



## **INSTRUÇÃO Nº 007 DE 02 DE MAIO DE 2011**

Orienta os órgãos e entidades da Administração Pública do Poder Executivo Estadual, quanto aos procedimentos licitatórios e contratações de serviços terceirizados de copa e cozinha.

O SECRETÁRIO DA ADMINISTRAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA, no uso das atribuições que lhe confere a alínea "h", inciso I, art. 22 do Decreto estadual nº 12.431, de 20 de outubro de 2010, e tendo em vista o disposto no art. 13, do Decreto estadual nº 12.366, de 30 de agosto de 2010, e da Instrução nº 05, de 05 de abril de 2011, retificada pela Instrução nº 06, de 20 de abril de 2011, resolve expedir a seguinte

### **INSTRUÇÃO**

1. Os órgãos da Administração Pública do Poder Executivo Estadual, que compõem a administração direta, observarão as disposições desta Instrução e a legislação em vigor para as licitações e contratações dos serviços terceirizados de copa e cozinha.
  - 1.1 As autarquias, fundações, empresas públicas e sociedades de economia mista poderão adotar os procedimentos desta Instrução, desde que a contratação pretendida limite-se aos serviços complementares, vedado o trespasse à execução indireta das atividades próprias, típicas e fundamentais, sobretudo àquelas inerentes ao poder de polícia, bem assim as que decorram do exercício de atribuições legalmente estabelecidas para os seus cargos e empregos, exceto, nesta última hipótese, quando se tratar de cargo cuja desnecessidade tenha sido declarada por Lei.
2. O serviço de copa e cozinha compreende as atividades relativas ao preparo de alimentos e a sua distribuição, inclusive a seleção de insumos, além da limpeza dos locais de trabalho, utensílios e equipamentos utilizados, dentre outras tarefas de natureza correlata.
  - 2.1 Os serviços disciplinados por esta Instrução devem ser executados por profissionais que possuam qualificação técnica compatível com as atividades que lhe forem incumbidas, sob inteira responsabilidade da contratada, que deve orientá-los quanto às suas obrigações e afazeres.
  - 2.2 Os serviços devem ser executados em conformidade com as normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio-ambiente que regulamentam a atividade, em especial as editadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.
3. Os serviços de copa e cozinha devem ser executados por meios dos seguintes Postos de Serviços:
  - 3.1 Serviços de Copa:
    - 3.1.1 Posto de Serviço de Garçom - serve alimentos e bebidas.
    - 3.1.2 Posto de Serviço de Copa – exerce atividades de copeiragem, tais como: preparar e servir bebidas (café, chá, suco), lanches, pequenas refeições; proceder ao aquecimento de alimentos; operar eletrodomésticos e outros equipamentos e



utensílios; lavar, manualmente ou por meios mecânicos, louças, talheres e utensílios; receber e examinar o material destinado à preparação de alimentos e de bebidas e os acondicionar em recipientes adequados; manter e zelar pela conservação dos equipamentos e utensílios utilizados; efetuar o controle do material existente no setor, discriminando-o por peças e respectivas quantidades, para manter o estoque e evitar extravios; executar os serviços de limpeza e conservação da copa; zelar pela ordem, higiene e segurança no ambiente de trabalho; executar outras atividades correlatas.

### 3.2 Serviços de Cozinha:

3.2.1 Posto de Ajudantes de Cozinha – auxilia no pré-preparo, preparo, processamento de alimentos e montagem de pratos, em conformidade com o cardápio previamente definido pelo contratante.

3.2.2 Posto de Serviço de Cozinha – elabora o pré-preparo, o preparo, finalização de alimentos e bebidas, desde a fase de seleção de ingredientes, misturas e cozimento, em conformidade com o cardápio previamente definido pelo contratante.

3.2.3 Posto de Merendeira – executa atividades inerentes ao preparo e distribuição de merendas, em conformidade com o cardápio previamente definido pelo contratante, selecionando alimentos e distribuindo-os aos comensais, exclusivamente para atender ao programa alimentar de estabelecimentos educacionais e correlatos.

4. Competirá à Secretaria da Administração decidir sobre os casos omissos nesta Instrução.

5. Esta Instrução entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, em especial a Instrução nº 20/2010, publicada no DOE de 21 de dezembro de 2010.

Salvador, 02 de maio de 2011

**MANOEL VITÓRIO DA SILVA FILHO**  
Secretário da Administração