**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!) |