 PETROBRAS	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA				Nº: Numeração conforme N-1710 (Campo 15 da N-381)					
	PROGRAMA:								Folha 1 de 2828	
	ÁREA:									
TÍTULO:								HOTELARIA MARÍTIMA		
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.										

1. OBJETIVO DO ANEXO:

Estabelecer os requisitos mínimos que deverão ser seguidos pela Contratada para a execução dos serviços de hotelaria marítima que serão prestados nas unidades marítimas [xyz] da [UO-XX], compreendendo:

- 1.1. Serviços de câmara marítima, nestes incluído a alimentação.
- 1.2. Arrumação, limpeza e higienização em geral, das áreas sob responsabilidade da Contratada, nestas incluídas o casario, módulos temporários de acomodação e módulos definitivos de acomodação.
- 1.3. Disponibilização de guarnições de cama, banho, talheres, louças, utensílios de cozinha em geral e itens de lazer relacionados a jogos de mesa;
- 1.4. Serviços de lavanderia;
- 1.5. Manutenção preventiva e corretiva das instalações de casario, e dos equipamentos de cozinha industrial, despensa, lavanderia, academia, lazer e alojamento;
- 1.6. Coleta, manuseio, segregação e, se necessário, compactação de resíduos das áreas de responsabilidade da Contratada;
- 1.7. Serviços de recepção hoteleira e recebimento de aeronaves;
- 1.8. Disponibilização de Equipamentos.

2. CONDIÇÕES GERAIS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

Além das obrigações constantes no Instrumento Contratual, fica a Contratada obrigada a:

2.1. Com relação ao contingente a bordo da unidade marítima

2.1.1. Os serviços deverão ser dimensionados para um contingente estimado, conforme tabela abaixo:


Unidade	Contingente Estimado
[Informar]	[Informar]

2.1.2. O pessoal da Contratada não está incluído neste contingente.

2.2. Locais de embarque e desembarque:

2.2.1. Local de embarque de todos os contratados, dentro da programação: [Estado XX], preferencialmente sendo utilizados os aeroportos de [Citar os aeroportos que deverão ser utilizados].

2.2.2. Local de embarque de todo material, dentro da programação: [Estado XX], preferencialmente sendo utilizado o Porto do [Citar os portos que deverão ser utilizados].

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	<small>Nº</small> Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	<small>REV.</small>
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 3 de 28
	<small>TÍTULO:</small>		
HOTELARIA MARÍTIMA			

2.3. Com relação à mão-de-obra a ser utilizada

2.3.1. Fornecer e manter atualizada a relação dos empregados que estão sendo utilizados na execução dos serviços objeto do presente Instrumento Contratual, comprovando o atendimento às exigências contratuais, conforme especificado no ANEXO VIII - EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL E ESCOLARIDADE.

2.3.1.1. Na fase de mobilização, a Contratada deverá apresentar a documentação dos profissionais para cadastramento no Sistema de Gestão de Dados de Prestadores de Serviços (SISPAT), com no mínimo 10 (dez) dias corridos de antecedência da data de início dos serviços estabelecida na Autorização de Serviço.

2.3.1.2. Durante a execução contratual, o prazo acima será reduzido para 05 (cinco) dias corridos.

2.3.1.3. Todos os empregados da Contratada deverão estar com seu esquema vacinal em dia, conforme preconizado pela Sociedade Brasileira de Imunizações, calendário de vacinação ocupacional e pelo Ministério da Saúde com apresentação de evidência (carteira de vacinação).

2.3.2. Fornecer para o pessoal de cozinha no mínimo três jogos de uniformes completos, compostos de calça comprida, camisa com mangas compridas, touca, avental e calçado antiderrapante, em cor clara contrastante com o mar, preferencialmente amarela, sem bolsos e botões aparentes.

2.3.2.1. A troca diária é obrigatória para mantê-los conservados e limpos.

2.3.2.2. Os uniformes devem ser confeccionados em tecido 100% algodão, devendo ser garantida por identificação fixa visível nos uniformes.

2.3.2.3. Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências internas da unidade marítima (casario).

2.3.2.4. As toucas devem ser do tipo descartável em TNT ou protetora capilar de malha pequena, sem acessórios de fixação, cobrindo todo o cabelo e orelhas. É vedada a utilização de bonés e chapéus.

2.3.2.5. Os calçados devem ser fechados, limpos e conservados, usados com meias, não sendo permitidos em tecido ou lona.

2.3.3. Fornecer para todo o pessoal, macacão na cor laranja, antichama, na razão de duas unidades por funcionário, exceto para o pessoal da cozinha que será somente um além daquele definido no item 2.3.2 acima.


2.3.4. Além de macacão, todos os EPI's aplicáveis às atividades, discriminados na tabela do item 7 constante no ANEXO IX - CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO, deverão ser fornecidos pela Contratada.

2.3.5. Não será permitida a atuação de profissionais para manipulação de alimentos que não tenham a qualificação exigida para estas atividades específicas, sendo inclusive vedada a polivalência para atuação em atividades distintas (Pessoal limpeza x Pessoal de cozinha).

2.3.6. A Petrobras disponibilizará no máximo a quantidade de vagas para a equipe de hotelaria, conforme tabela abaixo, cabendo à Contratada dimensionar sua equipe de forma a atender as exigências contratuais.

[Preencher tabela com as informações]

POB sem hotelaria	Disponibilização de Vagas
-------------------	---------------------------

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

81 a 107	13
108 a 142	18
143 a 210	20
211 a 277	23

2.3.6.1. A critério da Petrobras este quantitativo poderá ser reduzido em até 10% (dez por cento) do número de pessoas para ajuste de disponibilidade de vagas, por tempo definido, não implicando em alterações nos critérios de medição dos serviços nem na qualidade dos mesmos.

2.3.6.2. Caso a Contratada pretenda embarcar um quantitativo maior do que o disponibilizado na tabela acima, por razões diversas, fica definido que necessitará de autorização da Petrobras e que não haverá nenhum acréscimo financeiro, pleito ou custo de qualquer natureza para a Petrobras.

2.3.6.3. As trocas de turma serão feitas semanalmente, mudando parte da equipe em cada semana. A Petrobras se reserva ao direito de aumentar a quantidade de trocas de turmas da Contratada.

2.3.6.4. A formação das equipes a bordo das unidades contemplará as seguintes funções: nutricionista (comissário); responsável pela governança; cozinheiro; ajudante de cozinha; garçom (saloneiro); camareiro de embarcação (taifeiro); reparador; recepcionista; padeiro.

2.3.6.5. Para unidades marítimas com quantitativos de POB reduzido, ou seja, com POB de até 80 pessoas (sem hotelaria), as funções de governança, ajudante de cozinha e garçom (saloneiro) não serão obrigatórias, ou seja, serão utilizadas de acordo com a demanda. A redução da equipe de hotelaria se dará mediante autorização da PETROBRAS.

2.3.6.6. Poderá ser solicitado pela gerência de contrato o embarque de gastrônomo para treinamento das equipes de cozinha.

2.3.7. Manter preposto (representante credenciado por escrito), capaz de representá-la perante a Petrobras, e em condições de agilizar todo apoio que se faça necessário à execução dos serviços, tais como:


- Ligações telefônicas.
- Apoio nos casos de assistência médica ao seu pessoal.
- Solução de problemas administrativos do seu pessoal.
- Apoio para embarque e desembarque.
- Apoio técnico.
- Apoio material.

2.3.7.1. Todas as despesas geradas para atendimento deste subitem correrão por conta da Contratada.

2.4. Com relação aos materiais, ferramentas, equipamentos e utensílios:

2.4.1. Orientações Gerais:

2.4.1.1. A Petrobras poderá solicitar à Contratada um relatório mensal contendo todos os produtos, e suas respectivas quantidades, consumidos na execução do serviço.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 5 de 28
	TÍTULO:		
HOTELARIA MARÍTIMA			

2.4.1.1.1. Disponibilizar e instalar, às suas expensas, os materiais, ferramentas, equipamentos e utensílios, a serem utilizados no cumprimento do presente Instrumento Contratual, excetuando-se os de fornecimento da Petrobras, assinalados nos Termos de Recebimento da Petrobras. Os equipamentos disponibilizados pela Contratada, previstos no ANEXO V - TERMO DE RECEBIMENTO, deverão ser instalados nas unidades marítimas até a data de início da prestação dos serviços. Após o término da prestação dos serviços, a Petrobras terá um prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias para efetuar o desembarque dos mesmos.

2.4.1.1.2. Excetua-se a obrigação de substituição de equipamentos de fornecimento da Petrobras, assinalados nos Termos de Recebimento da Petrobras.

2.4.1.2. Fornecer painéis, ferramentas, equipamentos e instrumentos elétricos adequados ao serviço e de acordo com a classificação da área onde serão realizados tais serviços e para atendimento às normas vigentes.

2.4.1.3. Todos os itens disponibilizados pela Contratada deverão ser de boa qualidade e na quantidade compatível para adequada execução dos serviços contratados.

2.4.1.3.1. Sempre que solicitado, deverão ser apresentadas amostra e especificação do produto, antes de seu embarque, para aprovação da Petrobras.

2.4.1.3.1. Adotar e manter de forma legível, uma identificação nos itens de sua propriedade.

2.4.2. Utensílios

2.4.2.1. Deverão ser disponibilizados copos de vidro com capacidade de 200ml, pratos e xícaras de vidro ou louça, taças de sobremesa e talheres em aço inoxidável, para utilização no refeitório, de qualidade aprovada pela Fiscalização.

2.4.2.1.1. Em relação à utilização, pela Contratada, de utensílios de vidro, há a obrigatoriedade de que os mesmos sejam em vidro temperado.


2.4.2.2. Deverão ser disponibilizados copos descartáveis para utilização nos bebedouros, pontos de lanche, pontos de café e demais áreas externas ao refeitório, com as seguintes capacidades:

- para café: 50 ml
- para água, sucos e refrescos: 200 ml

2.4.3. Guarnição dos Alojamentos

2.4.3.1. Fornecer os materiais de alojamento, nas quantidades suficientes para atender, perfeitamente, a todas as pessoas embarcadas nas Unidades marítimas.

2.4.3.1.1. São itens obrigatórios para composição da guarnição dos alojamentos, por leito:


	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 6 de 28
	TÍTULO: HOTELARIA MARÍTIMA		

ITEM	QUANTIDADE POR LEITO	ESPECIFICAÇÃO
Travesseiro tipo Hospital	02	Dimensões mínimas: 0,65m x 0,45m; tecido 100% algodão; recheio 100% "poliéster",
Capas de Travesseiro	02	Capa plástica antialérgica, toque de pele; 100% de policloreto de vinila, cor branca ou bege translúcido. A dimensão da capa deve ser compatível com o travesseiro.
Fronha	02	Dimensões mínimas: 0,70m x 0,50m; tecido 100% algodão
Edredom ou cobertor ou manta	01	3. Antialérgicos; Dimensões mínimas 2,20m x 1,40m; edredom: tecido externo 50% algodão, 50% poliéster e recheio 100% poliéster; cobertor ou manta: composição (100% poliéster).
Capa do edredom ou cobertor ou manta	01	Antialérgica; Dimensões mínimas 2,20m x 1,40m, em tecido 100% algodão.
Lençol	02	Dimensões mínimas 2,30m x 1,40m; em tecido 100% algodão com no mínimo 180 fios, sendo o lençol inferior do tipo "luva", provido de cinta elástica, visando facilitar a arrumação da cama.
Capa de Colchão	01	Capa plástica antialérgica, toque de pele; 100% de policloreto de vinila, cor branca ou bege translúcido. A dimensão da capa deve ser compatível com o colchão de solteiro 1,88m por 0,88 m.
Toalha de banho	01	Dimensões mínimas 1,30 m x 0,70 m; em tecido 100% algodão e no mínimo 340g de algodão/m ² .
Toalha de rosto	01	Dimensões mínimas 0,75 m x 0,45 m; em tecido 100% algodão e no mínimo 340g de algodão/m ² .
Toalha de chão	01	Dimensões mínimas 0,80 m x 0,45 m; 100% algodão
Saco para lavagem de roupas	01	Dimensões mínimas 0,80 m x 0,45 m, em tecido 100% algodão, com fechamento por corda com passadeira.

2.4.3.1.2.A quantidade de guarnições individuais de alojamento disponíveis deve ser dimensionada considerando a lotação máxima da unidade marítima, incluindo a equipe de Hotelaria, e considerando as frequências de troca.

2.4.3.1.3.Em caso de paradas operacionais programadas, a Contratada deverá adequar o fornecimento de guarnições individuais de alojamento de acordo com o POB.

2.4.3.1.4.Os travesseiros deverão ser substituídos por novos semestralmente na sua totalidade, sem fracionamento das trocas.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 7 de 28
	TÍTULO:		
HOTELARIA MARÍTIMA			

2.4.3.1.5. Fornecer toalhas, quando pertinente, com as mesmas características especificadas acima, para academia (toalhas de rosto), sauna e piscina (toalhas de banho). A Contratada deverá providenciar reposição permanente nestes locais mantendo uma quantidade mínima de 15 unidades em cada local, de modo a permanecer sempre este quantitativo de toalhas limpas à disposição.

2.4.3.1.6. Lavar e trocar a guarnição de cama semanalmente e as guarnições de banho a cada 3 (três) dias.

2.4.3.1.7. Toda vez que mudar o ocupante do leito deverá ser trocada a guarnição de cama e banho.

2.4.3.1.7.1. A guarnição de cama é composta de: 02 (dois) lençóis, 02 (duas) fronhas, 01 (uma) capa do cobertor ou edredom e 01 (um) saco para lavagem de roupas.

2.4.3.1.7.2. A guarnição de banho é composta de: 01 (uma) toalha de banho e 01 (uma) toalha de rosto.

2.4.3.1.8. A cada troca da guarnição de cama deverá ser fornecido 01 (um) sabonete.

2.4.3.1.9. A Contratada deverá manter reserva da guarnição, visando imediata substituição de qualquer item que venha a se tornar inservível.

2.4.3.1.10. As guarnições de cama, banho e os sacos para acondicionamento das roupas poderão, a critério da Contratada, estar marcados de forma legível e indelével com o número do camarote e leito. A Contratada poderá fazer o controle e identificação destes conjuntos no embarque e desembarque.

2.4.3.1.11. A guarnição de cama e banho deverá ser de cor diferenciada para a enfermaria. Preferencialmente verde bem claro.


2.4.4. Equipamentos:

2.4.4.1. Os equipamentos a serem disponibilizados pela Contratada estão descritos, especificados e quantificados no Termo de Recebimento (ANEXO V).

2.4.5. Material de Limpeza, Higiene e Conservação

2.4.5.1. Fornecer todo material de limpeza, higiene e conservação tais como: detergentes biodegradáveis, papel higiênico com a folha dupla de no máximo 0,10 mm de espessura, capachos sintéticos ou casca de coco (a ser definido pela fiscalização da unidade), passadeiras, desengraxantes, redutores, ceras, vassouras e rodos com cabo longo (aproximadamente de 1,30m), cestos de lixo com tampa e pedal para banheiros, cozinha, refeitório, enfermaria, camarotes e escritórios, sabões, sabonetes, sabonetes líquidos, sabonete líquido desengraxante, saboneteiras, fio dental (com respectivos recipientes), toalhas de papel picotadas, toalhas de papel branco em rolo descartável, pastas para limpeza, álcool gel, esfregões, sacos de chão, sacos plásticos para lixo transparentes ou da mesma cor do coletor, sacos plásticos de lixo hospitalar de cor branca leitosa e identificada com símbolo de resíduo infectante, caixa de papelão coletora de lixo hospitalar para material perfuro-cortante, protetores descartáveis para assentos sanitários, odorizadores de ambiente com pulverizador automático com refil, embalagens e recipiente para descarte de absorvente íntimo, de forma a manter as condições da higienização e conservação das dependências das unidades.

2.4.5.1.1. Estes itens devem ter as embalagens íntegras e próprias para cada um, com identificação correta nos rótulos.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 8 de 28
	TÍTULO:		
	HOTELARIA MARÍTIMA		
<p>2.4.5.1.2. Os materiais de limpeza devem estar contidos em embalagens otimizadas, de acordo com a quantidade utilizada, de modo a reduzir a geração de resíduos, provenientes do descarte destas embalagens. É recomendada a utilização de embalagens que possam ser retornadas aos fornecedores (logística reversa).</p> <p>2.4.5.1.3. Os sacos plásticos de lixo hospitalar de cor branca leitosa e as caixas de papelão coletoras de lixo hospitalar para material perfuro-cortante devem atender às especificações da legislação.</p> <p>2.4.5.1.4. Os produtos de limpeza e higiene devem ter o registro no Ministério da Saúde e devem estar dentro do prazo de validade.</p> <p>2.4.5.1.5. Poderá ser solicitado, para a higienização, a utilização de produtos que não agriçam o sistema de tratamento de esgoto da unidade (SEWAGE).</p> <p>2.4.5.1.6. Poderá ser solicitado pela fiscalização a disponibilização de <u>pantufas</u> descartáveis em pelo menos dois pontos do casario.</p> <p>2.4.5.2. Os produtos químicos devem vir acompanhados das respectivas FISPQs (Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos), conforme a legislação em vigor e em especial a norma da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) NBR 14725.</p> <p>2.4.5.3. Todos os produtos químicos devem ter seu respectivo Certificado de Registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, conforme a legislação em vigor e, em especial a Portaria 15, de 23/08/88 e a RDC 216 de 15 de setembro de 2004, respectivamente, além da Certidão de Eficácia Bacteriológica, quando for o caso.</p> <p>2.4.5.4. Os coletores para resíduos localizados na cozinha, refeitório, sanitários e enfermaria (para resíduos de saúde) deverão ter tampa com acionamento tipo pedal. Deverão atender ao padrão de cores especificado na Resolução CONAMA Nº 275/01.</p> <p>2.4.5.5. Os lenços de papel específicos para a limpeza de lentes dos óculos de segurança e corretivos deverão ser disponibilizados em até 04 (quatro) locais para as Unidades Marítimas com POB de até 160 e em até outros 08 (oito) locais para as Unidades Marítimas com POB superior a 160.</p> <p>2.4.5.6. Os produtos de limpeza e higienização para utilização nas enfermarias da unidade marítima devem ser específicos para este fim, e possuir registro na ANVISA como produto para uso hospitalar.</p> <p>2.4.5.7. Deverão ser disponibilizados carros de limpeza, em número e capacidade suficiente para utilização e cobertura de todo o casario da unidade marítima, contendo minimamente, um mop de algodão com ponta dobrada, uma haste de alumínio regulável para mop, dois baldes, e equipado com sistema espremedor de mop. O carro de limpeza deverá também possuir um suporte para apoio de saco de lixo e resíduos.</p> <p>2.4.5.8. Os mops de algodão de ponta dobrada deverão ser substituídos periodicamente conforme a necessidade.</p> <p>2.4.5.9. No caso de ocorrência de caso de doença infecto contagiosa em trabalhador ocupando um dos camarotes da unidade marítima, este camarote deverá ser higienizado com produtos que tenham registro na ANVISA como produto para uso hospitalar.</p> <p>2.4.5.10. Os produtos de limpeza devem ser concentrados e que possuam dispositivos de diluição automática, a serem instalados nas próprias unidades marítimas, do tipo Scotch-Brite Flex ou similar.</p> <p>2.4.5.11. Para higienização de ambientes e superfícies deverão ser elaborados procedimentos operacionais padronizados (POP) contendo as melhores práticas, e com definição dos produtos e equipamentos que serão utilizados no processo.</p>			

2.4.6. Material de Recreação

2.4.6.1. Não havendo disponibilidade de serviço de TV por assinatura na unidade, poderá ser solicitado pela fiscalização a disponibilização 35 (trinta e cinco) DVD com diferentes títulos a cada 28 (vinte e oito) dias, incluindo 04 (quatro) lançamentos, que ficarão sob a guarda e responsabilidade da Contratada.

2.4.6.1.1. Os filmes, com os títulos e suas referências (sinopse, diretor, atores e ano de produção) deverão ser submetidos à aprovação prévia da Fiscalização da Petrobras.

2.4.6.2. Fornecer e manter a bordo de cada Unidade, os materiais de jogos de salão e de quadra, na quantidade especificada para cada item, conforme a seguir:

[Preencher tabela com os materiais e quantidades]

MATERIAIS	Quantidade
XX	XX

2.5. Com relação ao modo de execução dos serviços:

2.5.1. Legislação:

2.5.1.1. Para a execução dos serviços deverá ser obedecida a legislação em vigor e, em especial, as resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária RDC 216 de 15/09/2004, RDC 72 de 29/12/2009, RDC 10 de 09/02/2012 e CVS 5 de 09/04/2013, além das recomendações nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) presentes na Portaria 193 de 05/12/2006, ou outras que venham a alterá-las ou substituí-las.

2.5.1.2. A Contratada deverá observar as normas da ANVISA, ABNT, INMETRO, MTE, Ministério da Saúde ou outro órgão fiscalizador competente, na aquisição e disponibilidade de todos os equipamentos e utensílios.

2.5.1.3. O Manual de Boas Práticas descrito na resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária RDC 216 de 15/09/2004 deverá ser elaborado e atualizado pela Contratada, mantido a bordo, e ser específico para cada unidade atendida.


2.5.1.3.1. Deve ser apresentado em até 30 dias do início dos serviços, à fiscalização administrativa de contratos, para validação pela área técnica. Após aprovação, deve ser mantida a bordo, a cópia validada.


2.5.1.3.2. Os procedimentos operacionais padronizados (POP) deverão ser apresentados em até 30 dias do início dos serviços, para validação pela fiscalização. Após aprovação, devem ser mantidas a bordo, as cópias validadas.

2.5.1.4. Evidenciar quando solicitado a bordo das plataformas, em atendimento as auditorias dos órgãos reguladores, a comprovação de qualificação dos empregados para o exercício da atividade e para a composição de equipes de combate a emergências, através de documentos originais.

2.5.2. Suprimento:

2.5.2.1. Deverão ser feitos controle de recebimento, armazenamento na base, preparação para embarque, embarque, recebimento e armazenamento a bordo de todos os insumos alimentícios, descartáveis, equipamentos, guarnições de camarotes, produtos de limpeza e demais itens de fornecimento da Contratada.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 10 de 28
	TÍTULO:		
	HOTELARIA MARÍTIMA		
<p>2.5.2.2. A carga, movimentação e descarga dos produtos devem ser realizadas com os seguintes cuidados, entre outros: sem causar danos aos itens; gêneros alimentícios e produtos químicos (inclusive material de limpeza) em contêineres distintos; em compartimentos com condições higiênicas adequadas e garantindo a integridade e higiene das embalagens.</p> <p>2.5.2.3. Para o embarque para as unidades marítimas, os contêineres deverão ser entregues pela Contratada no ponto de embarque designado pela Petrobras. A Contratada também deverá acompanhar o seu carregamento e descarregamento, responsabilizando-se por todos os custos incorridos com a logística até o ponto de embarque designado pela Petrobras.</p> <p>2.5.2.3.1. O comissário deverá acompanhar o descarregamento dos contêineres na Unidade marítima.</p> <p>2.5.2.3.2. Todos os unitizadores de carga e seus conjuntos de içamento (eslingas, manilhas, olhais), salvo os unitizadores destinados ao transporte de produtos perigosos, deverão ser certificados por entidade certificadora quanto aos requisitos estabelecidos pela circular MSC/Circ.860 (22.5.98) <i>GUIDELINES FOR THE APPROVAL OF OFFSHORE CONTAINERS HANDLED IN OPEN SEAS</i> da Organização Marítima Internacional – IMO. Este certificado deve contemplar todos os equipamentos, fixos ou não, existentes no unitizador de carga. Os unitizadores destinados ao transporte de cargas perigosas deverão estar de acordo com a NORMAN 05, Capítulo 02, e certificados pela Diretoria de Portos e Costas – DPC. Somente serão aceitos certificados emitidos por sociedades classificadoras formalmente reconhecidas pela <i>International Association of Classification Societies - IACS</i> e com experiência reconhecida na certificação de unitizadores <i>offshore</i>.</p> <p>2.5.2.4. O acondicionamento dos gêneros alimentícios, desde a saída da base da Contratada para o porto, quando do carregamento dos contêineres, até as câmaras de armazenamento nas dependências da Unidade marítima, será de responsabilidade da Contratada, que deverá prover meios de garantir a continuidade da refrigeração recomendada durante todo o processo e observar as regras de armazenamento (ANEXO IX - CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO).</p> <p>2.5.2.5. Os gêneros alimentícios devem ser acondicionados da seguinte forma: legumes, frutas, rancho seco e congelados em caixas plásticas (tipo monobloco) vazadas brancas; laticínios, carnes, sorvetes e frios em caixas plásticas (tipo monobloco) fechadas e brancas. Todas as embalagens devem estar em perfeitas condições de uso, limpas e higienizadas.</p> <p>2.5.2.5.1. A carga transportada manualmente pelos colaboradores através dos monoblocos deverá atender ao padrão de SMS para movimentação de cargas.</p> <p>2.5.2.6. Para os produtos secos fornecidos em fardarias, papel higiênico e descartáveis, será aceito o envio em suas embalagens secundárias, ou seja, dentro dos fardos.</p> <p>2.5.2.7. Para os produtos fornecidos em sachês deverão ser em sacos plásticos transparentes e atóxicos e acondicionados em monoblocos de forma a garantir sua integridade.</p> <p>2.5.2.8. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser acondicionados em contêineres Frigoríficos ou Refrigerados (para transporte de alimentos congelados ou refrigerados), fornecidos pela Contratada. É vedado o uso de contêineres isotérmicos. A Petrobras não se responsabilizará pela deterioração dos alimentos.</p> <p>2.5.2.8.1.1. A certificação de contêineres offshore é válida por 4 anos, podendo ser recertificado por mais 4 anos, conforme critério da classificadora. Anualmente, serão empreendidas inspeções visuais, e a cada 2 anos, testes de END (Ensaio Não Destrutivo).</p> <p>Obs.: Durante o período de recertificação (4 anos), não serão realizados testes de cargas (apenas na fase de fabricação), a não ser que o equipamento tenha sofrido avarias severas na estrutura primária ou a mesma tenha sido modificada.</p> <p>2.5.2.8.2. Todos os contêineres deverão possuir identificação externa e visível, indicando o seu conteúdo, assim como etiqueta com a data de entrega no Porto.</p>			

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 11 de 28
	TÍTULO:		

HOTELARIA MARÍTIMA

2.5.2.8.2.1. Os contêineres Frigoríficos ou Refrigerados deverão ser dotados de tomadas tipo [inserir especificação da tomada].

2.5.2.8.2.2. Fica sob responsabilidade da Contratada verificar junto ao apoio marítimo da Petrobras qualquer mudança nos requisitos da especificação da tomada citada, e realizar a readequação necessária por sua conta.

2.5.2.8.2.3. A temperatura dos contêineres deverá ser monitorada por termógrafos, com o respectivo certificado de calibração do INMETRO, desde a saída da base da Contratada até a chegada à Unidade marítima. O material poderá ser rejeitado pela fiscalização a bordo das unidades marítimas, caso o registro de temperatura indique desconformidade com os parâmetros estabelecidos nos procedimentos da Petrobras.

2.5.2.8.2.4. Quando solicitado, deverá ser disponibilizado para a fiscalização, previamente ao descarregamento do contêiner de rancho, o controle da temperatura do contêiner desde a saída da base da Contratada até a unidade.

2.5.2.8.3. Para dimensionamento da necessidade de contêineres, a Contratada deverá considerar um conjunto mínimo de 3 (três) jogos de contêiner para abastecimento de cada unidade marítima.

2.5.2.8.4. A Petrobras não indenizará eventuais danos causados nos contêineres e/ou perda de produtos durante movimentação de carga e/ou transporte e/ou armazenamento dos mesmos.

2.5.2.9. Cada contêiner deverá possuir em seu interior uma lista de todos os materiais contidos no mesmo.

2.5.2.10. Deverão ser utilizados contêineres distintos para o transporte de gêneros alimentícios e demais materiais.

2.5.2.11. Os contêineres carregados não deverão ter peso superior a 6 (seis) toneladas, e deverão apresentar condições ideais de manuseio tais como olhais, manilhas, estrado de piso, e cabos com fatores de segurança 05 (cinco) vezes superior ao peso bruto, apresentando perfeitas condições de uso, segurança e conservação.

2.5.2.11.1. Quando do envio da primeira carga para as unidades marítimas, a Contratada deverá se certificar junto aos mesmos se não há restrição de capacidade do guindaste.

2.5.2.12. Cada contêiner deve possuir o certificado atualizado de conformidade das eslingas.

2.5.2.13. Os Contêineres deverão ser desratizados e desinsetizados, devendo constar no seu interior o(s) respectivo(s) certificado(s). seu interior o(s) respectivo(s) certificado(s).

2.5.2.14. Deve ser mantido, a bordo da unidade marítima, um estoque de reserva de gêneros alimentícios, material de limpeza e outros itens de fornecimento da Contratada, equivalente a 7 dias do consumo previsto para os não-perecíveis produtos congelados, e 4 dias para os perecíveis, visando evitar os transtornos causados por eventuais atrasos de embarcações de apoio e/ou por condições de mar e/ou inoperância de guindastes.


2.5.2.15. Caso a unidade marítima não tenha espaço físico para comportar as quantidades estipuladas no item 2.1.12, a Contratada deverá apresentar para a Petrobras, impreterivelmente em até 30 (trinta) dias, um parecer técnico embasando seu delineamento, com aprovação da fiscalização de bordo.

2.5.2.16. Exceções decorrentes de obras ou interdições temporárias ou permanentes nas unidades marítimas, durante a vigência do contrato, serão analisadas pela fiscalização Petrobras.

2.5.2.17. A Contratada deverá fornecer semanalmente o controle de estoque de todos os gêneros alimentícios e de limpeza, caso solicitado pela Petrobras.

2.5.2.18. Não serão aceitos alimentos a granel.

2.5.2.19. Através de um preposto, a Contratada deverá disponibilizar para venda ao pessoal embarcado materiais de higiene pessoal (escova/pasta de dente, fio dental, shampoo, pente,

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 12 de 28
	TÍTULO:		
HOTELARIA MARÍTIMA			

cortador de unhas, desodorante etc.), cartões para telefone público e o que mais se fizer necessário e autorizado pela Gerência e Fiscalização do contrato.

2.5.2.19.1. Competirá à Contratada observar a legislação aplicável à venda de tais produtos, observados preços compatíveis com o mercado, não tendo a PETROBRAS qualquer responsabilidade sobre as vendas firmadas ou não com o pessoal embarcado.

2.5.3. Higiene

2.5.3.1. O controle higiênico-sanitário para o preparo e fornecimento de alimentação segura deve ser realizado conforme ANEXO IX - CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO.

2.5.3.2. Lavar diariamente ou quando solicitado pela Fiscalização da Petrobras, os uniformes de trabalho de todo o pessoal embarcado.

2.5.3.3. Lavar, higienizar e/ou reparar as cortinas existentes a bordo, sempre que necessário ou quando solicitado pela Fiscalização da Petrobras. Caso as cortinas sejam de tecido, a lavagem deve ser no mínimo trimestral.

2.5.3.3.1. Considera-se reparo de cortinas as costuras, troca de trilhos e presilhas.

2.5.3.4. Higienizar internamente os camarotes e demais ambientes do casario, MDA's e MTA's, de acordo com Cronograma previamente estabelecido com a Fiscalização do Contrato. Ressalta-se que as maçanetas de todas as portas e corrimãos deverão ser higienizadas com álcool ao menos duas vezes ao dia.

2.5.3.5. A cada 30 dias a Contratada deverá dedetizar as áreas de influência e atendimento dos serviços de hotelaria ou, por solicitação da Fiscalização da Petrobras em menor periodicidade, se o controle de pragas e vetores não houver sido efetivo, desde que a Petrobras disponibilize vagas.

2.5.3.6. A cada 180 dias a Contratada deverá desratizar as áreas de influência e atendimento dos serviços de hotelaria ou, por solicitação da Fiscalização da Petrobras em menor periodicidade, se o controle dos vetores não houver sido efetivo, desde que a Petrobras disponibilize vagas.

2.5.3.7. Para a dedetização/desratização, assim como descupinização, descarrapatização ou combate às outras pragas no casario, a Contratada deverá utilizar empresa especializada e que tenha o AFE (Autorização de Funcionamento de Empresa), publicado no Diário Oficial da União.


2.5.4. Descrição do fornecimento de refeições


2.5.4.1. Todos os itens de fornecimento da Contratada deverão ser de qualidade reconhecida na região Sudeste ou constarem no ranking da revista "Superhiper", divulgado pela ABRAS, e na quantidade compatível para eficiente execução dos serviços contratados. Sempre que solicitado, deverão ser apresentadas amostras e/ ou especificações antes de seus embarques para aprovação do gerente do contrato ou dos nutricionistas da Petrobras.

2.5.4.2. O cardápio das preparações protéicas, guarnições, sopas, saladas, sobremesas e preparações salgadas utilizado nas refeições (almoço, jantar, ceia e lanches) das unidades marítimas é padronizado pela Petrobras (ANEXO X – CARDÁPIO PETROBRAS).

2.5.4.3. Os ingredientes e a forma de preparo de todos os itens dos cardápios deverão ser padronizados através de fichas técnicas de preparação. Tais fichas serão fornecidas pela Contratada e aprovadas pela fiscalização. A Contratada deverá apresentar as fichas técnicas até 90 dias após a autorização dos serviços, devendo adotar o modelo de ficha técnica conforme ANEXO VI – MODELO DE FICHA TÉCNICA.

2.5.4.3.1. Fornecer 04 (quatro) refeições diárias (desjejum, almoço, jantar e ceia) e 04 lanches, garantindo o abastecimento dos respectivos pontos de lanches as 09:00 (nove), 15:00 (quinze), 21:00 (vinte uma) e 03:00 (três) horas.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 13 de 28
	TÍTULO:		
HOTELARIA MARÍTIMA			
<p>2.5.4.3.2. Por necessidade da Petrobras, poderá ser solicitada a não abertura do refeitório nos horários de lanches, alterando o regime de abastecimento dos pontos de lanches para 24 horas por dia.</p> <p>2.5.4.3.3. Devido ao regime de trabalho em turnos de revezamento, as pessoas embarcadas não realizarão todas as refeições diárias.</p> <p>2.5.4.3.4. Os lanches poderão ser disponibilizados em até outros 03 (três) locais além do refeitório, desde que existam condições para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, tais como pia para higienização das mãos, geladeira ou frigobar e a higienização logo após o término do horário do lanche, conforme solicitação da Fiscalização.</p> <p>2.5.4.3.4.1. O lanche da noite deverá ser servido no refeitório. Caso haja necessidade do lanche da noite ser servido no ponto de lanche, é estritamente proibido o fornecimento de preparações salgadas e sanduíches.</p> <p>2.5.4.3.5. Manter até 04 (quatro) pontos de café por unidade marítima, em locais determinados pela Fiscalização do contrato, abastecidos com água mineral, café, água quente, leite em pó desnatado, três tipos de chá, açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçantes, dois tipos de biscoitos conforme especificação dos gêneros em regime contínuo de vinte e quatro horas diárias.</p> <p>2.5.5. Formas de preparo: [Este item pode ser adaptado de acordo com especificidades da área requisitante]</p> <p>2.5.5.1. [Todas as bebidas deverão ser preparadas e servidas sem adição de açúcar, devendo ser disponibilizado em separado açúcar refinado, mascavo e adoçantes.</p> <p>2.5.5.2. Os sucos de frutas naturais deverão ser preparados no máximo 2 (duas) horas antes de serem servidos.</p> <p>2.5.5.3. Deverão ser usados, sempre, temperos naturais como alho, cebola, louro, coentro, salsa, cebolinha e outros, não sendo permitidos os temperos industrializados.</p> <p>2.5.5.4. O sal deve sempre ser reduzido nas preparações.</p> <p>2.5.5.5. As carnes devem ser preparadas cozidas, assadas ou grelhadas, conforme ficha técnica.</p> <p>2.5.5.6. Para o preparo dos alimentos, deverão ser utilizados óleos de soja, semente de girassol, milho, canola ou azeite. Evitar a utilização de margarina, sempre que possível, no preparo de molhos, massas, sobremesas e etc. Só poderá ser utilizada mediante aprovação da fiscalização do contrato.</p> <p>2.5.5.7. A alimentação preparada para consumo em uma refeição não poderá ser guardada para utilização posterior.]</p> <p>2.5.6. Especificação dos Gêneros: [Este item pode ser adaptado de acordo com especificidades da área requisitante]</p> <p>2.5.6.1. [Os ingredientes abaixo relacionados deverão satisfazer aos seguintes padrões especificados:</p> <p>2.5.6.1.1. AÇÚCAR: refinado e mascavo, em sachês individuais.</p> <p>2.5.6.1.2. ADOÇANTES: embalagens em frascos ou sachês individuais, a base de estévia ou sucralose. Não devem ser utilizados adoçantes com ciclamato, sacarina, acessulfame ou aspartame em sua composição.</p> <p>2.5.6.1.3. ÁGUA DE COCO: pasteurizada ou congelada e sem conservantes. Deverá ser disponibilizada cinco vezes por semana (segundas, terças, quartas, quintas e sextas) nas</p>			

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 14 de 28
	TÍTULO: HOTELARIA MARÍTIMA		

refeições do almoço e do jantar, em dias diferentes daqueles em que os refrigerantes são disponibilizados.

2.5.6.1.4. **ARROZ E FEIJÃO:** Apenas os classificados como tipo 1 (um). O arroz integral deverá ser do tipo cateto.

2.5.6.1.5. **AVES:** Somente será permitido o emprego de peças de frango, peru e chester congelados, de acordo com a tabela de incidência semanal de proteínas.

2.5.6.1.6. **BISCOITOS:** Servir somente biscoitos salgados, doces e integrais, com baixo teor de gordura, açúcar e isentos de gordura trans. Não deverão ser servidos biscoitos recheados ou do tipo wafer. A critério da Fiscalização, poderão ser produzidos no próprio restaurante, dentro das normas culinárias e higiênicas, seguindo as orientações do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

2.5.6.1.7. **CAFÉ:** Marcas com selo de pureza ABIC.

2.5.6.1.8. **CARNE BOVINA:** Carnes magras, com baixo teor de gorduras, resfriadas ou congeladas, totalmente isentas de nervuras e aparas, de acordo com a tabela de incidência semanal de proteínas. Carne seca, somente, do tipo coxão ou lagarto. Para bifes e iscas, deverão ser utilizadas alcatra, contra filé, filé mignon. Para assar, lagarto redondo ou lagarto plano. Para goulash, bife role e carnes ensopadas, chã e patinho. As carnes moídas devem ser obtidas a partir de peças de patinho e alcatra, especificado na embalagem, e possuir percentual máximo de gordura de 3,5%. Todas as carnes deverão chegar às Unidades em cortes porcionados, inclusive para churrasco. Caso a unidade não possua capacidade de armazenamento para tal, a FISCALIZAÇÃO poderá autorizar o embarque de peças para serem porcionadas na unidade.

2.5.6.1.9. **CARNE SUÍNA:** Congeladas, de marcas conhecidas pela sua idoneidade no mercado, de acordo com a tabela de incidência mensal de proteínas.

2.5.6.1.10. **FRIOS:** Com baixo teor de gorduras como: presuntos magros cozidos, peito de peru, presunto de peru, blanquet de peru, chester, lombo canadense

2.5.6.1.11. **FRUTAS:** Selecionadas, com ponto de maturação adequado para consumo. Respeitar sazonalidade, utilizando frutas da época e de incidência perene.

2.5.6.1.11.1. Todas as frutas deverão ser rigorosamente selecionadas por ocasião da entrega. A Fiscalização solicitará a devolução da mercadoria ou a substituição do fornecedor se não estiver dentro dos padrões estabelecidos.

2.5.6.1.12. **GELÉIAS:** Sabores variados, em embalagens individuais, com baixo teor de açúcar, nas versões normal e diet.

2.5.6.1.13. **IOGURTE:** Sabores variados (polpa de frutas, pedaços de frutas, com mel, com cereais, com fibras, entre outros), desnatados, light ou outros com baixo teor de gordura, em embalagens não superiores a 200 ml.


2.5.6.1.14. **LEITE:** Desnatado e semidesnatado, tipo longa vida, em embalagem tetra pack, e desnatado e semi-desnatado em pó.


2.5.6.1.15. **LEGUMES E VERDURAS:** Livres de resíduos e parasitas, coloração e textura próprios e adequadas para o consumo. Respeitar sazonalidade.

2.5.6.1.15.1. Os vegetais deverão ser rigorosamente selecionados por ocasião da entrega. A Fiscalização poderá solicitar a devolução da mercadoria ou a substituição do fornecedor se não estiver dentro dos padrões estabelecidos.

2.5.6.1.16. **MASSAS:** Ravióli, caneloni, rondeli, talharim, espaguete, penne, parafuso, fusili, lasanha, nhoque e panqueca, industrializados, pré-cozidos e congelados.

2.5.6.1.17. **MANTEIGA:** com e sem sal, em embalagens individuais. Só deverão ser disponibilizadas no horário do desjejum.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 15 de 28
	TÍTULO:		
HOTELARIA MARÍTIMA			
<p>2.5.6.1.18. PESCADOS: Congelados, apenas os tipos badejo, namorado, cação, linguado, dourado, cherne, atum, salmão, congro rosa e bacalhau, do tipo Norueguês, do Porto ou Imperial.</p> <p>2.5.6.1.19. QUEIJOS: Com baixo teor de gorduras como minas frescal, tipo polenghi light (em embalagens individuais), coalho, ricota ou cottage.</p> <p>2.5.6.1.20. REQUEIJÃO: do tipo cremoso, disponibilizado na versão light.</p> <p>2.5.6.1.21. REFRIGERANTES: deverão ser disponibilizados em vasilhames plásticos, duas vezes por semana (no jantar de sábado e no almoço de domingo), nas versões comum e light e/ou diet. Durante a execução contratual, a Petrobras poderá exigir da Contratada a redução gradativa do fornecimento.</p> <p>2.5.6.1.22. SAL: em sachês individuais.</p> <p>2.5.6.1.23. SORVETES: normal e diet, de sabores variados, obedecendo à tabela de incidência semanal de sobremesas, na forma de massa.</p> <p>2.5.6.1.24. SUCOS: Naturais ou elaborados a partir de polpas de frutas sem açúcar e sem conservantes químicos com sabores variados. Industrializados: sem conservantes químicos, com sabores variados nas versões normal, diet e/ou light, em lata ou em embalagens tetra pack, bebidas à base de soja sabor original e de frutas, nas versões normal, diet e/ou light em embalagens tetra pack. Segunda, quarta, sexta e domingo devem ser servidos os dois tipos de sucos conforme acima descritos (naturais e industrializados), e nas terças, quintas e sábados só devem ser servidos sucos naturais ou elaborados a partir de polpas de frutas, podendo estas quantidades serem reduzidas gradualmente ao longo do contrato.</p> <p>2.5.6.1.25. TEMPEROS: deverão ser disponibilizados à parte azeite de oliva extra virgem, vinagres, limão, molho inglês, molho de pimenta, farelo de trigo ou similar, ervas finas e sementes, além de molhos preparados com tais ingredientes, iogurte desnatado ou outros temperos naturais. Deverão ser disponibilizados nas embalagens originais.</p> <p>2.5.6.2. Será exigido selo do órgão competente pela inspeção (por exemplo: DIF, SIF, SIE, SIM e outros) para o fornecimento de produtos de origem animal.</p> <p>2.5.6.3. A Contratada deverá utilizar os seguintes alimentos, somente sob a forma de pré-processados: vagem, quiabo, aipim, brócolis, couve-flor, seleta de legumes, carnes bovinas em cortes porcionados, frangos em cortes padronizados e frango desfiado. Os pães tipo francês, assim como todos os salgados servidos nos lanches e sobremesas elaboradas devem vir congelados. Os pães de forma podem ser congelados ou em temperatura ambiente, contanto que o prazo de validade atenda o fornecimento. Os vegetais folhosos só devem ser utilizados em atmosfera modificada. A Contratada poderá utilizar outros alimentos pré-processados, tais como legumes descascados e pré-cozidos, sucos naturais concentrados ou em polpa congelada de frutas, massas, entre outros, desde que aprovados pelo órgão competente, assim como pizza preparada e congelada, de sabores mais saudáveis de massa integral (ex: mussarela, atum e/ou peito de peru, brócolis) evitando sabores mais gordurosos.</p> <p>2.5.6.4. Os alimentos pré-processados poderão ser adquiridos de fornecedores externos ou preparados na Base da Contratada desde que possuam licença para exercer esta atividade.]</p> <p>2.5.7. Composição básica das refeições: [Este item pode ser adaptado de acordo com especificidades da área requisitante]</p> <p>2.5.7.1. [Desjejum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bebidas: café (preferencialmente infusão), leite (semidesnatado e desnatado), 04 (quatro) tipos de chá, 01 (um) tipo de vitamina (leite desnatado liquidificado com frutas), 02 (dois) tipos de bebida à base de soja sendo 01 (um) de sabor original e 01 (um) de sabor de fruta, 02 (dois) tipos de 			

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 16 de 28
	TÍTULO: HOTELARIA MARÍTIMA		

suco, sendo 01 (um) de fruta natural e 01 (um) de fruta natural ou polpa congelada com sabores variados, normal e diet ou light.

- 01 (um) tipo de frios
- 02 (dois) tipos de queijo
- 01 (uma) preparação de ovo (mexido com leite ou cozido)
- 03 (três) tipos de pães, sendo 01(um) dos tipos integral, 01 (um) dos tipos francês e 01 (um) tipo de forma.
- 01 (um) tipo de biscoito integral.
- Manteiga.
- Requeijão cremoso do tipo light.
- 02 (dois) tipos de geléia, sendo 01 (um) dos tipos dietético.
- 01 (um) tipo de mingau preparado com leite desnatado.
- 05 (cinco) tipos de frutas.
- Açúcar refinado e mascavo.
- Adoçantes.
- Mel puro de abelhas.
- Castanhas do Brasil e ameixas secas.
- Semente de linhaça triturada estabilizada, de chia e de abóbora e farelo de trigo.
- Aveia, cereal matinal e granola, todos sem açúcar.
- Achocolatado ou chocolate em pó, disponibilizado na embalagem original e nas versões normal e diet e cacau em pó.
- Pedaçoes de tamanho padronizados de aipim ou batata doce ou banana ou inhame cozidos, sem a água de cozimento na cuba.
- 01 (um) tipo de bolo preparado com farinhas integrais, frutas ou legumes.
- 03 (três) sabores de iogurte.

2.5.7.2. Almoço, jantar e ceia:

- 03 (três) tipos de saladas:

Saladas de hortaliças folhosas – pelo menos 01 tipo de folha ou mix de folhas. Ex.: alface (crespa, lisa, roxa ou americana), agrião, rúcula, acelga, entre outras de hábitos regionais.

Saladas de hortaliças cruas – preparação com pelo menos 02 itens. Ex.: tomate, cenoura, beterraba, rabanete, pepino, entre outras de hábitos regionais.

Saladas compostas – associando no mínimo 03 componentes tais como: hortaliças cruas, hortaliças cozidas, grãos, peixes, aves, frios, frutas, entre outros de hábitos regionais. Ex.: salada ceasar, tabule, outras.

OBS.: Não deve ser adicionada maionese às preparações. Quando necessária, substituí-la por iogurte.

- 02 (dois) tipos de arroz, sendo 01 (um) do tipo integral.
- 01 (um) tipo de feijão. Não devem ser adicionadas carnes, como por exemplo: bacon, charque ou carne seca, lingüiças, bisteca, carne de sol, lombinho e outras. Devem ser acrescentados

legumes e utilizados temperos naturais, como por exemplo, alho, cebola, louro, coentro, cebolinha, etc.

- 01 (um) tipo de sopa que será servida somente no jantar e ceia. Deverá ser à base de verduras e legumes com o mínimo de gordura. Não poderá ser utilizado bacon, manteiga, margarina ou creme de leite. Deverá ser acompanhada por torrada com azeite e orégano (sem margarina ou manteiga).

- 02 (dois) tipos de preparação protéica, respeitando a incidência mensal (Tabela 1), e uma opção protéica, do tipo ovo - lacto vegetariana, de acordo com o cardápio padronizado pela Petrobras (ANEXO X – CARDÁPIO PETROBRAS).

OBS.1: É vedado o fornecimento de ovos fritos como opção protéica, em substituição às carnes.

OBS.2: Deverá ser servido 01 (uma) vez por semana churrasco, elaborado conforme a Ficha Técnica de Preparo a ser elaborada pela Contratada e aprovada pela Petrobras seguindo as Orientações Higiênico-Sanitárias (ANEXO IX).

OBS.3: Servir 04 (quatro) vezes por semana, incluído o churrasco, refeição à base de carnes nobres (filé mignon, camarão médio, picanha, salmão ou bacalhau Norueguês, do Porto ou Imperial), conforme ANEXO X – CARDÁPIO PETROBRAS e de acordo com tabela de incidência mensal de proteínas.

Tabela 1 - Incidência Semanal de Preparações Proteicas do Almoço

GRUPO	DENOMINAÇÃO	INCIDÊNCIA SEMANAL
Peixes	Cação, linguado, badejo, cherne, dourado, bacalhau, namorado e congro rosa.	3 a 4
Aves sem pele	Frango, chester, peru.	3 a 4
Vísceras	Fígado.	0 a 1
Suína	Pernil, lombinho.	0 a 1
Carnes vermelhas	Alcatra, coxão mole, lagarto, contrafilé, patinho. Sem gordura aparente.	4 a 6
Preparações de alta densidade calórica	Churrasco, feijoada light.	1 a 2
Preparações nobres	Filé mignon, camarão médio, salmão e Bacalhau Norueguês, do Porto ou Imperial.	1 a 2

Tabela 2 - Incidência Semanal de Preparações Proteicas do Jantar

GRUPO	DENOMINAÇÃO	INCIDÊNCIA SEMANAL
Peixes	Cação, linguado, badejo, cherne, salmão, dourado, bacalhau, namorado e congro rosa.	3 a 4
Aves sem pele	Frango, chester, peru.	3 a 4
Vísceras	Fígado.	0 a 1
Suína	Pernil, lombinho.	0 a 1
Carnes vermelhas	Alcatra, coxão mole, lagarto, contrafilé, patinho. Sem gordura aparente.	4 a 6
Preparações nobres	Filé mignon, camarão médio, salmão e Bacalhau Norueguês, do Porto ou Imperial.	1 a 2

Tabela 3 - Incidência Semanal de Preparações Proteicas da Ceia

GRUPO	DENOMINAÇÃO	INCIDÊNCIA SEMANAL
Peixes	Cação, linguado, badejo, cherne, salmão, dourado, bacalhau, namorado e congro rosa.	3 a 4
Aves sem pele	Frango, chester, peru.	3 a 4
Vísceras	Fígado.	0 a 1
Suína	Pernil, lombinho.	0 a 1
Carnes vermelhas	Alcatra, coxão mole, lagarto, contrafilé, patinho. Sem gordura aparente.	4 a 6
Preparações nobres	Filé mignon, camarão médio, salmão e Bacalhau Norueguês, do Porto ou Imperial.	0 a 1

OBS.4: Não devem ser servidos embutidos (salsichas, linguças, apresuntados, etc.) e empanados industrializados como opção protéica.

- 02 (dois) tipos de guarnição, variando a composição entre: um ou mais legumes elaborados, e uma ou mais verduras elaboradas. Uma verdura ou legume poderá ser substituído por uma preparação à base de massas, raízes (mandioca), tubérculos (inhame, batata doce, cará, outros), farinhas (farofa) e outros cereais.

- 01 (um) tipo de sobremesa doce nas versões normal e *diet* conforme tabela de incidência semanal (Tabela 2). Nos dias em que for servido sorvete de massa, deverão ser disponibilizados 03 (três) sabores, sendo necessariamente dois de frutas. Dentre os dois sorvetes de frutas, um deve ser dietético. Nos dias de sorvete de palito de frutas deverão ser disponibilizados 02 (dois) sabores.


- Todos os dias, no jantar, deverá ser disponibilizado 01 (um) sabor de gelatina na versão diet.

Tabela 4 - Incidência semanal de sobremesas por refeição:

GRUPO	TIPO	INCIDÊNCIA SEMANAL
Sorvete	Preferencialmente frutas	2
Compotas e sobremesas de frutas	Frutas em calda, assadas, compotas de figo, pêssego, laranja, goiaba, maracujá, maçã etc.	1
Doces à base de leite	Pudim de leite, canjica, manjar c/ calda de ameixa	1
Tortas e pavês	Abacaxi, banana, maçã, maracujá, limão, morango, chocolate, outros	1
Doce c/ queijo branco	Goiabada, mamão, abóbora, etc.	1
Gelatina	De frutas, na versão diet	1

Observações:

- Não disponibilizar açúcar, mel, leite condensado ou creme de leite para adição às sobremesas.
- Sobremesas elaboradas, como tortas, devem ser enviadas para a unidade prontas, na forma congelada.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº	Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)			Folha 19 de 28
	TÍTULO: HOTELARIA MARÍTIMA			

• No caso de sobremesas cuja fruta esteja fora de época, poderá ser solicitada para fiscalização a troca da preparação.

- 05 (cinco) tipos de frutas. 01 (um) dos tipos deverá ser substituído, no mínimo 03 (três) vezes por semana, por salada de frutas com, 05 (cinco) tipos de frutas diferentes.

- 02 (dois) tipos de suco de fruta, sendo 01 (um) natural ou de polpa e 1 (um) industrializado com sabores variados.

- Açúcar cristal e mascavo.

- Adoçantes.

2.5.7.2.1. A ordem de distribuição no refeitório das preparações deverá ser a seguinte: saladas, arroz, feijão, guarnições, preparações protéicas, frutas, sobremesa doce e bebidas.

2.5.7.2.2. Os condimentos, incluindo o sal, não deverão ser dispostos nas mesas, mas sim no final da linha de distribuição ou em local próximo.]

2.5.7.3. Lanches [Este item pode ser adaptado de acordo com especificidades da área requisitante]

2.5.7.3.1. [Devem estar disponíveis 24 horas por dia os seguintes itens:

- Bebidas: café (preferencialmente infusão), leite (semidesnatado e desnatado), 04 (quatro) tipos de chá, 02 (dois) tipos de sucos, industrializados de sabores variados de fruta natural ou polpa congelada, água quente, devendo ser observado o item 2.5.6.1.24.

- 02 (dois) tipos de biscoito, sendo 01 (um) integral.

- no mínimo 03 (três) tipos de frutas da época.

- açúcar refinado e mascavo.

- adoçantes.

- 3 (três) sabores de iogurte na versão desnatada e semi desnatada.

- aveia, e granola, todos sem açúcar.

- Semente de linhaça triturada estabilizada, de chia e de abóbora.

- Cacau em pó.

- Achocolatado ou chocolate em pó, disponibilizado na embalagem original e nas versões normal e diet.

No lanche das 21 horas, além dos itens acima, deverá ser servido também, conforme cardápio:


- 01 (um) tipo de preparação salgada ou sanduíche, integrais ou enriquecidos com grãos. Os recheios poderão ser preparados com ingredientes como: queijo branco, blanquet de peru, vegetais folhosos, hortaliças/legumes, grão de bico, atum, frango e ervas diversas. Na base da preparação de pastas poderão ser utilizados ricota, iogurte desnatado, queijo minas, tofu e requeijão cremoso light.


Quando for servido sanduíche, os itens devem ser disponibilizados separadamente para confecção pela força de trabalho, no momento do consumo, conforme abaixo:

- Pão de forma integral.

- Pão de forma.

- 01 tipo de queijo.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 20 de 28
	TÍTULO:		
HOTELARIA MARÍTIMA			
<p>- 01 tipo de frios 4 vezes na semana em dias alternados.</p> <p>- 01 tipo de verdura.</p> <p>- 01 tipo de legume cru e ralado.</p> <p>- tomate</p> <p>- 02 tipos de complementos, dentre as opções: azeitona verde, azeitona preta, cebola, milho verde ou ervilha.</p> <p>- 01 tipo de pasta (grão de bico, berinjela ou outras)</p> <p>- 03 (três) sabores de iogurte.]</p> <p>2.5.7.4. A Contratada deverá servir refeições, conforme cardápio elaborado pela Petrobras, para atender às necessidades dietéticas restritivas ou de consistência modificada, de acordo com solicitação do (a) nutricionista ou médico, tais como: sobrepeso, doenças cardiovasculares, dislipidemias, doenças renais, doenças gastrointestinais, entre outras.</p> <p>2.5.7.5. Durante o período de paradas de produção ou condições especiais, a exemplo de obras na cozinha, a Contratada deverá servir cardápio específico a ser disponibilizado pela Petrobras, devendo ser utilizados os materiais previstos para uso na semana, todavia, com processos mais simplificados.</p> <p>2.5.7.6. A Petrobras poderá solicitar o fornecimento de garrafas térmicas com café, isotônicos, bebedouros extras, biscoitos doces e salgados em sache, garrafas de água mineral, e outros itens pertinentes nesses períodos, além de todos os materiais de limpeza e higiene para banheiros e dependências externas.</p> <p>2.5.7.7. Em caso de suspeita de surto de doença transmitida por alimento (DTA) a fiscalização poderá solicitar a análise microbiológica dos alimentos das últimas 72h, assim como de equipamentos, utensílios, superfícies e mãos de todos os manipuladores de alimentos, independente do prazo de 3 (três) meses da análise anterior.</p> <p>2.5.7.8. A análise microbiológica dos alimentos, equipamentos, utensílios, superfícies e das mãos de todos os manipuladores deve ser realizada trimestralmente, por laboratório qualificado, seguindo legislação vigente, cujos resultados deverão ser armazenados para comprovação da execução.</p> <p>2.5.7.9. Em caráter excepcional, por motivos justificáveis, a fiscalização poderá autorizar a substituição de determinado item do cardápio, quando solicitado pela Contratada, sem prejuízo à qualidade nutricional da refeição.</p> <p>2.5.8. Refeições para eventos: [Este item pode ser adaptado de acordo com especificidades da área requisitante]</p> <p>2.5.8.1. [Servir por ocasião do Natal e Ano Novo, duas ceias completas, conforme cardápio padronizado, contendo obrigatoriamente itens característicos destas festas, tais como castanhas (do Brasil, caju e portuguesa), frutas cristalizadas, nozes, avelãs, passas, panetones, cervejas sem álcool e espumantes sem álcool. Os frutos oleaginosos deverão ser fornecidos sem casca. Nesses eventos, deverão ser disponibilizados <i>rechauds</i> para manutenção de todas as preparações em temperatura adequada.</p> <p>2.5.8.2. Fornecer quinzenalmente bolo ou torta doce e refrigerante para comemoração dos aniversariantes embarcados.</p>			

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 21 de 28
	TÍTULO: HOTELARIA MARÍTIMA		

2.5.8.3. Servir em eventos especiais, refeição à base de carnes nobres, que serão previamente definidos pela Fiscalização e Contratada, e limitado a 08 (oito) eventos por ano. As ceias de Natal e Ano novo não estão inclusas para efeito de cálculo nos 8 eventos anuais.

2.5.8.3.1. O material para decoração e serviços destes eventos será por conta da Contratada.

2.5.8.3.2. A Contratada deverá atender a esta solicitação, que será autorizada exclusivamente pelo Gerente do Contrato, com antecedência mínima de 10 (dez) dias.]

2.5.9. Água mineral

2.5.9.1. Fornecer água mineral, continuamente durante as vinte e quatro horas diárias em garrafões de vinte litros para consumo nos bebedouros e para preparo de refeições, higienização de verduras, refrescos e sucos, e garrafas de um litro e meio para serviços em ambiente confinado.

2.5.9.2. O fornecimento dos garrafões é de responsabilidade da Contratada, devendo obrigatoriamente ser acondicionados em caixas plásticas para transporte.

2.5.9.3. A água para consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora.

2.5.9.4. Para a fabricação de gelo deve ser usada a água dos garrafões.

2.5.9.5. Devem ser estabelecidos procedimentos operacionais de higienização e manutenção dos bebedouros e garrafões, para aprovação da fiscalização.

2.5.9.6. A potabilidade da água deverá ser atestada a cada lote recebido (conforme a Portaria Nº 2.914, de 12/12/2011, do Ministério da Saúde), trimestralmente e quando ocorrer toxinfecção alimentar, a custo da Contratada. Nas duas últimas situações, deverão ser realizados exames laboratoriais de amostras coletadas no local de consumo em, pelo menos, 2 pontos na área externa e 2 pontos no casario.

OBS: A troca e o transporte dos garrafões de água e a limpeza diária nas áreas externas como: laboratório de química, almoxarifado, oficinas de modo geral, sala de operadores externas, etc, deverão ser realizadas, pela Contratada.

2.5.10. Gerenciamento de Resíduos:

2.5.10.1. Manter controle diário da quantidade (Kg) dos resíduos alimentares que são descartados no mar. A cada descarte deve ser feita a pesagem dos resíduos em balança calibrada. As informações sobre a pesagem devem ser repassadas ao responsável da Petrobras. A Ficha de Controle e Disposição de Resíduo (FCDR) deve ser emitida até o penúltimo dia do mês.

2.5.10.1.1. A balança a ser utilizada na pesagem dos resíduos não pode ser a mesma utilizada na pesagem de alimentos.


2.5.10.1.2. A balança deverá possuir certificado de calibração atualizado.

2.5.10.2. Os restos de alimentos devem ser triturados em tamanho máximo de 25 mm de diâmetro.

2.5.10.3. Caso seja solicitada a compactação dos resíduos recicláveis e do lixo comum, gerados em sua área de responsabilidade, deverá ser feita de forma segregada, garantindo a conformidade com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da Unidade e com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da Bacia.

2.5.10.3.1. Recicláveis: São resíduos não contaminados com óleo e/ou produtos químicos e passíveis de reciclagem. Exemplo: embalagens cartonadas, latas de alumínio, latas de flandres, papel e papelão reciclável, plástico reciclável.

2.5.10.3.2. Lixo Comum - São resíduos não contaminados com óleo, petróleo e/ou seus derivados e/ou produtos químicos, com características semelhantes às dos resíduos sólidos

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 22 de 28
	TÍTULO: HOTELARIA MARÍTIMA		

urbanos. Exemplo: papel carbono, lâmpadas incandescentes, copos sujos, guardanapos sujos, resíduo de varrição, material sintético não contaminado, isopor, espuma, isolante e refratário, EPI não contaminado e não reciclável, como macacão, protetor auricular, luva, bota.

2.5.10.3.3. Após a compactação, os resíduos deverão ser identificados com, no mínimo, as seguintes informações: tipo de resíduo, data da compactação, unidade de origem e responsável pela compactação.

2.5.11. Serviços de recepção hoteleira e recebimento de aeronaves:

2.5.11.1. Executar os serviços necessários às atividades operacionais da unidade que constam principalmente de:

2.5.11.1.1. Efetuar a alimentação do sistema de distribuição de vagas do pessoal embarcado;

2.5.11.1.2. Executar as atividades de recebimento de aeronave;

2.5.11.1.3. Fazer a distribuição das correspondências e jornais;

2.5.11.1.4. Fazer o controle de empréstimo das revistas e outras publicações;

2.5.11.1.5. Elaborar gráficos e planilhas eletrônicas, apresentações e documentos diversos em editor de texto;

2.5.11.1.6. Executar serviços de atualizações diárias e emissão de listagem do programa POB - Sistema de Controle de Pessoal Embarcado;

2.5.11.1.7. Efetuar recebimento de malotes via aérea e encaminhar aos destinatários;

2.5.11.1.8. Efetuar o preenchimento de manifesto de transporte aéreo.

2.5.11.1.9. Efetuar o controle de fichas de embarque, cartão de abandono (cartão T - NORMAN) e máscaras PARAT II, quando aplicável;

2.5.11.1.10. Controlar a distribuição de armários, material esportivo e de lazer;

2.5.11.1.11. Controlar a utilização da sala de internet;

2.5.11.1.12. Outras atividades relacionadas com as atividades da recepção e controle de pessoal a bordo;

2.5.11.1.13. Manter controle diário do pessoal embarcado e das refeições fornecidas, de modo a facilitar a atuação da fiscalização da Petrobras.

2.5.11.1.14. Preparação, emissão, controle e registro de RT (requisição de transporte).


2.5.11.1.15. Os profissionais envolvidos nessa atividade deverão possuir curso de EMCIA. Durante a troca de turma dos recepcionistas, outro profissional da equipe de hotelaria deverá assumir essa função.

2.6. PESQUISA DE SATISFAÇÃO QUINZENAL DA HOTELARIA

2.6.1. Será composta de 13 (treze) perguntas, avaliadas de 0 a 10, cujo resultado da média aritmética, comporá a Nota das Avaliações de Satisfação do Cliente (NASC).

2.6.1.1. Para a determinação da média das notas, deverão ser expurgadas as maiores e as menores notas obtidas, conforme tabela abaixo:

POB DO DIA	PESQUISAS	EXPURGAR AS NOTAS
< 100	20	2 maiores e 2 menores
100 a 150	25	3 maiores e 3 menores
151 a 200	30	4 maiores e 4 menores
201 a 250	35	5 maiores e 5 menores

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 23 de 28
	TÍTULO:		
HOTELARIA MARÍTIMA			

> 250	40	6 maiores e 6 menores
-------	----	-----------------------

2.6.2. Deve ser aplicada pelo preposto da Contratada (comissário / nutricionista) e fiscalização de bordo.

2.6.3. A pesquisa referente à 1ª quinzena deve ser realizada no dia 09 de cada mês, registrando no RDO do dia 10. (Período avaliado: do dia 25 ao dia 09); referente à 2ª quinzena, no dia 24 de cada mês, registrando no RDO do dia 25. (Período avaliado: do dia 10 ao dia 24).

2.6.4. Os formulários impressos para a pesquisa deverão ser carimbados e rubricados pelo fiscal de bordo antes de sua distribuição.

2.6.5. Deve ser realizado sorteio dos respondentes através da relação de POB geral da unidade marítima (mantendo a proporção de 40% empregados Petrobras e 60% empregados terceirizados), atentando que os sorteados devem estar embarcados há pelo menos 02 (dois) dias.

2.6.6. O comissário / nutricionista distribuirá os formulários aos residentes sorteados. Os mesmos serão preenchidos e devolvidos à urna disponibilizada pela contratada em local determinado pela fiscalização a bordo.

2.6.7. A Gerência do contrato poderá solicitar que a distribuição dos formulários aos residentes seja realizada pela fiscalização de bordo de forma aleatória.

2.6.8. A relação de respondentes deve ser encaminhada à fiscalização administrativa, junto aos formulários originais e planilha NASC (modelo anexo) - documento onde devem ser compilados os dados da pesquisa.

2.6.9. A meta da NASC será divulgada no início da prestação dos serviços e poderá ser atualizada anualmente, pela Petrobras.

[Quando se tratar de unidades marítimas que estiverem no estaleiro]

2.7. [Com relação à execução dos serviços no estaleiro:

2.7.1. A Contratada deverá atender a todos os itens deste anexo nas unidades marítimas, enquanto esta estiver no estaleiro BRASFELS, localizado na cidade de Angra dos Reis, no Estado do Rio de Janeiro.

2.7.2. A Contratada terá um prazo de 30 dias corridos para mobilização da equipe, provimento de utensílios, materiais, ferramentas, máquinas, equipamentos, gêneros alimentícios e outros necessários para a execução dos serviços previstos nesta especificação técnica.

2.7.3. Para a mobilização da equipe já nesta fase a Contratada deverá atender para os itens 2.3.1.1 e 2.3.1.2 desta especificação técnica e também para os requisitos de escolaridade e experiência definidos no ANEXO VIII - EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL E ESCOLARIDADE.

2.7.3.1. A Contratada terá um prazo de até 15 dias para realização de limpeza, higienização, colocação de guarnição de cama, mesa e banho de todos os ambientes do casario da unidade marítima, realização de dedetização e desratização do casario e testes dos equipamentos de cozinha, refeitório e câmaras frias e demais necessários para fornecimento de alimentação. (ANEXO VII – DESCRIÇÃO DE AMBIENTES DO CASARIO).

2.7.3.2. A Contratada deverá realizar os serviços descritos no item 2.6.3 seguindo procedimentos definidos em seu Manual de Boas Práticas, devidamente elaborado e previamente aprovado pela Fiscalização do contrato.

2.7.4. A Contratada deverá prever a prestação integral dos serviços previstos neste contrato, incluindo alimentação, atendendo a um POB médio de 100 pessoas.

 PETROBRAS	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 24 de 28
	TÍTULO:		

HOTELARIA MARÍTIMA

2.7.4.1. A Contratada deverá apresentar à Fiscalização do contrato, em até 30 dias após o início da prestação dos serviços no estaleiro, as fichas técnicas elaboradas pela Contratada para aprovação pela Petrobras.

2.7.5. A Contratada será informada com até sete dias de antecedência a data de saída da unidade marítima do estaleiro.

2.7.5.1. A Contratada deverá prover a unidade marítima com um rancho reforçado capaz de atender a um POB de aproximadamente 144 pessoas para o período de navegação e ancoragem, o qual poderá durar cerca de 30 dias.

2.7.5.2. Cabe à Contratada realizar a troca da equipe de hotelaria antes da saída da unidade do estaleiro.]

[Quando se tratar de UMS]

2.7.6. [Com relação à execução dos serviços quando a Unidade Marítima tratar-se de uma UMS

2.7.6.1. Deverão ser executados os seguintes serviços na unidade marítima em que estiver conectada (acoplada):

2.7.6.1.1. Será de responsabilidade da Contratada efetuar a limpeza dos containers-banheiro instalados na unidade marítima, no mínimo 2 (dois), incluindo material para limpeza e higienização.

2.7.6.1.2. Será de responsabilidade da Contratada o fornecimento de lanche na unidade que estiver acoplada a esta, para as equipes lotadas nesta unidade, caso seja solicitado pela fiscalização. Poderá ser solicitado o envio em embalagens individuais.

2.7.6.1.3. Será de responsabilidade da Contratada o envio de refeições para a unidade que estiver acoplada a esta, caso seja solicitado pela fiscalização. Para tal será paga uma diária reduzida por pessoa que estiver lotada na unidade acoplada.

3 OBRIGAÇÕES DA PETROBRAS

3.1. Disponibilizar na unidade marítima, instalações de cozinha, instalações para recreação, instalações de lavanderia, sala de refeições, alojamentos e demais dependências necessárias para a execução do serviço.

3.1.1. As instalações passarão aos cuidados da Contratada, após a assinatura do Termo de Recebimento, que integrará o presente Instrumento Contratual para todos os fins legais e contratuais, cujo teor consistirá de um inventário de todos os bens a serem manuseados pela Contratada.


3.2. Fornecer toda a energia elétrica necessária ao funcionamento perfeito da sala de refeições, cozinha, alojamento e das demais dependências do casario diretamente ligadas às atividades da Contratada.

3.3. Fornecer água necessária ao funcionamento perfeito da sala de refeições, cozinha, alojamentos e das demais dependências diretamente ligadas às atividades da Contratada, excetuando a água mineral, que deverá ser fornecida pela Contratada.

3.4. Fiscalizar as práticas de coleta, manuseio e segregação de resíduos, das áreas sob responsabilidade da Contratada.

3.5. Efetuar a destinação final dos resíduos coletados pela Contratada.

3.6. Atestar diariamente o RO (Relatório de Ocorrências).

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 25 de 28
	TÍTULO:		
HOTELARIA MARÍTIMA			

4 TREINAMENTOS

4.1 A Contratada deve apresentar e executar após aprovação da fiscalização do contrato, cronograma de treinamento em Contaminantes Alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, Manipulação Higiênica dos Alimentos e Boas Práticas antes do início das atividades e anualmente para manipuladores de alimentos. Todos estes treinamentos deverão ser conduzidos por empresas especializadas na área.

4.1.1 O treinamento em Segurança Alimentar deve abordar os seguintes temas: Contaminantes Alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, Manipulação Higiênica dos Alimentos e Boas Práticas, devendo possuir carga horária mínima de 24 horas, sendo no mínimo 12 horas teóricas e 12 horas práticas. Este treinamento, durante a execução do contrato poderá, a critério da Contratada, ser realizado a bordo.

4.2 A Contratada deverá ministrar treinamento em Gastronomia Saudável para cozinheiros e padeiros, através de profissionais com formação em Gastronomia e Nutrição. Deverá ter carga horária mínima de 12 (doze) horas, sendo 02 (duas) teóricas e 10 (dez) horas práticas, realizado antes do início das atividades e a cada dois anos. Seu conteúdo deverá incluir preparações de cereais, leguminosas, proteínas, saladas e sopas, além de preparações elaboradas, todas com teores reduzidos de sal, açúcar e gordura e com utilização de recursos da técnica dietética para apresentar sabor agradável. A Petrobras indicará o conteúdo mínimo do curso. Todos estes treinamentos deverão ser conduzidos por empresas especializadas na área.

4.3 A Contratada deverá prever treinamento de atualização anual para os camareiros de embarcação. Estes treinamentos, durante a execução do contrato poderão, a critério da Contratada e de comum acordo com a fiscalização do contrato, ser feitos a bordo.

4.3.1 O treinamento e capacitação dos camareiros de embarcação em relação aos riscos biológicos deverá ocorrer conforme exigido pela NR-32.

4.4 Caso seja identificada dificuldade de operação de equipamentos, tais como termômetros e fornos combinados, a fiscalização poderá solicitar que a Contratada disponibilize treinamentos ministrados pelos fornecedores dos equipamentos ou empresas especializadas.

4.5 Antes do início dos serviços a Contratada deverá apresentar grade anual de treinamentos de sua equipe. Deverá apresentar também evidência de treinamento de sua equipe no manual de boas práticas da unidade previamente aprovado pela Petrobras, além dos treinamentos previstos no item 5.1 deste anexo contratual.

4.6 Referente ao treinamento de CPSO - Curso de Primeiros Socorros (ou MFA - Medical First Aid), a Contratada deverá ter no mínimo 4 (quatro) profissionais treinados por equipe, desde a mobilização do contrato – não devendo ser treinados aqueles que exercem função de nutricionista, recepcionista e cozinheiro.

4.6.1 Este treinamento não será reembolsado pela Petrobras.


5 CRITÉRIO DE MEDIÇÃO

5.1 Os serviços deverão ser dimensionados para o contingente informado no item 2.1.1 deste anexo.

5.1.1 As quantidades previstas são meramente estimativas, responsabilizando-se a Petrobras, exclusivamente pelo pagamento dos serviços efetivamente prestados, desde que concluídos e comprovados pela Fiscalização.

5.1.2 Será apropriada uma diária completa para cada pessoa que pernoitar a bordo, independente do horário do embarque.

5.1.3 A diária inclui o fornecimento do serviço de câmara e alimentação.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 26 de 28
	TÍTULO: HOTELARIA MARÍTIMA		

5.2 Os Serviços de Hotelaria Marítima com pernoite na unidade serão medidos e pagos por Diárias, através do item 1.1 do Anexo II - Planilha de Preços Unitários (PPU), à razão de uma diária por pessoa pernoitada na unidade, exceto pessoal próprio da Contratada.

5.3 Os Serviços de Hotelaria Marítima sem pernoite na unidade serão medidos e pagos por Diárias Reduzidas, através do item 1.2 do Anexo II - Planilha de Preços Unitários (PPU), correspondendo às pessoas que estão em trânsito pela unidade.

5.3.1 Em caso de troca de turma não será pago diária reduzida para os colaboradores que estiverem desembarcando, independente do horário.

[Quando se tratar de UMS]

5.3.2 Também serão consideradas para o pagamento por Diárias Reduzidas as situações descritas no item 2.6.6.1.4.

5.4 Os equipamentos necessários à execução contratual que estiverem descritos na Tabela de Equivalência (Anexo II-A do Contrato) e forem disponibilizados pela Contratada serão medidos e pagos por Unidade de Serviço (US) através do item 1.3 Anexo II - Planilha de Preços Unitários (PPU).

5.4.1 A definição do quantitativo de Unidades de Serviços (US) que será medido e pago por cada equipamento será realizada através observando o Anexo II-A – Tabela de Equivalência.

5.4.2 Quando do desembarque do container, a Contratada tem um prazo máximo de 24 horas para retirada do mesmo do porto de embarque. Após esse prazo, não será passível de medição.

5.4.3 Serão apropriadas somente diárias do container em plena condição de operação.

5.4.4 Não haverá demanda garantida destas disponibilizações temporárias para todos os equipamentos relacionados, ficando a critério da Petrobras definir quais equipamentos eventualmente serão utilizados.

[Quando se tratar de unidades marítimas que estiverem no estaleiro]

5.5 Medição dos serviços no período de estaleiro, quando aplicável:

5.5.1 Os Serviços de Limpeza e Higienização do casario serão medidos através do item 3.1 do Anexo II – Planilha de Preços mediante aprovação da Fiscalização do contrato.

5.5.2 Os Serviços de Hotelaria com pernoite na unidade serão medidos e pagos por Diárias, através do item 3.2 do Anexo II - Planilha de Preços Unitários (PPU), à razão de uma diária por pessoa pernoitada na unidade, exceto pessoal próprio da Contratada.


5.5.3 Os Serviços de Hotelaria sem pernoite na unidade serão medidos e pagos por Diárias Reduzidas, através do item 3.3 do Anexo II - Planilha de Preços Unitários (PPU), correspondendo às pessoas que estão em trânsito pela unidade e que não pernoitem na mesma.

6 SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO

6.1 Com relação à mão-de-obra a ser utilizada

6.1.1 Para elaboração e cumprimento do plano de manutenção, a Contratada poderá disponibilizar profissional adicional devidamente qualificado para embarques eventuais.

6.1.2 A vaga para embarque de profissional para a realização das manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos deverá ser solicitada previamente à fiscalização.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 27 de 28
	TÍTULO:		
	HOTELARIA MARÍTIMA		

6.2 Com relação aos materiais, ferramentas, equipamentos e utensílios:

6.2.1 A Contratada deverá realizar manutenção, incluindo a calibração, em todos os equipamentos, materiais e utensílios a serem utilizados na realização dos serviços, mantendo-os em bom estado de uso, higiene, conservação e funcionamento.

6.2.1.1 Os equipamentos, ferramentas, materiais e utensílios já disponíveis nas Instalações Marítimas passarão a ser de responsabilidade da Contratada imediatamente após a assinatura do Termo de Recebimento por Representante da mesma e Fiscalização da Petrobras. Estes itens deverão ser operados de forma a mantê-los em perfeitas condições.

6.2.1.2 Manter, às suas expensas, todos os materiais, ferramentas, equipamentos e utensílios a serem utilizados na realização dos serviços, em bom estado de uso, higiene, conservação e funcionamento, recuperando-os ou substituindo-os, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar do registro da Petrobras.

6.2.1.2.1 Os equipamentos, ferramentas, materiais e utensílios que venham a ser adquiridos pela Petrobras e que tenham relação com os serviços prestados passarão a ser de responsabilidade da Contratada através da assinatura de Termo de Recebimento posterior.

6.2.1.3 Os equipamentos, ferramentas, materiais e utensílios de propriedade da Contratada ficarão sob sua responsabilidade, inclusive manutenção, não cabendo nenhuma reclamação por perdas e danos.

6.2.1.4 Será de responsabilidade da Contratada, o fornecimento de materiais consumíveis nos serviços de manutenção, a serem utilizados na execução dos serviços.

6.2.1.5 A Contratada deverá fornecer todo o ferramental necessário aos serviços de manutenção dos equipamentos, máquinas e instalações.

6.2.1.6 A Contratada deverá permitir que a Petrobras inspecione todo e qualquer equipamento, ferramentas, materiais e utensílios que venham a ser utilizados no cumprimento do presente Instrumento Contratual, durante sua vigência.


6.2.1.7 A Contratada deverá recuperar e/ou repor, conforme prazo estipulado pela fiscalização da Petrobras, as instalações, ferramentas e equipamentos de propriedade desta que estarão sob a guarda e responsabilidade da Contratada e que forem danificados ou se tornarem inservíveis por sua culpa. As instalações, ferramentas e equipamentos recuperados e/ou repostos deverão ter as mesmas características e padrão de qualidade do original, e serem aprovados pela fiscalização da Petrobras.

6.2.1.8 Durante a indisponibilidade operacional dos equipamentos críticos assinalados no Termo de Recebimento, a fiscalização poderá exigir a disponibilização para embarque de equipamentos substitutos em até 24 horas, sendo remunerada por item diário de disponibilidade em item específico na PPU, desde que os motivos da indisponibilidade não sejam causados pela Contratada.

6.2.1.9 No caso de necessidade de utilização de contêineres secos, frigoríficos ou refrigerados da Contratada na unidade marítima, os mesmos deverão ser disponibilizados para embarque em até 48 (quarenta e oito) horas ou prazo a ser definido pela FISCALIZAÇÃO, devendo ser medido conforme item específico da PPU.

6.2.1.10 A Contratada deverá devolver, ao término do contrato, em bom estado de limpeza, conservação e operação, ferramentas e equipamentos de propriedade da Petrobras nas quantidades em que lhe foram entregues, de acordo com o(s) Termo(s) de Recebimento assinado(s) por ambas as partes no início da vigência deste Instrumento Contratual.

6.2.1.11 A Contratada deverá executar pequenos reparos nas instalações elétricas, hidráulicas e de casario em geral, tais como desentupimento, troca de sifão, boia, grampos de cortina, lâmpadas, reatores, e dos componentes de torneiras, misturadores de água, descargas e

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

maçanetas, dentre outros serviços que não demandem técnicos especializados para a execução dos mesmos e que não sejam caracterizados como obra.

6.2.1.11.1O material necessário para a execução destes pequenos reparos será fornecido pela Contratada.

6.2.1.11.2Estes serviços podem ser feitos por um dos membros da própria equipe já embarcada, desde que atenda aos requisitos de qualificação para a função de reparador, e esteja capacitado para execução destes.

6.2.1.12 A Contratada deverá realizar manutenção preventiva e corretiva, de acordo com o plano de manutenção, que deverá ser apresentado para a gerência / fiscalização da Petrobras em até 90 dias do início do serviço ou prazo a ser definido junto à Gerência e Fiscalização do contrato.

6.2.1.13 A Contratada deverá manter e gerenciar a bordo das unidades marítimas um estoque mínimo dos consumíveis necessários para manter os equipamentos operacionais.

6.2.1.14 A Contratada deverá permitir que a Petrobras inspecione todo e qualquer equipamento, ferramentas, materiais e utensílios que venham a ser utilizados no cumprimento do presente Instrumento Contratual, durante sua vigência.

6.3 Com relação à execução dos serviços quando a Unidade Marítima tratar-se de uma UMS

6.3.1 Será de responsabilidade da Contratada efetuar a instalação, manutenção e o reabastecimento de bebedouros elétricos com garrafão instalados, conforme especificado.

6.3.1.1 Especificação dos Bebedouros:

Casario: 20 Bebedouros elétricos com sistema “Easy Open” de abertura automática do garrafão. Torneiras para saída de água na temperatura natural e gelada (5 litros/hora), botão liga/desliga, 110 V, dimensões aproximadas do gabinete 100x35x35cm (AxLxP).

UEP/Unidade marítima: 10 Bebedouros elétricos. Deverão ser fabricados em aço inoxidável, dotados de reservatório de 50 litros, mais um compartimento para instalação de garrafão (20 litros). Torneiras para saída de água na temperatura natural e gelada (5 litros/hora), botão liga/desliga, 110 V, dimensões aproximadas do gabinete 130x50x40cm (AxLxP).]

7CRITÉRIO DE MEDIÇÃO

7.3 Os Serviços de Manutenção em Equipamentos serão medidos e pagos por mensalidade, durante do o prazo contratual, através do item 2.1 do Anexo II - Planilha de Preços Unitários (PPU).

Fim do Anexo.