
 PETROBRAS	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA				Nº: Numeração conforme N-1710 (Campo 15 da N-381)					
	PROGRAMA:								Folha 1 de 3030	
	ÁREA:									
TÍTULO:								FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO		
Opcional (ver campo 18 da N-381)										
ÍNDICE DE REVISÕES										
REV.	DESCRIÇÃO E/OU FOLHAS ATINGIDAS									
0	Edição original. (Arial 10; alinhamento à esquerda)									
	REV. 0	REV. A	REV. B	REV. C	REV. D	REV. E	REV. F	REV. G	REV. H	
DATA		Arial 8								
PROJETO	(7) Idem	Arial 8								
EXECUÇÃO	(8)	Arial 8								
VERIFICAÇÃO	(24)	Arial 8								
APROVAÇÃO	(25)	Arial 8								
AS INFORMAÇÕES DESTES DOCUMENTOS SÃO PROPRIEDADE DA PETROBRAS, SENDO PROIBIDA A UTILIZAÇÃO FORA DA SUA FINALIDADE.										

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 2 de 30
	TÍTULO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO		

LEGENDA DA MINUTA:

[ASD] = texto explicativo;

ASD = textos obrigatórios que não podem ser excluídos nem alterados;

ASD = campos que devem ser complementados;

ASD = TEXTOS OPCIONAIS QUE PODEM SER EXCLUÍDOS, MAS SE MANTIDOS NÃO PODEM SER EDITADOS.

1. OBJETIVO

Estabelecer as diretrizes para a **CONTRATADA** quanto ao fornecimento de refeições, lanches, café, chá e água mineral aos empregados próprios e/ou pessoas de empresas Contratadas, autorizadas pela **PETROBRAS**.

2. CONDIÇÕES GERAIS


2.1. Localização: o fornecimento previsto neste ocorrerá no âmbito da [DESCREVER O(S) NOME(S) DA(S) UNIDADE(S) DA PETROBRAS QUE SERÁ(ÃO) ATENDIDAS], em [DESCREVER O(S) NOME(S) DO(S) MUNICÍPIOS E RESPECTIVOS ESTADOS, DAS UNIDADE(S) DA PETROBRAS QUE SERÁ(ÃO) ATENDIDAS].

2.2. A **CONTRATADA** deve fornecer refeições, lanches, coffee-break, café, chá e água mineral aos empregados próprios e/ou pessoas de empresas Contratadas, autorizadas pela **PETROBRAS**, inclusive em situações extraordinárias (Parada de Manutenção, situações contingenciais etc). Durante o fornecimento, devem ser apresentadas a identificação de cada preparação (nome e ingredientes principais) assim como a quantidade de calorias por porção em medidas caseiras.

2.3 A Nutricionista da **CONTRATADA** deve elaborar mensalmente os cardápios do mês seguinte, que devem atender aos critérios do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), além do estabelecido nesta especificação, disponibilizar a Adequação da Composição Nutricional ao PAT (calorias, percentual de carboidratos, proteínas, gordura total e saturada, quantidade de sódio, fibras e NDPCAL), e apresenta-los à Fiscalização até o 15º (décimo quinto) dia do mês anterior para aprovação da **PETROBRAS**. Em caso de impossibilidade comprovada de utilização do cardápio ou de um item do cardápio do dia, tal fato deve ser comunicado pela contratada à fiscalização, antes das 24 horas que precedem o fornecimento, substituindo por outro cardápio ou item do cardápio já aprovado.

2.3.1 Diariamente antes do início do fornecimento, devem ser afixados nos salões dos restaurantes e copas do turno, o cardápio do dia e a sugestão de composição da refeição autosserviço (preparações, medidas caseiras e caloria total), a qual deve ser elaborada com base no cardápio do dia, adequada aos parâmetros do PAT. A adequação das Refeições Autosserviço ao PAT deve ser calculada a partir da sugestão de refeição disponibilizada aos comensais. Já das demais refeições (lanches e pequenas refeições), através de um exemplo de cardápio com base nos itens contratuais.

2.3.2. Junto com o cardápio mensal a ser aprovado pela Fiscalização, a **CONTRATADA** deve apresentar a Ficha Técnica de cada preparação presente no cardápio mensal, em forma encadernada, com papel timbrado da **CONTRATADA**, texto digitado e índice. A **CONTRATADA** deve capacitar seus empregados para executar o conteúdo das Fichas Técnicas, com treinamentos periódicos e avaliação de execução. As Fichas Técnicas visam padronizar a execução e devem permanecer em local de fácil acesso para consulta do pessoal da cozinha e da Fiscalização. O conteúdo deve apresentar, no mínimo, as seguintes informações:

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 3 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

- a) As receitas com a descrição de todos os ingredientes usados no preparo das refeições definidas no cardápio mensal;
- b) A quantidade per capita de cada ingrediente;
- c) O modo de preparo;
- d) O grau de dificuldade de execução;
- e) Aceitação da receita, inclusive com histórico de ocorrências positivas e negativas;
- f) A análise nutricional de cada preparação, no tocante a calorias e distribuição de macronutrientes (carboidratos, gordura total e saturada e proteínas), sódio e fibras;
- g) Data da confecção do documento e visto de aprovação da Fiscalização.

2.3.3. Diariamente deve ser afixado no Refeitório sugestão de composição da Refeição Autosserviço (preparações e medidas caseiras), com base no cardápio do dia, adequada aos parâmetros do PAT. A adequação das Refeições Autosserviço deve ser calculada a partir da sugestão de refeição disponibilizada aos comensais. Já das demais refeições (lanches e pequenas refeições), através de um exemplo de cardápio com base nos itens contratuais.

2.3.4. No mínimo a cada 2 meses, a **CONTRATADA** deve testar novas preparações saudáveis, que devem ser previamente submetidas a avaliação da Fiscalização, a fim de evitar monotonia dos cardápios.

2.3.5. Em situações extraordinárias (greves, paralisações, Paradas Programadas, Paradas Não Programadas etc.) a **CONTRATADA** deve elaborar um plano de contingência para o fornecimento de refeições, lanches e outros gêneros, com os mesmos requisitos de qualidade do fornecimento ordinário. Nestas situações, caso não seja possível atender o cardápio já aprovado, a contratada deverá apresentar cardápio alternativo, preferencialmente dentro do que já houver sido aprovado para o mês pela fiscalização. Caso não seja possível, deverá apresentar a nova alternativa e solicitar aprovação da fiscalização.


2.4. As refeições devem ser servidas diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados). Em situações extraordinárias o fornecimento poderá sofrer alterações de local e/ou regime e/ou horário de funcionamento, conforme programação a ser comunicada previamente pela Fiscalização à **CONTRATADA**.

2.4.1. Nos casos de Parada Programada, a **CONTRATADA** deve mobilizar sua equipe em tempo suficiente para atender ao início das paradas, conforme programação a ser informada antecipadamente pela Fiscalização, de forma a capacitar e preparar todos os colaboradores adicionais para fornecimento previsto neste contrato.

2.4.2. A **CONTRATADA** deve efetuar o planejamento dos fornecimentos, dimensionando e alocando os recursos necessários, com base nas programações informadas pela Fiscalização (ordinárias) e recebidas pelo sistema GINFRA (extraordinárias).

2.4.3. As preparações devem ser fornecidas nos balcões térmicos permanecendo disponíveis durante todo o horário estabelecido, sem restrições de quantidades, sendo facultada repetição de qualquer componente, exceto no caso da Refeição Autosserviço, onde a preparação proteica e a sobremesa doce serão servidas por funcionário da contratada em porções pré-definidas. Ao término das refeições, os comensais conduzirão até o balcão de devolução, os pratos e talheres utilizados.

2.4.4. As refeições (almoço/jantar/ceia) devem ser preparadas em um período de tempo mais próximo possível ao horário de consumo e mantidas em temperaturas adequadas de conservação.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 4 de 30
	TÍTULO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO		

2.5. Todos os gêneros alimentícios, condimentos e ingredientes utilizados devem atender as exigências da legislação vigente, dentre elas a Agência Nacional da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, e serem obrigatoriamente, produtos de qualidade comprovada, estarem em perfeitas condições de conservação, armazenamento, temperatura e higiene. Todos os gêneros do tipo carne (bovina, ave, suína e pescado), leite e seus derivados, ovo e mel, devem possuir carimbo do SIF (Serviços de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Alimentos preparados para consumo em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior. Os temperos e especiarias utilizados devem ser *in natura*. Os produtos utilizados devem possuir a identidade e as características mínimas de qualidade fixadas pela Resolução ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 ou legislação vigente.

2.6. Os gêneros abaixo relacionados devem satisfazer aos seguintes padrões:

2.6.1. ADOÇANTES: embalagens com, no mínimo, 100 ml e sachês individuais. Para as preparações dietéticas cozidas ou assadas, devem ser utilizados os adoçantes do tipo Forno & Fogão.

2.6.2. AÇÚCAR: refinado e cristal, em embalagens originais ou sachê. Os produtos utilizados devem possuir a identidade e as características mínimas de qualidade fixadas pela Resolução ANVISA - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 ou legislação vigente.

2.6.3. ARROZ: apenas os classificados como tipo 1, polido, parboilizado e integral tipo cateto.

2.6.4. FEIJÃO: apenas os classificados como tipo 1, livres de impurezas e mistura de grãos.

2.6.5. BISCOITOS: preferencialmente integrais, salgados e doces, com baixo teor de gordura. Não serão permitidos recheados, waffer, açucarados e com coberturas. Os produtos utilizados devem possuir a identidade e as características mínimas de qualidade fixadas pela Resolução ANVISA - CNNPA nº 12, de 1978 ou legislação vigente.

2.6.6. CAFÉ: marcas com selo de pureza ABIC grau de torrefação forte ou extraforte.


2.6.7. CHÁ: em sachê, sabores variados (flores e frutas, mate, erva-cidreira, hortelã, erva doce etc.).

2.6.8. CARNE DE AVES: peças congeladas de frango e chester, conforme Tabela 4 – Incidência e Gramatura de Proteínas. Os cortes de aves devem ser isentos de pele em todas as preparações.

2.6.9. CARNE BOVINA: resfriadas ou congeladas, do tipo extralimpo, totalmente isenta de nervuras e aparas, de acordo com a Tabela 4 – Incidência e Gramatura de Proteínas

2.6.10. CARNE DE PESCADOS: apenas os tipos especificados na Tabela 4 - Incidência e Gramatura de Proteínas. Os peixes em filés devem ser isentos de espinhas, sempre congelados ou resfriados, de acordo com a legislação vigente, esse último conforme a característica da região.

2.6.11. CARNE SUÍNA: congeladas, de acordo com a Tabela 4 – Incidência e Gramatura de Proteínas. Devem ser isentas de gordura visível. Não serão aceitos cortes de carne suína temperados.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 5 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

2.6.12. FARINHAS: farinha de mandioca fina e torrada, farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, farinha de milho, farinha de linhaça, farinha de aveia, farinha de copioba, farinha d'água. Os produtos utilizados devem atender os requisitos gerais estipulados pela Resolução ANVISA - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ou legislação vigente.

2.6.13. FRUTAS: todas as frutas devem ser rigorosamente selecionadas observando as condições higiênicas sanitárias. Devem ser limpas, sadias, isentas de matérias estranhas, impurezas e contaminação, com ponto de maturação adequado para consumo, cascas livres de manchas e máculas. Deve-se respeitar a sazonalidade, utilizando frutas da época e frutas de todas as épocas do ano.

2.6.14. LATICÍNIOS: devem ser recebidos em datas próximas as de fabricação. Os produtos utilizados devem atender os requisitos gerais estipulados pela Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996, Portarias MAPA nº 352 a 372, de 04 de setembro de 1997 (ou legislação vigente).

2.6.14.1. CREMES: requeijão, requeijão light, creme de leite light.

2.6.14.2. QUEIJOS: com menor teor de gordura, como os tipos minas frescal, ricota, creme de ricota, cottage, muçarela light, polenguinho light, requeijão light. Os queijos amarelos e com alto teor de gordura como minas padrão, prato, muçarela, parmesão, provolone, cheddar e suíço somente serão utilizados nas preparações que solicitem especificamente o seu uso. O queijo parmesão deve ter pouco sal.

2.6.14.3. IOGURTES: de sabores variados (natural, polpa de frutas, pedaços de frutas, com mel, com cereais, com fibras, entre outros), desnatados, em embalagens com, no mínimo, 170 ml. Não serão aceitas bebidas lácteas.

2.6.15. LEGUMES E VERDURAS: Deverá atender os critérios de ponto de maturação, de textura homogênea, coloração e características pertinentes ao alimento.

2.6.15.1. Os tomates devem ser definidos conforme o seu uso. Não será permitido o uso de "tomate para molho" (excessivamente maduro) em salada e vinagrete. Os legumes devem ser do tipo extra ou especial, com formatos regulares e próprios para descasque mecânico. Sempre que possível, a **CONTRATADA** poderá optar por legumes e verduras pré-processados, a depender da disponibilidade no mercado.

2.6.15.2. Entende-se por hortaliças tipo A: Abobrinha, Acelga, Agrião, Aipo, Alface, Alfafa, Alho-poró, Berinjela, Bertalha, Brócolis, Chicória, Couve, Couve-flor, Espinafre, Jiló, Maxixe, Pepino, Rabanete, Repolho, Tomate, dentre outras.

2.6.15.3. Entende-se por hortaliças tipo B: Abóbora ou jerimum, Beterraba, Cenoura, Chuchu, Nabo, Quiabo, Rábano, Repolho-de-bruxelas, Vagem, dentre outras. Entende-se por hortaliças tipo C: Aipim, Batata baroa, Batata Doce, Cará, Mandioca, Milho Verde, Pinhão.

2.6.16. MASSAS: As massas secas (talharim, espaguete, penne, parafuso, fusili, entre outras) devem ser do tipo "com ovos" e as massas frescas (Ravioli, capeletti, lasanha, nhoque, panqueca) devem ser industrializadas e congeladas. Não serão aceitas massas caseiras. Os produtos utilizados devem atender os requisitos gerais estipulados pela Resolução ANVISA - RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000 ou legislação vigente.

2.6.17. MIX DE FRUTAS SECAS E OLEAGINOSAS: Combinação de 2 tipos de frutas secas e 2 tipos de oleaginosas (04 variedades de itens) como castanha do Pará, castanha de caju, nozes, amêndoas, passas, pistache, avelã, damasco, figo e ameixa. O mix deve ser fornecido em

embalagens individuais de 50 g somente na Ceia de Natal e de Ano Novo.

2.6.18. ÓLEOS: de soja ou de milho. O azeite é do tipo extravirgem prevalecendo aquele que contém o menor teor de acidez. Os produtos utilizados devem atender os requisitos gerais estipulados pela INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 49, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2006 ou legislação vigente.

2.6.19. PÃO: de fabricação própria, padaria ou industrializados. Os produtos utilizados devem atender os requisitos gerais estipulados pela Resolução ANVISA - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 ou legislação vigente.

2.6.19.1. Para as refeições: pão francês ou integral, com peso mínimo de 25g, o mais fresco possível, embalado, lacrado e com data de fabricação do dia da utilização.

2.6.19.2. Para os lanches: pão francês, leite, cará, integral, centeio, aveia, forma, hambúrguer, de fécula, tomando por base o peso de 50g do pão francês os demais devem respeitar a equivalência, conforme a apresentação.

2.6.19.3. Para Ceia de Natal e de Ano Novo: Panetone com frutas e Panetone com gotas de chocolate.

2.6.20. RAÍZES E TUBÉRCULOS: sempre frescos e de primeira qualidade, tipo extra e sem deformidades, atendendo critérios de padronização de tamanho, textura homogênea, coloração e características pertinentes ao alimento.

2.6.21. SAL: refinado e iodado. O sal de adição deve ser mantido no local destinado a temperos em sachê de 1 g. Os produtos utilizados devem atender os requisitos gerais estipulados pela RESOLUÇÃO DA ANVISA - RDC Nº 23, DE 24 DE ABRIL DE 2013 ou legislação vigente.


2.6.22. SORVETES E PICOLÉS: de sabores variados, obedecendo à Tabela 5 – Incidência Mensal de Doces e Frutas e com as informações nutricionais na embalagem.


2.6.23. SUCOS: preparados preferencialmente a partir de fruta in natura, mas poderão ser utilizadas polpas de frutas, desde que não haja o acréscimo de açúcar, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais em seu beneficiamento.

2.7. Os materiais descartáveis fornecidos devem ser confeccionados com materiais resistentes, recicláveis, preferencialmente biodegradáveis, de fácil manuseio, isentos de materiais estranhos, rachaduras, deformações, rebarbas ou arestas, conforme Tabelas 1, a seguir:

Tabela 1 – Principais Descartáveis Utilizados

MATERIAL	DESCRIÇÃO	UTILIZAÇÃO
CANUDO	Tipo sachê, dobrável.	Bebidas (lanches e refeições)
TALHERES (colher, garfo e faca)	Tipo cristal, reforçado embalados tipo sachê, devem ser adequados à utilização a que se destina.	Refeições em embalagem individual, lanches, frutas fatiadas dos lanches de eventos
COPOS	Os copos descartáveis devem obedecer à norma técnica da ABNT NBR 14.865	

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº	Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)			Folha 7 de 30
	TÍTULO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			
	200 ml = 2,20 g de massa mínima e resistência mínima de 0,85N.	Água, leite, café, chá, café com leite e suco		
	50 ml = 0,75 g de massa mínima e resistência mínima de 1,63N.	Café e chá litro		
GARRAFAS	Confeccionadas em plástico, com volume de 300 ml	Suco (lanche e refeições)		
GUARDANAPO	Papel branco, 100% celulose, virgem, absorvente, medidas 33 X 33 cm, embalados tipo sachê, 2 unidades.	Lanches e quentinhas		
	Papel branco, 100% celulose, virgem, absorvente, tipo lanchonete, medidas adaptadas ao modelo do guardanapeiro adquirido e superiores a 24 X 24 cm.	Refeições no salão e nas copas de turno e demais eventos		
EMBALAGENS ISOTÉRMICAS	Retangular com 03 divisórias, com tampa.	Refeições em embalagem individual, Refeição nas copas de turno e Refeição dietética		
	Retangular ou Redonda com tampa.	Salada das Refeições autosserviço nas copas de turno onde o volume de refeição é pequeno (01 ou 02 pessoas); Refeições em embalagem individual.		
	Retangular com tampa.	Sopa e feijão das Refeições em embalagem individual e Refeição dietética, tanto nas copas de turno, como nos refeitórios.		
	Retangular ou redonda, capacidade de 300 g.	Sobremesas das Refeições autosserviço nas copas de turno; Refeições em embalagem individual e Refeição dietética, tanto nas copas de turno, como nos refeitórios.		
EMBALAGENS PLÁSTICAS	As embalagens plásticas devem obedecer à norma técnica da ABNT NBR 13.230.			
(acetato, poliuretano, acrílico)	Transparente, com tampa, capacidade 200 ml	Sobremesa das Refeições autosserviço nas copas de turno, das Refeições em embalagem individual e da dieta.		
ESPÁTULA PLÁSTICA	Tipo cristal cabo longo.		Suco, café, chá.	
SACO PLÁSTICO	Polietileno, virgem puro, 0,03 µm (mícron) de espessura, alta densidade, transparente medindo 15 X 30 cm.		Frutas inteiras dos lanches e sanduíches.	
	Polietileno, virgem puro, 0,03 µm (mícron) de espessura, alta densidade, transparente medindo 18 X 25 cm.			

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 8 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

2.7.1. As embalagens para frutas, saladas e lanches devem ser de PET (Politereftalato de Etileno), material transparente, inquebrável e impermeável. Os produtos utilizados devem atender os requisitos gerais estipulados pela **Resolução ANVISA - RDC nº 20, de 26 de março de 2008, ou legislação vigente.**

2.8. Os materiais de limpeza utilizados devem ser biodegradáveis, não inflamáveis, microbicidas (para limpeza de sanitários, pisos e demais áreas onde houver necessidade de desinfecção), aprovados pelos órgãos competentes e adequados aos locais a serem aplicados (pisos, revestimentos, paredes, móveis, etc).

2.8.1. Os sacos plásticos de lixo devem possuir capacidade de 100 litros nas cores: preto, vermelho, amarelo e azul para facilitar a reciclagem de lixo.

2.8.2. As mangueiras de água fria, para a limpeza interna das instalações da cozinha, devem estar íntegras e sem emendas.

2.8.3. As saboneteiras devem ser abastecidas com sabão de ação bactericida e o toalheiro com papel toalha, branco (não reciclado), para os lavatórios dos banheiros próprios e da cozinha.

2.8.4. Para a área de lavagem de mãos na entrada dos restaurantes e banheiros destinados aos comensais, o sabonete a ser fornecido deve ser o comum (sem ação bactericida).

2.8.5. O papel higiênico deve ser branco, (não reciclado), folha simples, para uso nos banheiros dos seus empregados e nos banheiros de uso coletivo dos comensais do restaurante.

2.9. Cada colaborador da **CONTRATADA** deve possuir a qualificação compatível com a atividade desenvolvida, devendo o efetivo total ser suficiente para atender todo o fornecimento previsto neste contrato. Todos os empregados da **CONTRATADA** devem estar aptos a ler e interpretar as instruções, procedimentos e avisos de segurança e, no mínimo, ter concluído o 5º ano do Ensino Fundamental. Na equipe deve conter, obrigatoriamente, as seguintes funções:


2.9.1. Técnico de Segurança: (Caso as características dos serviços da **CONTRATADA** se enquadrem nas exigências da Norma Regulamentadora nº 4 do Ministério do Trabalho), deve possuir, no mínimo, ensino médio técnico em segurança do trabalho ou certificado de conclusão de ensino médio mais o certificado de conclusão de curso de formação profissionalizante pós-ensino médio. O profissional deve ser habilitado na função.

[CASO A UNIDADE QUE UTILIZARÁ O CONTRATO DECIDA NÃO FORNECER DIRETAMENTE ALIMENTAÇÃO AOS SEUS PRESTADORES DE SERVIÇOS, ESTE ITEM PODE SER EXCLUÍDO]

2.10. Mediante autorização expressa da Fiscalização, a **CONTRATADA** deve fornecer alimentação às empresas prestadoras de serviços contratadas pela PETROBRAS, utilizando-se dos Refeitórios ou de outros locais, ficando sob a responsabilidade dessas empresas enviar a programação diária de seu efetivo à **CONTRATADA**, para efeito de programação do restaurante.

[CASO A UNIDADE QUE UTILIZARÁ O CONTRATO DECIDA NÃO SER APLICÁVEL, ESTE ITEM PODE SER EXCLUÍDO]

2.11. A **CONTRATADA** poderá firmar contratos com empresas prestadoras de serviços contratadas pela **PETROBRAS** para fornecimento de refeição ao seu efetivo, desde que as condições de fornecimento e a programação dos serviços não prejudique os fornecimentos para

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 9 de 30
	TÍTULO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO		

a **PETROBRAS**. A **PETROBRAS** não cobrará qualquer taxa referente ao custo da utilização dos equipamentos e instalações para este fim. É de responsabilidade da **CONTRATADA** a negociação das condições de fornecimento com as outras empresas interessadas. Tal fornecimento deve respeitar a legislação trabalhista e a legislação sanitária vigentes.

[CASO A UNIDADE DECIDA NÃO CONTRATAR FORNECIMENTOS TRANSPORTADOS, O ITEM 2.12 E 2.12.1 PODEM SER EXCLUÍDOS]

2.12. No caso dos fornecimentos que serão transportados, todas as preparações (quentes e frias) imediatamente após o preparo devem ser acondicionadas em cubas gastronômicas, mantidas em caixas isotérmicas distintas, fechadas hermeticamente (visando manter a temperatura adequada dos alimentos até o seu fornecimento) e identificadas com pelo menos as seguintes informações: local de fornecimento, horário de abastecimento das cubas e armazenamento nas caixas isotérmicas, prazo de validade, número de refeições e tipo de preparação contida.

2.12.1. Durante a distribuição, nenhum alimento/bebida deve ser exposto à contaminação, devendo ser atendidas todas as exigências da legislação específica vigente, principalmente no atendimento aos critérios de temperatura da legislação federal (alimentos quentes acima de 60°C e alimentos frios abaixo de 5°C).

3. DESCRIÇÃO DOS FORNECIMENTOS

[PODEM SER EXCLUÍDOS OS SUBITENS DESTE ITEM 3, RELATIVOS AOS FORNECIMENTOS QUE A UNIDADE DECIDA NÃO CONTRATAR]

3.1. ÁGUA MINERAL EM GARRAFA DE 510 ml (item 1 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.1.1. A **CONTRATADA** deve fornecer e distribuir água mineral gelada, com e sem gás, em garrafas de 510 ml descartáveis, nos locais e horários pré-determinados e previamente comunicados pela Fiscalização.

3.1.2. No fornecimento que ocorrer durante as Paradas de Manutenção, A **CONTRATADA** deve adotar as providências necessárias para que seja conservada a temperatura gelada da água em caixas térmicas, utilizando gelo filtrado e triturado.


3.1.3. A **CONTRATADA** deve manter a continuidade do fornecimento, evitando sua interrupção.

3.2. ÁGUA MINERAL EM GARRAFÃO DE 20 LITROS (item 2 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.2.1. A **CONTRATADA** deve fornecer e distribuir água mineral natural em garrafões de 20 litros, acompanhada de análise microbiológica, química e física, que obedeça à legislação específica, emitida por entidade autorizada pela Vigilância Sanitária.

3.2.1.1. A **CONTRATADA** deve abastecer os bebedouros de forma ininterrupta, mantendo os bebedouros abastecidos, independente das solicitações, requisições ou avisos, devendo a mesma cuidar para que não ocorra a falta de água.

3.2.1.2. A quilometragem total média para atendimento a área correspondente ao fornecimento de água mineral é de aproximadamente km, em aproximadamente pontos de consumo distribuídos pela área das instalações da **PETROBRAS**

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 10 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

3.2.1.3. Adicionalmente, durante as Paradas de Manutenção das Unidades de Processo, a **CONTRATADA** deve fornecer e distribuir água mineral gelada em garrafões de 20 litros, 24 horas por dia, inclusive aos sábados, domingos e feriados, em locais pré-definidos e previamente comunicados pela Fiscalização.

3.2.2. O fornecimento e a manutenção dos bebedouros são de responsabilidade da **PETROBRAS**.

3.2.3. A **CONTRATADA** deve fornecer e instalar porta-copos junto aos bebedouros, e fornecer e abastecer os porta-copos, com copos descartáveis de 200 ml, devendo cuidar para que não ocorra a falta de copos.

3.2.4. A **CONTRATADA** deve manter os equipamentos, inclusive os porta-copos, em perfeito estado de higiene, limpeza e conservação, efetuando a higienização interna e externa dos bebedouros quinzenalmente, ou sempre que necessário, registrando-a em impresso próprio, conforme padrão aprovado pela Fiscalização, e identificar todos os bebedouros com etiquetas afixadas em locais visíveis, contendo as seguintes informações: data da higienização, validade e localização. Quando da reposição, os garrafões cheios devem ser higienizados e desinfetados com solução clorada ou álcool 70%, conforme orientações da Vigilância Sanitária.

3.2.5. A **CONTRATADA** deve apresentar um plano para higienização dos bebedouros, bem como o Manual de Boas Práticas de todas as atividades dentro do processo de fornecimento de água e gelo. O plano para higienização dos bebedouros, inerentes ao fornecimento de água mineral, deve estar presente no Manual de Boas Práticas (MBP) e nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

3.3. REFEIÇÃO AUTOSSERVIÇO (item 3 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.3.1. A **CONTRATADA** deve fornecer refeição convencional nos salão(ões) do(s) restaurante(s), tipo almoço/jantar/ceia, cuja composição está definida no item 4.1 desta Especificação, observando também os fornecimentos complementares conforme item 3.15 desta especificação, que devem estar disponíveis nos balcões autosserviço do(s) salão(ões) conforme orientação a seguir:

[DEFINIR A CRITÉRIO DA UNIDADE QUE UTILIZARÁ O CONTRATO]

3.3.1.1. Salão "X"

- a) [INSERIR A QUANTIDADE DE BALCÕES] balcões térmicos para os pratos quentes;
- b) [INSERIR A QUANTIDADE DE BALCÕES] balcões refrigerados para saladas;
- c) [INSERIR A QUANTIDADE DE BALCÕES] balcão refrigerado para sobremesa.

3.3.1.2. Salão "Y"

- a) [INSERIR A QUANTIDADE DE BALCÕES] balcões térmicos para os pratos quentes;
- b) [INSERIR A QUANTIDADE DE BALCÕES] balcões refrigerados para saladas;
- c) [INSERIR A QUANTIDADE DE BALCÕES] balcão refrigerado para sobremesa.

3.3.1.3. Salão

3.3.2. Os fornecimentos devem acontecer nos seguintes horários:

a) Almoço: de segunda à sexta-feira, dash....min ash....min; sábados, domingos e feriados, dash....min ash....min [CASO NÃO HAJA DIFERENÇA, PODE SER SUBSTITUÍDO PELO SEGUINTE TEXTO: todos os dias, dash....min ash....min];

b) Jantar: todos os dias, dash....min ash....min;

c) Ceia: todos os dias, dash....min ash....min.

3.3.3. É de responsabilidade da **CONTRATADA** a organização e higienização do salão de refeição, incluindo mesas e cadeiras, antes, durante e após o horário de distribuição.

3.3.4. A **CONTRATADA** deve, do início até o término do horário do fornecimento, abastecer e organizar os balcões de distribuição conforme as técnicas pertinentes à Legislação Sanitária e das recomendações do manual do fabricante.

3.3.5. A **CONTRATADA** deve providenciar para que as tarefas de reposição dos itens de alimentação fornecidos, de limpeza do piso e das mesas e de atendimento das solicitações da **PETROBRAS** sejam supervisionadas e orientadas ao longo do fornecimento das refeições nos salões.

3.4. REFEIÇÃO AUTOSSERVIÇO TRANSPORTADA (item 5 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.4.1. A **CONTRATADA** deve fornecer refeição convencional tipo almoço/jantar/ceia, que deve ser transportada pela **CONTRATADA** do local do preparo até as copas das Casas de Controle, cuja composição está definida no item 4.1 deste anexo, observando também os fornecimentos complementares, conforme item 3.15 desta especificação.

3.4.2. A **CONTRATADA** deve entregar as refeições nos balcões térmicos de autosserviço das copas das casas de controle, indicados pela Fiscalização, nos seguintes horários:

ITEM	ENTREGA	RECOLHIMENTO
Almoço	Ash....min	A partir dash....min
Jantar	Ash....min	A partir dash....min
Ceia	Ash....min	A partir dash....min


3.4.3. A **CONTRATADA** deve providenciar transporte para que seus profissionais se locomovam até as copas de turno, quantas vezes forem necessárias.

3.4.4. A quilometragem média diária para atendimento a(s) área(s) correspondente(s) ao fornecimento de refeições transportadas é de aproximadamente km.

3.5. REFEIÇÃO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (item 4 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.5.1. A **CONTRATADA** deve, EXCEPCIONALMENTE e com prévia autorização da **PETROBRAS**, fornecer refeição destinada às pessoas impossibilitadas de irem ao Restaurante e/ou com restrições dietéticas (prescrição médica ou encaminhamento da área de Saúde Ocupacional da **PETROBRAS**), nos mesmos horários estabelecidos para o almoço, jantar e ceia. A composição desta refeição está definida no item 4.2 deste anexo, observando também os fornecimentos complementares, conforme item 3.15 desta especificação.

3.5.2. Para as pessoas com restrições dietéticas ou necessidade de alteração na consistência dos alimentos, o cardápio deverá ser o mais aproximado possível do dia obedecendo às

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 12 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

modificações necessárias à patologia, podendo o usuário optar pela refeição ovolactovegetariana (pratos proteicos à base de ovos ou à base de queijos ou à base de soja ou à base de grãos e legumes de alto valor proteico), cuja definição das modificações necessárias constará na solicitação;

3.5.3. As refeições e as sobremesas devem ser fornecidas em embalagem isotérmica individual (item 2.7. tabela 1) adequada em tamanho e quantidade, com identificação nominal. As refeições dietéticas consumidas no restaurante principal poderão ser servidas no prato embalado.

3.5.4. No caso de impossibilidade de locomoção até o restaurante, mediante prévia programação, a **CONTRATADA** deve transportar os alimentos, seja com cardápio comum ou com restrições dietéticas, até o local do fornecimento. Nestes casos, os talheres descartáveis, guardanapos de papel e palitos (item 2.7. tabela 1), todos embalados individualmente, devem ser acondicionados e fornecidos em saquinhos plásticos, e os alimentos acondicionados devem ser mantidos e fornecidos nos locais determinados pela Fiscalização, em caixas isotérmicas diferenciadas para os alimentos quentes e frios.

3.6. CEIA DE ZERO HORA (item 6 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.6.1. A **CONTRATADA** deve fornecer ceia, das 01h00min às 02h00min, aos empregados em regime de turno, que deve ser transportada pela **CONTRATADA** do local do preparo até as copas das Casas de Controle. A composição desta refeição está definida no item 4.3 deste anexo, observando também os fornecimentos complementares, conforme item 3.15 desta especificação.

3.6.2. A **PETROBRAS** poderá solicitar fornecimento extra, que deve ser entregue pela **CONTRATADA** em até 01 (uma) hora após a comunicação do pedido.

3.7. CEIA DE NATAL E DE ANO NOVO (item 7 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.7.1. A **CONTRATADA** deve fornecer refeição alusiva às datas de Natal e de Ano Novo, para o efetivo em serviço no turno das 23h00 às 07h00, nos dias 24 e 31 de dezembro, em substituição à Ceia normal. A composição desta refeição está definida no item 4.4 deste anexo, observando também os fornecimentos complementares, conforme item 3.15 desta especificação.

3.7.2. Os cardápios devem ser submetidos à análise e aprovação da Fiscalização até o 5º dia útil do mês de dezembro.

3.7.3. O fornecimento da Ceia poderá ser individual, servido no salão de um único restaurante, utilizando neste caso, tantas embalagens descartáveis quantas necessárias, ou nas copas de turno utilizando os balcões de distribuição devidamente arrumados, sendo que neste caso a **CONTRATADA** deve transportar os alimentos do local do preparo até o local do fornecimento.

3.8. LANCHE (item 8 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.8.1. A **CONTRATADA** deve fornecer lanches, mediante autorização da Fiscalização. O lanche deve ser entregue em horários e locais previamente definidos e comunicados pela Fiscalização. A composição Do lanche está definida no item 4.5 deste anexo, observando também os fornecimentos complementares, conforme item 3.15 desta especificação.

3.9. DESJEJUM (item 9 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)


3.9.1. A **CONTRATADA** deve fornecer desjejum em horários pré-definidos e comunicados pela Fiscalização, no restaurante principal e nas copas das Casas de Controle das Unidades, sendo que neste caso a **CONTRATADA** deve transportar os alimentos do local do preparo até o local do fornecimento. A composição do desjejum está definida no item 4.6 deste anexo, observando também os fornecimentos complementares, conforme item 3.15 desta especificação.

3.10. COFFEE BREAK

3.10.1. Consiste no fornecimento de COFFEE-BREAK TIPO I (item 10 da Planilha de Preços) COFFEE-BREAK TIPO II (item 11 da Planilha de Preços) servidos em treinamentos, reuniões e eventos, ou conforme programação. A composição do COFFEE-BREAK está definida no item 4.7 deste anexo, observando também os fornecimentos complementares, conforme item 3.15 desta especificação.

3.10.2. DISPOSIÇÕES GERAIS NO FORNECIMENTO DE COFFEE-BREAKS:

- a) As frutas deverão ser da época, respeitando safra e sazonalidade;
- b) Os mini pães deverão ter, no mínimo, 15 g e ser dos tipos: francês, croissant, brioche, gergelim, milho, sírio, batata, entre outros, em versões comuns e integrais, em proporções iguais;
- c) Na confecção das pastas deverão ser utilizados como base, se necessário: ricota, cottage, requeijão light, tofu, iogurte natural ou à base de soja. Não utilizar maionese;
- d) Os recheios dos salgados integrais poderão ser preparados com ingredientes como: queijos brancos, vegetais folhosos, hortaliças, grão de bico, atum, frango (fatiados, desfiados ou sob a forma de pastas) e ervas diversas entre outros considerados saudáveis;
- e) A preparação doce poderá ser bolo, doce ou biscoito, preparado preferencialmente com farinhas integrais, frutas ou legumes;
- f) Não fornecer biscoito recheado ou waffer;
- g) Todas as bebidas devem ser preparadas e servidas sem açúcar;
- h) Não utilizar gordura hidrogenada ou margarinas;
- i) Não servir frituras de qualquer tipo;
- j) Evitar doces com alta densidade calórica (pavês, tortas, mousses, brigadeiro, cajuzinho, beijinho de coco, outros);
- k) Observar todos os detalhes que antecedem ao fornecimento dos Coffee Breaks visando proporcionar qualidade no atendimento e pontualidade. Os horários devem ser seguidos conforme programação da Fiscalização;
- l) Providenciar todos os descartáveis e utensílios como, cestas de pães, bandejas, vidrarias, garrafas térmicas, (xícaras, taças ou copos para água, suco, salada de frutas, iogurtes etc., de vidro e/ou porcelana), guardanapos, espátulas, porta guardanapos, porta sachê, porta espátulas, toalhas de mesa, cobre mancha, arranjos decorativos entre outros necessários ao fornecimento com qualidade. As toalhas de mesa e cobre mancha devem oferecer harmonia ao ambiente e não devem se repetir nos eventos;
- m) Utilizar copos e xícaras de vidro e/ou porcelana, dependendo do tipo do evento, conforme solicitação da Fiscalização;
- n) Os sucos e iogurtes deverão ser fornecidos em jarras de vidro ou acrílico transparente, provisionadas pela CONTRATADA e o adoçante poderá ser líquido. A depender da ocasião e da aprovação da Fiscalização as bebidas poderão ser fornecidas em suas embalagens originais;
- o) Em todos os coffee breaks, a CONTRATADA deverá assegurar a integridade e manutenção das temperaturas dos itens servidos;
- p) As quantidades previstas são estimadas, devendo a CONTRATADA fazer a reposição quando necessário;

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº	Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)			Folha 14 de 30
	TÍTULO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

- q) Identificar cada item fornecido (nome e ingredientes principais), assim como a quantidade de calorias por porção em medidas caseiras, por meio de displays específicos para eventos, facilitando a identificação pelas pessoas principalmente aquelas que tenham alergia alimentar;
- r) Deverá ter o acompanhamento de copeiras uniformizadas e capacitadas em fornecimento de coffee breaks, que serão responsáveis pelo atendimento, arrumação, organização, reposição dos itens, eventual limpeza e recolhimento dos utensílios do local ao final do evento;

3.11. CAFÉ (item 12 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.11.1. A **CONTRATADA** deve fornecer café preparado com até 01 hora de antecedência da distribuição, com pó de qualidade comprovada e selo de pureza ABIC, grau de torrefação forte ou extraforte, preparado em cafeteira elétrica, na proporção de 50 g de pó para 1 litro de água.

3.12. CHÁ (item 13 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.12.1. A **CONTRATADA** deve fornecer chá de ervas preparado com até 01 hora de antecedência da distribuição, em sachê, sabores variados (flores e frutas, mate, erva-cidreira, hortelã, erva doce etc), na proporção de 25 g para 1 litro de água. O chá mate poderá ser preparado com limão.

3.13. LEITE (item 14 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

3.13.1. Deverá ser semidesnatado ou desnatado, fornecido em garrafas térmicas ou embalagens originais (caixa longa vida), conforme programação.

3.14. DISPOSIÇÕES GERAIS NO FORNECIMENTO DE CAFÉ E CHÁ E LEITE:

- a) O café, chá serão fornecidos sem açúcar, nos horários e locais pré-definidos e previamente comunicados pela Fiscalização, em recipientes térmicos com capacidades variadas, devidamente identificados, com etiquetas plastificadas fornecidas pela **CONTRATADA**, guarnecidos de espátulas plásticas descartáveis, copos descartáveis de 50 ml e 200 ml, açúcar refinado, mascavo e adoçante dietético, em sachês. Poderá ser fornecido adoçante líquido onde for viável.
- b) O fornecimento do leite, a depender da solicitação, poderá ser na embalagem original (caixa);
- c) É proibido o aproveitamento de sobra de café, chá e leite de um horário para o outro;
- d) O fornecimento das garrafas térmicas é responsabilidade da **PETROBRAS** e o controle das mesmas é responsabilidade da **CONTRATADA**. O desaparecimento ou mau uso é de responsabilidade da **CONTRATADA** que deve substituí-la imediatamente. As garrafas da **PETROBRAS** serão utilizadas somente para os fornecimentos deste Contrato. As garrafas destinadas ao atendimento a outras empresas contratadas pela **PETROBRAS**, são de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA**. As garrafas térmicas e demais utensílios utilizados devem ser obrigatoriamente higienizados e inspecionados quanto ao seu funcionamento, previamente a cada horário previsto para os fornecimentos.

OU

- d) O fornecimento das garrafas térmicas é responsabilidade da **CONTRATADA**. As garrafas térmicas e demais utensílios utilizados devem ser obrigatoriamente higienizados e inspecionados quanto ao seu funcionamento, previamente a cada horário previsto para os fornecimentos.

3.14.1. A distribuição do café, chá e leite deve obedecer aos seguintes horários:

3.14.1.1. Horário Pessoal Administrativo:

ITEM	ENTREGA		RECOLHIMENTO	
	MANHÃ	TARDE	MANHÃ	TARDE
Café e Chá	...h...min	...h...min	...h...min	...h...min

3.14.1.2. Horário Pessoal de Turno:

ITEM	ENTREGA		RECOLHIMENTO	
	MANHÃ	TARDE	MANHÃ	TARDE
Café e Chá	...h...min	...h...min	...h...min	...h...min

3.14.1.2. A quilometragem média diária estimada para atendimento a(s) área(s) onde devem ser fornecidos o café e o chá é de aproximadamente km, que corresponde a aproximadamente pontos de entrega.

3.15. BOLO CONFEITADO (item 15 da Planilha de Preços Unitários, Anexo 2 do Contrato)

- a) Fornecido em eventos de aniversário da Petrobras e da Unidade Operacional, mediante prévia programação da Fiscalização, devendo ser porcionado pela CONTRATADA, nos salões de distribuição, porém sem restrição de volta a fila para a repetição de mais uma porção. Nos demais locais onde houver o fornecimento (copas de turno), o bolo confeitado deverá ser acondicionado em embalagens descartáveis apropriadas com tampa, devidamente identificadas;
- b) O bolo deverá ser recheado, com cobertura. Não poderá ser utilizada gordura hidrogenada. A CONTRATADA deverá fornecer pratos e garfos descartáveis, guardanapos, entre outros acessórios quando necessário, além de toalhas para as mesas dos bolos. Opcionalmente poderão ser utilizados utensílios de Refeitório e das copas de turno. No(s) salão(ões) do(s) refeitório(s), deverá ter o acompanhamento de copeiras no fornecimento;
- c) Exemplos de Bolos a servir:
 - Bolo de massa branca com recheio de creme, com morango e cobertura de chantilly e raspas de chocolate branco;
 - Bolo de chocolate com recheio e cobertura de mousse de chocolate e raspas de chocolate;
 - Bolo de chocolate com recheio de doce de leite com ameixa e cobertura de brigadeiro com cerejas;
 - Entre outras opções.

3.16. FORNECIMENTOS COMPLEMENTARES

3.16.1. A CONTRATADA deve fornecer na saída dos restaurantes, café e chá de ervas ou frutas, em garrafas térmicas, sem açúcar, bem como açúcar refinado e adoçante artificial em sachês, copinhos de 50 ml e espátulas de plástico descartáveis. Onde for possível, poderá ser utilizado adoçante líquido.

Os acompanhamentos abaixo devem estar à disposição dos usuários, na forma de autosserviço, em locais próximos à distribuição:

- a) Utensílios: bandejas (onde couber), pratos de mesa e talheres;
- b) Pães (francês ou integral) embalados individualmente, lacrados e com data de validade ou torradas temperadas (com azeite, ervas, entre outros);
- c) Azeite extravirgem e vinagre: disponibilizados em suas embalagens originais com bico dosador;
- d) Temperos: suco de limão, molhos (de pimenta, inglês e shoyu light), mix de ervas (orégano, manjeriço e alecrim). A pimenta *in natura* poderá ser fornecida, devendo ser descartada ao final da distribuição.
- e) Sal em sachê de 1 g;
- f) 1 tipo de grão, semente ou cereal (linhaça, gergelim, quinoa, aveia), servido inteiro ou sob a forma de farinha;
- g) Conforme o prato do dia (massas, carne suína, feijoada etc.): queijo parmesão ralado, molho à campanha, limão, farinhas (de mandioca, copioba, d'água, de milho).

3.16.2. Não existem itens na PPU para os fornecimentos complementares, devendo, portanto, seu custo ser diluído nos preços das refeições.

4. COMPOSIÇÃO BÁSICA DA REFEIÇÃO

4.1. **REFEIÇÕES AUTOSSERVIÇO E AUTOSSERVIÇO TRANSPORTADA:** (COPAS DE TURNO), ITENS 3.3 E 3.4 DESTA ESPECIFICAÇÃO, DEVEM SER COMPOSTAS BASICAMENTE CONFORME TABELA 2, A SEGUIR:

Tabela 2 – Componentes da Refeição

ENTRADAS	ACOMPANHAMENTOS	PRATOS PRINCIPAIS	SOBREMESAS	BEBIDAS	COMPLEMENTOS
04 saladas 01 sopa	02 tipos de arroz 01 tipo de feijão	02 guarnições 02 pratos proteicos	03 frutas 01 doce	02 sabores de suco Água mineral	Descartáveis: Copos, guardanapos etc. Temperos, molhos e farinhas

4.1.1. Todos os componentes da refeição devem harmonizar-se perfeitamente com os demais itens do cardápio, observando-se composição, cor, sabor e textura, evitando-se conflitos entre as preparações. Quando o leiaute do refeitório permitir, a ordem de apresentação das preparações no balcão de distribuição deve ser: 1º saladas, 2º sopa, 3º arroz, 4º feijão, 5º guarnições, 6º preparações proteicas, 7º frutas, 8º sobremesa e 9º bebidas. Quando o leiaute não permitir a contratada deverá seguir a orientação da fiscalização.

4.2. **REFEIÇÃO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL** ITEM 3.5 DESTA ESPECIFICAÇÃO. A COMPOSIÇÃO BÁSICA E QUANTIDADE *PER CAPTA*, DEVEM SER A SEGUINTE:

- a) Salada: conforme item 4.3 deste Anexo;
- b) Sopa: conforme item 4.4 deste Anexo;
- c) Arroz branco ou arroz integral, conforme item 4.5 deste Anexo;
- d) Feijão: conforme item 4.6 deste Anexo;
- e) Guarnição: conforme item 4.7 deste Anexo;
- f) Preparação proteica: conforme cardápio na solicitação;
- g) Sobremesa: 01 porção de fruta conforme Tabela 6 – Gramatura de Frutas para Refeição. Mediante programação prévia, devem ser fornecidas sobremesas dietéticas (obrigatoriamente sem açúcar e com baixo teor de gordura) para aqueles com prescrição médica. Para o preparo das mesmas, utilizar adoçante de forno e fogão quando for o caso;
- h) Bebida: 01 unidade de suco (que devem ser acompanhados de um sachê de açúcar e um

de adoçante);


- i) Pão Francês: 01 unidade com 25g embalado individualmente, limão cortado e queijo parmesão ralado (conforme o cardápio), sachês individuais contendo azeite, vinagre e sal.

4.3. CEIA DE ZERO HORA ITEM 3.6 DESTA ESPECIFICAÇÃO. A COMPOSIÇÃO BÁSICA E QUANTIDADE PER CAPTA, DEVEM SER A SEGUINTE:

- a) 50 gramas de pão (francês, brioches variados, careca sal, careca doce, suíço, hambúrguer, milho, gergelim ou pão de forma: ao leite, integral, light, diet ou similares);
- b) 01 fatia de bolo (80 g): simples, milho, cenoura, frutas como maçã, banana, abacaxi, por exemplo;
- c) 30 g queijos com baixo teor de gordura (minas frescal, ricota, requeijão light);
- d) 80 g de proteína: filé de peito de frango, carne bovina desfiada ou em filé, hambúrguer de carne ou de frango;
- e) Saladas de hortaliças (50 g) – diariamente deve ser servido alface, tomate e cebola. As saladas devem ser acompanhadas de temperos: azeite de oliva extra virgem, vinagre, sal e mais um opcional (sementes);
- f) 01 unidade de suco em garrafa descartável;
- g) 01 unidade de iogurte desnatado de 120 ml (variados sabores);
- h) 02 tipos de frutas, totalizando no mínimo 120 g (tais como: maçã, pêra, uva Itália, uva rubi, tangerina, banana prata, goiaba, abacaxi, abacate, mamão, laranja, melão, kiwi, caqui, manga, melancia);
- i) Mingau (100 ml): Conforme cardápio aprovado pela Fiscalização. Preparar com leite desnatado;
- j) Sopa (100 ml): Conforme cardápio aprovado pela Fiscalização. Dar preferência à base de verduras e legumes com o mínimo de gordura. Não utilizar bacon, manteiga, margarina e creme de leite;
- k) Descartáveis: canudo, sachê de sal e guardanapos 33X33 cm.

4.4. CEIA DE NATAL E ANO NOVO: ITEM 3.7 DESTA ESPECIFICAÇÃO. A COMPOSIÇÃO BÁSICA E QUANTIDADE PER CAPTA, DEVEM SER A SEGUINTE:

- a) Salada: 04 saladas nobres, tendo como itens obrigatórios alface americana e tomate (tomate cereja, ou tomate seco ou tomate caqui), além dos demais componentes: palmito, brócolis, couve flor, queijos finos com menor teor de gordura;
- b) Arroz branco e o arroz integral;
- c) Feijão;
- d) 02 pratos principais com carnes nobres, sendo um à base de carne bovina e outra carne à base de carne suína, peixe ou ave, tais como, filé mignon, picanha, salmão, bacalhau do porto, pernil, tender desossado ou lombo, peru ou chester;
- e) 02 guarnições elaboradas, sendo uma massa fresca recheada (caneloni, conchilogue, rondeli, lasanha) e outra de farofa enriquecida.
- f) Sobremesa composta de 01 doce nobre (como sundae, doce Princesa Isabel, etc.) e 03 tipos de frutas nobres (manga, uva, pêsego, ameixa, nectarina, etc.);
- g) 50 g de Mix de frutas oleaginosas descascadas com frutas secas;
- h) 01 fatia (100g) de panetone com frutas e 01 fatia (100g) de panetone com gotas de chocolate;
- i) Bebida conforme item 4.10;
- j) Dois tipos de molhos especiais que melhor se adequem ao cardápio proposto: um para acompanhar as proteínas e outro para a salada.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 18 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

4.5. LANCHES ITEM 3.8 DESTA ESPECIFICAÇÃO. A COMPOSIÇÃO BÁSICA E QUANTIDADE PER CAPTA, DEVEM SER A SEGUINTE:

- a) 1 unidade de pão com 50 g (deve haver, no mínimo, duas opções de pão: um integral e a outra, variável tal como francês, brioche variados, careca sal, careca doce, suíço, hambúrguer, coco, milho, gergelim.);
- b) 30 g de queijo com baixo teor de gordura;
- c) azeite (5mL) para o queijo branco;
- d) 1 fruta variando conforme cardápio (média de 120g);
- e) 1 unidade de suco, em garrafa descartável, cujo sabor será definido na solicitação. (que devem ser acompanhados de um sachê de açúcar e um de adoçante);
- f) Descartáveis: guardanapos 33x33 cm, garrafa para suco, sacos para pães e para frutas. O lanche destinado ao desjejum deve ser acondicionado em sacola plástica para conter todo o lanche.

4.6. DESJEJUM ITEM 3.9 DESTA ESPECIFICAÇÃO. A COMPOSIÇÃO BÁSICA E QUANTIDADE PER CAPTA, DEVEM SER A SEGUINTE:

- a) 1 unidade de pão com 50 g variando conforme cardápio (deve haver, no mínimo, duas opções de pão: um integral e a outra, variável tal como francês, brioche variados, careca sal, careca doce, suíço, hambúrguer, coco, milho, gergelim), ou cuscuz de milho (100g) ou inhame ou macaxeira ou batata doce (120g);
- b) 1 sachê de manteiga (10g) ou 5ml de azeite;
- c) 30 g de queijo com baixo teor de gordura, ou ovo cozido (1 unidade) ou ovos mexidos (1,5 unidade) ou queijo coalho (30g);
- d) uma fruta variando conforme cardápio (média de 120g);
- e) 5g de aveia em flocos, ou farinha de linhaça ou quinoa em flocos ou similar;
- f) Café e chá (que devem ser acompanhados de um sachê de açúcar e um de adoçante);
- g) 100 ml de leite semi-desnatado ou desnatado;
- h) descartáveis: guardanapos 33x33 cm, sacos para pães e para frutas. O lanche destinado ao desjejum deve ser acondicionado em sacola plástica para conter todo o lanche.


4.7. COFFEE-BREAK ITEM 3.10 DESTA ESPECIFICAÇÃO.

4.7.1. A COMPOSIÇÃO BÁSICA E QUANTIDADE PER CAPTA DO COFFEE-BREAK TIPO I, DEVEM SER A SEGUINTE:

- a) 400 g de 06 tipos de fruta fatiada, inteira ou sob a forma de salada;
- b) 335 ml de 02 tipos de suco;
- c) Açúcar cristal / mascavo / adoçante dietético em quantidades necessárias.
- d) Descartáveis: guardanapo, copo de 200 ml, copo térmico para a salada de frutas, potes para as frutas, talheres, espátulas plásticas, entre outros para um bom atendimento. Dependendo do evento, o fornecimento será acompanhado com louças.

4.7.2. A COMPOSIÇÃO BÁSICA E QUANTIDADE PER CAPTA DO COFFEE-BREAK TIPO II, DEVEM SER A SEGUINTE:

- a) 335 ml de dois tipos de suco;
- b) 90 g iogurte desnatado ou semidesnatado;
- c) 01 tipo de salgado assado integral com 45 g (quiche, pastel entre outros).
- d) 15 g queijo ou pasta;

 PETROBRAS	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 19 de 30
	TÍTULO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO		

- e) 45 g de três tipos de mini pão e mini torrada;
- f) 40 g de uma preparação doce;
- g) 25 g de granola ou mix de frutas oleaginosas dos tipos: castanha do Pará, castanha de caju, nozes, amêndoas, passas, pistache, avelã, damasco, figo, entre outros;
- h) 100 g de 03 tipos de fruta fatiada, inteira ou sob a forma de salada;
- i) Açúcar cristal/mascavo/adoçante natural em quantidades necessárias;
- j) Descartáveis: guardanapo, copo de 50 e de 200 ml, copo térmico para a salada de frutas, colher, espátulas plásticas, entre outros para um bom atendimento. Dependendo do evento, o fornecimento será acompanhado com louças.

4.8. SALADAS

4.8.1. Devem ser fornecidos os seguintes tipos de salada:

- a) 01 tipo de folha ou mix de folhas (alface, almeirão, agrião, rúcula, acelga, mostarda, etc.);
- b) 01 preparação crua com pelo menos 02 tipos de hortaliças (tomate, cenoura, beterraba, rabanete, pepino, etc.). Não utilizar tomate para molho na salada;
- c) 01 preparação cozida com pelo menos 02 tipos de hortaliças (brócolis, chuchu, couve-flor, cenoura, beterraba, vagem, abobrinha, etc.);
- d) 01 tipo de salada composta, associando três componentes na mesma proporção, tais como: hortaliças cruas, hortaliças cozidas, leguminosas, grãos, peixes, aves, frios, frutas, etc. como por exemplo salada ceasar, tabule, etc.

4.8.2. Dentre as saladas em cada refeição, deve ter pelo menos um tipo de vegetal A (abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, alfafa, alho-poró, berinjela, bertalha, brócolis, chicória, couve, couve-flor, espinafre, jiló, maxixe, pepino, rabanete, repolho, tomate, dentre outros) e um tipo de vegetal B (abóbora, jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, nabo, quiabo, rábano, couve-de-bruxelas, vagem, etc.).

4.8.3. A **CONTRATADA** deve fornecer, diariamente, um tipo de molho não industrializado para salada, os quais devem ser aprovados pela Fiscalização.

4.8.4. A **CONTRATADA** não deve adicionar maionese às preparações. Quando necessário, deve substituí-la por iogurte desnatado.

4.9. SOPA

4.9.1. Deve ser oferecido 01 tipo de sopa, variando a composição entre: legumes, verduras, massa, leguminosas, canja de galinha, à base de fubá com verduras, etc. Deve ser preparada à base de carnes magras. Não deve ser utilizado bacon, manteiga, margarina e creme de leite, temperos artificiais, farinha de trigo ou amido de milho como espessantes. As sopas creme (base de molho branco) ou com massa devem ser servidas 02 vezes por semana.

4.10. ARROZ

4.10.1. Devem ser oferecidos 02 tipos de arroz, sendo 01 do tipo agulha (polido) ou do tipo parboilizado, E 01 do tipo integral. Todos os tipos (agulha, parboilizado e integral) poderão ser fornecidos simples ou com variações. O arroz, com variações, não substitui a guarnição. A **CONTRATADA** deve prever neste caso, uma margem de arroz simples. Quatro vezes no mês deve ser fornecida uma variação do arroz, como risoto, arroz à grega, arroz de forno, etc.

4.11. FEIJÃO

4.11.1. Deve ser oferecido 01 tipo de feijão, que poderá ser dos tipos: preto, vermelho, branco, carioca, manteiga, mulatinho, fradinho, etc. sem adição de carnes (bacon, carne seca, linguiças, lombo). A **CONTRATADA** deve oferecer 2 tipos diferentes de feijão dentro de uma mesma semana.

4.12. GUARNIÇÃO

4.12.1. Deve ser de 02 tipos, variando a composição entre verduras e legumes elaborados. Em 03 vezes por semana, uma verdura ou legume poderá ser substituído por outro tipo conforme Tabela 3 a seguir:

Tabela 3 – Incidência de Guarnição

TIPO	EXEMPLO
À base de farinha de mandioca ou fubá	Farofa, pirão, polenta, entre outros
À base de massa	Talharim, espaguete, penne, parafuso, fusili entre outros
Tortas e quiches	De legumes, queijo, atum, palmito entre outras
Vegetais "Tipo C"	Batata, inhame e mandioca


4.12.2. Dentre as guarnições em cada refeição, deve haver pelo menos um tipo de vegetal A (abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, alface, alho-poró, berinjela, beralha, brócolis, chicória, couve, couve-flor, espinafre, jiló, maxixe, pepino, rabanete, repolho, tomate, etc.) e um tipo de vegetal B (abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, nabo, quiabo, rábano, couve-de-bruxelas, vagem, dentre outros). Não devem ser fornecidas frituras.

4.13. PREPARAÇÃO PROTEICA

4.13.1. Devem ser oferecidos 02 (dois) tipos, sendo: 01 (um) tipo à base de carne suína, peixe, ave ou ovo **E** 01 (um) tipo à base de carne bovina magra, vísceras ou preparação de alta densidade calórica, respeitando as incidências mensais e gramaturas estabelecidas na Tabela 4 a seguir:

Tabela 4 – Incidência e Gramatura de Preparação Proteica

GRUPO	DENOMINAÇÃO	GRAMATURA (pós preparo)	INCIDÊNCIA	PREPARAÇÃO
BOVINAS (27)	Contra filé	100 gramas	1	Grelhado na chapa
	Miolo de alcatra	100 gramas	2	Bife, grelhado, cubos, rosbife
	Patinho	100 gramas	4	Guisado moído, ensopado, assado
	Coxão de fora	100 gramas	4	Guisado moído, ensopado, assado
	Coxão de dentro	100 gramas	8	Guisado picado, bife
	Lagarto redondo	100 gramas	3	Assado
	Maminha	100 gramas	3	Assado


	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 21 de 30
	TÍTULO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO		

	Massas elaboradas	300 gramas	2	Capeletti, lasanha, ravioli, nhoque e panqueca
VÍSCERAS (1)	Fígado; coração; língua, etc.	100 gramas	1	Assado, grelhado ou cozido
PREPARAÇÃO DE ALTA DENSIDADE CALÓRICA (que possui ingredientes com alto teor de gordura saturada). (2)	Rabada; costela bovina; feijoada; dobradinha; estrogonofe; costelinha; entre outros	livre	2	Conforme receita tradicional
PEIXES (08)	Posta de corvina, vermelha, cação, cioba	150 gramas	2	Assado, grelhado ou cozido
	Filé de: anjo, merluza, surubim, dourada, polaca do Alasca, panga, tilápia	100 gramas	6	Assado, grelhado ou cozido
AVES (13)	Frango sem osso; filé de coxa sem pele	100 gramas	4	Grelhados, assados ou cozidos
	Filé de frango	100 gramas	4	Grelhados, assados ou cozidos
	Frango com osso	200 gramas	4	Grelhados, assados ou cozidos
	Massas elaboradas	300 gramas	1	Capeletti, lasanha, ravioli, nhoque e panqueca
OVO (2)	Ovo de galinha	100 gramas	2	Omelete, mexido, poche
SUÍNAS (7)	Pernil; lombo	100 gramas	7	Assado, grelhado ou cozido

4.13.2. Para as refeições de Autosserviço, item 3.3 deste documento, e refeições de Autosserviço Transportada, item 3.4 deste documento, o corte das preparações deve ser fracionado em partes de 100 (cem) gramas cada, cujo peso deve ser considerado após o preparo. Essas preparações serão porcionadas, conforme gramatura constante na Tabela 4, cujo fornecimento deve ser de até 200 (duzentos) gramas “per capita”.

4.13.2.1. Para as Refeições Autosserviço, item 3.3 deste documento, deve ser entregue individualmente por copeiras, podendo ser servida para cada comensal, até duas porções de uma só preparação, OU uma porção de cada um dos dois tipos de preparação disponível, cuja escolha deve ser unicamente do comensal, como por exemplo: um bife de 100 gramas, mais um filé de frango de 100 gramas OU dois bifés de 100 gramas cada um.

4.13.2.2. A CONTRATADA deve estabelecer meios, utilizando utensílios apropriados, para servir cada porção de acordo com a medida padrão de cada preparação. Próximo do local onde serão servidas as preparações proteicas, a CONTRATADA deve expor pratos que demonstrem as três possibilidades, ou seja, um prato com duas porções de A, outro prato com duas porções de B e um terceiro prato contendo uma porção A e uma porção de B, a fim de demonstrar o tamanho das porções para visualização dos comensais.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 22 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

4.13.2.3. A operacionalização, distribuição e porcionamento das proteínas nas refeições devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da **CONTRATADA**, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação e o porcionamento correto das proteínas servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. A **CONTRATADA** deve verificar diariamente, a quantidade em gramas da preparação proteica pós preparo, objetivando a padronização de cada porção no momento em que será servida.

4.13.3. Nas Refeições Autosserviço Transportadas, item 3.4 deste documento, a **CONTRATADA** deve prever margem de 10% das porções pré-definidas, além da quantidade compatível com os comensais a serem atendidos, em função da inexistência da copeira para o serviço de distribuição porcionada nas copas de turno.

4.13.4. É permitida a aquisição de carnes fracionadas desde que seja comprovada a qualidade microbiológica através de laudos de cada lote. Toda carne de ave deve ser preparada sem a pele. As demais carnes devem ser servidas sem as gorduras aparentes. Não devem ser fornecidos embutidos (processados e empanados industrializados) como salsicha, linguiças, apresuntados, etc., salvo quando forem inerentes à preparação de alta densidade calórica. Não será permitida a utilização de carnes resfriadas temperadas diretamente do fornecedor.

4.14. SOBREMESA

4.14.1. Para as Refeições Autosserviço, item 3.3 desta especificação, as sobremesas doces devem ser fornecidas em porções, preferencialmente em embalagens de vidro ou inox, conforme enxoval de louças da Anexo 1A. Os doces devem ser distribuídos por copeiras, restrito a uma unidade por pessoa, em porções previstas na Tabela 5 – Incidência Mensal de Doces e Frutas, enquanto as frutas devem ser servidas livremente.

4.14.2. Para as Refeições Autosserviço Transportadas para as copas do turno, item 3.5 desta especificação, as sobremesas devem ser acondicionadas em embalagens descartáveis em tamanhos apropriados (item 2.7. Tabela 1), de acordo com a sua natureza e consistência. Os doces e frutas devem ser disponibilizados em porções de acordo com a Tabela 5 – Incidência Mensal de Doces e Frutas, e Tabela 6 – Gramatura de Frutas para Refeição, em quantidade compatível com os comensais a serem atendidos.

4.14.3. Os doces devem ser preparados dentro das instalações da **PETROBRAS**, com produtos de baixo teor de gordura e açúcar e com leite semidesnatado, leite em pó light/semidesnatado.

4.14.4. Nos meses do inverno, a incidência sorvetes ou picolés deve ser substituída por doces elaborados e frutas assadas com canela sozinhas ou acompanhadas de iogurte sem adição de açúcar, respectivamente. A **CONTRATADA** deve dar preferência às frutas da época.

4.14.5. As sobremesas doces devem ser fornecidas 15 vezes ao mês, em dias alternados, servidas em porções individuais, por copeiras, conforme incidência da Tabela 5 – Incidência Mensal de Doces e Frutas. As frutas devem ser fornecidas diariamente, podendo ser inteiras, picadas ou fatiadas, conforme Tabela 5 e Tabela 6. Não devem ser adicionados açúcar, mel, leite condensado ou creme de leite às frutas e salada de frutas.

4.14.6. A **CONTRATADA** deve servir as sobremesas da seguinte forma:

- a) Nos dias em que for fornecido 01 tipo de doce, devem ser fornecidos 03 tipos de frutas da Tabela 5;
- b) Nos outros dias, devem ser fornecidos 02 tipos de frutas fatiadas (Tabela 6), além da salada


de frutas, que deve ser composta por 05 tipos de frutas (Tabela 6), servidas na mesma proporção.

Tabela 5 – Incidência Mensal de Doces e Frutas

ESPECIFICAÇÃO		INCIDÊNCIA MENSAL	QTDE PER-CAPITA ESTIMADA
DOCES			
PICOLÉ 60 gramas	Picolé de frutas (sabores diversos)	1	2 unidades
SORVETE (copo de 120ml)	Preferencialmente frutas sem gordura trans	1	120 ml
DOCE DE FRUTAS	Abóbora com côco, banana, goiaba, pêra, mamão verde ou maduro, entre outros	6	80 gramas
FLAN, CURAU, MANJAR	Simple ou modificado	3	80 gramas
TORTAS e PAVÊS	Maracujá, limão, maçã, morango, frutas, chocolate, entre outros	1	100 gramas
ELABORADOS	Princesa Isabel, Mousse de Chocolate, Delícia de Chocolate, Rei Alberto, Pra Já, Pudins, entre outros	1	80 gramas
GELATINA	Sabores diversos, pura	2	80 gramas
FRUTAS			
SALADA DE FRUTAS	5 (cinco) tipos de frutas (sem adição de açúcar ou creme de leite)	15	150 gramas
INTEIRA E/OU DESCASCADA	Maçã, banana prata, banana nanica, laranja pêra, tangerina, caqui, morango, uva Itália, uva rosada, entre outras	30	Conforme Tabela 6
FATIADA/PICADA	Mamão, abacaxi, manga, melão, melancia, entre outras		

Tabela 6 – Gramatura de Frutas para Refeição

TIPO DE FRUTA	PORCIONAMENTO
Abacaxi	150 g
Ameixa	04 unidades
Banana prata	02 unidades de 100 g
Banana nanica	01 unidade de 150 g
Caqui	01 unidade com 150 g
Goiaba vermelha	01 unidade com 100 g
Laranja pêra	01 unidade
Maçã	01 unidade com 150 g
Mamão	150 g
Manga	150 g de polpa
Melancia	200 g
Melão	250 g
Pêssego	02 unidades
Tangerina	02 unidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº	Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)			Folha 24 de 30
	TÍTULO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

Uva Itália	150 g
Uva rosada	150 g

4.15. BEBIDAS

4.15.1. A **CONTRATADA** deve servir água mineral sem gás E 02 sabores de sucos, variando conforme cardápio.

4.15.2. Os sucos fornecidos devem estar gelados e acondicionados refresqueiras elétricas fornecidas pela **CONTRATADA**, enquanto a água mineral deve ser fornecida em garrações de 20 litros dispostos em bebedouros, ambos em quantidades suficientes para atender durante todo o horário das refeições. Nas refeições autosserviço transportadas, os sucos poderão ser servidos em garrafas térmicas. O açúcar (crystal/mascavo) e o adoçante devem ser disponibilizados separadamente.

5. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO

5.1. Os fornecimentos serão medidos mensalmente com base na Planilha de Preços Unitários – Anexo 2 do Contrato, após conferidos e aprovados pela Fiscalização, multiplicando-se a quantidade de itens efetivamente fornecidos pelos seus respectivos preços unitários.

5.2. Serão considerados efetivamente fornecidos os quantitativos registrados nas roletas e nas Folhas de Programação de Fornecimento nas áreas, devidamente assinadas, identificadas com a matrícula do recebedor e atestadas pela Fiscalização. Não serão considerados os registros que possuam rasuras de qualquer natureza, falta de assinatura e matrícula do recebedor dos fornecimentos.

6. OUTRAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Providenciar o “Termo de Responsabilidade Técnica” junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), relativa a este Contrato, encaminhando cópia a **PETROBRAS** antes do início dos serviços.


6.2. Obter registro no PAT, junto ao Ministério do Trabalho, como fornecedora de Alimentação;


6.3. Providenciar a Licença de Funcionamento das instalações junto a Vigilância Sanitária do município;

6.4. Manter pelo menos um profissional da área de Alimentação (Nutricionista ou Técnico em Nutrição), durante todo o período de fornecimento, acompanhando todo o processo desde a confecção até o fornecimento das refeições.

6.5. Fornecer todos os insumos em quantidades suficientes, efetuando a programação de abastecimento de todos os materiais, gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos que permitam atender à execução dos fornecimentos e demais obrigações da **CONTRATADA**, dentro das condições e prazos contratuais, e de acordo com as normas de segurança e legislação aplicável.

6.6. Efetuar o planejamento dos fornecimentos, dimensionando e alocando os recursos necessários levando em conta o Contrato e seus Anexos, os Padrões Gerenciais de Processos, os Padrões de Execução existentes ou que venham a ser elaborados pela PETROBRAS no tocante à confecção, preparo e fornecimento de alimentação, a Responsabilidade Social e Ambiental e SMS - Segurança, Meio Ambiente e Saúde;

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 25 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			
<p>6.7. Atender às normas legais e regulamentares, de caráter Federal, Estadual ou Municipal que estejam em vigor ou venham a ser emitidas, relacionadas com o objeto do Contrato ou que, direta ou indiretamente, afetem o ajuste formalizado no mesmo;</p> <p>6.8. Conservar, organizar, limpar e higienizar o(s) espaço(s) cedidos ao uso de seus empregados, de todas as dependências do(s) prédio(s) do(s) Restaurantes(s) e da(s) copa(s) da(s) Casa(s) de Controle(s) (que esteja(m) em operação sob sua responsabilidade), equipamentos, móveis, utensílios, veículos, vidros, teto, coifas, geladeiras, balcões refrigerados, balcões térmicos (inclusive seu abastecimento com água) e demais acessórios, devolvendo-os ao término contratual nas mesmas condições em que recebeu.</p> <p>6.9. Controlar e manter em bom estado de conservação, funcionamento e higiene os equipamentos, móveis e utensílios de sua propriedade, utilizados para executar os fornecimentos, substituindo-os por outros similares sempre que estiverem comprometendo a qualidade, segurança e normalidade dos serviços, eximindo a PETROBRAS de qualquer extravio que porventura ocorra.</p> <p>6.10. Manter em local visível, nos ambientes de armazenamento e manipulação, a “Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico – FISPQ”, preenchida pelo fornecedor conforme norma estabelecida pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas.</p> <p>6.11. Destinar o resíduo da caixa de gordura e do óleo de cozinha saturado conforme as Diretrizes das Legislações Ambientais vigentes. Os comprovantes de Destinação dos Resíduos devem ser disponibilizados para a Fiscalização e devem ter suas cópias anexadas ao relatório mensal de medição.</p> <p>6.12. Realizar periodicamente o tratamento das caixas de gordura, com fornecimento e aplicação de produto bioquímico, com a frequência necessária e suficiente para se evitar entupimentos na rede de esgotos e transbordamento das caixas;</p> <p>6.13. Separar os resíduos orgânicos, descartáveis recicláveis e descartáveis não-recicláveis, em coletores apropriados, fornecidos pela PETROBRAS, de acordo com o plano gestor de resíduos da PETROBRAS.</p> <p>6.14. Coletar e armazenar uma amostra de todos os componentes das refeições fornecidas, conforme estabelecido em legislação vigente, para fins de controle microbiológico pela PETROBRAS.</p> <p>6.15. Guardar e garantir o bom uso dos rádios transceptores fornecidos pela PETROBRAS (item 7.5), devolvendo-os em perfeitas condições de uso, ao final do contrato.</p> <p>6.16. Dimensionar sua equipe e veículos para o perfeito cumprimento do objeto contratual e garantia da qualidade dos fornecimentos.</p> <p>6.17. Manter seus veículos, utilizados para os fornecimentos, de acordo com a legislação específica vigente.</p> <p>6.18. Fornecer jalecos e toucas descartáveis para visitantes e garantir que os uniformes de seus empregados estejam devidamente higienizados e sejam trocados diariamente.</p> <p>6.19. Fornecer material de limpeza com registro no Ministério da Saúde, próprio para uso em cozinha industrial;</p>			

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 26 de 30
	TÍTULO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO		

6.20. Fornecer papel higiênico e papel toalha, bem como os seus suportes, onde se fizer necessário, sendo que o papel toalha e o papel higiênico devem ser brancos e não recicláveis;

6.21. Fornecer sabonete líquido com ação bactericida nos lavatórios existentes nos locais onde de fizer necessário os fornecimentos de refeições de escopo desta Especificação;

6.22. Fornecer Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, devendo, a CONTRATADA, cuidar para que não ocorra o desabastecimento;

6.23. Criar em até 30 dias corridos após o início dos fornecimentos, o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Fichas Técnicas, abordando os aspectos de qualidade requeridos seja na etapa de planejamento, aquisição e armazenagem de insumos, execução, fornecimento, controle ou oportunidades de melhorias. Tais documentos devem estar disponíveis, a qualquer tempo, para consulta da Fiscalização ou representante de qualquer órgão fiscalizador/controlador, interno ou externo à **PETROBRAS**.

6.24. A CONTRATADA deverá conferir os móveis, equipamentos, utensílios, máquinas e ferramentas constantes no inventário fornecido pela PETROBRAS (**Anexo XXX**), em até 10 dias corridos após a assinatura do contrato, cujo aceite deve ser registrado em “Termo de Cessão de Uso e Recebimento”, sendo que, deste momento até o encerramento do contrato, os móveis, equipamentos, utensílios, máquinas e ferramentas cedidos ficam sob a responsabilidade da CONTRATADA que deve atualizar o inventário sempre que for necessário, ou ainda, quando solicitado pela fiscalização do contrato.

6.24.1. A qualquer tempo a **PETROBRAS** poderá solicitar o inventário mais atual de seus móveis, equipamentos, utensílios, máquinas e ferramentas sob gestão da **CONTRATADA**.

6.24.2. A partir da assinatura do Termo de Cessão de Uso e Recebimento, os móveis, equipamentos, utensílios, máquinas e ferramentas, estarão na posse da CONTRATADA, que será responsável por sua guarda, conservação e manutenção.


6.24.3. Durante a conferência, caso seja detectada alguma deficiência, qualitativa ou quantitativa, nos referidos móveis, equipamentos, utensílios, máquinas e ferramentas, que possa comprometer o atendimento do Contrato, a **CONTRATADA** deve notificar imediatamente a Fiscalização. Caso o período de manutenção do item deficiente adentre a vigência do contrato, caberá à **CONTRATADA** substituir temporariamente o equipamento danificado, durante o período de manutenção, visando cumprir o objeto deste contrato.

6.24.4. A cada 12 (doze) meses, contados da data do último inventário apresentado, deverá a CONTRATADA entregar inventário atualizado, promovendo a reposição dos itens faltantes em até 30 (trinta) dias.

6.24.4.1. O último inventário deverá ser entregue em até 10 dias antes do final do contrato, devendo a reposição dos itens faltantes, ocorrer em até 15 dias contados da data de apresentação do inventário, sob pena de o valor de mercado do mesmo ser descontado da última medição.

6.24.4.2. Os equipamentos deverão ser todos entregues em perfeito estado de funcionamento.

6.24.4.2.1. Os equipamentos que forem identificados como inoperantes ou operantes de forma deficiente por ocasião do último inventário, deverão receber a adequada manutenção, de modo

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 27 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

que possam ser devolvidos em perfeito estado de funcionamento, sob pena de o valor de mercado do serviço necessário ao reparo ser descontado da última medição.

6.24.5. Realizar o controle dos utensílios entregues nas copas de turno junto com as refeições e em cada recolhimento comunicar as faltas à Fiscalização, caso contrário, a reposição deve ser efetuada pela **CONTRATADA**, na forma e prazo previstos no item 6.24.4.

6.24.5.1. Ressalvada a previsão do item 6.24.5, as disposições concernentes à realização e apresentação de inventário e à reposição de móveis, equipamentos, utensílios, máquinas e ferramentas, aplicam-se, indistintamente, a todos os itens cujo uso foi cedido à **CONTRATADA**, mediante a assinatura do Termo de Cessão de Uso de Recebimento.

6.24.6. Apresentar em até 15 dias corridos após o “Termo de Cessão de Uso e Recebimento”, um Plano de Manutenção englobando todos os equipamentos do inventário, contendo as seguintes informações: identificação completa do equipamento (número do BP – Bem Patrimonial, modelo, número de série e informações eletromecânicas), tipo de manutenção, frequência e descrição das atividades.

6.24.6.1. Realizar todas as intervenções oriundas de plano ou corretivas, substituindo os componentes/peças necessários, comunicando sempre à Fiscalização, registrando as ocorrências em um banco de dados (software do pacote Microsoft Office ou similar) contendo no mínimo as seguintes informações: data, código BP, descrição do equipamento, fabricante, data da última manutenção, descrição da última manutenção, descrição da manutenção atual e peças substituídas.

6.24.6.2 As intervenções necessárias à manutenção deverão ocorrer sempre em horários e de forma que não impacte o bom andamento dos serviços e o fornecimento das refeições na forma estabelecida em CONTRATO.


6.24.7. A **CONTRATADA** poderá utilizar, a seu exclusivo critério, equipamentos próprios para a execução do contrato, sem que haja custo para a **PETROBRAS** e desde que haja prévia e expressa aprovação e autorização pela **FISCALIZAÇÃO**.

6.24.7.1. Os equipamentos poderão ser retirados ao final do **CONTRATO**.

6.24.7.2. A utilização de equipamentos próprios não será motivo para recusa da **CONTRATADA** em receber os equipamentos disponibilizados pela **PETROBRAS**, mediante a assinatura do Termo de Cessão de Uso e Recebimento, tampouco afastará as disposições contratuais concernentes à sua guarda, conservação e manutenção.

6.25. Apresentar o inventário dos equipamentos atualizados para conferência da Fiscalização, em até 10 dias corridos antes do término do contrato, cujo aceite deve ser registrado em um “Termo de Entrega”. Durante a conferência pela Fiscalização, caso seja detectada alguma anomalia nos referidos móveis, equipamentos, utensílios, máquinas e ferramentas, que possa comprometer a sua funcionalidade, realizar o reparo imediatamente e entrega-lo operacional até o último dia de vigência contratual.

6.26. Além dos inventários mencionados, deve a **CONTRATADA** realizar o controle diário dos utensílios entregues nas copas de turno junto com as refeições e, em cada recolhimento, comunicar as faltas à Fiscalização após o término do horário do fornecimento em que identificada a falta.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 28 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

6.26.1. Caso não seja feito o controle e/ou não haja a comunicação na forma indicada no item anterior, a reposição deve ser efetuada pela CONTRATADA.

6.26.2. Nos casos em que seja necessária a reposição, à CONTRATADA será concedido o prazo de 30 (trinta) dias, contados da entrega do inventário atualizado à Fiscalização, para que a providencie.

6.26.3. Caso a CONTRATADA não providencie a substituição no prazo indicado, fica facultado à PETROBRAS descontar, da próxima medição, o valor de mercado dos itens a serem repostos, na forma do item 6.6. da Clausula Sexta do Instrumento Contratual, sem prejuízo de posterior cobrança de eventual diferença para maior havida em função da aquisição.

6.26.4. O valor de mercado será definido como sendo a média dos valores de três cotações feitas de forma simplificada junto ao mercado fornecedor.

6.27. Apresentar em até 15 dias corridos após o “Termo de Recebimento” a que se refere o item 6.24., um Plano de Manutenção englobando todos os equipamentos do inventário, o qual deverá conter as seguintes informações: identificação completa do equipamento (número do BP – Bem Patrimonial, modelo, número de série e informações eletromecânicas), tipo de manutenção, frequência e descrição das atividades, que já deverão estar programadas.

6.28. Realizar todas as intervenções de natureza preventiva ou corretiva, substituindo os componentes e peças necessárias.

6.28.1. As intervenções devem ser todas registradas em um banco de dados (software do pacote Microsoft Office ou similar), contendo, no mínimo, as seguintes informações: data, código BP, descrição do equipamento, fabricante, data da última manutenção, descrição da última manutenção, descrição da manutenção atual e peças substituídas e necessidade de alteração do plano de manutenção do respectivo equipamento que tenha sido identificado.

6.28.2. Acordar previamente com a Fiscalização o horário das intervenções dos serviços de manutenção, devendo os serviços serem executados de forma que não impactem a execução do contrato e o atendimento dos horários estipulados nesta Especificação.

7. OUTRAS OBRIGAÇÕES DA PETROBRAS

7.1. Fornecer instalações prediais, com energia elétrica, vapor e água potável fria e quente.


7.2. Fornecer linha telefônica interna.

7.2. Remover o lixo proveniente da produção dos fornecimentos objeto deste Contrato.

7.3. Realizar o controle microbiológico dos alimentos, bebidas, água das torneiras, equipamentos, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores, mensalmente, e sempre que for necessário.

7.4. Fornecer bebedouros para água mineral natural em garrafas de 10 ou 20 litros.

7.5. Fornecer rádios transceptores portáteis, intrinsecamente seguros, para viabilizar a comunicação entre nutricionistas, motoristas e funcionários que estiverem operando na área externa das dependências do(s) restaurante(s). A quantidade de rádios será analisada e aprovada pela fiscalização.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 29 de 30
	TÍTULO:		
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			

7.6. Realizar a manutenção das câmaras frigoríficas, balcões refrigerados, bebedouros, HVAC, geladeiras e cortinas de ar.

7.7. Realizar a limpeza de pisos e paredes de todas as copas destinadas à distribuição da refeição para os empregados de turno.

7.8. Realizar a manutenção predial (alvenaria, elétrica e hidráulica) de todas as dependências do(s) prédio(s) do(s) Restaurante(s).

7.9. Disponibilizar os equipamentos e utensílios presentes no Anexo 1A em condições de uso e operação.


8. NORMAS, ATOS LEGISLATIVOS E PROCEDIMENTOS

8.1. A **CONTRATADA** deve atender todas as normas, resoluções e demais atos legislativos (Federal, Estadual ou Municipal) vigentes, além dos procedimentos internos e externos relacionados à atividade escopo desse contrato, sem prejuízo de outros que se aplicam ao objeto do contrato, sendo os principais:

- a) ANVISA. Decreto-lei nº986. Institui normas básicas sobre alimentos, 21 de outubro de 1969;
- b) ANVISA. Resolução RE 9. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação - Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo, 16 de janeiro de 2003;
- c) ANVISA. RDC 20. Controle de medicamentos à base de substâncias classificadas como antimicrobianos, 05 de maio de 2011;
- d) ANVISA. RDC 52. Serviço Controle de Pragas, 22 de outubro de 2009;
- e) ANVISA. RDC 216. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 15 de setembro de 2004;
- f) ANVISA. RDC 218. Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. 29 de julho de 2005;
- g) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012;
- h) BRASIL. Portaria GM nº3214. Normas Regulamentadoras. NR24. 08 de junho de 1978;
- i) CFN. Resolução 380. Parâmetros quantitativos e qualitativos de nutricionistas na Área de Alimentação Institucional. 28 de dezembro de 2005 que dispõe sobre, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN);
- j) MTE. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria 193. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. 05 de dezembro de 2006.

9. GLOSSÁRIO

- a) **REFEIÇÃO AUTOSSERVIÇO:** É a refeição disponibilizada em balcões dos refeitórios principais, de forma que o próprio comensal se sirva a vontade de todos os itens, com exceção da proteína e sobremesa que serão servidas em porções.
- b) **REFEIÇÃO AUTOSSERVIÇO TRANSPORTADA:** É a refeição transportada para balcões localizados em locais diferentes dos refeitórios principais, de forma que o próprio comensal se sirva a vontade de todos os itens, com exceção da proteína e sobremesa que serão servidas em porções.
- c) **CEIA ZERO HORA:** É o lanche transportado, servido aos funcionários que trabalham em turno no horário das 01h00min às 02h00min.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 30 de 30
	TÍTULO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO		
<p>d) CEIA DE NATAL E ANO NOVO: É a refeição com cardápio especial servida no mês de dezembro, aos funcionários que trabalham em turno no horário das 23h00min às 07h00min.</p> <p>e) PARADA DE MANUTENÇÃO: São eventos cíclicos e anuais em que determinadas unidades param a produção total ou parcialmente para realizar atividades de manutenção, com a finalidade de fazer com que os equipamentos retornem às suas condições nominais de trabalho.</p> <p>f) PAT – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: É um programa criado pelo Ministério do Trabalho e Emprego através da lei nº 6321 de 14/04/76, que possibilita às empresas deduzirem em até 4% do Imposto de Renda (IR) levando em conta as suas despesas na concessão de benefícios de alimentação e refeição aos trabalhadores, além de beneficiar os trabalhadores a terem um acesso à alimentação com maior qualidade.</p> <p>g) SISTEMA GINFRA: Sistema na Intranet da Petrobras utilizado para solicitações de serviços de Alimentação, Transporte e Conservação e Reparos de Imóveis e Vias de Acesso.</p> <p>FOLHA DE PROGRAMAÇÃO DE FORNECIMENTO: Folha avulsa para registro de fornecimento de alimentação quando o fornecimento de alimentação não é registrado automaticamente pela roleta eletrônica instalada nos restaurantes. Esta folha deve ser assinada, identificada com a matrícula do recebedor e atestada pela Fiscalização.</p>			