	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>		Nº: Numeração conforme N-1710 (Campo 15 da N-381)								
	PROGRAMA:								Folha 1 de 23		
	ÁREA:										
TÍTULO:								<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			
Opcional (ver campo 18 da N-381)											
<b>ÍNDICE DE REVISÕES</b>											
<b>REV.</b>	<b>DESCRIÇÃO E/OU FOLHAS ATINGIDAS</b>										
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 DESTE DOCUMENTO SÃO PROPRIEDADE DA PETROBRAS, SENDO PROIBIDA A UTILIZAÇÃO FORA DA SUA FINALIDADE.											

**LEGENDA:**

**[ASD]** = texto explicativo;

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

**ASD** = textos que podem ser editados, mas é não é permitido excluir.

**ASD** = textos opcionais que podem ser excluídos, mas se mantidos não podem ser editados.

**ASD** = textos opcionais que podem ser excluídos ou editados.

**1. OBJETIVO**

Estabelecer os requisitos mínimos que deverão ser seguidos pela CONTRATADA para a execução dos serviços de hotelaria em Unidades Terrestres da PETROBRAS, compreendendo:

- a) Serviços de câmara;
- b) Fornecimento de alimentação;
- c) Arrumação, limpeza e higienização em geral, das áreas sob responsabilidade da CONTRATADA;
- d) Disponibilização de guarnições de cama, banho, talheres, louças, utensílios de cozinha em geral e itens de lazer;
- e) Serviços de lavanderia;
- f) Coleta, manuseio, segregação e, se necessário, compactação de resíduos das áreas de responsabilidade da CONTRATADA;
- g) Serviços de recepção hoteleira;
- h) Disponibilização de Equipamentos pela CONTRATADA.

**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 ser atendido nas instalações**


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

Unidade	Instalação	Tipo	Contingente Estimado	Quant. Leitos
[Informar]	[Informar]	Alimentação [preparada in loco ou transportada]	[Informar]	[Informar]
[Informar]	[Informar]	alimentação [preparada in loco ou transportada]	[Informar]	[Informar]

O pessoal da CONTRATADA não será incluído neste contingente.

**2.2. Com relação à mão-de-obra a ser utilizada**

2.2.1. Fornecer e manter atualizada a relação dos empregados utilizados na execução dos serviços objeto do presente Instrumento Contratual, comprovando o atendimento às

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 3 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			

exigências contratuais, conforme especificado no **Anexo III - Experiência profissional e Escolaridade**.

2.2.1.1. 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.

2.2.1.2. Durante a execução contratual, caso haja a necessidade de cadastramento de novos prestadores de serviço, o prazo acima será reduzido para 05 (cinco) dias corridos.

2.2.2. Todos os funcionários 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). **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

2.2.3. Fornecer, para os empregados que realizem serviços em instalações industriais ou em locais com risco de fogo repentino, no mínimo três jogos de uniforme completos, que deverão conter a identificação da CONTRATADA.

2.2.3.1. Os fardamentos citados no item 2.2.3 devem ser compostos de tecido reconhecido tecnicamente como RF (Resistente ao Fogo), devendo ser fornecidas cópias autenticadas dos certificados de ensaio, em laboratório de terceira parte reconhecido, referentes às normas dos ensaios abaixo indicados:

a. Certificação conforme NFPA 2112, para o tecido, com apresentação de todos os ensaios citados na mesma;

b. Ensaio conforme ASTM D 6413 — 08 - com O (zero), 50 e 100 lavagens em tecidos e aviamentos (retrorefletivos ou qualquer outro item que venha a fazer parte da peça externamente), atendendo NFPA 2112 item 7.1.2;

c. Ensaio conforme ASTM F 1930 item 8.1.4 - com O (zero), 50 e 100 lavagens;

d. Federal Test Method Standard 191A, 1534 - para as linhas de costuras;


e. Todos os ensaios dos retrorefletivos conforme norma ABNT NBR 15292.

2.2.4. Fornecer, para os empregados que realizarem atividades no posto de trabalho localizado na cozinha, no mínimo três jogos de uniformes completos que deverão seguir a seguinte especificação: devem conter identificação da CONTRATADA e serem de cor clara e compostos de calça comprida, camisa com mangas compridas, touca, avental e calçado antiderrapante, sem bolsos e botões aparentes.

2.2.4.1. Os fardamentos citados no item 2.2.4 devem ser compostos de tecido reconhecido tecnicamente como RF (Resistente ao Fogo), devendo ser fornecidas cópias autenticadas dos certificados de ensaio, em laboratório de terceira parte reconhecido, referentes às normas dos ensaios abaixo indicados: **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

a. Certificação conforme NFPA 2112, para o tecido, com apresentação de todos os ensaios citados na mesma; **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

b. Ensaio conforme ASTM D 6413 — 08 - com O (zero), 50 e 100 lavagens em tecidos e aviamentos (retrorefletivos ou qualquer outro item que venha a fazer parte da peça externamente), atendendo NFPA 2112 item 7.1.2; **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 4 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			

c. Ensaio conforme ASTM F 1930 item 8.1.4 - com O (zero), 50 e 100 lavagens; **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

d. Federal Test Method Standard 191A, 1534 - para as linhas de costuras; **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

e. Todos os ensaios dos retrorrefletivos conforme norma ABNT NBR 15292. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

2.2.5. Além de macacão, todos os EPI's aplicáveis às atividades, discriminados na tabela do item 7 constante no **Anexo IV - Controle Higiênico-Sanitário**, deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

2.2.6. Não será permitida a atuação de profissionais para a 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).

2.2.7. **A formação das equipes contemplará as seguintes funções: nutricionista; supervisor; cozinheiro; ajudante de cozinha; garçom; auxiliar de serviços gerais; técnico de manutenção; recepcionista e padeiro [OPCIONAL]**. Os profissionais devem atender as exigências de escolaridade e experiência profissional constantes do **Anexo III - Experiência profissional e escolaridade**.

2.2.8. Manter, às suas expensas, 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.

### 2.3. Com relação aos materiais, ferramentas, equipamentos e utensílios:

2.3.1. Equipamentos cedidos pela PETROBRAS:

2.3.1.1. Os equipamentos, ferramentas, materiais e utensílios já disponíveis nas Instalações e que tenham relação com os serviços prestados passarão a ser de responsabilidade da CONTRATADA imediatamente após a assinatura do **Anexo VI - Termo de Cessão de Equipamentos da PETROBRAS** por Representante da mesma e FISCALIZAÇÃO da PETROBRAS. Estes itens deverão ser operados de forma a serem mantidos em perfeitas condições.


2.3.1.2. 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.

2.3.1.3. A CONTRATADA deverá devolver, ao término do contrato, as ferramentas e equipamentos de propriedade da PETROBRAS em bom estado de limpeza, em condições adequadas de operação, de acordo com os parâmetros do fabricante, considerando o desgaste natural das ferramentas e equipamentos de propriedade da PETROBRAS uso, nas quantidades em que lhe foram entregues, de acordo com o **Termo de Cessão de Equipamentos da PETROBRAS** assinado(s) por ambas as partes a partir da vigência deste Instrumento Contratual.

2.3.2. Equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA:

2.3.2.1. Os equipamentos a serem disponibilizados pela CONTRATADA estão descritos, especificados e quantificados no **Anexo V - Lista de equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA**.

2.3.2.2. A CONTRATADA deverá adotar e manter de forma legível, uma identificação nos itens de sua propriedade.

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 5 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			
<p>2.3.2.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar e instalar, às suas expensas, os materiais, ferramentas, equipamentos e utensílios listados no <b>Anexo V</b>, a serem utilizados no cumprimento do presente Instrumento Contratual.</p> <p>2.3.2.3.1. Os equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA, deverão ser instalados nos locais de prestação dos serviços até a data de início das atividades.</p> <p>2.3.2.3.2. Estes equipamentos fazem parte da prestação dos serviços e devem, portanto, ter seus custos considerados na composição dos custos dos serviços.</p> <p>2.3.2.3.3. Após o término da prestação dos serviços, a CONTRATADA terá um prazo de até 30 (trinta) dias para efetuar a retirada dos mesmos.</p> <p>2.3.2.4. 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.</p> <p>2.3.2.5. Utilizar-se de <b>painéis [OPCIONAL]</b>, ferramentas, equipamentos e instrumentos elétricos adequados ao serviço e de acordo com a classificação da área onde serão realizados tais serviços.</p> <p>2.3.2.6. Todos os itens disponibilizados pela CONTRATADA deverão ser de boa qualidade e na quantidade compatível para adequada execução dos serviços contratados.</p> <p>2.3.3. Utensílios</p> <p>2.3.3.1. Fornecer talheres de aço inoxidável de tamanho grande e descartáveis tais como: canudo embalado, espátula, copo de 300 ml, 200 ml e 50 ml, guardanapo, papel descartável para cobertura das bandejas, sacos para pães e frutas, sacos plásticos para os lanches, todos em quantidade suficiente para atender a demanda.</p> <p>2.3.3.2. Toda a louça usada na prestação dos serviços deverá ser de porcelana na cor branca (prato convencional, para sobremesa, sopeiros, xícaras e pires).</p> <p>2.3.3.3. Todos os itens deverão ser de primeira qualidade e mantidos em perfeitas condições de conservação e uso.</p> <p>2.3.3.4. Os talheres, pratos e demais utensílios deverão ser armazenados em local fechado, protegido, seco, limpo e organizado.</p> <p>2.3.3.5. Os descartáveis devem ser confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, com qualidade que garanta a produção mínima de resíduos.</p> <p>2.3.3.6. Providenciar todos os utensílios: bandejas, garrafas térmicas, jarras, porta saches e espátulas, depósitos plásticos, formas de bolo, panelas, remos e colheres de polipropileno, facas profissionais com cabo de polipropileno, caixas vazadas de cor branca para frutas, legumes e vegetais, monoblocos empilháveis de cor branca para carnes, aves e pescados, lixeiras com tampa e abertura sem contato manual, entre outros utensílios necessários para produção de refeições, de uso exclusivo da Unidade e adequados para o contato com alimentos.</p> <p>2.3.3.6.1. Os utensílios utilizados na linha de distribuição devem ser padronizados quanto ao seu tamanho e marca. Todos eles deverão ser de primeira qualidade e adequados para o contato com alimentos.</p>			

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<small>Nº</small> Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	<small>REV.</small>
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 6 de 23
	<small>TÍTULO:</small>		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			

2.3.3.6.2. Deverão ser disponibilizados dispensers e 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.

#### 2.3.4. Guarnição dos alojamentos

2.3.4.3. Fornecer os materiais de alojamento, nas quantidades suficientes para atender, perfeitamente, a todas as pessoas embarcadas nas instalações.

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

Item	Quant. por Leito	Especificação
Travesseiro tipo Hospital	1	Dimensões mínimas: 0,65m x 0,45m; tecido 100% algodão; recheio 100% "poliéster".
Capas de Travesseiro	1	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	1	Dimensões mínimas: 0,70m x 0,50m; tecido 100% algodão.
Edredom ou cobertor ou manta	1	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).
Lençol	2	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	1	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	1	Dimensões mínimas 1,30 m x 0,70 m; em tecido 100% algodão e no mínimo 340g de algodão/m <sup>2</sup> .
Toalha de rosto	1	Dimensões mínimas 0,75 m x 0,45 m; em tecido 100% algodão e no mínimo 340g de algodão/m <sup>2</sup> .
Toalha de chão	1	Dimensões mínimas 0,80 m x 0,45 m; 100% algodão.
Saco para lavagem de roupas	1	Dimensões mínimas 0,80 m x 0,45 m, em tecido 100% algodão, com fechamento por corda com passadeira.

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

2.3.4.3.3. Em caso de paradas operacionais programadas, a CONTRATADA deverá adequar o fornecimento de guarnições individuais de alojamento de acordo com o efetivo e jornada de trabalho informados pela PETROBRAS. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

2.3.4.3.4. Os travesseiros deverão ser substituídos por novos, a sua totalidade, com periodicidade anual, ou por solicitação da FISCALIZAÇÃO.

2.3.4.4. Fornecer toalhas, quando pertinente, com as mesmas características especificadas acima, para academia (toalhas de rosto), sauna [OPCIONAL] e piscina (toalhas de banho) [OPCIONAL]. A CONTRATADA deverá providenciar reposição permanente nestes locais mantendo uma quantidade mínima de xxx (por extenso).

unidades em cada local, de modo a permanecer sempre este quantitativo de toalhas limpas à disposição. [CLÁUSULA OPCIONAL E EDITÁVEL].

2.3.4.5. Lavar e trocar a guarnição de cama semanalmente e as guarnições de banho a cada 5 (cinco) dias.

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

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

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

2.3.4.9. As guarnições de cama e de banho, bem como os sacos para acondicionamento das roupas deverão ser marcados de forma legível e indelével.

2.3.4.10. As guarnições de cama e de banho para enfermarias deverão ser de cor branca ou verde claro.

### 2.3.5. Material de Limpeza, Higiene e Conservação

2.3.5.1. Fornecer todo material de limpeza, higiene e conservação tais como, mas não limitado a: detergentes biodegradáveis, papel higiênico, capachos sintéticos ou de casca de coco (a ser definido pela FISCALIZAÇÃO), 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, protetores descartáveis para assentos sanitários, odorizadores de ambiente com pulverizador automático com refil, embalagens e recipiente para descarte de absorvente íntimo. Todos os materiais deverão ser de boa qualidade.

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

2.3.5.3. A CONTRATADA também deverá fornecer sacos plásticos de lixo hospitalar de cor branca leitosa identificados com símbolo de resíduo infectante e caixa de papelão coletora de lixo hospitalar para material perfuro-cortante. Estes itens devem atender às especificações da legislação específica. [CLÁUSULA OPCIONAL].

2.3.5.4. 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).

2.3.5.5. Os produtos de limpeza e higiene devem ter o registro no Ministério da Saúde e devem estar dentro do prazo de validade.

2.3.5.6. Poderá ser solicitado, para a higienização, a utilização de produtos que não agridam o sistema de tratamento de esgoto da instalação (SEWAGE). [CLÁUSULA OPCIONAL].

2.3.5.7. 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.



2.3.5.8. 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.

2.3.5.9. Os produtos de limpeza e higienização para utilização nas enfermarias deverão ser específicos para este fim, e possuir registro na ANVISA como produto para uso hospitalar. Já os utilizados no restaurante e refeitório deverão ser 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).

2.3.5.10. Deverão ser disponibilizados carros de limpeza, em número e capacidade suficiente para utilização e cobertura de todas as instalações, 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 e uma placa de advertência de "Piso molhado".

2.3.5.11. No caso de ocorrência de caso de doença infecto contagiosa em trabalhador ocupando um dos camarotes das instalações, este camarote deverá ser higienizado com produtos que tenham registro na ANVISA como produto para uso hospitalar.

2.3.5.12. 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, os quais deverão ser afixados em locais visíveis.

2.3.5.13. Deve haver um POP específico para as enfermarias e situações descritas no item 2.3.5.10.

### 2.3.6. Material de Recreação [OPCIONAL]


2.3.6.1. Na hipótese de não haver disponibilidade de serviço de TV por assinatura na(s) instalação(ões) atendida(s) pelo contrato, poderá ser solicitado pela FISCALIZAÇÃO a disponibilização de xx (xxxxxxxxxx) DVDs com diferentes títulos a cada 28 (vinte e oito) dias, incluindo xx (xxxxxxx) lançamentos, que ficarão sob a guarda e responsabilidade da CONTRATADA. [CLÁUSULA OPCIONAL E EDITÁVEL].

2.3.6.2. Fornecer e manter em cada instalação, os materiais de jogos de salão, de mesa e de quadra, na quantidade especificada para cada item, conforme tabela abaixo. Estes materiais fazem parte da prestação dos serviços e devem, portanto, ter seus custos considerados na composição dos custos dos serviços. [CLÁUSULA OPCIONAL E EDITÁVEL].

[Preencher tabela com os materiais e quantidades]

Unidade	Instalação	Materiais	Quantidade
[Informar]	[Informar]	[Informar]	[Informar]
[Informar]	[Informar]	[Informar]	[Informar]
[Informar]	[Informar]	[Informar]	[Informar]

## 2.4. Com relação à manutenção de equipamentos e instalações:

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 10 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			

2.4.1. A CONTRATADA deverá elaborar e implementar um plano de manutenção, o qual deverá ser aprovado pela FISCALIZAÇÃO da PETROBRAS, para os equipamentos sob sua responsabilidade, incluídos os equipamentos da PETROBRAS listados no **Anexo VI – Termo de Cessão de Equipamentos da PETROBRAS**.

2.4.2. Será de responsabilidade da CONTRATADA, o fornecimento de ferramentas e materiais consumíveis nos serviços de manutenção, a serem utilizados na execução dos serviços.

2.4.2.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela manutenção ordinária dos equipamentos cedidos pela PETROBRAS (considerando a manutenção das condições adequadas de uso do equipamento, de acordo com os parâmetros do fabricante, levando em conta o seu desgaste natural).

2.4.2.2. 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 por omissão ou operação inadequada. 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.

2.4.3. A CONTRATADA deverá executar pequenos reparos nas instalações, tais como desentupimento, troca de sifão, boia, grampos de cortina, lâmpadas, reatores, torneiras, misturadores de água, descargas e maçanetas, dentre outros serviços que não sejam caracterizados como obra.

2.4.3.1. O material necessário para a execução destes pequenos reparos será fornecido pela CONTRATADA. Estes materiais fazem parte da prestação dos serviços e devem, portanto, ter seus custos considerados na composição dos custos dos serviços.

2.4.4. A CONTRATADA deverá manter e gerenciar estoque mínimo de todos os consumíveis necessários para a boa execução do contrato.

## 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 da Portaria 193 de 05/12/2006, que dispõe sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador, 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. 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.

2.5.1.4. 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

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 11 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			

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.

2.5.1.5. Diariamente antes do início do fornecimento, devem ser afixados no refeitório, o cardápio do dia e a sugestão de composição de refeição (preparações, medidas caseiras e caloria total), elaborada com base no cardápio do dia, que serviu como base para o cálculo de adequação aos parâmetros do PAT, conforme exigido na Portaria 193 de 05/12/2006.

2.5.1.6. 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 na instalação, e ser específico para cada Unidade atendida.

2.5.1.3.1. O referido Manual 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 nas instalações.

2.5.1.7. Evidenciar, quando solicitado, a comprovação de qualificação dos empregados para o exercício da atividade e (para a composição de equipes de combate a emergências) [OPCIONAL], através de documentos originais.

## 2.5.2. Suprimento:

2.5.2.1. Deverão ser feitos controles de recebimento e armazenamento de todos os insumos alimentícios, descartáveis, equipamentos, guarnições de camarotes, produtos de limpeza e demais itens de fornecimento da CONTRATADA.

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.

2.5.2.2.1. 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) *GUIDELINES FOR THE APPROVAL OF OFFSHORE CONTAINERS HANDLED IN OPEN SEAS* 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 *International Association of Classification Societies - IACS* e com experiência reconhecida na certificação de unitizadores offshore. (CLÁUSULA OPCIONAL).

2.5.2.3. O acondicionamento dos gêneros alimentícios, desde a aquisição até a entrega nas instalações a serem atendidas, 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 IV - Controle Higiênico-Sanitário). O material poderá ser rejeitado pela

FISCALIZAÇÃO caso o registro de temperatura indique desconformidade em relação à legislação pertinente. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

2.5.2.4. 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.

2.5.2.4.1. A carga transportada manualmente pelos colaboradores deverá atender ao padrão de SMS para movimentação de cargas.

2.5.2.5. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser acondicionados em contêineres Frigoríficos ou Refrigerados (para transporte de alimentos congelados ou refrigerados), fornecidos pela Contratada. A Petrobras não se responsabilizará pela deterioração dos alimentos.

2.5.2.5.1. É vedado o uso de contêineres isotérmicos. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**

2.5.2.6. Os produtos fornecidos em sachês deverão ser transportados em sacos plásticos transparentes e atóxicos e acondicionados em monoblocos de forma a garantir sua integridade.

2.5.2.7. A CONTRATADA deverá apresentar a documentação referente à certificação dos contêineres, quando solicitada pela FISCALIZAÇÃO. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**

2.5.2.8. Todos os contêineres deverão possuir identificação externa e visível, indicando peso total máximo, tara, dimensões e número de série. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**

2.5.2.9. Os contêineres Frigoríficos ou Refrigerados deverão ser dotados de tomadas tipo **[especificar o tipo de tomada]**. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

2.5.2.9.1. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA verificar junto ao apoio da PETROBRAS qualquer mudança nos requisitos da especificação da tomada citada, e realizar a readequação necessária por sua conta. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

2.5.2.10. 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 instalação. O material poderá ser rejeitado pela FISCALIZAÇÃO caso o registro de temperatura indique desconformidade em relação à legislação pertinente. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.


2.5.2.10.1. 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 instalação. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.


2.5.2.11. O dimensionamento da necessidade de contêineres é de responsabilidade da CONTRATADA. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

2.5.2.12. Cada contêiner deverá possuir em seu interior uma lista de todos os materiais contidos no mesmo. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

2.5.2.13. Deverão ser utilizados contêineres distintos para o transporte de gêneros alimentícios e demais materiais. **[CLÁUSULA OPCIONAL]**.

2.5.2.14. Os contêineres carregados deverão apresentar condições ideais de manuseio tais como olhais, manilhas, estrado de piso, e cabos com fatores de

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 13 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			
<p>segurança 05 (cinco) vezes superior ao peso bruto, apresentando perfeitas condições de uso, segurança e conservação. <b>[CLÁUSULA OPCIONAL]</b>.</p> <p>2.5.2.15. Quando do envio da primeira carga para as instalações, a CONTRATADA deverá se certificar junto às mesmas se não há restrição de capacidade dos equipamentos de movimentação de cargas. <b>[CLÁUSULA OPCIONAL]</b>.</p> <p>2.5.2.16. Cada contêiner deve possuir o certificado atualizado de conformidade das eslingas. <b>[CLÁUSULA OPCIONAL]</b>.</p> <p>2.5.2.17. Os equipamentos utilizados para o transporte de alimentos deverão ser desratizados e desinsetizados, devendo constar no seu interior o(s) respectivo(s) certificado(s).</p> <p>2.5.2.18. Deve ser mantido, na instalação, estoque de reserva de gêneros alimentícios, material de limpeza e outros itens de fornecimento da CONTRATADA, equivalente a xx dias <b>[a ser definido pela Unidade]</b> do consumo previsto para os não perecíveis produtos congelados, e xx dias <b>[a ser definido pela Unidade]</b> para os perecíveis, visando evitar os transtornos causados por eventuais atrasos de fornecimento.</p> <p>2.5.2.19. Exceções decorrentes de obras ou interdições temporárias ou permanentes nas instalações, durante a vigência do contrato, serão analisadas pela FISCALIZAÇÃO.</p> <p>2.5.2.20. A CONTRATADA deverá fornecer, sempre que solicitado pela FISCALIZAÇÃO, o controle de estoque de todos os gêneros alimentícios e de limpeza.</p> <p>2.5.3. Higiene</p> <p>2.5.3.1. O controle higiênico-sanitário para o preparo e fornecimento de alimentação segura deve ser realizado conforme <b>Anexo IV - Controle Higiênico-Sanitário</b>.</p> <p>2.5.3.2. Lavar periodicamente os uniformes de trabalho de todo o pessoal envolvido na prestação dos serviços, mantendo-os sempre em boas condições de higiene.</p> <p>2.5.3.3. Lavar, higienizar e/ou reparar as cortinas das instalações, sempre que necessário ou quando solicitado pela FISCALIZAÇÃO. Caso as cortinas sejam de tecido, a lavagem deve ser no mínimo trimestral.</p> <p style="padding-left: 40px;">2.5.3.3.1. Considera-se reparo de cortinas as costuras, troca de trilhos e presilhas.</p> <p>2.5.3.4. Higienizar internamente os alojamentos e demais ambientes, de acordo com Cronograma previamente estabelecido com a FISCALIZAÇÃO do Contrato.</p> <p>2.5.3.5. Manter as áreas de influência e atendimento dos serviços de hotelaria e alimentação isentas de vetores e pragas. Para tanto, a CONTRATADA deverá realizar a desratização e desinsetização conforme o plano integrado de manejo de vetores e pragas, o qual deverá elaborado pela CONTRATADA e submetido à aprovação da PETROBRAS.</p> <p>2.5.4. Fornecimento de refeições</p> <p>2.5.4.1. Todos os itens de fornecimento da CONTRATADA deverão ser de qualidade reconhecida ou constarem no ranking da revista "Superhiper", divulgado pela Associação Brasileira de Supermercados (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 da PETROBRAS.</p>			

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 14 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			

2.5.4.2. O cardápio das preparações proteicas, guarnições, sopas, saladas, sobremesas e preparações salgadas utilizado nas refeições (almoço, jantar, ceia e lanches) das Unidades é padronizado pela PETROBRAS, conforme **Anexo VII – 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 VIII – Modelo de Ficha Técnica**.

2.5.4.4. 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.

2.5.4.5. No máximo 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.

2.5.4.6. Fornecer 04 (quatro) refeições diárias (desjejum, almoço, jantar e ceia), nos horários definidos previamente pela FISCALIZAÇÃO.

2.5.4.6.1. As modalidades de fornecimento serão:

**2.5.4.6.1.1. Refeição servida no refeitório (autosserviço) [OPCIONAL]**

**2.5.4.6.1.1.1. Refeição convencional servida, diariamente, no restaurante, inclusive sábados, domingos e feriados, nas circunstâncias e horários, de início e término, estabelecidos pela Fiscalização, observados os serviços complementares.**

**2.5.4.6.1.1.2. A refeição será oferecida em balcão de distribuição. A Contratada deverá cumprir os critérios de tempo e temperatura das refeições conforme estabelecido na RDC 216 da ANVISA e na CVS-5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária.**

**2.5.4.6.1.1.3. Para alguns comensais, mediante solicitação da FISCALIZAÇÃO, poderá ser servido, eventualmente, refeição dietética, em substituição às refeições previstas no cardápio normal, podendo ser ofertada opção protéica tipo ovo-lacto vegetariana à base de queijos, ovos, soja ou outras leguminosas.**

**2.5.4.6.1.1.4. As fichas de controle com as quantidades dos alimentos e os formulários de controle de refeições, serviços de lavagem e câmara deverão ser entregues à FISCALIZAÇÃO semanalmente, em dia definido pela FISCALIZAÇÃO.**

**2.5.4.6.1.1.5. As fichas de controle devem estar preenchidas em todos os campos de forma legível e não rasurada. Deverão ser entregues através de protocolo e acondicionadas de forma a garantir a integridade das mesmas. Não estando nessas condições, a FISCALIZAÇÃO poderá desconsiderá-las para efeito de medição.**

**2.5.4.6.1.1.6. Disponibilizar taifeiro para manipular a chapa e churrasqueira, e taifeiro para servir o churrasco e tapioca, conforme cardápio.**

**2.5.4.6.1.1.7. 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. A temperatura dos alimentos transportados deverá ser monitorada nas etapas de saída das refeições e chegada ao destino.

2.5.4.6.1.1.7.1. 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).

#### 2.5.4.6.1.2. Refeição transportada tipo MARMITEX [OPCIONAL]

2.5.4.6.1.2.1. Refeição servida no campo e transportada em marmitex deve obedecer às mesmas características e cardápios dos alimentos servidos nos refeitórios, respeitando as condições de higiene, tempo e temperatura regida pela portaria RDC 216 da ANVISA.

2.5.4.6.1.2.2. Todas as preparações (quentes e frias), imediatamente após o preparo, deverão ser acondicionadas em marmitas térmicas, caixas térmicas ou TERMOBOXES distintos para alimentos quentes e frios e fechados hermeticamente (visando manter a temperatura adequada dos alimentos até o seu fornecimento).

2.5.4.6.1.2.3. A CONTRATADA deverá identificar as embalagens térmicas com as seguintes informações: a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

2.5.4.6.1.2.4. A CONTRATADA deverá monitorar a temperatura dos alimentos transportados nas etapas de saída das refeições e chegada ao destino.


2.5.4.6.1.2.5. As alimentações que forem servidas no campo em sistema de marmitex, deverão ser acompanhadas de: 01 sachê com sal, 01 palito, 01 guardanapo, 01 sachê de açúcar refinado ou adoçante, sem custo adicional.

2.5.4.6.1.2.6. Cada desjejum servido no campo em sistema de marmitex também deverá acompanhar 01 sachê de manteiga sem sal, e 01 sachê de açúcar refinado ou mascavo ou adoçante, café, suco e/ou vitamina e leite, sem custo adicional.

2.5.4.6.1.2.7. Cada desjejum, almoço, jantar e ceia servido no campo no sistema de marmitex também deverá acompanhar suco natural da fruta em embalagens de até 350 ml, sem custos adicionais para a Petrobras. O suco deverá ser servido refrigerado.

2.5.4.6.1.2.8. As quantidades deverão ser dimensionadas a partir da **Matriz Técnica – Anexo III** considerando a composição do cardápio e incidência mensal para refeições não dietéticas fornecidas em recipientes térmicos. Para as refeições servidas nos salões é permitida a repetição de qualquer componente do cardápio pelos comensais. Para as refeições da dieta, o referencial será a per capita individual prescrita pelo serviço de Nutrição da PETROBRAS para cada comensal.

2.5.4.6.1.2.9. As marmitas térmicas, caixas térmicas, os TERMOBOXES e outros equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA deverão ser mantidas em ótimo estado de conservação e limpeza, devendo ser substituídas e/ou reparadas imediatamente, sem ônus para PETROBRAS, sempre que se apresentarem impróprias para uso.

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 16 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			

2.5.4.6.1.2.10. Para a conservação de alimentos e bebidas gelados, inclusive gelo, a CONTRATADA deverá utilizar caixas térmicas padronizadas de sua propriedade, com capacidade adequada para o perfeito acondicionamento.

2.5.4.6.1.2.11. Nas situações em que a cozinha da CONTRATADA for utilizada para o preparo de refeições previstas neste contrato, esta deverá atender a todos os requisitos sanitários exigidos pela ANVISA.

2.5.4.6.1.2.12. 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).

2.5.4.7. Fornecer xx (xxxx) lanches diários, nos horários definidos previamente pela FISCALIZAÇÃO.

2.5.4.8. Manter até xx (xxxx) pontos de café por instalação, 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, sendo pelo menos 1 integral, conforme especificação dos gêneros, em regime contínuo de vinte e quatro horas diárias.

2.5.4.9. 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.

2.5.4.10. 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.

2.5.4.11. Em caráter excepcional, por motivos justificáveis, a FISCALIZAÇÃO poderá autorizar a substituição de determinado item do cardápio, quando solicitado pela CONTRATADA, sem prejuízo da qualidade nutricional da refeição.

#### 2.5.5. Fornecimento de café através de máquina [OPCIONAL]

2.5.5.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar xxx (quantidade por extenso) máquinas de café-bar (sistema café em grãos moídos) eletrônico automáticas sendo x, na instalação Aa e xx na instalação Bb para fornecimento de café.

2.5.5.1.2. Havendo necessidade de acréscimo no quantitativo de máquinas, a CONTRATADA terá até 90 dias para disponibilizar e instalar a máquina no local indicado pela FISCALIZAÇÃO.

2.5.5.2. Deverão ser disponibilizadas com as máquinas todos os insumos necessários para o preparo do café, inclusive a reposição dos insumos consumidos, tais como café em grãos, açúcar, água mineral, copos e mexedores.

2.5.5.2.1. Entre as opções disponíveis deverá haver café expresso com alternativa de serviço com e sem açúcar.

2.5.5.2.2. As máquinas deverão possuir as seguintes especificações mínimas: recursos que permitam a escolha da bebida pelo usuário; fornecimento automático de copos de 150 ml. mexedores e açúcar; painel de



comando iluminado com todas as informações aos usuários com idioma em português; possuir pés niveladores com dispositivo que facilite sua movimentação; possuir na parte traseira tela de proteção nos respiradores, evitando assim a entrada de insetos; alimentação por água mineral em garrafão de 20 litros, e com contador de doses servidas.

2.5.5.2.3. Caso a máquina venha a apresentar problemas operacionais, a Contratada deverá efetuar o reparo imediato ou substituí-la no prazo máximo de **24h (vinte e quatro horas)**, por outra do mesmo modelo.

2.5.5.2.4. A contratada deverá na instalação das máquinas já disponibilizar estabilizadores de tensão, visando proteger os equipamentos contra variações de energia, devendo as máquinas possuir temporizadores que serão programados para ligar e desligar em horários estipulados pela FISCALIZAÇÃO.

2.5.5.2.5. As máquinas deverão ser de operação simples (funcionamento por toque em botões), e serão instaladas pela CONTRATADA nos locais indicados pela FISCALIZAÇÃO dentro da área de abrangência do contrato, com previsão de assistência técnica integral, fornecimento de armários, suportes, filtros e outros elementos que se façam necessários à sua plena utilização, inclusive, caso necessário, acessórios de estabilização/adequação de tensão da rede elétrica que servirá a máquina no local indicado.

2.5.5.2.6. Estima-se que cada máquina deva servir **xx litros de café, em média, por dia.**

#### **2.5.6. Fornecimento de Água mineral [CLÁUSULA OPCIONAL]**

2.5.5.1. 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, refrescos e sucos e higienização de verduras, e garrafas de um litro e meio para serviços em ambiente confinado.

2.5.5.1.1. O fornecimento dos garrafões é de responsabilidade da CONTRATADA.


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

2.5.5.1.3. 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.

2.5.5.1.4. 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).

#### **2.5.7. Gerenciamento de Resíduos:**

2.5.7.1. Manter controle diário da quantidade (Kg) dos resíduos alimentares que são descartados. A cada descarte deve ser feita a pesagem dos resíduos em balança

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 18 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			

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.

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

2.5.7.1.2. A balança deverá possuir certificado de calibração atualizado.

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

2.5.7.3. 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.

2.5.7.3.1. 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.

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

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

2.5.7.5. Efetuar a destinação final dos resíduos coletados pela CONTRATADA. **[ESCOLHER ENTRE ESTA REDAÇÃO OU A QUE ESTIPULA ESSA OBRIGAÇÃO COMO SENDO DA PETROBRAS].**

**2.5.8. Serviços de recepção hoteleira: [ITEM OPCIONAL]**

2.5.8.1. Executar os serviços necessários às atividades de recepção da instalação, que consistem principalmente de:

2.5.8.1.1. Efetuar a alimentação do sistema de distribuição de vagas do pessoal alojado;

2.5.8.1.2. Fazer a distribuição das correspondências e jornais;

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

2.5.8.1.4. Efetuar recebimento de malotes


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


2.5.8.1.6. Controlar a utilização da sala de internet;


2.5.8.1.7. Outras atividades relacionadas com as atividades da recepção e controle de pessoal.

**2.5.9. Serviços de Lavanderia**

2.5.9.1 A CONTRATADA deverá lavar uniformes de trabalho e roupas de uso pessoal dos hóspedes exclusivamente, utilizadas em seu período de campo,

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 19 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			
<p>obedecendo aos procedimentos de lavagem industrial, ou conforme informações técnicas dos fabricantes de tecidos.</p> <p>2.5.9.2 A CONTRATADA deverá lavar separadamente, toda roupa que esteja impregnada ou manchada com óleos, graxas ou produtos similares, e para tal deverá usar produtos não agressivos ao meio ambiente.</p> <p>2.5.9.3 A CONTRATADA deverá lavar os uniformes especiais em Aramida e Algodão melhorado, separadamente dos uniformes e roupas comuns, devendo observar os produtos contraindicados nos processos de lavagem conforme orientação dos fabricantes desse tipo de tecidos.</p> <p>2.5.9.4 A CONTRATADA deverá lavar separadamente as roupas pessoais (como meias, camisas, calças, short e bermudas) das roupas utilizadas pelos empregados nas atividades normais de trabalho.</p> <p>2.5.9.5 A CONTRATADA deverá passar os uniformes de trabalho utilizados pelos hóspedes que atuam em áreas administrativas, exclusivamente utilizadas em seu período de campo, seguindo boas práticas de passar diferentes tecidos para não danificá-los por temperatura excessiva.</p> <p>2.5.9.6 A CONTRATADA deverá disponibilizar sacos de pano para envio de roupas à lavanderia, identificados com o nome do alojamento e número dos apartamentos, na cor cinza para roupas sujas e vermelho para roupas limpas. A CONTRATADA deverá substituir, sempre que necessário, os sacos inservíveis (rasgados e/ou danificados).</p> <p>2.5.9.7 A CONTRATADA deverá devolver as roupas aos usuários em até 12 (doze) horas. Sendo obrigada a indenizá-los por perdas, danos, ou extravios com qualquer peça de roupa registrada no ROL da lavanderia.</p> <p>2.5.9.8 A CONTRATADA deverá adotar sistema de etiquetas a prova d'água e calor para identificação e controle das roupas que passam pela lavanderia.</p> <p>2.5.9.9 Todos os equipamentos não listados como de responsabilidade da PETROBRAS no <b>Anexo VI – Termo de Cessão de Equipamentos da PETROBRAS</b>, serão fornecidos pela CONTRATADA, bem com a manutenção (preventiva e corretiva) destes equipamentos, incluindo partes/peças sobressalentes e acessórios (sistema de dosagem de produtos para máquinas de lavar) necessários para a garantia da continuidade operacional e o funcionamento das lavanderias.</p> <p>2.5.9.9. Não haverá item de PPU para pagamento dos serviços de lavanderia. Os referidos custos devem ser considerados na composição da diária de hospedagem.</p> <p><b>2.6. Pesquisa de Satisfação Mensal da Hotelaria</b></p> <p>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).</p> <p>2.6.2. Deve ser aplicada pelo preposto da CONTRATADA (comissário / nutricionista) e FISCALIZAÇÃO.</p> <p>2.6.3. A pesquisa deve ser realizada entre os dias 15 e 20 de cada mês.</p> <p>2.6.4. Os formulários impressos para a pesquisa deverão ser carimbados e rubricados pela FISCALIZAÇÃO antes de sua distribuição.</p> <p>2.6.5. A amostra deve contemplar, no mínimo, 10% dos empregados hospedados. Os pesquisados devem estar alojados há pelo menos 02 (dois) dias.</p> <p>2.6.6. A meta da NASC será divulgada no início da prestação dos serviços e poderá ser atualizada anualmente, pela PETROBRAS.</p>			

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 20 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			
<p><b>3 - OBRIGAÇÕES DA PETROBRAS</b></p> <p>3.1. Disponibilizar nas instalações: cozinha, instalações para recreação, instalações de lavanderia, sala de refeições, alojamentos e demais dependências necessárias para a execução do serviço.</p> <p>3.1.1. As instalações passarão aos cuidados da CONTRATADA, após a assinatura do <b>Anexo VI - Termo de Cessão de Equipamentos da PETROBRAS</b>, 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.</p> <p>3.2. Fornecer toda a energia elétrica necessária ao funcionamento perfeito da sala de refeições, cozinha, alojamento e das demais dependências diretamente ligadas às atividades da CONTRATADA.</p> <p>3.3. Fornecer água necessária ao funcionamento perfeito da sala de refeições, cozinha, alojamentos e das demais dependências diretamente ligadas às atividades da CONTRATADA.</p> <p>3.4. Fiscalizar as práticas de coleta, manuseio e segregação de resíduos, das áreas sob responsabilidade da CONTRATADA.</p> <p>3.5. <b>Efetuar a destinação final dos resíduos coletados pela CONTRATADA. [ESCOLHER ENTRE ESTA REDAÇÃO OU A QUE ESTIPULA ESSA OBRIGAÇÃO COMO SENDO DA CONTRATADA].</b></p> <p><b>4. TREINAMENTOS</b></p> <p>4.1. A CONTRATADA deve executar programa 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.</p> <p>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.</p> <p>4.2. 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.</p> <p>4.3. 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.</p> <p><b>5- CRITÉRIO DE MEDIÇÃO</b></p> <p><b>5.1. Serviços de Hotelaria</b></p> <p>5.1.1. <b>Serviços de Hotelaria Terrestre com pernoite na instalação</b> (item 1 do Anexo II-A - Planilha de Preços Unitários – Serviços).</p> <p>O item será medido e pago por Diárias, à razão de uma diária por pessoa pernoitada na instalação, exceto pessoal próprio da CONTRATADA.</p>			

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 21 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			

Será apropriada uma diária completa para cada pessoa que pernoitar na instalação, independente do horário do embarque.

A diária inclui todos os custos incorridos com a pessoa embarcada relativos a prestação dos serviços de câmara, fornecimento de alimentação, arrumação, limpeza e higienização em geral, disponibilização de guarnições de cama, banho, talheres, louças, utensílios de cozinha em geral e itens de lazer, serviços de lavanderia, manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos, disposição de resíduos, recepção hoteleira e disponibilização de equipamentos.

**5.1.2. Serviços de Hotelaria Terrestre sem pernoite na instalação** (item 2 do Anexo II-A - Planilha de Preços Unitários – Serviços).

O item será medido e pago por Diárias Reduzidas, correspondendo às pessoas que estão em trânsito pela instalação.

Será apropriada uma diária para cada pessoa que transitar pela instalação. O item não se aplica aos colaboradores em troca de turma, independente do horário do desembarque.

A diária inclui todos os custos incorridos com a pessoa em trânsito relativos a prestação dos serviços de câmara, fornecimento de alimentação, arrumação, limpeza e higienização em geral, disponibilização de guarnições de cama, banho, talheres, louças, utensílios de cozinha em geral e itens de lazer, serviços de lavanderia, manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos, disposição de resíduos, recepção hoteleira e disponibilização de equipamentos.

**5.2. Fornecimento de Refeições** [ITEM OPCIONAL AO CONTRATO. Caso haja a previsão de que todos os usuários sejam cobertos pelos itens de hotelaria (diária com pernoite ou sem pernoite), como é o caso da província petrolífera de Urucu, o item não será aplicável. O pagamento do fornecimento de refeições não pode ser feito de forma cumulativa com o pagamento de diária de serviço de hotelaria para o mesmo usuário].

Todas as refeições deverão seguir a composição descrita no anexo “Cardápio Petrobras”.

**5.2.1 Refeição pronta tipo desjejum** (Item 1 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos)

O desjejum será pago por comensal, independente da quantidade consumida. Serão considerados efetivamente consumidos os quantitativos registrados no sistema de leitor de crachá nas áreas, disponibilizado pela Petrobras, ou fichas de controle fornecidas pela CONTRATADA, devidamente assinadas, identificadas com a matrícula do receptor e atestadas pela FISCALIZAÇÃO.

O pagamento do item não pode ser feito de forma cumulativa com o pagamento de diária de serviço de hotelaria para o mesmo usuário.


**5.2.2 Refeição pronta tipo almoço** (Item 2 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos)

O almoço será pago por comensal, independente da quantidade consumida. Serão considerados efetivamente consumidos os quantitativos registrados no sistema de leitor de crachá nas áreas, disponibilizado pela Petrobras, ou fichas de controle fornecidas pela CONTRATADA, devidamente assinadas, identificadas com a matrícula do receptor e atestadas pela FISCALIZAÇÃO.

O pagamento do item não pode ser feito de forma cumulativa com o pagamento de diária de serviço de hotelaria para o mesmo usuário.

**5.2.3 Refeição pronta tipo jantar** (Item 3 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos)

O jantar será pago por comensal, independente da quantidade consumida. Serão considerados efetivamente consumidos os quantitativos registrados no sistema de leitor de

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Nº Conforme N-1710 (Campo 15 N-381)	REV.
	(Campo 2, 3 ou 4 da N-381)		Folha 22 de 23
	TÍTULO:		
<b>HOTELARIA TERRESTRE</b>			

crachá nas áreas, disponibilizado pela Petrobras, ou fichas de controle fornecidas pela CONTRATADA, devidamente assinadas, identificadas com a matrícula do recebedor e atestadas pela FISCALIZAÇÃO.

O pagamento do item não pode ser feito de forma cumulativa com o pagamento de diária de serviço de hotelaria para o mesmo usuário.

#### 5.2.4 Refeição pronta tipo ceia (Item 4 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos)

A ceia será paga por comensal, independente da quantidade consumida. Serão considerados efetivamente consumidos os quantitativos registrados no sistema de leitor de crachá nas áreas, disponibilizado pela Petrobras, ou fichas de controle fornecidas pela CONTRATADA, devidamente assinadas, identificadas com a matrícula do recebedor e atestadas pela FISCALIZAÇÃO.

O pagamento do item não pode ser feito de forma cumulativa com o pagamento de diária de serviço de hotelaria para o mesmo usuário.

#### 5.2.5 Refeição pronta tipo lanche ofertada em sondas de perfuração ou de produção (Item 5 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos)

Este item será destinado para atendimento a Sondas de Perfuração ou de Produção e empregados em regime de extensão de jornada de trabalho. O lanche será pago por comensal, independente da quantidade consumida. Serão considerados efetivamente consumidos os quantitativos registrados no sistema de leitor de crachá nas áreas, disponibilizado pela Petrobras, ou fichas de controle fornecidas pela CONTRATADA, devidamente assinadas, identificadas com a matrícula do recebedor e atestadas pela FISCALIZAÇÃO.

O pagamento do item não pode ser feito de forma cumulativa com o pagamento de diária de serviço de hotelaria para o mesmo usuário.

### 5.3. Fornecimentos Diversos

#### 5.3.1 Café (Item 6 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos)

O café será medido e pago por litro efetivamente fornecido. Não está incluído no item o café servido nos refeitórios como acompanhamento de refeições.

#### 5.3.2 Chá (Item 7 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos)

O chá será medido e pago por litro efetivamente fornecido. Não está incluído no item o chá servido nos refeitórios como acompanhamento de refeições.

#### 5.3.3 Café através de Máquina (Item 12 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos) [ITEM OPCIONAL]

O café fornecido através de máquina, conforme descrito no item 2.5.5, será pago por unidade de café fornecida e será medido através da leitura da máquina, que será executada mensalmente no período compreendido entre o dia 26 (vinte e seis) do mês anterior e o dia 25 (vinte e cinco) do mês de competência onde serão emitidos os respectivos Relatórios e os contadores das máquinas serão zerados.

O boletim das leituras será entregue à CONTRATADA no 1º dia útil seguinte ao mês da leitura para o devido faturamento pelo fornecedor.

A leitura das máquinas será feita sempre por um funcionário da PETROBRAS e um da Contratada.

#### 5.3.4 Água mineral – Garrafão de 20 Litros (Item 8 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos) [ITEM OPCIONAL]

A água mineral será medida e paga por unidade de garrafão de 20 litros devidamente abastecido nos bebedouros, juntamente com os respectivos copos descartáveis.

**5.3.5 Água mineral – Garrafa de 1,5 Litros (Item 9 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos) [ITEM OPCIONAL]**

A água mineral será medida e paga por unidade de garrafa de 1,5 litros devidamente fornecida.

**5.3.6 Alimentação e Bebidas em Geladeira (Item 10 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos)**

A CONTRATADA deverá fornecer apenas produtos relacionados na composição abaixo, e a medição deverá ser acompanhada do formulário recebido e assinado pelo usuário.

Quant.	Unid.	Produtos	% do valor do item
500	g	Maçã	10
500	g	Tangerina.	10
500	g	Banana	10
1	pct	Pão de forma simples ou integral (250g).	16
1	pct	Biscoito salgado integral ou doce integral (200g)	14
1	Litro	Sucos naturais ou de polpa, sem adição de açúcar, em garrafas descartáveis	20
200	g	Requeijão cremoso light	20

Caberá ao usuário, com base na relação acima, solicitá-la integralmente ou apenas alguns produtos, sem a obrigatoriedade de aceitar os produtos não solicitados. Se solicitado apenas alguns produtos da referida tabela, o seu pagamento será proporcional aos percentuais dos valores especificados na coluna (% do Valor do item) aplicados no valor do item contratual definido no Anexo II-B, conforme o seguinte exemplo:

Ex.: Se um usuário solicitar apenas 500g de Maçã será pago 10% do valor do Item de contrato “Abastecimento de geladeira” do Anexo III.

O mesmo tratamento será dado ao cliente que solicitar as quantidades acima das especificada na composição deste item.

Deverão ser disponibilizadas juntamente com o abastecimento de geladeira 05 (cinco) facas descartáveis.

A medição do item será por unidade efetivamente fornecida. Todos os seus custos deverão estar previstos na composição do Item 9 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos).

**5.3.7 Lanche para Evento (Item 11 do Anexo II-B - Planilha de Preços Unitários – Fornecimentos) [ITEM OPCIONAL]**

O lanche especial deverá ser fornecido sempre que a PETROBRAS solicitar, em tempo hábil e adequado para consumo, devendo ser entregue nos locais determinados de acordo com a programação e horários definidos pela FISCALIZAÇÃO.

**Fim do Anexo.**