

## **:ROTEIRO VISITA TÉCNICA - REDE COZINHA ESCOLA**

### **1 - DADOS DA ENTIDADE:**

**Nome:** ASSOCIAÇÃO DA COMUNIDADE DO JARDIM DO TIRO AO PMBO

**Responsável:** FRANCISCO LUCIANO LIMA

**Endereço:** RUA TIRO AO POMBO 231 – VILA NUMERO 100

SEDE: RUA RAIMUNDO BEZERRA LIMA, 100

**Telefone:**

RAIMUNDO 97135-7158

DIEGO 96204-9719

**Território do público atendido:** ~~VILA PENTEADO/PARQ. ITABERABA/VILA SOUZA/ BRASILÂNDIA~~

**Possui experiência anterior em fornecimentos de alimentação:** SIM

**Se sim, qual? Informar números. 300 REFEIÇÕES NA PANDEMIA**

( X ) Entrega de cestas básicas: 100

( ) Produção diária de refeições (assinalar se refeições eram feitas no refeitório ou distribuídas):

( X ) Produção eventual de refeições (Ex: Natal Solidário): DIA DAS MÃES., DIAS DAS CRIANÇAS E NATAL

( ) Cursos de alimentação (Ex: Panificação)

### **2 - INFORMAÇÃO SOBRE OS ATENDIMENTOS:**

a. Número de adultos atendidos: 450

b. Número de crianças atendidas: 350

c. Número total de refeições servidas no refeitório: NO MOMENTO NENHUMA

d. Número total de refeições distribuídas:

e. Horário das refeições (Informação no Plano de Trabalho): A PARTIR DAS 12H

<b>Itens disponibilizados/equipamentos</b>	<b>Itens solicitados para compra de implantação/equipamentos</b>
1 GELADEIRA COM FREEZER	
1 FOGÃO 5 BOCAS INDUSTRIAL	
1 MICROONDAS	
1 FORNO ELETRICO	
DIVERSOS UTENSÍLIOS COZINHA	
20 CADEIRAS	
4 MESAS DE 8 LUGARES	

### **4 - Espaço físico (aspectos gerais):**

#### **4.1 - Adequação e conservação dos móveis e equipamento (refeitório):**

- a. Possui refeitório (espelhar pelo plano de trabalho OSC informou):
- b. Número de lugares do refeitório: 40
- c. Mesa e cadeira em bom estado de conservação e número suficiente: SIM
- d. Acessibilidade: possui rampa nos desníveis, piso tátil e sanitário adaptado  
SIM
- e. Limpeza BOA
- f. Prazo para implantação: 30 DIAS

#### **3 - Avaliação dos itens solicitados pela OSC**

#### **5 - Adequação e conservação da área (cozinha)**

- a. Espaço em bom estado de conservação: SIM
- b. Equipamentos e utensílios disponibilizados encontram-se em bom estado de conservação: SIM
- c. Limpeza da área de cozinha/equipamentos e utensílios: SIM

#### **6 - SANITÁRIOS (se houver)**

##### **Conservação do local**

- a. Equipamentos: EM BOM ESTADO
- b. Limpeza: BEM LIMPO
- c. Lavatório: BOM ESTADO

#### **7 - PESSOAL**

- a. A entidade irá contratar funcionários que já fazem parte da OSC: SIM
- b. Contratados: NÃO TEM
- c. Voluntários: 7
- d. Quais serão contratados para o Programa/serão os mesmos? SIM

#### **8 - DO PÚBLICO QUE UTILIZA DO SERVIÇO:**

- a. Verificou-se público no dia da visita? NÃO
- b. Conseguiu levantar alguma informação do serviço para a população? SIM
- c. Há como distinguir o público atendido? A SER ATENDIDO ADULTOS E CRIANÇAS

#### **9 - PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE - indicar as práticas indicadas no Anexo V e como serão implementadas:**

( X ) Utilização de embalagens retornáveis para refeições retiradas pelos beneficiários:

( X ) Compostagem:

( X ) Reciclagem de óleo de cozinha:

( X ) Aquisição de alimentos de Programas de Agricultura Urbana, preferencialmente orgânicos:

#### **10 - Contrapartida da OSC:**

a. Espaço/equipamentos/utensílios/pessoal ADEQUADO

b. Projetos de inclusão : SIM

#### **11 - RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS:**

a. Na visita observou-se algum aspecto/ocorrência que deverá ser reforçado para a celebração da parceria?

—

***ESPAÇO ADEQUADO PARA RECEBIMENTO DA COZINHA ESCOLA NA***

***AV. JOÃO PAULO I, 2107 - SACOLÃO DA FREGUSIA DO Ó***

#### **CURSOS MINISTRADO NA SEDE DA ASSOCIAÇÃO :**

- CAPOEIRA,

- MUAY THAI,

- JUI JUTSO,

- BALLE ,

- ARTESANATO,

- GASTRONOMIA,

- COMIDA DE BOTECO,

- COZINHA TIPICAS/BRASILEIRA /ITALIANA

- PANIFICAÇÃO