**ANEXO IV - DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES DISPONÍVEIS E EXPERIÊNCIA NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES PARA COMUNIDADE**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE** | |
| **Nome da OSC:** | |
| **Endereço Internet (site e redes sociais):** | |
| **Responsável Legal da OSC:** | |
| **Telefone:** | **E-mail:** |

|  |
| --- |
| **2. DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES DA OSC** |
| Imóvel: ( ) Próprio ( ) Alugado ( ) Cedido |
| Descreva as condições atuais das instalações da OSC, com foco nas áreas relacionadas ao serviço a ser prestado: cozinha, refeitório e banheiros. Adicionalmente, assinale o “check-list” a seguir. |

|  |
| --- |
| **“Check List” - Assinale os itens que a OSC já possui** |
| * Fogão convencional * Fogão industrial * Geladeira convencional * Coifa * Freezer convencional * Máquina de lavar louças * Pia * Pia em aço inox * Bancada * Bancada em aço inox * Fritadeira elétrica * Chapa * Processador de alimentos * Balança * Liquidificador * Cortador de legumes * Panelas industriais * Forno convencional * Forno industrial * Talheres * Pratos * OUTROS\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   Há local destinado e exclusivo (despensa) para o armazenamento de produtos alimentícios?   * Sim * Não   A organização possui refeitório? Ou seja, espaço adequado para as refeições, com mesas e cadeiras para uso dos beneficiários?   * Sim * Não   Em caso afirmativo, assinale a capacidade do refeitório   * De 10 a 50 pessoas * De 50 a 100 pessoas * De 100 a 200 pessoas * Mais de 200 pessoas   Assinale as características do refeitório   * Local coberto * Local fechado * Possui sanitários * Possui lavatório para mãos   Quanto à acessibilidade, assinale o que corresponde à estrutura da cozinha   * Possui rampa nos desníveis * Possui piso tátil * Possui sanitário adaptado |

|  |
| --- |
| **3. FOTOS DAS INSTALAÇÕES** |
| Você pode copiar e colar as fotos aqui, anexar no e-mail ou publicar em uma página da internet e informar o link. Vale para vídeos também. |

|  |
| --- |
| **4. EXPERIÊNCIA NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES** |
| Descreva a experiência da OSC na produção de refeições. Inclua os comprovantes que possui, como fotos e vídeos, seguindo as instruções do item 3.  (Exemplo de descrição: “Todos os sábados, preparamos uma feijoada que é distribuída para cerca de 50 famílias. O preparo é feito por 2 voluntárias” Acrescente outras informações relevantes!) |