

ANEXO I - A

ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE HOTELARIA NA EMBARCAÇÃO WSSV

OBJETIVO

Estabelecer os requisitos mínimos que deverão ser seguidos pela **FRETADORA** para a execução dos serviços de hotelaria marítima na **EMBARCAÇÃO** e **PLANTA DE ESTIMULAÇÃO**.

1. CONDIÇÕES GERAIS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE HOTELARIA

1.1. Com relação à mão-de-obra a ser utilizada:

1.1.1. Fornecer para o pessoal de cozinha três jogos de uniformes completos, compostos de calça comprida, camisa com mangas, touca, avental e sapato, em cor clara, sem bolsos e botões aparentes e confeccionados com tecido 100% algodão.

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

A) Deverão ser utilizados somente nas dependências internas da **EMBARCAÇÃO**.

B) As toucas deverão ser do tipo descartável em TNT (Tecido Não Tecido) ou protetora capilar de malha pequena, sem acessórios de fixação, cobrindo todo o cabelo e orelhas.

1.1.2. Os sapatos deverão ser fechados, limpos e conservados, usados com meias, não sendo permitido em tecido ou lona.

1.2. Com relação aos materiais, ferramentas, máquinas, equipamentos e utensílios:

1.2.1. A **FRETADORA** deverá operar e manter, às suas expensas, todos os equipamentos, máquinas, materiais e utensílios a serem utilizados na realização dos serviços, mantendo-os em bom estado de uso, higiene, conservação e funcionamento, recuperando-os ou substituindo-os por outros do mesmo tipo ou similares, no prazo máximo de sete dias a contar da notificação do problema, sempre que, a juízo da Fiscalização da **PETROBRAS**, estiverem comprometendo a segurança e/ou qualidade dos serviços.

1.2.2. Todos os itens de fornecimento da **FRETADORA** deverão ser de primeira qualidade e na quantidade compatível para adequada execução dos serviços contratados.

1.2.2.1. Sempre que solicitado, deverá ser apresentadas amostra e especificação do produto, antes de seu embarque, para aprovação da **PETROBRAS**.

1.2.2.2. A **FRETADORA** deverá manter o mesmo padrão do produto em uso, em caso de substituição de produtos.

1.2.2.3. Fornecer para atendimento das necessidades da EMBARCAÇÃO:

- A) Fornecer as suas expensas água mineral em garrações para uso normal e para preparo de refeições, refrescos, sucos e refrigerantes, de acordo com a Portaria-36 do MS, mantendo controle específico da mesma.
- B) O fornecimento dos garrações é de responsabilidade da FRETADORA, devendo obrigatoriamente ser acondicionados em caixas plásticas para transporte.
- C) A água para consumo deve ser límpida, incolor, insípida e inodora.
- D) Para a fabricação de gelo deve ser usada a água dos garrações.
- E) Devem ser estabelecidos procedimentos operacionais de higienização e manutenção dos bebedouros e garrações, para aprovação da FISCALIZAÇÃO.
- F) A potabilidade da água deverá ser atestada trimestralmente, a custo da FRETADORA, através de exames laboratoriais da água utilizada.

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

1.2.3.1. São itens mínimos obrigatórios, mas não restritos a estes, para composição da guarnição dos alojamentos, por pessoa (considerando-se as trocas definidas no item 2.3.5.5): um travesseiro impermeável tipo hospital, duas fronhas, um edredom, manta ou cobertor antialérgicos, com duas capas removíveis, quatro lençóis, duas toalhas de banho, duas toalhas de rosto e dois pisos para WC. São características destes itens:

- A) travesseiro: dimensões mínimas 0,70m x 0,50m; tecido 100% algodão; recheio 100% poliéster ou 67% poliéster + 33% algodão, com capa antiácara e impermeável. Deverá ser disponibilizada alternativa de altura de travesseiro para atendimento de troca se solicitado.
- B) fronha: dimensões mínimas 0,70m x 0,50m; tecido 100% algodão.
- C) edredom, cobertor ou manta antialérgicos com dimensões mínimas de 2,20m x 1,40m; edredom: tecido externo 50% algodão, 50% poliéster e recheio 100% poliéster; cobertor ou manta: composição 100% poliéster ou acrílico.
- D) capa do edredom, cobertor ou manta antialérgica, dimensões mínimas 2,20m x 1,40m, tecido 100% algodão ou Percal.
- E) lençóis: dimensões mínimas 2,30m x 1,40m; tecido 100% algodão ou Percal. O lençol inferior será do tipo "luva", provido de cinta elástica, visando facilitar a arrumação da cama.
- F) toalha de banho: dimensões mínimas 1,30 m x 0,70 m; tecido 100% algodão.
- G) toalha de rosto: dimensões mínimas 0,75 m x 0,45 m; tecido 100% algodão.
- H) piso: dimensões mínimas 0,75 m x 0,45 m; tecido 100% algodão.

- 1.2.4. Fornecer todo material de limpeza, higiene e conservação tais como: detergentes, papel higiênico, capachos, passadeiras, desengraxantes, redutores, ceras, vassouras, cestos de lixo com tampa para banheiros, cozinha, refeitório, camarotes e escritórios, sabões, sabonetes, sabonetes líquidos, toalhas de papel picotadas, toalhas de papel branco em rolo descartável, pastas para limpeza, esfregões, sacos de chão, sacos plásticos para lixo, sacos plásticos de lixo hospitalar, de cor branco leitoso e identificado com símbolo de resíduo infectante, caixa de papelão coletora de lixo hospitalar para material perfurocortante, desinfetantes líquidos e para vaso sanitário, bem como outros considerados necessários.
 - 1.2.4.1. Estes itens devem ter as embalagens íntegras e próprias para cada um, com identificação correta nos rótulos.
 - 1.2.4.2. Os produtos de limpeza e higiene devem ter o registro no Ministério da Saúde e devem estar dentro do prazo de validade.
 - 1.2.4.3. Os produtos químicos devem vir acompanhados das respectivas FISQPs.
 - 1.2.4.4. Saboneteira e sabonete líquido deverão ser fornecidos pela FRETADORA. O sabonete líquido deverá ser fornecido em embalagens próprias.
- 1.2.5. Fornecer recreação e lazer para o pessoal embarcado, em local específico, titularizado como **ÁREA DE RECREAÇÃO**, disponibilizando no mínimo os seguintes equipamentos:
 - 1.2.5.1. Bicicleta ergométrica elétrica profissional; totalmente ergonômica (assento, guidão com apoio para antebraços); sistema de carga magnético com até 8 níveis; painel eletrônico com display em LCD e indicação de velocidade (km/h), potência (watts), nível de carga (kpm), calorias queimadas, tempo de exercício, distância percorrida, pulsação e controle dos batimentos cardíacos; rodas para transporte; capacidade até 150kg ou Bicicleta modelo Spinning com a seguinte especificação:
 - Capacidade de carga: até 120 kg
 - Confeccionada em tubo de aço carbono fosfatizado
 - Pintura eletrostática dupla clamada
 - Roda de 23kg
 - Sistema de freio de emergência
 - Banco com regulagem vertical e trava
 - Regulador de esforço
 - Pedal de alumínio
 - Firma pés com correia
 - Pé de vela monobloco com rolamento blindado

1.2.5.2. Carenagem em poliestireno alto impacto 3,5mm rodinhas para transporte
Uma Esteira ergométrica elétrica profissional; com motor elétrico 1,2 hp ou maior; baixo nível de ruído; com sistema de amortecimento de impacto (fixo); chave de segurança; botão de emergência; sensor de batimento cardíaco (lóbulo de orelha ou similar); variação de velocidade de 1 a 12 km/h ou superior; painel digital com velocidade, tempo, distância percorrida, calorias queimadas e batimento cardíaco; rodas para transporte; capacidade até 150 kg.

1.2.5.3. Saco de areia

1.2.5.4. Equipamento de ginástica tipo APOLO com cadeira extensora, cadeira flexora, puxada pelas costas, pulley, rosca direta, rosca inversa, leg press.

1.2.5.5. colchonetes

1.2.5.6. baralhos (plástico ou nylon), dominó, damas e xadrez com tabuleiro

1.3. Com relação ao modo de execução dos serviços:

1.3.1. Suprimento – insumos alimentícios, descartáveis, equipamentos, guarnições de camarotes, produtos de limpeza: todos os itens de fornecimento da FRETADORA, devendo ser feito controle de recebimento, armazenamento na base, preparação para embarque, embarque, recebimento e armazenamento a bordo, observando-se os aspectos a seguir.

1.3.1.1. A carga, movimentação e descarga dos produtos devem ser realizadas com os seguintes cuidados, entre outros: sem causar danos aos itens; sem misturar itens de natureza diferentes, tais como alimentícios com descartes e produtos químicos ou outros; em compartimentos com condições higiênicas adequadas para garantir a integridade e higiene das embalagens.

1.3.1.2. Deverá ser observada a adequação e a conservação da embalagem para os itens, observando que evitem contatos de alimentos com materiais contaminados, vazamentos de produtos, etc. Devem ser verificados os dados da rotulagem (nome e componentes do produto, lote, datas de fabricação e validade, registro no órgão oficial, CNPJ, endereço, recomendações para armazenamento).

A) Estas verificações deverão ser feitas pela FRETADORA ao receber os itens na sua base e a bordo quando do embarque do rancho.

B) Em caso de não conformidade, o item deverá ser devolvido o mais cedo possível, ficando separado e identificado se não for devolvido de imediato.

1.3.1.3. Medir e registrar as temperaturas dos itens perecíveis, utilizando termômetros calibrados e observando o critério abaixo:

Congelados a -18°C com tolerância até -12°C
Resfriados de 6 a 10°C ou conforme especificação do fabricante

Refrigerado até 6°C com tolerância até mais 1° C

1.3.1.4. Para o embarque, acondicionar os produtos tais como gêneros alimentícios, materiais de limpeza, de cozinha, de refeições e de alojamento, em cofres de carga fechados (*contêineres*), entregando-os no porto de operações designado pela PETROBRAS, e acompanhar o seu descarregamento e carregamento, arcando com as respectivas despesas.

1.3.1.5. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser acondicionados em contêineres isotérmicos ou refrigerados, fornecidos pela FRETADORA. A PETROBRAS não se responsabilizará pela deterioração dos alimentos.

- A)** O acondicionamento dos gêneros alimentícios, desde o porto, quando do carregamento dos contêineres, até as câmaras de armazenamento nas dependências da EMBARCAÇÃO será de responsabilidade da FRETADORA, que deverá prever meios de garantir a continuidade da refrigeração recomendada e observar as regras de armazenamento do item seguinte.
- B)** Os contêineres contendo mercadorias perecíveis deverão possuir identificação externa e visível, indicando o seu conteúdo.
- C)** As carnes bovinas e suínas deverão ser embarcadas desossadas, em cortes prontos para o preparo, salvo casos específicos para insumos de feijoada e similares que usam carnes com ossos. As embalagens das carnes não deverão apresentar cristais de gelo ou água.

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

1.3.1.7. Deverão ser utilizados contêineres distintos para o transporte de materiais de limpeza, equipamentos, etc e para gêneros alimentícios.

1.3.1.8. As quantidades disponibilizadas a bordo para gêneros alimentícios e materiais de limpeza deverão ter margem para um consumo adicional de sete dias, de forma a evitar os transtornos causados por eventuais atrasos devido a condições de mar.

1.3.1.9. A FRETADORA deverá embarcar materiais de cozinha e limpeza, periodicamente, fornecendo nesta mesma frequência o controle de estoque de todos os gêneros alimentícios, de limpeza e o que está sendo pedido de rancho. Não serão aceitos alimentos a granel.

1.3.1.10. Os Contêineres deverão apresentar condições ideais de manuseio, tais como: olhais, manilhas, estrado de piso, e eslingas apresentando perfeitas condições de uso, segurança e conservação.

- A)** Todos os dispositivos de movimentação de carga deverão atender aos procedimentos PG-2ED-00210 – Içamento de cargas e contentores na US-SS ou a sua atualização.

1.3.1.11. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo integralmente às recomendações e legislações decorrentes da Agência Nacional

Carnes diversas e manipulados crus.	Até 4°C por 72 horas.
Alimentos pós-cozção.	Até 4°C por 72 horas.
Pescados pós-cozção.	Até 4°C por 24 horas.
Sobremesas, frios e laticínios .	Até 8°C por 24 horas, até 6°C por 48 horas e até 4°C por 72 horas.
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos.	Até 6°C por 24 horas e até 4°C por 48 horas.
Alimentos preparados ou pré-preparados para consumo posterior.	Até 4°C por até 5 dias.

1.3.3. Preparo e manipulação

1.3.3.1. No preparo e manipulação dos alimentos deverão ser utilizados utensílios adequados, higienizando-os, assim como as superfícies de trabalhos e equipamentos, antes e depois do uso.

1.3.3.2. As placas de polipropileno e facas de cortes deverão ser específicas para cada procedimento, com identificação adequada para cada uso.

1.3.3.3. Alimentos para consumo cru, como hortifrutí, devem ser higienizados para redução de contaminações, usando produtos adequados e regularizados no Ministério da Saúde, e evitando-se a presença de resíduos do mesmo no alimento preparado.

1.3.3.4. Deverão ser adotadas medidas para reduzir o risco de contaminação cruzada, evitando-se contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados ou prontos para o consumo.

1.3.3.5. O descongelamento de produtos, se não for recomendado pelo fabricante para preparo ainda congelado, deverá ser feito em condições de refrigeração inferior a 4°C ou em fornos microondas, e após o descongelamento não deve ser recongelado.

1.3.3.6. No caso de utilização de frituras deve-se garantir que o óleo utilizado não seja uma fonte de contaminação e não seja aquecido acima de 180°C, devendo ser substituído ao primeiro sinal de alteração de suas características.

1.3.3.7. O cozimento dos produtos deve ser planejado para que se mantenham as qualidades nutritivas do alimento. Após o cozimento devem ser mantidos em condições para evitar desenvolvimento de bactérias, mantendo com 60°C ou mais, por no máximo 6 horas, ou congelados após resfriamento de 60 para 10°C em duas horas.

1.3.4. Distribuição da alimentação pronta

1.3.4.1. Os alimentos devem ser expostos em bancadas adequadas para manter a sua temperatura e evitar contaminações externas e desenvolvimento de bactérias.

1.3.4.2. Balcões térmicos devem ser mantidos limpos, com água para cobrir pelo menos 1/3 da cuba de alimento a 80-90°C e garantir a conservação dos alimentos em distribuição. A água deve ser trocada diariamente.

1.3.4.3. Manter os alimentos do balcão em quantidade suficiente para o atendimento, reabastecendo ou trocando periodicamente as cubas, que devem ser tampadas quando houver redução de fluxo de pessoal e higienizada quando trocada.

1.3.4.4. As cubas devem ser retiradas do balcão tão logo termine o tempo de distribuição. Deve ser mantido o registro de temperatura durante a distribuição.

1.3.4.5. Deverá ser coletada amostra de todas as refeições efetuadas, conforme procedimento a seguir, sendo que para o jejum, almoço e jantar, a coleta deve ser realizada a 1/3 do final da distribuição. Lanches deverão ser coletados ao final da preparação.

- A)** As amostras devem ser embaladas em sacos plásticos transparentes ou embalagens próprias, etiquetadas com identificação do local, data, horário, produto e nome de quem coletou.
- B)** As amostras devem ser guardadas por 72 horas a 4°C ou congeladas a -18 °C, exceto alimentos líquidos.
- C)** Deverá ser realizada análise em uma amostra, em laboratório qualificado, em caso de suspeita por solicitação da PETROBRAS.
- D)** Para a coleta deve-se higienizar as mãos, abrir a embalagem sem tocar internamente ou soprar, colocar a amostra do alimento usando o utensílio de servir do balcão, retirar o ar e vedar.
- E)** A definição da composição das refeições será estabelecida no item 2.3.6 abaixo.

1.3.5. Higienização

1.3.5.1. Toda a equipe embarcada deverá ser treinada nas medidas de higiene, a fim de garantir a isenção de contaminantes em todas as atividades FRETADORAS.

1.3.5.2. Deverão ser apresentadas regras referentes a uso de EPI's e equipamentos, tais como itens de materiais plásticos em atividades próximas a locais de temperatura elevada; canetas, cigarros e outros levados nos uniformes; lavar tecidos na cozinha, uso adequado de luvas e utensílios na manipulação de alimentos; higienização de equipamentos e superfície de trabalho; manuseio de alimentos, etc.

1.3.5.3. Deverão ser definidas regras de acesso aos locais de trabalhos específicos, restringindo o acesso somente àqueles envolvidos nos serviços do local, principalmente na cozinha e depósitos de alimentos, onde devem ser considerados visitantes todos aqueles que não trabalham nestes locais.

1.3.5.4. Deverão ser feitas análises microbiológicas da água, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios, superfícies e áreas de trabalho, câmaras frigoríficas, e demais locais referidos no item 2.3.7 abaixo, conforme itens a seguir:

- A)** A periodicidade deverá ser a definida por órgãos controladores, ou trimestral na ausência de regulamentação.
- B)** A FRETADORA poderá subcontratar empresas especializadas para a realização dos serviços.
- C)** Caso o resultado requiera desinfecção do local, a FRETADORA deverá providenciar a seu custo.

1.3.5.5. A FRETADORA deverá prever um controle integrado de pragas, promovendo detetização (desinsetização e desratização), de todas as dependências da EMBARCAÇÃO com empresa especializada e produtos aprovados pelo Ministério da Saúde a cada seis meses ou quando se verificar infestações. Deverá ser fornecido certificado para fixação em local visível a bordo.

- A)** A empresa deverá ser detentora de Autorização de Funcionamento para prestação de serviços de desinsetização em embarcações e áreas portuárias, licenciada e fiscalizada pelos órgãos estadual ou municipal competentes.

1.3.5.6. Manter e conservar em perfeitas condições de uso, asseio e higiene, as instalações e equipamentos de casario, copa, cozinha, alojamentos, despensa, lavanderia, banheiros, escritórios, salas de reunião, arquivos, biblioteca, salas de controle, área de recreação, almoxarifado, ferramentaria, oficinas, enfermaria, pontos de lanche, corredores e demais ambientes similares, através de limpeza e desinfecção, mantendo-se registros adequados.

1.3.5.7. Lavar diariamente ou sempre que necessário, os uniformes de trabalho do pessoal embarcado.

1.3.5.8. Lavar e trocar a roupa de cama dos leitos e as guarnições de banho duas vezes por semana e / ou toda vez que mudar o ocupante do leito, trocando-se a guarnição completa.

- A)** As capas de travesseiros e de colchões deverão ser trocadas toda vez que houver mudança do ocupante do leito.

1.3.5.9. Higienizar e reparar as cortinas existentes, sempre que necessário ou quando solicitado pela Fiscalização da Petrobras.

1.3.5.10. Higienizar internamente os camarotes, de acordo com Cronograma previamente estabelecido com a FISCALIZAÇÃO do Contrato.

1.3.6. Composição das refeições

1.3.6.1. Fornecer pelo menos três refeições diárias e lanches, nas condições estabelecidas a seguir:

- A)** As três refeições compreendem desjejum, almoço e jantar, porém nem todas as pessoas embarcadas fazem todas elas, já que parte do trabalho é realizada em turno.
- B)** Os lanches deverão ser disponibilizados em até três pontos distintos de fornecimento, sendo um, obrigatoriamente, no refeitório e em horário especial e adequado, na sala de controle. Nestes locais, deve haver abastecimento com café, água quente, açúcar, adoçante, chá, sucos, dentre outros, em regime contínuo de vinte e quatro horas diárias.
- C)** Fornecer água mineral em regime contínuo de vinte e quatro horas diárias.
- D)** Poderá ser servida refeição diferente do cardápio estabelecido ao pessoal que estiver em dieta especial.
- E)** Preparar todas as refeições de modo que sejam servidas com correção e nas condições de higiene e apresentação.
- F)** Todas as bebidas deverão ser preparadas e servidas sem adição de açúcar, devendo ser disponibilizados em separado açúcar e adoçante.
- G)** As saladas deverão ser servidas sem temperos, salvo quando parte de preparados combinados, ficando os temperos (sal, azeite, vinagre, limão, ervas, sementes, etc), disponíveis em local adequado.
- H)** Deverão ser usados, sempre, temperos naturais como alho, cebola, louro, coentro, salsa, cebolinha, etc, evitando-se temperos industrializados.
- I)** O sal deverá sempre ser reduzido nas preparações, reforçando o sabor com os temperos naturais acima.
- J)** As carnes deverão ser preparadas cozidas, assadas ou grelhadas, evitando-se o uso de gordura adicional, que quando necessário, para qualquer tipo de preparo, deverão ser de milho ou canola.
- K)** Poderão ser utilizados alimentos pré-processados no preparo das refeições, tais como hortifruti "in natura", já limpos, descascados, cortados em formato padrão, podendo os legumes ser pré-cozidos e embalados para o transporte, carnes bovina ou suína cortadas em bifes ou no formato para preparos específicos, frangos em cortes padronizados, peixes em postas ou file, frutas em suco concentrado ou polpa congelada.
- L)** Para cálculo de calorias e nutrientes das refeições, deverão ser consideradas as recomendações nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), presente na Portaria 193 de 05-12-2006 (http://www.mte.gov.br/pat/leg_portarias_2006.asp) da Secretaria de Inspeção do Trabalho e do Departamento de Segurança e saúde no Trabalho do Brasil, ou, eventualmente, em legislação com conteúdo equivalente em outros países.

1.3.6.2. O desjejum deverá ser constituído de:

- A)** Servir no mínimo três tipos de frutas, em porções in natura e sucos recém preparados, que poderão ser mistos com cenoura, beterraba, etc;
- B)** Café e chás;
- C)** Pelo menos uma opção de pão integral e pão francês e outro tipo de pão branco.
- D)** Deverão ser disponibilizadas margarina e geléias light e mel de abelha natural puro.

1.3.6.3. O almoço e jantar deverão ser constituídos de:

- A)** Saladas diversas.
- B)** Deverão ser disponibilizadas duas preparações de arroz, sendo um branco padrão, uma opção integral ou outra de combinado (com brócolis, legumes, a grega, mix de integrais e cereais, etc).
- C)** Deverá ser disponibilizado, pelo menos um tipo de feijão, podendo ser servido adicionalmente outra leguminosa (soja, lentilha, grão de bico, ervilha, feijão verde, etc).
- D)** Deverá ser servida uma sopa ou caldo, a base de legumes, verduras e leguminosas, com o mínimo de gordura, preferencialmente no jantar.
- E)** Dois grupos de carnes, seguindo a freqüência do quadro abaixo. O tipo servido no almoço poderá ser repetido no jantar do mesmo dia.

Grupo	Tipo	Freqüência
Peixes	Truta, salmão, badejo, cherne, garoupa, linguado, namorado, pescada, robalo, cação, surubim, dourado, tambaqui, enchova.	6 vezes por semana, variando o tipo do peixe.
Aves sem pele	Frango, chester, peru, pato, etc.	6 dias por semana, variando o tipo e partes.
Carne bovina magra	Filé, contrafilé, alcatra, chã, músculo, lagarto, patinho, picanha, costela sem osso.	6 dias por semana, variando o tipo.
Carne suína magra	Lombo, pernil, costela.	2 vezes por semana.
Víceras	Fígado bovino, miúdo de ave	2 vezes por semana.

- F)** Preparações calóricas, massas e outros deverão seguir a freqüência do quadro a seguir:

Grupo	Tipo	Freqüência
-------	------	------------

Preparações de alta densidade calórica	Feijoada	1 vez por semana.
	Churrasco.	1 vez por semana.
	Dobradinha, rabada, mocotó, cassoulet, estrogonofe, frutos do mar, bacalhoadada.	1 vez por quinzena
Massas elaboradas	Panquecas, lasanha, canelone, etc, recheadas com frango, carne ou presunto magro e queijo ou requeijão light.	3 vezes por semana variando o recheio.
Embutidos e empanado industrializados	Salchichas, lingüiças, apresetados, nugets, etc	Não devem ser opções protéicas para as refeições.

O número de vezes na freqüência se refere à quantidade de refeições (almoço ou jantar) que terá aquele grupo, na semana.

- G)** Deverão ser servidas, pelo menos, duas guarnições, uma de legumes e outra de verduras. Uma delas poderá ser substituída por uma preparação à base de massas, raízes, tubérculos, farinhas ou cereais. (Ex. purê, refogados, suflê, etc).
- H)** Poderá ser disponibilizado pão de sal, de preferência integral ou torrada com azeite e tempero (sem margarina ou manteiga).
- I)** Sobremesas com a freqüência do quadro abaixo:

Grupo	Tipo	Freqüência
Sorvete	Preferencialmente de frutas.	Pelo menos 1 vez por semana.
Picolé	De frutas.	Pelo menos 1 vez por semana.
Composta de frutas	Figo, pêssego, laranja, goiaba, etc.	5 vezes por semana.
Base de leite	Pudim, canjica, manjar, etc.	3 vezes por semana.
Tortas e pavês	Abacaxi, banana, maçã, maracujá, limão, etc.	3 vezes por semana.
Doce com queijo branco	Goiabada, mamão verde, abóbora, etc	3 vezes por semana.
Gelatina	Com frutas e sem cremes	5 vezes por semana.

O número de vezes na freqüência se refere à quantidade de refeições (almoço ou jantar) que terá o grupo na semana.

A sobremesa do almoço poderá ser repetida no jantar.

Não deverá ser adicionado açúcar, mel, leite condensado ou creme de leite nas frutas ou salada de fruta.

J) Deverão ser disponibilizados no mínimo dois sucos naturais, podendo um deles ser substituído por água de coco, além de água mineral e chá. Refrigerantes, leite e achocolatados não deverão ser incentivados, mas deverá ter a bordo.

1.3.6.4. Os lanches deverão ser constituídos de:

A) Três tipos de frutas in natura, cortadas, inteiras ou sob a forma de salada.

B) Sucos naturais, café, chás, leite desnatado ou semi desnatado, iogurtes, dentre outros.

C) Dois tipos de preparações salgadas, sendo uma integral ou enriquecida com grão e recheios de baixo teor energético.

1.3.6.5. Servir por ocasião do Natal e Ano Novo, duas ceias completas contendo, obrigatoriamente, peru, pernil, leitoa, bacalhau e demais itens característicos destas festas, tais como castanha do Pará, castanhas em geral, frutas cristalizadas, nozes, passas, bombons e panetone.

1.3.6.6. Servir refeição à base de carnes nobres (filé mignon, salmão, camarão ou similar) uma vez por semana.

1.3.6.7. O churrasco semanal deverá ser completo, incluindo, no mínimo, picanha, alcatra, maminha, costela (boi e porco), lombo, frango (coração, asa, coxa e sobrecoxa), lingüiça.

1.3.7. O serviço de lavanderia deverá ser disponibilizado diariamente.

1.3.8. Atender aos padrões específicos para controle sanitário de embarcações e plataformas marítimas contidas na resolução da ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária) – Resolução RDC –72 de 29/12/09 ou eventual substituta.

1.3.9. Conduzir suas operações, em estrita observância dos padrões legais vigentes de Segurança, Meio Ambiente e Saúde, bem como aqueles adotados pela PETROBRAS conforme ANEXO V – SMS, responsabilizando-se pelas infrações cometidas.

Tabela nº 1 – EPIs recomendados por atividade desenvolvida, na base ou a bordo.

Atividades executadas	EPIs obrigatórios	EPIs eventuais
Balcão térmico.	Avental de tecido, luva térmica, uniforme, calçado.	Protetor auricular.
Balcão refrigerado / geladeiras.	Avental de tecido, uniforme, calçado.	Protetor auricular, luva de PVC.
Atendimento de distribuição.	Uniforme, calçado.	Protetor auricular, luva de PVC.
Cortes de carne, legumes, frutas.	Avental plástico, bota de borracha, luva de malha de aço, uniforme.	Blusão de câmara fria, óculos de segurança, protetor auricular.
Fritura, grelha.	Avental antichama, bota de borracha, mangote térmico, óculos de segurança,	Luva térmica, protetor auricular.

	uniforme.	
Preparação de alimentos quentes	Avental antichama, bota de borracha, uniforme.	Luva térmica, mangote térmico, óculos de segurança, protetor auricular.
Manuseio de água fervente	Avental antichama, bota de borracha, mangote térmico, uniforme.	Avental plástico, protetor auricular, óculos de segurança.
Lavagem de pratos, bandejas, copos e similares.	Avental plástico, bota de borracha, luva PVC, uniforme.	óculos de segurança, protetor auricular.
Lavagem de utensílios.	Avental plástico, bota de borracha, luva PVC, óculos de segurança, uniforme.	Luva de malha de aço, protetor auricular.
Limpeza de máquina de frios e processador de alimentos.	Avental plástico, bota de borracha, luva de malha de aço, uniforme.	Luva plástica, protetor auricular.
Limpeza geral.	Avental plástico, bota de borracha, luva PVC, uniforme.	Máscara descartável, protetor auricular, óculos de segurança.
Preparação de alimentos frios e saladas.	Avental plástico, bota de borracha, uniforme.	Blusão câmara fria, luva de malha de aço, luva plástica, protetor auricular.
Preparação de sobremesas.	Bota de borracha, uniforme.	Avental antichama e plástico, blusão de câmara fria, luva térmica ou plástica ou de malha de aço, mangote, protetor auricular.
Preparação de lanche.	Avental plástico, calçado, uniforme.	Bota de borracha, blusão de câmara fria, luva de malha de aço, luva plástica, protetor auricular.
Recebimento, movimentação e estoque de alimentos e produtos.	Luva de malha pigmentada, bota, macacão.	Avental plástico ou de tecido, bota de borracha, blusão de câmara fria, protetor auricular.
Recolhimento de lixo.	Avental plástico, bota de borracha, luva PVC, macacão.	Máscara descartável, óculos de segurança, protetor auricular.
Utilização de câmaras.	Blusão de câmara fria, bota de borracha, uniforme, luva térmica.	Avental plástico, protetor auricular.

Observações:

- O avental de tecido pode ser substituído por jaleco.
- Mangote térmico é uma luva térmica com braços acima do cotovelo.
- Todos EPI deve possuir CA.
- A FRETADORA deve possuir sistema de higienização dos EPIs e substituí-los quando necessário.
- Os funcionários devem ser treinados no uso do EPI.

(Fim do Anexo X)