

PROPOSTA

**SOBRE A ALIMENTAÇÃO DOS
TRABALHADORES NA PETROBRAS**



**SINDICATO DOS PETROLEIROS
DO LITORAL PAULISTA**

Abril 2024

EXPEDIENTE

Publicação de responsabilidade do Instituto Brasileiro de Estudos Políticos e Sociais (Ibeps)
CNPJ 26.968.526/0001-53
Av. Munhoz da Rocha, 786 - Bairro Cabral
CURITIBA/PR
CEP 80.035-000

Concepção, pesquisa e texto:
Eric Gil Dantas – Economista e doutor em Ciência Política



Sindicato dos Petroleiros do Litoral Paulista
CNPJ: 58.194.416/0001-78.

Av. Conselheiro Nébias, 248 – Bairro Vila Mathias
Santos – SP - CEP: 11015-002
Telefone: (13) 3202-1100

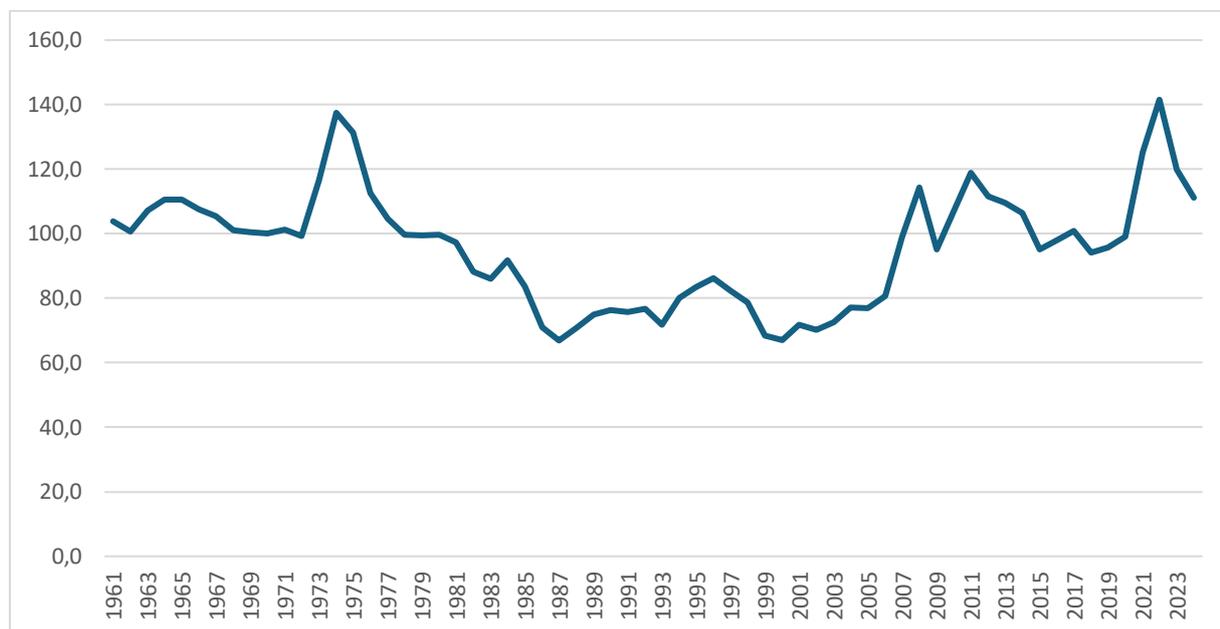
Alimentar-se bem e adequadamente é um fator determinante para garantir a qualidade de vida de qualquer trabalhador. Preocupado com isto, o Sindicato dos Petroleiros do Litoral Paulista preparou este estudo com a finalidade de propor um novo formato para a questão da alimentação nas bases operacionais da Petrobras, onde possui restaurantes.

Entendemos que a oferta de alimentos em refeitórios é um método que garante maior qualidade com menor custo aos trabalhadores da Petrobras. No refeitório os trabalhadores de todos os níveis, sejam próprios ou terceiros, têm a disposição uma comida de maior qualidade e controle sanitário, balanceada e oferta de mais refeições, para além da principal, servida de forma isonômica como preconiza a nova CLT. Por outro lado, também entendemos que os trabalhadores demandam o acesso ao Vale-alimentação/refeição, para que possa garantir a oferta desta alimentação de qualidade também para suas famílias. Tendo as duas dimensões em vista, detalhamos no último ponto deste texto uma proposta que une as duas formas, sem que isto acarrete um aumento dos custos para a empresa.

O problema da alimentação

Garantir a alimentação necessária e de qualidade vem sendo um problema no mundo inteiro, principalmente desde 2021, após a invasão da Ucrânia. Em 2022, o índice para preços de alimentação da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), que mede o preço global dos alimentos, atingiu o maior patamar de toda a sua série histórica, iniciada em 1961. Ou seja, nunca foi tão caro se alimentar no planeta terra. Apesar do arrefecimento em 2023 e 2024, o preço do alimento hoje ainda está 16% acima da média histórica, o que é facilmente verificável nas prateleiras dos mercados.

Gráfico 1 – FAO Food Price Index anual em termos reais (1961 – 2024)



Fonte: FAO Food Price Index

Mesmo com um certo alívio recente nos preços, as mudanças climáticas passaram a ser também um fator de pressão permanente para os alimentos. Segundo estudo publicado no mês de março de 2024 por um grupo de economistas do Banco Central Europeu e da Universidade de Potsdam (Alemanha) na revista *Communications Earth & Environment*, a crise climática global fará com que a inflação dos alimentos seja de 0,9% a 3,2% ao ano em todo o mundo.

Isto já vem sendo uma realidade constante no Brasil. A inflação dos alimentos no início deste ano esteve diretamente relacionada a perdas de plantações geradas por fortes chuvas do final de 2023 e início de 2024, com impacto direto nos hortifrútis. Eventos climáticos extremos que vêm sendo cada vez mais constantes em toda parte. Em 2023 o Centro Nacional de Monitoramento e Alertas de Desastres Naturais contabilizou 1.161 casos em solo brasileiro, o maior já registrado na história.

A alta de preços e a volatilidade impactam nas decisões individuais das pessoas. Ao invés de consumir frutas (que subiram 13,09% no primeiro trimestre desse ano) ou tubérculos (que

subiram 16,51%) os consumidores procuram substituir por produtos mais baratos, muitas vezes industrializados, que têm maior estabilidade de preços, com valor nutricional muito inferior.

Ou seja, há uma correlação entre alta de preços de alimentos e piora na alimentação das famílias. Em um momento de preços mais altos do que a média histórica e de eventos climáticos extremos cada vez mais constantes destruindo plantações gerando inflação em alimentos in natura é importante que a Petrobras leve em conta que o controle da alimentação dos trabalhadores, via oferta em refeitórios, é uma saída mais segura para garantir a qualidade nutricional se comparado às escolhas meramente individuais destes empregados.

A alimentação na Petrobras

A Petrobras foi fundada em 1953, sob a égide do decreto-lei n.º 1.238/1939, de forma que a legislação seria aplicável à empresa. O fornecimento de alimentação in natura é uma marca da política de recursos humanos da Companhia. Até 2017 a empresa também pagou o benefício do vale-almoço, verba de natureza remuneratória, aos petroleiros, prevista na Norma 30-05 da Administração de Cargos e Salários,

A cláusula foi subtraída em definitivo, do ACT, a partir de 2017, com impacto negativo para os empregados da Companhia.

Ao longo dos anos, o ACT trouxe inovações acerca da supervisão do programa de alimentação, previu o apoio de profissionais da área de saúde e/ou nutrição, bem como a discussão no âmbito de comissões internas

Desta forma, o tema da alimentação do trabalhador petroleiro não mais se circunscreveu aos estreitos limites da reposição da força de trabalho do empregado, ocupando espaço numa agenda mais ampla, que envolve a saúde e segurança do trabalhador, a avaliação nutricional periódica, garantindo acompanhamento com nutricionista, desde que recomendado por solicitação médica, com custeio e participação definidos pela AMS. No programa de alimentação saudável, a Companhia se compromete a aprimorar o programa de alimentação de acordo com o perfil de saúde dos empregados levantados no Exame Médico Periódico.

Também em acordo coletivo, a Companhia se compromete a estimular os empregados a adotarem modos de vida ativo e saudável que incluam atividades físicas e esportivas, inclusive em suas instalações.

O ACT 2013/2015 introduziu mudanças importantes, em particular a opção entre auxílio-almoço e vale refeição. O auxílio-almoço, como já dito, teve extinta a rubrica a partir de 01/04/2018, com impacto no cálculo da Gratificação de Férias e do 13º Salário.

A partir dessa alteração, observa-se uma mudança significativa na política de RH da Companhia, e a empresa passa a privilegiar o benefício do VA/VR.

Da análise dos acordos coletivos emerge que a empresa buscou, nas negociações, a substituição do auxílio-almoço por outro benefício sem natureza remuneratória. E que, a partir da extinção do auxílio, está em risco o fornecimento da alimentação in natura aos empregados, numa mudança na orientação de RH da Companhia.

O direito à alimentação sempre foi parte da política de RH da Petrobras, mas, em diversos momentos, também foi um elemento de tensão nas relações com as entidades sindicais, com idas e vindas nos ACTs.

Respeito à Lei no 5.811, de 11 de outubro de 1972

O direito à alimentação para os petroleiros está amparado na referida Lei. Trata-se de instrumento jurídico muito importante, especialmente para os petroleiros que trabalham em turnos e de sobreaviso. Essa normatização visou regular a atividade de trabalhadores pertencentes a uma categoria profissional não contemplada pela CLT, introduzindo normas específicas destinadas a uma indústria que apresenta peculiaridades próprias.

Dispõe sobre o regime de trabalho dos empregados nas atividades de exploração, perfuração, produção e refinação de petróleo, industrialização do xisto, indústria petroquímica e transporte de petróleo e seus derivados por meio de dutos, trazendo dispositivo sobre a alimentação dos trabalhadores.

Trata-se da única norma legal que trata do regime de trabalho dos empregados da indústria do petróleo. atividades especialíssimas, de características muito peculiares, o que veio a exigir

uma regulamentação, vigente em nosso ordenamento jurídico e que integra o contrato de trabalho daqueles que laboram nessa condição.

Sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

O PAT foi criado com o objetivo de melhorar a nutrição e a qualidade de vida dos trabalhadores, reduzir acidentes e aumentar a produtividade.

Sua instituição foi precedida, na década de 1970, da criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN) e, com ele, os I e II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (Pronan), com os custos divididos entre trabalhador, empresa e governo.

O PAT foi instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, e regulamentado pelo Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991. Agora, suas mudanças têm base na Lei nº 14.442, recém aprovada em 2022.

Em que pesem seus benefícios, possui limites determinados por seus objetivos, essencialmente, o de proporcionar disponibilidade maior e mais eficiente de energia para o trabalho.

A Petrobras deve seguir praticando políticas cujo horizonte vão além da mera reposição da energia necessária à força de trabalho, observando parâmetros nutricionais e de segurança alimentar em suas unidades.

Exemplo disso é o compromisso assumido na negociação do atual ACT 2023/2025, em que a Companhia se comprometeu a revisar os contratos de fornecimento de alimentação para os empregados engajados em Turno Ininterrupto de Revezamento de 12 horas (TIR 12h) nas unidades do Refino, com o objetivo de fornecer duas refeições principais e um lanche por turno de trabalho.

O fornecimento da alimentação pelo empregador é fator que visa assegurar a segurança alimentar e, também, operacional, particularmente numa atividade de caráter ininterrupto. Portanto, foge ao mero aspecto de uma opção cuja responsabilidade recaia sobre o empregado.

Na visão governamental que orientou a edição do PAT, a alimentação não é tratada como um direito do trabalhador em sua integralidade, mas como parte da engenharia do trabalho, cabendo ao empregado, inclusive, assumir parte desse gasto. Essa concepção acompanha toda a trajetória do PAT, mesmo que usando terminologias distintas.

O acesso dos trabalhadores à alimentação coletiva no trabalho, em empresas incentivadas pelo PAT, deve garantir o consumo de uma alimentação equilibrada do ponto de vista nutricional, sem o que pode afetar a saúde dos trabalhadores.

As comissões internas e os sindicatos, além dos profissionais de saúde e nutrição, devem ser parte ativa do acompanhamento e da fiscalização das condições de funcionamento dos refeitórios e da observância dos valores nutricionais da alimentação oferecida.

É possível oferecer um cardápio variado e equilibrado, proporcionando uma alimentação completa e nutritiva, que atenda às necessidades diárias dos trabalhadores, bem como considerar as restrições alimentares e preferências individuais dos empregados.

Particularmente, deve ser dada atenção às resoluções da Anvisa sobre o tema, notadamente, a Resolução 216/2004, que exige um Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, mantido de forma acessível a todos os funcionários, bem como determina a presença de um profissional responsável técnico pelas atividades de manipulação dos alimentos, garantindo a adequada implementação das práticas e procedimentos estabelecidos pela resolução.

O fornecimento da alimentação in natura é uma conquista do conjunto dos trabalhadores da Companhia (diretos e indiretos) e deve-se buscar que seja preservado, pelas vantagens que proporciona aos trabalhadores e à empresa.

A substituição por vales é enganosa. Não garante segurança alimentar nem balanceamento nutricional. Aumenta o risco de consumo de alimentos ultraprocessados. É particularmente prejudicial às bases situadas em locais remotos, como a Refinaria de Cubatão, Terminal Alemoa em Santos e Pilões em Cubatão.

Qualquer mudança nos serviços de restaurantes da Petrobrás representará um problema para o trabalhador, que não terá acesso a serviços de entrega de alimentos, uma vez que muitos estabelecimentos têm horários restritos, o que prejudica aqueles que trabalham em turnos.

Refeitórios em empresas: previsão legal na NR-24

A regulamentação sobre a existência dos refeitórios leva em conta a CLT e a Norma Regulamentadora 24 (NR-24), do Ministério do Trabalho e Emprego.

A NR-24 surge da Portaria MTb nº 3.214, de 08 de junho de 1978, estabelecendo as condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho, de forma a regulamentar o inciso VII do artigo 200 da CLT, conforme redação dada pela Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

A NR-24 aborda as condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho, separando-os em três categorias para definir as regras de alimentação e serviços de refeitórios.

No caso da Petrobras, a Norma estabelece que é obrigatória a existência de refeitório, não sendo permitido aos trabalhadores tomarem suas refeições em outro local do estabelecimento.

Neste caso, as regras e requisitos são os seguintes:

- Área mínima por usuário: um m²;
- Largura mínima da área de circulação principal: 75 cm;
- Largura mínima entre bancos e entre o banco e a parede: 55cm;
- Piso impermeável, revestido de cerâmica, plástico ou outro material lavável;
- Paredes com material liso, resistente e impermeável, até a altura de 1,50m;
- Boa ventilação e iluminação adequada do ambiente do refeitório;
- Lavatórios e pias instalados nas proximidades ou no próprio local de alimentação;
- Fornecimento de água potável, em condições higiênicas, em copos individuais, ou em bebedouros;
- Mesas providas de tampo liso e de material impermeável.

A instalação de uma cozinha no refeitório das empresas deve obedecer às normas sanitárias e de segurança alimentar, independente dos alimentos serem preparados por funcionários contratados pelo Empregador ou serem preparados por empresa terceirizada.

O cardápio deve ser variado e equilibrado, contendo alimentos de todos os grupos alimentares, proporcionando alimentação completa e nutritiva.

Respeito à diversidade e inclusão da força de trabalho: considerar as restrições alimentares e preferências individuais dos funcionários, sendo priorizados ingredientes frescos, naturais e de qualidade. As refeições não devem ser excessivamente calóricas ou pobres em nutrientes. O foco deve estar na qualidade dos alimentos.

Proposta de complementação do Vale Alimentação

Se alimentar fora de casa é caro. Na cidade de Santos (SP)¹, segundo a “Pesquisa + Valor”, que trata de preços médios de refeição e alimentação em diversas regiões do país, uma refeição na cidade custa em média R\$ 46,40. Se dividirmos o atual Vale Refeição da Petrobras pelos 22 dias úteis do mês (R\$ 83,50) é possível sim realizar a alimentação necessária de forma adequada considerando este preço de mercado, mas é bem menos eficaz do que a oferta em refeitório na empresa.

Enquanto a alimentação média nos restaurantes de Santos custa R\$ 46,40, as refeições principais disponibilizadas pela Petrobras custam em média R\$ 18,57. Se considerarmos toda a alimentação ofertada pelo refeitório, que incluiria lanche, ceia, bebidas, coffe-break etc., além dos seus custos operacionais, teremos um custo diário por trabalhador de cerca de R\$ 37,47.

Isto quer dizer que, além de sair mais barato garantir a alimentação no refeitório da própria Petrobras, com um montante menor do que o de uma única refeição fora, também se garante uma oferta maior de alimentos (não apenas a refeição principal, mas também lanches, ceias etc.).

¹ Como os dados trabalhados foram de um contrato da Petrobras para a RPBC, utilizamos como comparação os preços médios de Santos, único município com esta pesquisa na Baixada Santista.

Quadro 1 – Estimativas de custos para alimentação em restaurantes e no refeitório e valor do VA/VR

Tipo	Preço/custo estimado
Preço médio da refeição (Santos)	R\$ 46,40
Refeição Autosserviço (A)	R\$ 18,42
Refeição Autosserviço (B) – Transportada	R\$ 19,40
Refeição de embalagem individual	R\$ 26,30
Média ponderada da refeição principal	R\$ 18,57
Média global (com todas as refeições e custos)	R\$ 37,47
VA-VR/22 dias úteis (pago hoje)	R\$ 83,50
VA/VR (proposta de 50%)	R\$ 41,75
Economia da Petrobras (individual/dia)	R\$ 4,28

Considerando que os custos para ofertar a refeição no local de trabalho são menores do que o VA/VR atual, o Sindipetro-LP propõe que a Petrobras garanta para as áreas operacionais o refeitório acrescido de metade do VA/VR que hoje é dado ao pessoal administrativo. Isto é, há uma diferença entre o quanto a Petrobras gasta hoje em VA/VR (R\$ 83,50/dia) e o custo da oferta de alimentação diária por trabalhador no refeitório (R\$ 37,47/dia). Na nossa proposta a Petrobras ofertaria o Refeitório (R\$ 37,47) mais o equivalente à metade do VA/VR pago atualmente (R\$ 41,75). Mesmo somando os dois, a Petrobras gastaria R\$ 79,22, ou R\$ 4,28 a menos do que o valor integral do VA/VR.

Em outras palavras, a proposta do sindicato é que a Petrobras continue a assumir o refeitório e que o equivalente a 50% do valor de VA/VR pago atualmente seja direcionado ao trabalhador de área operacional. Considerando a métrica de 22 dias de trabalho, o valor seria de R\$ 918,51 (R\$ 41,75/dia). Este formato garantiria uma alimentação mais completa por um preço total menor, além do acesso a um valor maior de VA/VR ao fim do mês.

Além de garantir uma alimentação mais completa, de melhor qualidade e um montante maior de VA/VR para o trabalhador, esta proposta ainda garante que não haja um custo superior à opção de VA/VR integral.

A nossa proposta tem por abrangência os trabalhadores alocados em áreas operacionais com restaurantes e abrangidos pela lei 5.811. Sendo assim, os trabalhadores de áreas administrativas e operacionais onde não há restaurantes seguem recebendo integralmente o

VA/VR, já os funcionários administrativos das áreas operacionais que têm home office seguem com o recebimento misto e os trabalhadores da área operacional de turno passam a receber o sistema misto.

Quadro 2 – Abrangência da proposta por tipo de trabalhador

Tipo de trabalhadores	VA/VR	In natura
Funcionários das áreas administrativas, prédios onde não há restaurantes próprios e não abrangidos pela lei 5.811	X	
Funcionários do administrativo das áreas operacionais onde há restaurantes próprios, porém, abrangidos pelo horário flexível e trabalho de home office	X	X
Demais funcionários das áreas operacionais de turno, manutenção onde há restaurantes próprios	X	X
Transpetro e algumas unidades operacionais da Petrobras onde não há restaurantes	X	

Quatro efeitos de isonomia pretendidos com a proposta

Esta proposta ainda tem por objetivo atingir quatro formas de isonomia: financeira geral, entre o pessoal do administrativo e do turno, entre trabalhadores próprios e terceirizados e entre o pessoal que trabalha em terra e em mar.

Isonomia financeira: pois independentemente do tipo de trabalho, se administrativo ou de turno, em local com ou sem refeitório, o trabalhador terá direito ao mesmo montante financeiro investido por parte da empresa.

Pessoal administrativo x turno: diferentemente dos trabalhadores do administrativo, quem trabalha em turno tem jornada não sincronizada com os horários normais de refeição da sociedade, trabalhando até mesmo de madrugada. Isto quer dizer que, o trabalhador do turno não tem as mesmas opções disponíveis para sua refeição do que um trabalhador de administrativo, que faz sua jornada em horário comercial, e que tem toda a gama de restaurantes à disposição. Sendo assim, a oferta de refeitório garante a isonomia de fato para dois tipos de realidades totalmente distintas.

Trabalhadores próprios x terceirizados: os trabalhadores terceirizados de áreas operacionais continuam se alimentando nos refeitórios, independentemente das escolhas dos trabalhadores próprios. Quando os dois tipos de trabalhadores se alimentam no mesmo refeitório temos pelo

menos dois efeitos positivos: (i) uma garantia maior de qualidade da alimentação. Isto ocorre pois a piora da qualidade da alimentação ou mesmo a interrupção da sua oferta por gestões futuras encontraria um ambiente de muito maior resistência caso os trabalhadores próprios também dependam destes refeitórios, tanto por questão de organização sindical (os sindicatos de petroleiros estão entre os mais fortes do país) quanto por todos os níveis hierárquicos da empresa serem impactados pela qualidade do serviço; e (ii) cria um ambiente mais democrático e isonômico no local de trabalho. Isto ocorre, pois, tanto o gerente da unidade quanto o terceirizado se alimentarão da mesma comida no mesmo local.

Terra x mar: pela natureza do seu trabalho, realizado em alto mar, os trabalhadores de plataforma não são elegíveis à possibilidade de ter a sua alimentação exclusivamente via VA/VR. Com a implementação do sistema misto proposto por nós, conseguiremos garantir também para os trabalhadores de mar a vantagem do Vale, que é indubitavelmente extensível à sua família. Esta isonomia visa garantir maior satisfação para esses trabalhadores, que já passam muito tempo longe de casa. Com o modelo misto tanto trabalhadores de mar quanto de terra terão acesso ao mesmo conjunto de benefícios (alimentação in natura + VA/VR).

Conclusão

Por tudo isso que expusemos, o Sindipetro Litoral Paulista entende que a proposta aqui apresentada, de uma alimentação mista de Vale Alimentação/Refeição com a continuidade dos restaurantes nas unidades, é a melhor configuração possível a ser implementada pela Petrobras e suas subsidiárias para a alimentação dos seus trabalhadores.



www.sindipetrolp.org.br | [@sindipetrolp](https://twitter.com/sindipetrolp)