



SENADO FEDERAL

COORDENAÇÃO DE PROCESSAMENTO EXTERNO DE LICITAÇÕES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90121/2025

(Processo nº 00200.019546/2024-63)

ANEXO 12

LISTA DE VERIFICAÇÃO – PROVA DE CONCEITO (POC)

Razão Social: BÉRINA RESTAURANTE LTDA			
Nome Fantasia: BERINA RESTAURANTE			
Alvará de funcionamento:		Inscrição estadual:	
CNPJ: 18.464.209/0001-71		E-mail:	
Endereço: SAUS QD 05 BLOCO E 3 ANDAR PARTE NOROCCIDENTAL			
Bairro: ASA-NORTE	Cidade: BRASÍLIA DF	CEP:	
Telefones: 61 98 258 - 6202			
Ramo de Atividade: RESTAURANTE		Nº de Funcionários: 04	
Responsável Técnico: RAQUEL BIAGINI			
Responsável Legal / Proprietário: JOÃO ANTÔNIO			
Funcionário da empresa: RAQUEL BIAGINI			
Data: 15-12-25			
ÁREA INTERNA			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ausência de focos de insalubridade como objetos em desuso ou estranhos ao serviço.	X		
Ausência de animais e plantas.	X		
Ausência de pragas e vetores.	X		
Acesso adequado – verificar repetições	X		



SENADO FEDERAL

PISO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Revestimento liso, impermeável, antiderrapante e lavável	X		
Livre de rachaduras, trincas, defeitos ou outros	X		
Sistema de escoamento adequado (ralos, grelhas, etc.)	X		
Limpeza e higienização adequadas	X		
TETO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Revestimento liso, impermeável e lavável	X		
Livre de rachaduras, trincas, defeitos e/ou outros	X		
Cor clara	X		
Limpeza e higienização adequadas		X	
PAREDES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Revestimento liso, impermeável e lavável	X		
Livre de rachaduras, trincas, defeitos e/ou outros		X	
Cor clara	X		
Limpeza e higienização adequadas	X		
PORTAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Com superfície lisa, impermeável e lavável	X		
Ajustadas aos batentes	X		
Fechamento automático (molas ou sistema eletrônico) nas portas de entrada para as áreas de manipulação de alimentos		X	
Limpeza e higienização adequadas	X		
JANELAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ajustadas aos batentes	X		
Presença de telas protetoras			X
Vidros íntegros	X		
Material de fácil higienização	X		
Limpeza e higienização adequadas	X		



SENADO FEDERAL

ILUMINAÇÃO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Luminárias em número adequado	X		
Adequada à atividade desenvolvida	X		
Luminárias com proteção adequada		X	
Luminárias em condições adequadas de conservação	X		
INSTALAÇÕES ELÉTRICAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Instalações elétricas embutidas	X		
Instalações elétricas exteriores revestidas de tubulações isolantes e fixadas adequadamente	X		
Instalações externas higienizadas adequadamente	X		
VENTILAÇÃO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ventilação e circulação de ar adequadas ao conforto térmico	X		
Presença de gases, fumaças, condensação de vapores, dentre outros	X		
Condições de funcionamento e higiene dos equipamentos acessórios à ventilação	X		
Ambientes climatizados artificialmente	X		
Sistema de exaustão e/ou insuflamento capaz de prevenir contaminações	X		
Sistema de exaustão dotados de filtros adequados	X		
CONDIÇÕES DE USO DAS ESTRUTURAS AUXILIARES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Monta-cargas			X
Elevadores			X
Escadas e rampas (presença de corrimão, piso antiderrapante)			X



SENADO FEDERAL

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA FUNCIONÁRIOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Localização adequada (ausência de comunicação direta com área de preparo, armazenamento ou refeitórios)	X		
Uso exclusivo para funcionários	X		
Vasos sanitários, chuveiros, mictórios e lavatórios íntegros e em número adequado (conforme legislação específica)	✓		
Servidas de esgoto ou fossa séptica	X		
Porta com fechamento automático	X		
Piso íntegro em bom estado de conservação e de higiene	X		
Paredes em bom estado de conservação	X		
Presença de papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos.	X		
Presença de lixeiras dotadas de tampa e acionadas sem contato manual	X		
Coleta frequente do lixo e por funcionário específico	X		
Presença de avisos com procedimento adequado de lavagem das mãos	X		
Presença de vestiários e armários individuais		X	
Exclusiva para visitantes ou clientes	X		
ABASTECIMENTO DE ÁGUA			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Sistema de abastecimento ligado à rede pública	✓		
Reservatório de água dotado de tampa, livre de vazamentos e infiltrações (registros de controle)			X
Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório	X		
Frequência apropriada de higienização do reservatório de água (intervalo máximo de 6 meses), comprovada por meio de registros	X		
Sistema de encanamento adequado	X		
Existência de planilha de registro de troca periódica do elemento filtrante	X		
Potabilidade da água atestada por laudos laboratoriais.	X		



SENADO FEDERAL

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Fabricação/utilização de gelo com água potável.			X
Armazenamento adequado do gelo.			X
HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado	X		
Há uma rotina de higienização	X		
Produtos de higienização utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde	X		
Disponibilidade de produtos de higiene para a execução do serviço	X		
Os produtos são utilizados adequadamente conforme orientações do fabricante	X		
Identificação e armazenamento adequado dos produtos de higiene	X		
Disponibilidade de utensílios necessários à higienização: escovas, esponjas, rodos, vassouras, baldes, panos, mangueiras e outros	X		
Higienização adequada	X		
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Adoção de medidas preventivas no combate e controle de pragas e vetores, com registros	X		
Adoção de medidas corretivas no controle a pragas e vetores, com registros do controle químico	X		
LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de lavatórios na área de produção/manipulação com água corrente, exclusivo para a higienização das mãos.	X		
Posicionamento adequado em relação ao fluxo de produção e serviço.	X		
Em número suficiente para atender toda a área de produção.	X		
Existência de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico	X		



SENADO FEDERAL

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos	X		
Lixeira de acionamento sem uso das mãos	X		
MANEJO DE RESÍDUOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de recipientes com tampa para coleta de resíduos na área de produção	X		
Recipientes de fácil higienização e transporte	X		
Condições de higienização e limpeza dos recipientes	X		
Lixeira com acionamento da tampa sem uso das mãos	X		
Retirada frequente dos resíduos da área de processamento	X		
Existência de área adequada para estocagem dos resíduos	X		
ESGOTAMENTO SANITÁRIO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de fossa sanitária	X		
Rede de esgoto conectada à rede pública	X		
Caixa de gordura existente e em local adequado	X		
Registro de controle de limpeza da caixa de gordura	X		
ADEQUAÇÃO DO LEIATE AO PROCESSO PRODUTIVO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ausência de fluxos cruzados	X		
Separação entre as diferentes áreas por meios físicos ou outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada	X		
Área de recepção de matéria-prima	X		
Áreas separadas para estocagem de gêneros	X		
Área de pré-preparo	X		
Área de preparo de vegetais	X		
Área de açougue	X		
Área de panificação e confeitaria	X		
Área de preparo	X		
Área de armazenamento e estocagem do produto final	X		



SENADO FEDERAL

EQUIPAMENTOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo	X		
Disposição que permite fácil acesso e higienização	X		
Condições de higiene	X		
Condições de funcionamento	X		
Superfícies de contato com alimentos: lisas, íntegras, impermeáveis e resistentes à corrosão	X		
Existência de planilha de registro de temperatura	X		
Existência de registros que comprovem a manutenção dos equipamentos	X		
MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes e outros)			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Em número suficiente para a execução das atividades	X		
De material apropriado, resistentes e impermeáveis	X		
Condições de higiene	X		
UTENSÍLIOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Em número suficiente para a execução das atividades	X		
De material apropriado e resistente à corrosão	X		
Armazenamento adequado	X		
Estado de conservação adequado	X		
Condições de higiene	X		
HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de funcionário responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado	X		
Frequência de higienização adequada	X		
Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde	X		
Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação	X		
Diluição dos produtos, tempo de contato e uso adequados conforme instruções do fabricante	X		



SENADO FEDERAL

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Identificação e armazenamento adequado dos produtos de higienização	X		
Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação	X		
MANIPULADORES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Utilização de uniforme adequado à atividade exercida	X		
Uso exclusivo em serviço	X		
Uniformes limpos e em bom estado de conservação	X		
Uso de toucas	X		
Uso de máscaras, quando necessário	X		
Uso de luvas, quando necessário	X		
Uso de luvas de malha de aço (açougue)	X		
Uso de calçados fechados	X		
Uso de botas de borracha para funcionários de área úmida	X		
Ausência de adornos (anéis, pulseiras, brincos)	X		
Manipuladores barbeados	X		
Unhas curtas	X		
Ausência de esmaltes ou bases	X		
Controle da saúde dos manipuladores registrado e realizado de acordo com a legislação	X		
HÁBITOS HIGIÊNICOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Lavagem cuidadosa das mãos antes de iniciar as atividades; após qualquer interrupção e após uso do sanitário	X		
Ausência de práticas que possam contaminar os alimentos	X		
Existência de cartazes de orientações aos manipuladores sobre as técnicas corretas de lavagem das mãos	X		



SENADO FEDERAL

PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à manipulação de alimentos, comprovado por registros	X		
PRODUÇÃO			
MATÉRIA-PRIMA e INGREDIENTES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Operações padronizadas de recepção de matéria- prima e ingredientes: inspeção de validade, qualidade, rotulagem e pré-lavagem	X		
Existência de área adequada para recebimento de matéria-prima.	X		
Existência de planilhas de controle de temperatura	X		
Se reprovada a recepção, os produtos são armazenados adequadamente ou devolvidos ao fornecedor	X		
Identificação conforme legislação vigente	X		
Armazenamento de gêneros sobre estrados, paletes ou prateleiras de material impermeável, distantes do chão e das paredes.	X		
Boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados	X		
Uso de matéria-prima e gêneros conforme data de entrada na estocagem (conforme data de validade)	X		
Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.	X		
Conservação adequada de materiais destinados ao processamento	X		
FLUXO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Controle da circulação e acesso de pessoal	X		
PRODUÇÃO			
PREPARO DOS ALIMENTOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Quando as matérias-primas não forem totalmente utilizadas são adequadamente acondicionadas e identificadas.		X	



SENADO FEDERAL

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
O óleo é substituído imediatamente após observadas alterações das características físico-químicas.	X		
O descongelamento é feito de forma adequada	X		
Alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados	X		
O resfriamento é feito em condições adequadas	X		
Há identificação adequada dos alimentos armazenados sob refrigeração e/ou congelamento		X	
Alimentos para consumo cru são submetidos a processo de higienização adequado	X		
Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados pelo Ministério da Saúde.	X		
Existência de planilhas de controle de temperatura e condições sensoriais do alimento preparado	X		
ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Identificação conforme legislação vigente		X	
Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras	X		
Controle adequado de temperatura do produto final	X		
Registro do controle de temperatura	X		
Rede de frio adequada ao volume e diferentes tipos de produtos estocados	X		
Coleta de amostras para análise conforme legislação vigente	X		
TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Produto transportado em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.			X
Veículo adequado para o transporte do alimento preparado.			X
Veículo limpo e higienizado			X
Controle de temperatura quando realizado transporte de alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			X



SENADO FEDERAL

EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Áreas de exposição do alimento preparado mantidas em adequadas condições higiênico-sanitárias.	X		
Equipamentos de exposição do alimento preparado dispõe de barreiras que previnam a contaminação	X		
Utensílios armazenados em local protegido	X		
Área para pagamento de despesas reservada	X		
Funcionários responsáveis pelo recebimento dos pagamentos não manipulam alimentos	X		
DOCUMENTOS E REGISTROS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)	X		
Documentos acessíveis aos funcionários	X		
Documentos acessíveis à autoridade sanitária	X		
Os registros são mantidos por, no mínimo, 30 dias a partir da data de preparação dos alimentos.			
POP – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Está implementado	X		
Contém as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura	X		
São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento	X		
POP – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Está implementado	X		
Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades.	X		
Contempla as medidas preventivas e corretivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de pragas e vetores	X		



SENADO FEDERAL

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Quando utilizado controle químico, apresenta comprovante da execução do serviço	X		
São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento	X		
POP – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Está implementado	X		
Contém as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização temperatura	X		
Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades.	X		
Quando realizada por empresa terceirizada apresenta comprovante da execução do serviço.	X		
São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento	X		
POP – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Está implementado			
Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades.	X		
Contempla as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na antissepsia das mãos dos manipuladores	X		
Contempla medidas adotadas em caso de lesão nas mãos e/ou outros sintomas de enfermidades.	X		
Especifica os exames que os manipuladores são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução	X		
Descreve o programa de capacitação de higiene, com carga horária, conteúdo programático e a frequência de realização.	X		



SENADO FEDERAL

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento	X		

SERVIDORES RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome e assinatura do responsável: MAT 439815 Denise Silva Santos – CRN1-19394 	Nome e assinatura do responsável: MAT. 5544-2 Lucyana Maria Araújo de Moraes Vega
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento: Raquel Bisognin Pamplona.	
LOCAL: Brasília, 15-12-25	DATA: 15/ 12/2025

