PETROBRAS	**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**	N°:	**ET-5295.00-22312-980-1SL-028**
	CLIENTE: **REFINARIA PRESIDENTE GETÚLIO VARGAS (REPAR)**		FOLHA: 1 de 6
	PROGRAMA: **REPAR NOVO HDT DE MÉDIOS**		OPORTUNIDADE N°. 7004625683
	ÁREA: **UNIDADE DE HIDROTRATAMENTO DE MÉDIOS (U-22312)**		
-	TÍTULO: **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL- ORIENTAÇÕES PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS OU BEBIDAS**		GERÊNCIA **SRGE/SI-IV/IPSUL**

ÍNDICE DE REVISÕES

REV.	DESCRIÇÃO E/OU FOLHAS ATINGIDAS
0	EMISSÃO ORIGINAL

	REV. 0	REV. A	REV. B	REV. C	REV. D	REV. E
DATA	27/04/2026					
EXECUÇÃO	EI5F					
VERIFICAÇÃO	S3XW					
APROVAÇÃO	UP5N					

DE ACORDO COM A DI-1PBR-00337, AS INFORMAÇÕES DESTE DOCUMENTO SÃO PROPRIEDADE DA PETROBRAS, SENDO PROIBIDA A UTILIZAÇÃO FORA DA SUA FINALIDADE. FORMULÁRIO PADRONIZADO PELA NORMA PETROBRAS N-381-REV.M.

PÚBLICO

SUMÁRIO

1 OBJETIVO 3
2 APLICAÇÃO 3
3 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA 3
4 DEFINIÇÕES 3
5 DESCRIÇÃO 4

PÚBLICO

1. OBJETIVO

Estabelecer as orientações para o fornecimento de alimentos e bebidas, sugestão de cardápio saudável do dia e execução das atividades coletivas e ambientais do Programa de Promoção da Alimentação Saudável, ou seja, planejamento, implantação, acompanhamento e avaliação

2. APLICAÇÃO

Está especificação técnica se aplica as Contratadas que realizam trabalhos de intervenção de manutenção, montagem, desmontagem, construção, inspeção e reparo de instalações, equipamentos ou sistemas em áreas de implantação de projetos da SRGE/SI-IV/IPSUL.

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

PP-1PBR-01004- GERIR PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

4. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Alimentação Saudável: adequada às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, segura do ponto de vista microbiológico, respeitando os princípios da variedade, da moderação e do equilíbrio, dando-se ênfase aos alimentos regionais e respeito ao seu significado socioeconômico e cultura.

Avaliação nutricional: a avaliação criteriosa de parâmetros clínicos, antropométricos, bioquímicos e dietéticos do indivíduo com o objetivo de identificar distúrbios nutricionais, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do indivíduo.

ET de contrato ou aditivo: especificação técnica para atender determinado(s) imóvel(is). ET “modelo”: especificação técnica “modelo/padrão” de contrato, ou seja, modelo a ser utilizado por determinado segmento como base para contratos futuros.

Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT): instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976 e regulamentada pela PORTARIA Nº 672, DE 8 DE NOVEMBRO DE 2021. Estruturado na parceria entre Governo, empresa e trabalhador, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho e aumento da produtividade.

Promoção da Alimentação Saudável: conjunto de ações que buscam intervir sobre os condicionantes e determinantes sociais de saúde, favorecendo escolhas saudáveis por parte dos indivíduos e coletividades no território onde vivem e trabalham, ou seja, proporciona aos indivíduos e grupos a realização de práticas alimentares que sejam

adequadas para a saúde – em termos nutricionais, de sabor, aroma e com qualidade higiênico sanitária – e que respeitem a cultura regional.

5. DESCRIÇÃO

5.1. Detalhamento

5.1.1. O fornecimento/disponibilização de alimentação saudável constitui a estratégia de maior eficácia para promoção da adoção de hábitos alimentares saudáveis em ambientes institucionais, conforme a OMS, constituindo importante ação de promoção da saúde ao criar um ambiente institucional promotor de alimentação adequada de forma a favorecer escolhas e práticas alimentares mais saudáveis. Isso porque a constituição da autonomia para escolhas mais saudáveis não depende apenas do próprio sujeito, mas também do ambiente onde ele convive, sendo a simples difusão de conhecimento um fator insuficiente para mudanças sustentáveis nos hábitos da população.

5.1.2. A Contratada deverá efetuar a produção da alimentação em local externo às instalações da PETROBRAS, sendo esta alimentação transportada para o refeitório da CONTRATADA para o fornecimento aos seus trabalhadores. As instalações da cozinha devem manter as condições higiênico sanitárias do local de produção, deve ser avaliada e estar em conformidade com a legislação, assim como é necessário análise de risco quanto as condições sanitárias de transporte, sobretudo critérios de tempo e temperatura, acondicionamento e condições do meio de transporte.

5.1.3. Para a segurança nutricional, devem ser levados em consideração a composição da alimentação disponibilizada:

a) Orientações para o Fornecimento de Alimentos ou Bebidas.

b) Sugestão de Cardápio Saldável do dia - (gasto calórico, regimes de trabalho).

c) Perfil epidemiológico da unidade.

5.1.4. O fornecimento/disponibilização de alimentação saudável é um dos produtos finais das ações ambientais do Programa de Promoção da Alimentação Saudável, e para que ele ocorra é importante que as demais ações relacionadas sejam executadas pelos respectivos responsáveis em conformidade com esse descrito.

5.1.5. A CONTRATADA deve ter um profissional para Assessoria técnica, monitorar, adequar as orientações dessa ET, elaborar o plano de ação e a implementação no local de produção, transporte e distribuição junto à fiscalização de saúde responsável para atender ao Promoção da Alimentação Saudável.

5.2. Premissas

5.2.1 Orientações para o Fornecimento de Alimentos ou Bebidas

5.2.1.1 Premissas para a composição das refeições fornecidas

As refeições fornecidas devem ser majoritariamente compostas por alimentos in natura e minimamente processados, ou seja, ingredientes naturais ou com o menor processamento industrial possível, atentando-se para a utilização moderada de sal, açúcar e gorduras. No quadro 1, encontram-se sugestões de alimentos e preparações saudáveis, bem como os não permitidos nos fornecimentos descritos neste descritivo.

a. Devem ser fornecidas carnes magras preparadas cozidas, assadas ou grelhadas, com o mínimo de gordura adicional.

b. Não devem ser fornecidas frituras inclusive nas guarnições.

c. Não devem ser utilizados temperos industrializados adicionados de sódio e/ou conservantes e caldos industrializados. Devem ser utilizados temperos naturais, ervas e especiarias como, por exemplo, alho, cebola, louro, coentro, cebolinha, orégano, páprica, cúrcuma, cominho.

d. Disponibilizar durante as refeições ervas e especiarias como: cúrcuma, orégano, ervas diversas desidratadas, pimenta-do-reino, gengibre, canela, entre outros.

e. Maionese pode ser utilizada desde que obedeça a frequência de no máximo 2 vezes ao mês considerando todas as refeições. Porém, preferencialmente, substituí-la por iogurte.

f. Somente pode ser utilizada margarina ou creme vegetal para o preparo de massa podre.

g. Bebidas industrializadas fornecidas ou comercializadas (com exceção do iogurte cuja especificação está no item h e dos sucos fornecidos nas refeições, item i) devem ter as seguintes características:

- não devem conter açúcar – ou seja, bebidas açucaradas industrializadas como refrigerantes, sucos, chás, achocolatados, não são permitidas;
- devem ter até 3 aditivos desde que não constem entre os 3 primeiros ingredientes.

h. O iogurte deve ter até 3 aditivos, e os 3 primeiros ingredientes não devem ser aditivos. Para a contabilização dos aditivos, considerar Deve ser dado preferência aos que têm menor teor de açúcar.

i. Os sucos fornecidos nas refeições devem ser preparados com fruta, legume e/ou verdura in natura, ou de polpa congelada sem aditivos ou industrializado cujos ingredientes sejam somente frutas, legumes e/ou verduras e água.

j) As bebidas citadas ao longo desse descritivo devem ser preparadas e servidas sem adição de açúcar sendo o açúcar (cristal/mascavo) e adoçante (preferencialmente, a base de estévia ou xilitol) disponibilizado em separado. Porém, poderão ser preparadas também bebidas adoçadas, respeitando os seguintes limites máximos de adição de

açúcar: 2% para sucos de frutas pouco ácidas (6g para cada 300 ml) e 5% para suco de frutas ácidas (15g para cada 300 ml), mantendo a opção sem açúcar.

k) As necessidades especiais de alimentação ou alteração da composição das refeições devido a questões fisiológicas, patológicas ou pós-cirúrgicas, como por exemplo alergia e intolerância alimentar, deverão ser atendidas quando prescrita por nutricionista ou médico.

l) As necessidades nutricionais de empregados vegetarianos e veganos deverão ser atendidas a partir de substituições nos itens mínimos das refeições especificadas neste anexo.

m) A composição de todas as preparações deverá estar disponível nos refeitórios aos colaboradores de forma que possam identificar a presença de possíveis alérgenos.