(INSIRIR AQUI O TIMBRE DA ORGANIZAÇÃO)

**ANEXO II**

**QUESTIONÁRIO SOBRE A ESTRUTURA FÍSICA DISPOSNIBILIZADA**

A proponente deverá preencher o questionário abaixo com as informações relativas a cada espaço disponível para as qualificações profissionais.

**Parte I – geral**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dados do responsável pelo preenchimento do questionário** | |
| Nome do responsável |  |
| E-mail do responsável |  |
| Celular do responsável |  |
| Cargo do responsável |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dados gerais sobre o espaço** | |
| **Item** | **Condição** |
| Serviço/acesso à internet |  |
| Rede elétrica |  |
| Rede hidráulica |  |
| Sanitários de uso comum |  |
| Equipamento de data show |  |
| Telão |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Disponibilidade de dias horários** | |
| **Dia da semana** | **Período (de ‘x’ a ‘y’ horas)** |
| Segunda-feira |  |
| Terça-feira |  |
| Quarta-feira |  |
| Quinta-feira |  |
| Sexta-feira |  |
| Sábado |  |
| Não há restrição de dias e horários | (assinalar aqui, se for o caso) |
| Observação: | |

**Parte II – estrutura para ações de qualificação profissional na área de gastronomia** (só preencher caso disponha de cozinha com estrutura física para receber qualificações profissionais com capacidade mínima para 20 alunos)

|  |  |
| --- | --- |
| Área total da cozinha (m²) |  |
| Condição da rede elétrica |  |
| Condição da rede hidráulica |  |
| Sistema de distribuição de gás (encanado da rua, encanado da rua ou botijão) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Item** | **Quantidade** (responder 0 quando não tiver) | **Funcionando** (responder sim ou não) |
| Fogão Industrial (6 bocas) |  |  |
| Fogão Industrial (4 bocas) |  |  |
| Fogão doméstico (6 bocas) |  |  |
| Fogão doméstico (4 bocas) |  |  |
| Coifa |  |  |
| Forno de Lastro (pedra refratária de 90 cm) |  |  |
| Geladeira 4 portas 575l |  |  |
| Geladeira doméstica c/ freezer embutido (mínimo 240l) |  |  |
| Freezer horizontal 100l |  |  |
| Bancada de Inox 190 cm x 55 cm |  |  |
| Estante de inox - 4 prateleiras |  |  |
| Armários para insumos (alimentos e descartáveis) |  |  |
| Micro-ondas 30l |  |  |
| Masseira de 5k |  |  |
| Prato Raso Porcelana 24,5 cm |  |  |
| Prato Fundo - Porcelana - Diâmetro de 23 cm |  |  |
| Prato de Sobremesa - Porcelana - Diâmetro: 19cm |  |  |
| Xícaras de 200 ml |  |  |
| Copos de vidro (250 ou 300ml) |  |  |
| Escorredor de louças |  |  |
| Rodinho de pia (referência: altura 17cm/Largura 16cm) |  |  |
| Lixeira com Pedal 30 litros |  |  |
| Desentupidor de pia |  |  |
| Gaveteiro de Mesa 22,5x18x21cm plástico branco |  |  |
| Caldeirão - Aço Inox - 9,3 litros |  |  |
| Processador de alimentos doméstico |  |  |
| Balança (até 10 kg) |  |  |
| Batedeira Planetária |  |  |
| Liquidificador industrial 2l |  |  |
| Kit de assadeiras tamanhos pequeno, médio e grande |  |  |
| Forma para pizza |  |  |
| Forma para bolo com furo central 24 cm |  |  |
| Forma de bolo redonda sem furo 24 cm |  |  |
| Forma para tortas com fundo removível 20 cm |  |  |
| Forminhas para empada |  |  |
| Kit de frigideiras tamanhos pequeno, médio e grande |  |  |
| Luva térmica tamanho grande |  |  |
| Formas em formatos diversos para biscoitos |  |  |
| kit com 12 bicos para confeitar |  |  |
| Forminhas de cupcake |  |  |
| Abridor de latas |  |  |
| Afiador de facas |  |  |
| Carretilha para massas |  |  |
| Descascador de batatas |  |  |
| Faca para pão nº 8 |  |  |
| Faca de chef nº 8 |  |  |
| Jogos de faca para cozinha |  |  |
| Tesoura para cozinha 20 cm |  |  |
| Espátulas de silicone |  |  |
| Kits de Concha, Escumadeira, Espátula e Colher |  |  |
| Espremedor de alho |  |  |
| Espremedor de batatas |  |  |
| Escorredor de arroz 24 cm |  |  |
| Medidores para receitas (copo e colheres) |  |  |
| Cuba GN 1/1 Inox 325x530 mm rasa 65 mm |  |  |
| Panelas de inox, tamanhos PP, P, M e G |  |  |
| Panela de pressão 7 litros |  |  |
| Pilão |  |  |
| Ralador para queijo tamanho grande 4 faces |  |  |
| Rolo para abrir massa |  |  |
| Tábuas de polietileno para corte de alimentos |  |  |
| Kit de peneiras pequena, média e grande |  |  |
| Espátula de cortar bolo |  |  |
| Pegador de macarrão |  |  |
| Funil |  |  |
| Garrafa plástica para água 1l |  |  |
| Açucareiro |  |  |
| Conjunto porta temperos |  |  |
| Porta talheres |  |  |
| Talheres de mesa: garfo, faca e colher (kit com 6 un de cada) |  |  |
| Tigela de inox pequena, média e grande |  |  |
| Fouet 30 cm |  |  |
| Secadora de saladas 24 cm |  |  |
| Termômetro Culinário digital |  |  |
| Termômetro Culinário - Infravermelho |  |  |
| Funil Chinois 16 cm |  |  |
| Caixa organizadora plástica 20l |  |  |
| Tapete culinário de silicone kit com 6 |  |  |
| Pinça culinária 30 cm |  |  |
| Ramequin de Cerâmica 7 cm |  |  |
| Estoque (com porta) |  |  |
| Ralos com sistema abre e fecha |  |  |
| Lâmpadas com proteção de acrílico (não vasadas) |  |  |
| Gás de cilindro |  |  |

**Parte III – estrutura para ações de qualificação profissional na área de tecnologia e comunicação**

|  |  |
| --- | --- |
| Área total da sala (m²) |  |
| Condição da rede elétrica |  |
| Número de cadeiras |  |
| Número de mesas |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Item** | **Quantidade** (responder 0 quando não tiver) | **Funcionando** (responder sim ou não) |
| Sala 5x5 M |  |  |
| Banda Larga (internet) mínimo de 350 megas “a 1 Giga de velocidade |  |  |
| WiFi lista duas frequências: 2,4 GHz e 5 GHz |  |  |
| Roteadores DNS cobertura e velocidade wireless N de até 867mbps |  |  |
| Access Point/ Wi-Fi Ethernet 10/100/1000 Mbps |  |  |
| **Desktop**  Processador- Intel Core 2x2 |  |  |
| Processador- Intel Core i3 |  |  |
| Processador- Intel Core i5 |  |  |
| Processador- Intel Core i7 |  |  |
| Memória RAM- 2GB |  |  |
| Memória RAM- 4GB |  |  |
| Memória RAM- Superior |  |  |
| HD/SSD- 120 GB |  |  |
| HD/SSD- 240 GB |  |  |
| HD/SSD- Superior |  |  |
| **Notebook**  Processador- Intel Core 2x2 |  |  |
| Processador- Intel Core i 3 |  |  |
| Processador- Intel Core i5 |  |  |
| Processador- Intel Core i7 |  |  |
| Memória RAM- 2GB |  |  |
| Memória RAM- 4GB |  |  |
| Memória RAM- Superior |  |  |
| HD/SSD- 120 GB |  |  |
| HD/SSD- 240 GB |  |  |
| HD/SSD- Superior |  |  |
| Mouse USB |  |  |
| Mouse PAD |  |  |
| Teclado USB |  |  |
| Cadeiras com encosto médio |  |  |
| Headset |  |  |
| Monitor 15” LCD/ LED |  |  |
| Mesa |  |  |
| Softwares |  |  |
| Impressora |  |  |
| Scanner |  |  |
| Régua de tensão elétrica 40 (A) |  |  |
| HDD/ SSD Externo |  |  |
| Ar-condicionado 18000 Btus |  |  |
| Servidor Win Server 2007 |  |  |
| Carrinho carregador |  |  |

**Parte IV – estrutura para ações de qualificação profissional na área de Moda e Costura (Módulo Básico/Módulo Avançado/Workshops)**

|  |  |
| --- | --- |
| Área total da sala (m²) |  |
| Condição da rede elétrica |  |
| Número de estações (máquina de costura acoplada à mesa) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Item** | **Quantidade** (responder 0 quando não tiver) | **Funcionando** (responder sim ou não) |
| **INFRAESTRUTURA DE EQUIPAMENTOS** | | |
| Máquina industrial reta (mínimo 15) com manutenção frequente |  |  |
| Máquina industrial overloque (mínimo 2) com manutenção frequente |  |  |
| Mesa de corte – largura mínima de 1.60 x altura mínima de 0.90cm x 2.50m de comprimento |  |  |
| Armários com chave para armazenamento dos materiais e tecidos. Obrigatoriamente deve ter chave e acesso restrito para o curso. |  |  |
| Alicate bico meia-cana curvo longo –7.1/2 polegadas - de igual ou superior qualidade Belzer |  |  |
| Alicate meia-cana longo - 7.1/2 polegadas - de igual ou superior qualidade Belzer |  |  |
| Alicate universal – profissional - 8 polegadas - – de igual ou superior qualidade Belzer |  |  |
| Balancim 100 - de igual ou superior qualidade Cardenas |  |  |
| Ferro de passar a vapor (mínimo 1) |  |  |
| Tábua ou bancada de passar roupa |  |  |
| Cadeiras ergonômicas com ajuste de altura (quantidade suficiente das máquinas) |  |  |
| Busto manequim feminino, com pedestal, acolchoado para modelagem produzidos em fibra de vidro. São revestidos com manta acrílica e o acabamento é feito forrado com malha, possibilitando o uso de alfinetes na horizontal, podendo trabalhar com ajustes e costura moulage – ter no mínimo 1 dos tamanhos abaixo (40/42/44/46/48/50) |  |  |

**Parte IV – estrutura para ações de qualificação profissional de natureza teórica sem a necessidade de equipamentos específicos**

|  |  |
| --- | --- |
| Área total do espaço - sala de aula (m²) |  |
| Número de cadeiras |  |
| Número de mesas |  |
| Observações: | |