarios) | | 2 | 2 | C |
| | | | Rallador<br>(1 por cada 200) | | 2 | 2 | C |
| | | | Pinzas para alimentos<br>(2 de 1 00 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios) | | 3 | 3 | C |
| | | | Cuchara para servir pastas<br>(1 por cada 200) | | 2 | 2 | C |
| | | | Cuchara para servir<br>(2 de 100 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios) | | 3 | 3 | C |
| | | | Tablas para picar mínimo de<br>30 x 40 cm<br>(2 por cada color: blanca, amarilla, | | 8 | 8 | C |
| | | | Juego de cuchillos<br>(1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400<br>beneficiarios) | | 2 | 2 | C |
| | | | Cucharón<br>(1 de 100 a 250 y<br>2 de 251 a 400 beneficiarios) | | 2 | 2 | C |
| Menaje en sitio | Platos - Vasos - Postreras | Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm, en material de acero inoxidable. | 1 por cada participante | | 400 | NA | NA |
| | | Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm, en material de acero inoxidable. | | | 400 | NA | NA |
| | | Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm, en material de acero inoxidable; o plato de postre en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, excelente procesabilidad y rigidez, resistente a altas temperaturas, medidas diámetro 10 cm y alto mínimo 2cm. | | | 400 | 404 | C |
| | | Vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc que garantice la porción servida por grupo etario, en material de acero inoxidable; o vaso para bebidas frías en polipropileno resistente a impactos, apto parael contacto humano y con alimentos, excelente procesabilidad y rigidez.<br>No se permite el uso de materiales desechable | | | 400 | 432 | C |
| | Cubiertos | Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo en acero inoxidable. | 1 por cada participante | Cuchara sopa | 400 | 536 | C |
| | | | | Cuchara postre | 400 | 236 | NC |
| | | | | Tenedor | 400 | 370 | NC |
| | | | | Cuchillo acero inoxidable | 400 | 431 | C |
| Menaje portable | Recipientes plásticos | 2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 500 ml para servido de sopa o cazuela. | Ocho (8) en total por cada participante autorizado para consumo de alimentos en casa | | NA | NA | NA |
| | | 2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 1.000 ml para servido de proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano o raíz. | | | NA | NA | NA |
| | | 2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para servido de bebida de fruta | | | NA | NA | NA |
| | | 2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre. | | | NA | NA | NA |
| | Bolsas | Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm. | | | NA | NA | NA |

**Capítulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL**

Se evidencia que el Asociado no cuenta con la totalidad de los elementos establecidos por Anexo técnico en la presente apertura.
Se identificó faltante del menaje descrito a continuación:
3 pailas de aluminio mínimo de 23.5 litros; 2 ollas con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros; 2 recipientes plásticos mínimo de 10 litros;164 cucharas para postre;30 tenedores.
El Asociado deberá realizar reposición de el menaje de acuerdo con las cantidades requeridas por Anexo técnico.