



## CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO PARÁ

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 9079612110001096.000002/2026-30

O estudo técnico preliminar a que se refere este processo evidenciará o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos, nos termos do Art. 18, § 1º da Lei 14.133/21:

#### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE – INCISO I**

1.1. A presente contratação visa atender à necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios básicos, especificamente café torrado e moído, açúcar e leite em pó, destinados ao consumo interno por servidores, colaboradores, conselheiros e visitantes, no âmbito das atividades administrativas e institucionais do CRCPA.

1.2. Trata-se, portanto, de necessidade previsível e essencial, cuja solução deve assegurar qualidade mínima adequada, segurança alimentar, economicidade e ampla competitividade.

#### **2. PREVISÃO NO PCA – INCISO II**

2.1. A contratação encontra-se prevista no Plano Contratações Anual (PCA) de 2026, estando alinhada ao planejamento institucional, à programação orçamentária e às demandas recorrentes da Administração, em observância aos princípios do planejamento, eficiência e racionalização das contratações públicas.

- Plano de Trabalho: Administração;
- Programa nº 05: Suporte e Apoio as Atividades Fins;
- Projeto nº 5013: Aquisições de bens de consumo;
- Rubrica 6.3.1.3.01.01.015 – Gênero Alimentício.

#### **3. ÁREA REQUISITANTE**

3.1. Área Requisitante: Departamento Administrativo.

3.2. Responsáveis: Portaria CRCPA nº 33/2026 – Gabriela Ramos dos Reis , Alex Henry Olivier Pinto e Edimar Soares de Lima como integrantes da equipe de planejamento.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO – INCISO III**

4.1. Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao consumo humano, a definição dos requisitos técnicos deve observar, de forma prioritária, os princípios da segurança alimentar, da padronização mínima de qualidade, da ampla competitividade e da objetividade na aferição da conformidade, evitando exigências excessivas, subjetivas ou restritivas.

4.2. Diante da natureza comum dos bens a serem adquiridos, entende-se como adequada a adoção de requisitos técnicos mínimos, suficientes para assegurar a qualidade, a aceitabilidade e a conformidade legal dos produtos, sem prejuízo da competitividade do certame.

4.3. Nesse contexto, foram definidos os seguintes requisitos da contratação, os quais deverão orientar a elaboração do Termo de Referência:

4.3.1. Os produtos deverão ser próprios para consumo humano, atender integralmente à legislação sanitária e de segurança alimentar vigente, especialmente às normas expedidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

4.3.2. Deverão apresentar prazo de validade compatível com o consumo institucional, estabelecendo-se como parâmetro mínimo a validade remanescente de 6 (seis) meses, contados da data de entrega;

4.3.3. As embalagens deverão ser adequadas, íntegras, lacradas, a vácuo e devidamente identificadas, contendo informações obrigatórias de rotulagem, de modo a permitir a rastreabilidade e a verificação da conformidade do produto;

4.3.4. Será admitida a indicação de marcas exclusivamente como referência de padrão de qualidade, sem caráter vinculante ou restritivo, aceitando-se produtos similares ou equivalentes que atendam às especificações técnicas mínimas;

4.3.5. A comprovação da qualidade poderá ser realizada por certificações reconhecidas no mercado ou por meios técnicos equivalentes, tais como laudos emitidos por laboratórios ou entidades habilitadas, vedada a exigência de certificação exclusiva.

#### **Requisitos específicos por tipo de produto**

4.4. Sem prejuízo dos requisitos gerais, os produtos deverão observar, de forma mínima:

4.5. **CAFÉ:** *café torrado e moído, acondicionado em embalagens comerciais adequadas para preparo de bebida quente, atendendo às seguintes características mínimas:*

4.5.1. **Categoria:** Tradicional ou Superior, de acordo com padrões amplamente reconhecidos no mercado, exigindo-se que o produto ofertado esteja enquadrado em uma dessas categorias com comprovação objetiva do padrão técnico.

4.5.2. **Ingredientes:** Café de qualidade, composto por 100% de grãos de café, isento de matérias estranhas, sujidades, partículas de insetos ou quaisquer substâncias incompatíveis com o produto, observados os limites máximos de tolerância estabelecidos na legislação sanitária e de qualidade vigentes no Brasil, especialmente aquelas editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

4.5.3. O descumprimento dos limites legais de tolerância implicará a desclassificação do produto, por caracterizar inconformidade com as exigências técnicas e sanitárias aplicáveis.

4.5.4. **Perfil sensorial aceitável:**

4.5.4.1. Aroma e fragrância característicos de café torrado, sem odores anômalos;

4.5.4.2. Sabor agradável, equilibrado, sem sabores ou sensações estranhas que não estejam relacionada ao sabor do café;

4.5.4.3. Acidez e amargor dentro dos parâmetros usuais à categoria ofertada (baixa a moderada para Tradicional; baixa a moderada a levemente mais pronunciada para superior, sem desequilíbrio sensorial);

4.5.4.4. Corpo compatível com o padrão da categoria ofertada;

4.5.4.5. Ausência de adstringência excessiva ou sabores persistentes indesejáveis.

4.5.5. **Qualidade da bebida:** A bebida preparada com o café ofertado deverá apresentar qualidade compatível com os padrões sensoriais mínimos esperados para café Torrado e Moído de uso institucional, sem defeitos sensoriais relevantes.

4.5.6. **Marcas de referência:** L'OR, 3 Corações, Melitta Tradicional ou Superior, União, Santa Clara, Pilão, ou similares, desde que atendam integralmente às especificações técnicas e aos padrões

mínimos de qualidade estabelecidos no Estudo Técnico Preliminar, não devendo possuir características inferiores, sendo permitido somente superiores.

**4.5.7. Rotulagem:** A embalagem deverá conter, de forma clara, legível e durável, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, marca, identificação do fabricante, CNPJ, endereço, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registros exigidos pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente.

**4.5.8. Validade:** prazo mínimo de 6 (seis) meses, contado da data de entrega.

**4.5.9. Comprovação de qualidade:** A licitante deverá comprovar a qualidade e a conformidade do produto ofertado mediante a apresentação do Selo de Pureza e Qualidade da ABIC, válido e vigente, correspondente às categorias Tradicional ou Superior, admitindo-se, alternativamente, laudo técnico ou certificado de qualidade emitido por laboratório ou entidade reconhecida, pública ou privada, devidamente habilitada junto aos órgãos competentes.

4.5.9.1. A exigência de comprovação da qualidade e da conformidade do café a ser fornecido tem por finalidade assegurar o atendimento aos padrões mínimos de qualidade, segurança alimentar e aceitabilidade do produto, considerando tratar-se de gênero alimentício destinado ao consumo humano no âmbito institucional.

4.5.9.2. A Administração Pública deve adotar critérios objetivos, verificáveis e isonômicos para avaliação dos produtos ofertados, de modo a reduzir a subjetividade no julgamento das propostas e evitar o fornecimento de produtos de qualidade inferior, em atenção aos princípios da eficiência, economicidade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa.

4.5.9.3. Nesse contexto, o Selo de Pureza e Qualidade da ABIC constitui referência técnica amplamente reconhecida no mercado nacional, por adotar metodologia padronizada de avaliação da pureza e da qualidade do café torrado e moído. Todavia, não é adotado como critério exclusivo ou obrigatório, sendo expressamente admitidos outros meios equivalentes de comprovação, tais como laudos técnicos ou certificados de qualidade emitidos por laboratórios ou entidades reconhecidas, públicas ou privadas, devidamente habilitadas junto aos órgãos competentes.

4.5.9.4 Tal abordagem assegura, simultaneamente:

- O atendimento às normas sanitárias vigentes e às boas práticas de controle de qualidade;
- A ampla competitividade, ao não restringir a participação de licitantes a uma única entidade certificadora;
- A objetividade na verificação da conformidade técnica do produto, reduzindo riscos de questionamentos e de fornecimento inadequado.

**4.6. AÇÚCAR:** *Açúcar cristal branco, obtido a partir da cana-de-açúcar, destinado ao consumo humano, em conformidade com a legislação vigente.*

**4.6.1. Características:** cristais de coloração branca, isentos de sujidades, matérias estranhas ou impurezas, com sabor característico e próprio para consumo.

**4.6.2. Embalagem:** material plástico resistente (polietileno), devidamente lacrado.

**4.6.3. Validade:** prazo mínimo de 6 (seis) meses, contado da data de entrega.

**4.7. LEITE EM PÓ INTEGRAL** *Leite em pó integral, não instantâneo, de origem bovina, obtido a partir de leite de vaca, destinado ao consumo humano e sem glúten, devendo atender às exigências de rotulagem de alergênicos previstas na legislação sanitária vigente.*

**4.7.1. Composição:** leite integral em pó, sem adição de substâncias estranhas ao produto, isento de gorduras trans industriais, conforme legislação vigente.

**4.7.2. Características:** boa solubilidade, cor, odor e sabor característicos do produto.

4.7.3. **Validade:** prazo mínimo de 6 (seis) meses, contado da data de entrega.

4.7.4. **Marcas de referência:** Itambé, Piracanjuba, Nestlé, Italac, ou similares, desde que atendam integralmente às especificações técnicas e às normas legais aplicáveis, não devendo possuir características inferiores, sendo permitido somente superiores.

4.8. **Conformidade normativa:** Os produtos ofertados deverão atender integralmente às disposições da **Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022**, do Ministério da Agricultura e Pecuária, especialmente no que se refere aos padrões de identidade e qualidade, classificação, requisitos de rotulagem, amostragem e métodos de análise aplicáveis ao café torrado e moído e os requisitos dos itens que fazem parte do Catálogo Eletrônico de Padronização, gerenciada pelo Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos (MGI).

4.9 Dessa forma, a exigência revela-se proporcional, razoável e compatível com o objeto, atendendo ao interesse público e às diretrizes legais aplicáveis às contratações públicas.

## **5. VEDAÇÃO DE MARCAS COM DESEMPENHO INSATISFATÓRIO**

5.1. Com fundamento na experiência administrativa acumulada pela Administração ao longo de exercícios anteriores, registra-se que determinadas marcas de café anteriormente adquiridas e utilizadas não apresentaram padrão mínimo de qualidade compatível com as necessidades institucionais, notadamente quanto à aceitabilidade do produto, regularidade da qualidade da bebida e satisfação dos usuários internos.

5.2. A utilização dessas marcas, embora regularmente contratadas em exercícios anteriores, revelou-se tecnicamente inadequada à finalidade institucional, razão pela qual não se mostram recomendáveis como referência de qualidade para a presente contratação, tais como café São Cristóvão e café Ouro Negro.

5.3. Em contrapartida, destaca-se que, nos últimos três exercícios, a Administração vem utilizando, de forma contínua, os produtos Pilão Tradicional e Santa Clara Tradicional, adquiridos por meio de procedimentos licitatórios regulares, os quais atenderam satisfatoriamente aos requisitos mínimos de qualidade, aceitabilidade e regularidade de fornecimento, servindo, portanto, como parâmetro histórico positivo para definição do padrão técnico esperado.

5.4. Ressalta-se que a menção às marcas acima indicadas tem caráter **meramente exemplificativo e histórico**. A presente manifestação não tem por finalidade direcionar a contratação para marcas específicas, nem estabelecer exclusividade, mas subsidiar tecnicamente a definição dos requisitos mínimos de qualidade, com base em dados empíricos e experiência concreta da Administração, em observância aos princípios da eficiência, da seleção da proposta mais vantajosa e do interesse público.

5.5. Dessa forma, os requisitos mínimos definidos neste Estudo Técnico Preliminar refletem características objetivas de qualidade, desempenho e aceitabilidade do produto, extraídas da experiência administrativa acumulada, permitindo a ampla participação de fornecedores que comprovem o atendimento a tais requisitos, em observância aos princípios da isonomia, competitividade e eficiência nos termos da Lei nº 14.133/2021.

## **6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS – INCISO IV**

6.1. As quantidades estimadas foram definidas com base:

- no histórico de consumo dos exercícios anteriores;
- no número médio de servidores e colaboradores;
- na periodicidade de reposição;
- no calendário de eventos institucionais;
- na natureza contínua do consumo.

6.2. As memórias de cálculo e documentos de suporte constarão em anexo ao processo, possibilitando a avaliação da economicidade e eventual economia de escala.

## **7. LEVANTAMENTO DE MERCADO – INCISO V**

7.1. Para atendimento da necessidade identificada, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as alternativas tecnicamente disponíveis, avaliar suas vantagens e desvantagens e subsidiar a escolha da solução mais adequada ao interesse público, considerando aspectos de viabilidade técnica, econômica, operacional e administrativa.

### **7.2. Fornecimento de café em pó, leite em pó e açúcar (solução tradicional)**

7.2.1. Consiste na aquisição direta de café torrado e moído, leite em pó e açúcar, para preparo manual das bebidas, conforme demanda da Administração.

#### **7.2.2. Vantagens:**

- ampla oferta de fornecedores no mercado;
- elevada competitividade e facilidade de obtenção de preços vantajosos;
- simplicidade operacional;
- baixo custo de aquisição e de manutenção;
- flexibilidade de consumo e reposição conforme a demanda;
- maior controle da qualidade dos insumos.

#### **7.2.3. Desvantagens:**

- necessidade de preparo manual;

7.2.4. Trata-se da modalidade historicamente adotada pela Administração, com resultados satisfatórios sob os aspectos de custo, qualidade e aceitabilidade.

### **7.3. Contratação de máquinas automáticas de café e bebidas quentes**

7.3.1. Alternativa que envolve a disponibilização de máquinas automáticas, normalmente vinculadas ao fornecimento de insumos específicos (café solúvel, cápsulas ou refis próprios).

#### **7.3.2. Vantagens:**

- rapidez no preparo;
- padronização da bebida;
- redução do manuseio direto de insumos.

#### **7.3.3. Desvantagens:**

- custo significativamente mais elevado, seja por locação, comodato condicionado ou aquisição;
- dependência de insumos que sejam compatíveis apenas com a máquina;
- necessidade de manutenção técnica contínua;
- maior complexidade contratual;
- menor competitividade no certame.

7.3.4. Concluiu-se que essa alternativa não se mostra economicamente vantajosa para o perfil de consumo institucional identificado.

7.4. Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a aquisição direta de café torrado e

moído, leite em pó e açúcar representa a solução mais adequada, eficiente e economicamente vantajosa, por apresentar:

- menor custo global;
- maior competitividade;
- simplicidade operacional;
- flexibilidade de consumo;
- facilidade de fiscalização;
- aderência ao histórico de consumo da Administração.

7.5. Dessa forma, o levantamento de mercado justifica técnica e economicamente a escolha da solução a ser contratada, a qual será detalhada no Termo de Referência.

## 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – INCISO VI

8.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 9.666,29 (Nove mil seiscentos e sessenta e seis e vinte e nove centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela abaixo:

| Item         | Catmat | Descrição                                                                                                  | Unid. de medida | Quant.      | Valor Unitario |
|--------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|----------------|
| 1            | 463575 | Café apresentação torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, tipo: superior empacotamento: vácuo. | UND de 250g     | 492         | R\$ 8.047,15   |
| 2            | 463989 | Açúcar tipo: cristal, coloração: branca.                                                                   | UND de 1KG      | 133         | R\$ 609,94     |
| 3            | 459637 | Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo.                       | UND de 200g     | 120         | R\$ 1.009,20   |
| VALOR TOTAL: |        |                                                                                                            |                 | R\$9.666,29 |                |

8.2. Destaca-se que se trata de análise prévia de mercado, conforme mapa comparativo de preços em anexo.

## 9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA – INCISO VII

9.1. A solução consiste no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, conforme demanda da Administração, observadas as especificações técnicas, os prazos de validade e os requisitos sanitários.

9.2. Não há exigência de manutenção ou assistência técnica, por se tratar de bens de consumo.

## 10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO - INCISO VIII

10.1. O parcelamento da entrega dos itens foi definido com base em critérios de economicidade, eficiência administrativa, planejamento do consumo e mitigação de riscos, em consonância com o interesse público e com as boas práticas de gestão de contratos.

10.2. A adoção do fornecimento parcelado permite à Administração:

- permite reposição conforme consumo;
- evita perdas por vencimento;

- assegura melhor gestão de estoque;
- melhorar o controle do recebimento, da conferência e da fiscalização contratual.

10.3. Além disso, o modelo de parcelamento proposto já foi adotado com êxito no último processo de contratação, apresentando resultados satisfatórios quanto à regularidade do fornecimento, cumprimento de prazos, manutenção da qualidade dos produtos e adequação ao consumo institucional. Em razão dessa experiência positiva, optou-se por manter a mesma sistemática na presente contratação.

10.4. Dessa forma, o fornecimento ocorrerá em duas parcelas, nos seguintes termos:

10.4.1. **1ª parcela:** correspondente a 60% das unidades de cada item, a ser entregue no prazo de até 06 (seis) dias úteis, contados da emissão da Ordem de Fornecimento;

10.4.2. **2ª parcela:** correspondente a 40% das unidades restantes de cada item, que poderá ser requerida pelo contratante em até 06 (seis) meses, contados da data da assinatura do contrato, ou a qualquer tempo antes desse prazo.

10.5. Ressalta-se que, ainda que não seja expedida Ordem de Fornecimento específica para a segunda parcela, a empresa contratada deverá proceder à entrega integral da referida parcela até o último dia do prazo de 06 (seis) meses, contado da solicitação da primeira parcela, garantindo o cumprimento integral do objeto contratado.

10.6. O parcelamento, portanto, mostra-se tecnicamente adequado, economicamente vantajoso e compatível com a experiência administrativa prévia, atendendo plenamente aos princípios do planejamento, da eficiência e da boa gestão dos recursos públicos.

## **11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS – INCISO IX**

11.1. Com a presente contratação, pretende-se assegurar o abastecimento contínuo e regular de café, leite em pó e açúcar para atendimento das demandas institucionais e de eventos, garantindo a qualidade dos produtos ofertados aos colaboradores, conselheiros, visitantes e demais usuários, em conformidade com padrões sanitários e de consumo adequados.

11.2. Espera-se, ainda, obter ganhos de economicidade, mediante a adoção de especificações técnicas objetivas, vedação de marcas inadequadas e parcelamento do fornecimento, medidas que contribuem para a redução de desperdícios, melhor gestão de estoques e preservação da validade dos produtos.

## **12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS – INCISO X**

12.1. Não há necessidade de adequação ao ambiente do CRCPA para a execução do objeto deste ETP.

12.2. Antes da contratação, a Administração deverá:

- designar gestor e fiscal do contrato;
- organizar o controle de estoque e validade dos produtos.

## **13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES - INCISO XI**

13.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes, tendo em vista que o objeto a ser contratado por natureza não necessita de tais, podendo ser executado em sua totalidade pela contratada que atenda aos requisitos supra definidos

## **14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS - INCISO XII**

14.1. Os impactos ambientais são considerados **baixos**, por se tratar de bens de consumo não duráveis.7

14.2. Como medidas mitigadoras:

- preferência por embalagens recicláveis;
- descarte adequado de resíduos;

## **15. GESTÃO DE RISCOS**

15.1. Para a apresentação dos possíveis riscos pertencentes a esta contratação, optou-se pelo mapeamento dos riscos ao final destes estudos técnicos preliminares – Anexo I

## **16. DO ENQUADRAMENTO À LEI Nº 12.527/2011**

16.1. Quanto ao quesito da classificação do objeto, nos termos da Lei Federal nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, entende-se pela sua natureza como NÃO SIGILOSO em sua integralidade.

## **17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO - INCISO XIII**

17.1. Esta equipe de planejamento declara esta contratação **viável**.

### **Justificativa da Viabilidade**

17.2. Com base nas informações levantadas ao longo do estudo técnico desenvolvido, declaramos que a solução apresentada é viável de prosseguir e ser concretizada, pois:

- A necessidade apontada é clara e adequadamente justificada;
- Está alinhada com os objetivos estratégicos do órgão ou com os programas/atividades formalmente estabelecidas para o Setor Requisitante;
- As quantidades e demais exigências a contratar estão coerentes com os requisitos quantitativos e qualitativos que precisam ser atendidos para resolução da necessidade identificada;
- Os resultados pretendidos com solução escolhida atendem aos requisitos apresentados e agregam valor em termos de economicidade, aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, bem como viabiliza a adoção de critérios de sustentabilidade;
- Foram realizadas estimativas expeditas de preços de mercado, a fim de que a Administração Superior possa avaliar, aprovar e programar o provimento dos recursos necessários ao longo de todo o período de implantação da solução.

## **18. ANEXOS**

18.2. Anexo I – Análise de Risco

## **19. RESPONSÁVEIS**

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| <b>Setor Requisitante:</b> | <b>Administrativo;</b> |
|----------------------------|------------------------|

|                                                 |                                                                          |                              |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Equipe de Planejamento:                         | Alex Henry Oliver Pinto<br>Gabriela Ramos dos Reis<br>Edimar Lima Soares |                              |
| PORTARIA CRCPA Nº 33, DE 26 DE JANEIRO DE 2026. |                                                                          |                              |
| Alex Henry Oliver Pinto<br>Coordenador          | Gabriela Ramos dos Reis<br>Membro                                        | Edimar Lima Soares<br>Membro |

**Despacho:** Considerando a necessidade e a importância do objeto constante neste Estudo Técnico Preliminar, e em face as justificativas apresentadas estou DE ACORDO e APROVO o presente ETP.

**Ailton Ramos Corrêa Junior**  
**Presidente do CRCP**



Documento assinado eletronicamente por **Gabriela Ramos dos Reis, Assessora**, em 30/01/2026, às 13:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Edimar Soares de Lima, Assistente**, em 30/01/2026, às 14:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Alex Henry Olivier, Assessor**, em 02/02/2026, às 10:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.cfc.org.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.cfc.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1208673** e o código CRC **66E77A24**.