Anexo - SEI

Processo nº 23542.004791/2025-81

Interessado: Setor de Hotelaria Hospitalar

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO VIII - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA MATERIAIS DESCARTÁVEIS

1. INTRODUÇÃO

1.1. Este anexo detalha as especificações técnicas para os materiais descartáveis a serem utilizados nos serviços de nutrição. A utilização de embalagens, copos, talheres e outros utensílios de uso único, alta qualidade, próprios para contato com alimentos e resistentes ao manuseio técnico é uma estratégia para diminuir os riscos microbiológicos e operacionais inerentes à manipulação e distribuição de alimentos em um ambiente complexo e de alta vulnerabilidade como o hospitalar. Desta forma, a exigência de materiais descartáveis de alta qualidade não é um mero detalhe logístico ou um custo adicional.

1.2. Duas entidades principais estabelecem as regras para materiais em contato com alimentos no Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que define os requisitos de segurança sanitária, e a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), que estabelece os padrões de qualidade.

2. OBJETIVOS

2.1. Definir os padrões de qualidade para os materiais descartáveis.

2.2. Assegurar a conformidade com as normas sanitárias e de segurança.

2.3. Garantir a eficiência nos processos de preparação e distribuição de alimentos.

3. ESPECIFICAÇÕES

3.1. Descartáveis para Uso dos Colaboradores

3.1.1. A RDC nº 216/2004 estabelece que os manipuladores devem manter asseio pessoal e utilizar trajes adequados, incluindo proteção para cabelos, mãos e vestimentas.

3.1.2. Luvas Descartáveis

a) Material: Nitrilo.

b) Características: Resistentes, ambidestras e não estéreis, sem pó, preferência cor azul ou contrastante, certificada.

c) Tamanhos: P, M, G.

d) Uso: Manuseio de alimentos e preparo de refeições.

3.1.3. Toucas Descartáveis

a) Material: TNT (tecido-não-tecido).

b) Características: Elásticas, tamanho único, hipoalergênicas, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta.

c) Gramatura: A gramatura adquirida deverá garantir eficiência e qualidade no uso.

d) Uso: Proteção do cabelo durante o preparo de alimentos.

e) Modelo Especial para Cabelos Volumosos: Para colaboradores com cabelos afro, crespos ou volumosos.

3.1.4. Máscaras Descartáveis

a) Material: TNT (tecido-não-tecido)

b) Características: Tripla camada, hipoalergênicas, de fácil adaptação ao contorno do rosto, elástico para fixação na orelha, e clipe nasal.

c) Uso: Proteção respiratória durante o preparo e distribuição de alimentos.

d) Obs: Em situações de risco ampliado, pode ser exigido o fornecimento de máscaras do tipo N95 ou PFF2, conforme orientação da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH).

3.1.5. Aventais Descartáveis

a) Material: TNT (tecido não tecido)

b) Características: Com mangas longas, impermeável e fechamento traseiro ajustável.

c) Recomendação: Ter punhos elásticos para maior segurança.

d) Gramatura: A gramatura adquirida deverá garantir eficiência e qualidade no uso. Recomendado: gramatura entre 30 e 50g/m².

e) Uso: Proteção do profissional e prevenção da contaminação cruzada durante a manipulação e preparo de dietas enterais, garantindo a biossegurança e a higiene.

3.1.6. Propés Descartáveis

a) Material: TNT (tecido não tecido).

b) Características: Elástico na abertura para ajuste seguro sobre o calçado.

c) Gramatura: A gramatura adquirida deverá garantir eficiência e qualidade no uso.

d) Uso: Cobertura de calçados nas salas de preparo e administração de dietas enterais, evitando o transporte de sujidades e microrganismos entre áreas limpas e sujas.

3.2. **Descartáveis para Distribuição de Refeições**

3.2.1. A RDC nº 216/2004 determina que os alimentos devem ser protegidos contra contaminações físicas, químicas e biológicas desde o preparo até o consumo.

3.2.2. A escolha e a utilização de materiais descartáveis para a distribuição de refeições devem seguir rigorosos critérios, visando a manutenção da temperatura adequada dos alimentos, a prevenção de contaminações e a segurança dos usuários.

3.2.3. Para refeições que requeiram refrigeração ou congelamento prévio à distribuição, deverão ser utilizados recipientes descartáveis fabricados com materiais que suportem as temperaturas negativas de freezers e o aquecimento em micro-ondas e fornos combinados, sem sofrer deformações ou liberar substâncias nocivas.

3.2.4. É expressamente proibido o uso de recipientes fabricados em alumínio como embalagens para distribuição de refeições, em qualquer de suas formas.

3.2.5. O design do recipiente escolhido deve priorizar a segurança do usuário, sendo servido de maneira a minimizar o risco de queimaduras durante o manuseio.

3.2.6. Os materiais de fabricação devem ser resistentes e de fácil manuseio, garantindo a integridade do recipiente durante o transporte e a utilização, além de serem selecionados de forma a gerar a menor quantidade possível de resíduos.

3.2.7. Na ausência de descartáveis com isolamento térmico, devem ser utilizados carros isotérmicos de isolamento passivo, totalmente fechados.

3.3. **Qualidade e Apresentação das Embalagens e Produtos Descartáveis**

3.4. Todas as embalagens e produtos descartáveis utilizados devem apresentar as seguintes características:

a) Homogeneidade e Integridade: Ser homogêneos em sua composição e aparência, completamente isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas que possam comprometer a segurança ou a higiene.

b) Limpeza: Não apresentar sujidades internas ou externas, garantindo a higiene desde o armazenamento até o contato com o alimento.

c) Identificação: Devem conter gravados de forma clara, visível e indelével a identificação do fabricante, a capacidade volumétrica ou em peso, e o símbolo internacional de identificação do material para reciclagem em relevo, facilitando o descarte correto e a rastreabilidade.

d) Informações Externas: As embalagens de transporte dos descartáveis deverão conter externamente informações claras sobre a identificação do produto, sua procedência (nome e dados do fabricante/fornecedor) e a quantidade de unidades contidas.

e) Conformidade Normativa: Os descartáveis deverão atender integralmente às condições gerais estabelecidas nas normas da ABNT, principalmente a NBR 14865/2002 e a NBR 13230, que tratam de embalagens plásticas e descartáveis para alimentos, bem como a Resolução nº 105 da ANVISA ou suas

atualizações, que dispõem sobre embalagens, revestimentos, equipamentos, utensílios, tampas e outros equipamentos que entrem em contato com alimentos.

f) Avaliação Prévia: Todos os modelos de descartáveis a serem utilizados deverão ser submetidos à avaliação e aprovação prévia pelo CONTRATANTE, por meio das áreas técnicas competentes, para verificar a conformidade com as especificações e a adequação ao uso pretendido.

g) Adequação à Tecnologia: A especificação dos descartáveis deve estar intrinsecamente ligada e adequada às tecnologias e processos propostos pela CONTRATADA para a produção e distribuição das refeições, assegurando a manutenção da segurança alimentar em todas as etapas.

h) Materiais em Contato com Alimentos: Os materiais que compõem as embalagens e que entram em contato direto com os alimentos devem cumprir rigorosamente as legislações e normas técnicas vigentes que regulamentam materiais destinados ao contato com alimentos, garantindo a ausência de migração de substâncias nocivas.

3.5. **Especificações para Grandes Refeições (Almoço/Jantar)**

a) Para as grandes refeições (almoço e jantar) destinadas a pacientes e acompanhantes (quando solicitado), a CONTRATADA deverá fornecer a alimentação em recipientes descartáveis com 04 divisórias internas, permitindo a separação dos diferentes componentes da refeição (ex: proteína, carboidrato, acompanhamento, salada).

b) O material de fabricação do recipiente será definido em função da tecnologia de distribuição escolhida pela CONTRATADA, devendo ser obrigatoriamente descartável e apresentar alta resistência física para evitar danos durante o manuseio e transporte.

c) A capacidade aproximada dos recipientes para adultos deverá ser de 1200 ml, adequada para acomodar as porções estabelecidas no padrão de alimentação do hospital.

d) Os recipientes devem respeitar integralmente o padrão de alimentação estabelecido pelo CONTRATANTE, seguindo rigorosamente a prescrição dietoterápica, os tipos de dieta definidos, o cardápio planejado e os respectivos horários de distribuição determinados.

e) Cada recipiente deverá ser fornecido com uma tampa, completamente desacoplada do corpo do recipiente, que possua um sistema de vedação eficaz para evitar vazamentos e manter a higiene dos alimentos. A tampa também deve ser projetada para suportar o empilhamento dos recipientes, caso seja necessário durante o armazenamento e a distribuição.

3.6. **Especificações para Saladas**

a) As saladas devem ser obrigatoriamente porcionadas em recipientes descartáveis confeccionados com material resistente, atóxico e próprio para contato com alimentos. Cada recipiente deve ser acompanhado de tampa transparente, desacoplada, com sistema de vedação eficiente que assegure a conservação da frescura, a proteção higiênica do conteúdo e a possibilidade de empilhamento, facilitando o armazenamento e o transporte.

b) A capacidade média dos recipientes deverá ser compatível com porções de aproximadamente 200 g. No entanto, admite-se variação de volume conforme os quantitativos definidos pelo CONTRATANTE em função do tipo de dieta e da prescrição dietoterápica.

3.7. **Especificações para Sobremesas e Frutas Fracionadas**

a) As sobremesas, tais como doces em pasta, flan, gelatina, cremes, arroz doce, manjar, entre outros, e as frutas fracionadas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis, fabricadas com material resistente, atóxico e compatível com o uso alimentar.

b) Cada embalagem deverá dispor de tampa transparente, desacoplada, com vedação eficaz que assegure a conservação, a integridade e a higiene do alimento durante o armazenamento e a distribuição.

c) A capacidade das embalagens deve ser de aproximadamente 70 g, 100 g ou 110 g, conforme a gramatura prevista contratualmente para cada tipo de preparação.

d) Frutas servidas inteiras poderão, alternativamente, ser embaladas em sacos plásticos próprios para alimentos, transparentes, resistentes e de dimensões compatíveis, de modo a garantir o acondicionamento seguro e higiênico.

3.8. **Especificações para Sopas e Cremes**

a) Sopas, cremes e papas deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis confeccionados com material resistente, sem divisórias e seguro para contato com alimentos. Cada recipiente deve dispor de tampa desacoplada, com vedação eficaz, de modo a evitar vazamentos, preservar a higiene e auxiliar na manutenção da temperatura durante o transporte e a distribuição.

b) A capacidade dos recipientes deve ser de aproximadamente 200 ml, 300 ml, 500 ml ou 750ml, conforme a gramatura prevista contratualmente para cada tipo de preparação.

3.9. **Especificações para Sucos**

a) Os sucos deverão ser porcionados em copos descartáveis fabricados com material resistente, atóxico e adequado para contato com alimentos. Cada copo deve possuir tampa desacoplada com sistema de vedação eficiente, que assegure a higiene e evite vazamentos durante o transporte. A capacidade padrão para sucos será de 250 ml ou 300 ml, de acordo com o volume previsto contratualmente para cada tipo de bebida.

b) As bebidas quentes, incluindo café, chá, leite, café com leite e preparações lácteas como mingaus e vitaminas, deverão ser servidas em copos descartáveis de material resistente, dotados de tampa transparente e desacoplada com vedação segura. As capacidades recomendadas são de 50 ml (dose), 180 ml (porção intermediária), 250 ml ou 300 ml, de acordo com o volume previsto contratualmente para cada tipo de bebida.

3.10. **Especificações para Pequenas Refeições**

a) Alimentos como tapioca, cuscuz, bolos, legumes cozidos e outras porções menores individuais, deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa transparente, desacoplada e vedação eficiente. A capacidade dos recipientes deverá ser de aproximadamente 100 g a 150 g, em conformidade com as porções contratadas.

b) Pães, com ou sem recheio (ex.: queijo muçarela), deverão ser embalados em sacos plásticos próprios para alimentos, transparentes, resistentes e com dimensões adequadas ao volume do produto, garantindo segurança e higiene no acondicionamento. Caso o pão contenha recheios propensos a vazar, como frango desfiado ou carne, o uso de recipientes descartáveis será considerado, pois sacos plásticos não garantem acondicionamento nem apresentação adequados.

c) Os bolos poderão ser servidos, alternativamente ou sobre solicitação em potes plásticos apropriados para alimentos, transparentes e resistentes, com dimensões compatíveis ao tamanho da porção.

3.11. **Especificações Talheres**

a) As facas descartáveis deverão ser fabricadas em polietileno tipo máster, na cor branca, com comprimento mínimo de 180 mm, peso não inferior a 4 g.

b) Os garfos deverão ser confeccionados em poliestireno tipo máster, também na cor branca, com comprimento mínimo de 180 mm e peso igual ou superior a 4 g.

c) As colheres, igualmente em poliestireno tipo máster branco, deverão apresentar comprimento mínimo de 150 mm, peso de ao menos 4 g e capacidade volumétrica mínima de 10 ml, compatível com o consumo de refeições completas.

d) Para as principais refeições, a CONTRATADA deverá fornecer kits compostos por garfo, faca e colher, acompanhados de guardanapo branco, macio, não reciclado, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico e resistente.

e) Nas refeições complementares, os conjuntos de talheres serão definidos conforme o tipo de preparo ofertado. Exemplos: o lanche da tarde poderá ser acompanhado de colher e/ou faca dependendo do item ofertado. Cada kit deverá ser embalado com guardanapo branco, obedecendo às mesmas especificações de material, resistência e transparência exigidas para os kits das refeições principais.

3.12. **Especificações para Canudos**

a) Sempre que necessário, a CONTRATADA deverá fornecer canudos descartáveis, embalados individualmente, confeccionados em plástico atóxico, resistente, com formato largo e dobrável, apropriados para o consumo de dietas líquidas ou conforme demanda específica do paciente.

b) Os canudos devem ter dimensões aproximadas de 19,5 cm × 6,0 mm ou 20,5 cm × 9,0 mm. Mediante solicitação do CONTRATANTE, deverá ser fornecida tampa com perfuração compatível para o uso do canudo.

3.13. **Especificações para Guardanapos**

a) Os guardanapos deverão ser de papel toalha duplo, brancos, descartáveis, medindo 330 mm × 330 mm, confeccionados exclusivamente com 100% de fibras naturais virgens. Devem ser fornecidos em embalagens contendo 50 folhas duplas.

3.14. **Sacos para Amostras**

a) Sacos para coleta de amostras devem ser estéreis, em material reciclável, polietileno virgem (apropriado para contato com alimentos). Com tarja para identificação.

3.15. **Papel Toalha em folha dupla**

a) Papel Toalha em folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm, com gramatura de 45m2, cor branca, fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não

reciclados), com excelente alvura e maciez.

b) Deve ser instalado em suporte adequado nas áreas da cozinha da Contratante.

3.16. **Pano Multiuso**

a) Pano multiuso em bobina picotada, tipo descartável, em TNT (não tecido), rolo de 300 m, folhas 33 × 50 cm, gramatura 45 g/m², composição 70% viscose e 30% poliéster, baixa liberação de fiapos, alta absorção de água e óleos, resistente à fricção úmida e seca, livre de fragrâncias, corantes migrantes e agentes tóxicos, embalado individualmente e protegido contra poeira e umidade, com rótulo contendo nome do produto, fabricante, CNPJ, lote, datas de fabricação e validade, dimensões, gramatura, composição, instruções de armazenamento/uso e eventuais certificações.

3.17. **Lixeiras e Sacos Plásticos**

3.18. A CONTRATADA é integralmente responsável pelo fornecimento, reposição, higienização, integridade física e conformidade normativa de todas as lixeiras e sacos plásticos utilizados no serviço. Todos os materiais devem ser pré-aprovados pela CONTRATANTE.

3.19. **Lixeiras (recipientes de acondicionamento)**

a) Ser confeccionadas em material rígido, resistente, lavável, não poroso e de fácil desinfecção, sem cantos vivos ou reentrâncias que dificultem a higienização.

b) Possuir tampa com acionamento não manual (pedal), mantendo-se fechadas quando não estiverem em uso (RDC Anvisa nº 222/2018).

c) Devem ser identificadas por tipo de resíduo, com cor, rótulo e símbolo em conformidade com a legislação. As especificações do PGRSS do hospital e suas atualizações devem ser rigorosamente cumpridas, assim como as orientações dos Setores de Hotelaria Hospitalar e de Qualidade.

d) Ter bordas que permitam fixação segura do saco, evitando extravasamentos.

e) Dispor, quando móveis, de rodízios com travas, compatíveis com a carga máxima.

f) Ser dimensionadas conforme o fluxo e a taxa de geração de resíduos de cada área, evitando superlotação e troca excessiva de sacos.

g) Manter as lixeiras em adequada manutenção, sempre limpas, íntegras e em perfeito funcionamento.

3.20. **Sacos plásticos (acondicionamento)**

a) Atender à ABNT NBR 9191 e suas possíveis atualizações, com capacidade, resistência mecânica (kg), espessura e dimensões compatíveis com o uso pretendido.

b) Conter, obrigatoriamente, na rotulagem do fabricante, a capacidade (L), resistência (kg), gramatura/espessura, número do lote, data de fabricação e referência à ABNT NBR 9191.

c) Ser opacos e na cor padronizada para o tipo de resíduo:

d) Resíduo comum/orgânico (Grupo D – não reciclável): saco preto (ou outra cor definida pela política institucional, exceto branco leitoso, reservado a resíduos infectantes do Grupo A – RDC 222/2018).

e) Ser fechados até, no máximo, 2/3 de seu volume útil e/ou 30 kg por saco (o que ocorrer primeiro), para evitar rompimentos no transporte e garantir ergonomia e segurança ocupacional.

f) Ser fechados de forma segura (ex.: nó duplo ou abraçadeira), impedindo vazamentos.

g) Não apresentar perfurações, rasgos, porosidade excessiva, odor estranho ou qualquer defeito que comprometa a integridade do acondicionamento.

h) Possuir resistência compatível com o resíduo acondicionado (umidade, densidade, arestas).

3.21. **Requisitos Gerais**

a) Todos os materiais descartáveis devem ser de primeira qualidade, fabricados de acordo com as normas sanitárias vigentes.

b) Materiais em contato direto com alimentos devem atender à Resolução RDC 105/1999 (Anvisa) e às NBR 14865/2002 e NBR 13230 (ABNT) e as demais legislações e atualizações pertinentes.

c) Embalagens devem exibir marca do fabricante, capacidade e símbolo de reciclagem em relevo indelével.

d) O fornecimento dos descartáveis deve acompanhar o número de comensais e ocorrer de forma contínua, sem custo adicional para o CONTRATANTE.

e) As especificações acima constituem requisitos mínimos. Itens equivalentes que igualem ou superem os parâmetros de qualidade aqui definidos poderão ser avaliados pelo CONTRATANTE mediante comprovação técnica prévia.

f) Os fornecedores devem apresentar os certificados de qualidade e conformidade dos produtos.

g) Os materiais devem ser armazenados em local limpo, seco e protegido de contaminações.

h) O descarte dos materiais deve ser feito de acordo com as normas ambientais e sanitárias, e orientações do Setor de Hotelaria Hospitalar.

i) Deverão ser fornecidos: (i) bandejas claras (cor marfim), lisas, não porosas e resistentes (Imagem 5); (ii) porta-guardanapos para refeitório (Imagem 6); (iii) xícaras de café para o desjejum (Imagem 1).

j) No refeitório, devem ser utilizados pratos rasos em louça branca e talheres em aço inoxidável, todos íntegros, com boa aparência, sem deformações, trincas ou oxidação, e com dimensões compatíveis com o cardápio. Todas as peças devem permitir higienização adequada, ser resistentes ao uso intensivo e permanecer padronizadas conforme orientação da Contratante.

3.22. **Considerações Finais**

a) **Este anexo é parte integrante do Termo de Referência para a contratação de serviços de nutrição e visa garantir a segurança e a qualidade dos serviços prestados. As especificações aqui apresentadas são mínimas e podem a qualquer momento ser complementadas ou ajustadas de acordo com as necessidades específicas do CONTRATANTE.**

QUADRO DE DETALHAMENTO TÉCNICO

Subitem	Capacidade/Dimensão	Material	Detalhamento Técnico
Copo descartável (café)	50 ml	PP	Translúcido, resina termoplástica, atóxico, resiste até 100 °C, tampa compatível
Copo descartável (intermediário)	180 ml	PP	Idem
Copo descartável (médio)	250 ml	PP	Idem
Copo descartável (grande/suco)	300 ml	PP ou Papel	Tampa desacoplada com vedação. Obs: Papel Não Reciclado.
Recipiente almoço/jantar (imagem 1)	≈ 1200 ml	EPS ou c-PET (conforme sistema)	4 divisórias, tampa desacoplada, vedante, empilhável
Recipiente p/ salada (imagem 2)	≈ 200 g	PP	Tampa desacoplada, vedante, empilhável
Recipiente sobremesa/fruta	70 g, 100 g, 110 g	PP	Tampa vedante; para fruta inteira: saco plástico grau alimentício
Bowl sopas/cremes/papas (imagem 3)	200 ml, 300 ml, 500 ml, 750 ml	EPS	Tampa desacoplada com vedação.
Saco plástico p/ alimentos	15 × 20 cm	PP	Transparente, com arame plastificado ou selagem; para pães, frutas, lanches
Pote p/ bolos (imagem 4)	100 g	PP	Tampa desacoplada vedante; empilhável
Recipientes p/ tapioca/cuscuz	100 a 150 g	PP	Tampa desacoplada vedante; empilhável
Talheres (faca, garfo, colher)	Faca/garfo: 180 mm; colher: 150 mm	PS	Brancos, rígidos, kits com guardanapo 330×330 mm em saco PE
Mexedor p/ café	11–12 cm	PP	Transparente, resistente
Canudo descartável	19,5×6 mm ou 20,5×9 mm	PP	Largo, dobrável, atóxico, embalado individualmente
Embalagem Cook-Chill/Freeze	3–4 divisórias	c-PET	Suporta −40 °C a 220 °C; pode ser selada (caso esse sistema seja instaurado)
Saco para amostra de alimentos	120 × 180 mm	PE estéril	Fecho tipo lacre, tarja de identificação, polietileno virgem (apropriado para contato com alimentos), resistentes ao calor.
			Separação picotada, largura 20–30 cm, baixa liberação de fiapos, alta absorção de água e óleos, resistente à fricção úmida e seca,

Pano multiuso em bobina	Rolo com 300 m	TNT não tecido	livre de fragrâncias, corantes migrantes e agentes tóxicos.

IMAGEM 1:



IMAGEM 2:



IMAGEM 3:



IMAGEM 4:



IMAGEM 5:



IMAGEM 6:



IMAGEM 7:



de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Izabelle Silva de Araujo**, **Chefe de Unidade**, em 06/08/2026, às 17:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Renata Cristina dos Anjos Araujo**, **Nutricionista**, em 06/08/2026, às 19:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Marcos Antunes Galdino Rodrigues Junior**, **Assistente Administrativo**, em 07/08/2026, às 07:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Ryane Ferreira da Silva Nascimento**, **Nutricionista**, em 07/08/2026, às 08:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Katiane Silva Santos**, **Chefe de Unidade**, em 07/08/2026, às 09:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **63683708** e o código CRC **BC105355**.

Referência: Processo nº 23542.004791/2025-81 SEI nº 63683708