INST.FED.DE EDUC.,CIENC. E TECNOLOGIA PIAUÍ

Estudo Técnico Preliminar 156/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23177.000572/2026-10

2. Descrição da necessidade

Trata-se de estudo como etapa do planejamento que apresenta como objetivo assegurar a viabilidade técnica das aquisições, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência (TR), para futura e eventual aquisição de Gás Liquefeito de Petróleo - GLP, para atender às necessidades do restaurante do Instituto Federal do Piauí – Campus Picos.

A oferta de alimentação estudantil cumpre a Política de Assistência Estudantil institucional e o direito humano à alimentação adequada e saudável, razão pela qual se justifica a aquisição dos GLP's.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Restaurante Institucional	Gicinayana Luz Sousa Pachêco Bezerra

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO LICITADO

Trata-se de aquisição de bens comuns, pois possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

ENQUADRAMENTO LEGAL DA CONTRATAÇÃO

Essa contratação será objeto de procedimento licitatório na modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica, nos termos da Lei 14133/2021. Devido às características dos materiais que serão adquiridos, a previsão do fornecimento será sob demanda, de acordo com a necessidade do setor solicitante. Para tanto, justificamos que a Administração não tem como manter estoque do material licitado e o quantitativo indicado é de estimativa máxima para o período de 12 (doze) meses, estando alinhado com o que determina o art. 3º, II do Decreto 11.462 /2023.

Além das entregas de forma parcelada a adoção pelo registro de preços propicia a participação de outras unidades pertencentes ao Instituto Federal do Piauí, conforme prevê o art. 3º, III do Decreto 11.462/2023. Justificado ainda pela Instrução Normativa 1/2020 - GAB/REI/IFPI, de 30 de dezembro de 2020 que Regulamenta as Compras Centralizadas no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

JUSTIFICATIVA

O Restaurante Institucional do IFPI, solicitante da demanda constante deste processo de aquisição, tem como objetivo produzir e ofertar refeições adequadas e completas do ponto de vista nutricional aos seus alunos regularmente matriculados, conforme estabelecido pela Política de Assistência Estudantil Institucional, e, indiretamente, promover os benefícios de acesso, permanência e êxito acadêmico discente.

OBJETIVOS

Agilizar os processos de aquisição, após a licitação, à medida que surgirem as demandas, tendo a licitação já sido efetivada. Adquirir o insumo de forma rápida e eficiente visando manter a regular continuidade das atividades desempenhadas pelos setores que dependem desta aquisição.

5. Adoção pelo Sistema de Registro de Preço

Quanto a sistematização da contratação, em razão da natureza, a melhor solução será a aquisição dos GLP's por meio do Pregão Eletrônico e na sistemática do Sistema de Registro de Preço.

Diante da instabilidade do mercado e dos preços, faz-se necessária a realização de licitação por meio de sistema de registro de preços para garantir a homologação do processo de compra de GLP com vistas à oferta de alimentação aos alunos da Instituição e o adequado abastecimento da cozinha do Restaurante Institucional.

Ao realizar a presente licitação por Pregão no SRP, é possível atender a mais de um campus na mesma licitação, possibilitando que cada campus realize seu próprio empenho, conforme o inciso III, do art. 3º do Decreto n° 11.462 /2023. Justifica-se também que não há necessidade de indicação do recurso orçamentário próprio para as despesas dos serviços a serem executadas no exercício financeiro em curso, conforme exposto no art. 17 do supracitado decreto.

Outra justificativa para a realização da licitação por Sistema de Registro de Preço é o fato de que a aquisição poderá se dar em até um ano, período da validade da ata de registro, possibilitando ao campus que ainda não encerrou as aquisições dos empenhos atuais, participe desde já e tenha ganhador para a próximas aquisições no decorrer no ano.

Tal situação é diferente caso fosse optado pela licitação tradicional, sem SRP, em que a contratação deverá ser realizada durante a validade da proposta comercial, na média de 90 dias. Após esse prazo, a empresa vencedora não é obrigada a fornecer com a instituição pelo preço inicialmente ofertado. Nesse sentido, somente seria possível a participação de campus que estivesse na iminência de se encerrar os pedidos dos empenhos atuais, não podendo participar os outros campi com aquisições que se encerrem nos meses seguintes.

Por todo o exposto, justifica-se a utilização do Sistema de Registro de Preço para a presente aquisição

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi elaborado, primeiramente, analisando as orientações dos órgãos competentes quanto às características dos itens a serem adquiridos. Após a análise das normativas, a equipe de planejamento buscou quais os itens necessários, suas características e a disponibilidade dos mesmos no mercado para o atendimento da demanda.

Por sua natureza comum, foi constatada quantidade de fornecedores suficientes para atendimento da demanda. As especificações dos itens foram oriundas de pesquisa no mercado das melhores e mais viáveis soluções para cada tipo de item, considerando suas características mais recentes.

Em relação às pesquisas de preço, tomou-se como referência a regulamentação constante na INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021 que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

7. Descrição da solução como um todo

A melhor solução que se apresenta para a aquisição dos GLPs é a realização de Pregão Eletrônico e na sistemática do Sistema de Registro de Preço.

A solução apresentada neste Estudo Técnico compreende observação de alguns pontos adequados de forma que atendam os interesses e necessidades do Instituto Federal do Piauí. Cumpre registrar que se trata de contratação de empresa para fornecimento de gás liquefeito de petróleo de forma parcelada.

Diante da necessidade de preparo de refeições diárias para alunos regularmente matriculados no campus, é necessário a execução de algumas ações, dentre elas podemos citar a aquisição de produtos para o funcionamento do restaurante institucional durante o ano letivo. As aquisições na Administração Pública se dão através de Licitações mediante instauração de processos administrativos regularmente fundamentado, baseado na legislação vigente.

DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO DE FORMA PARCELADA

Os insumos para atendimento do restaurante institucional, discriminados nesse estudo não podem ser adquiridos em parcela única devido ao fato de ser um material inflamável e a instituição não possuir local apropriado para estocagem, assim sendo, carecem de entrega parcelada de acordo com a necessidade da administração.

DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Os itens deverão ser entregues no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contados da data do envio, pela contratante, da ordem de fornecimento.

As 48(quarenta e oito) horas serão contadas em dias úteis.

A entrega de TODOS os produtos deverá ser efetuada conforme Cronograma de Entrega observada a condição do produto ser entregue em PARCELAS, DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO.

A Administração formalizará o pedido de entrega através de documento apto, denominado Ordem de Fornecimento, que será Anexo do Edital.

A Ordem de Fornecimento será encaminhada, ao fornecedor contratado, através do e-mail indicado na proposta ou, na ausência deste, o endereço eletrônico cadastrado no SICAF.

Todos os itens deverão ser entregues em dia útil, no horário 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00, devidamente acompanhados da nota fiscal.

A ENTREGA DOS MATERIAIS/PRODUTOS DEVERÁ SER FEITA NO RESTAURANTE INSTITUCIONAL DO CAMPUS OU EM LOCAL APROPRIADO INDICADO PELA ADMINISTRAÇÃO, EM ACONDICIONAMENTO APROPRIADO, ATÉ A QUANTIDADE LIMITE DA ATA, SEM QUALQUER ACRÉSCIMO ADICIONAL, SEGUINDO RIGOROSAMENTE OS TERMOS DO CRONOGRAMA DE ENTREGA ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA.

O Endereço de entrega será: Instituto Federal do Piauí – Campus Picos com sede no seguinte endereço: Av. Pedro Marques de Medeiros, S/N, Bairro Pantanal, Picos - PI, CEP: 64605-500 - Restaurante Institucional.

Os botijões e cilindros fornecidos deverão estar em perfeitas condições de uso, fabricado conforme as normas da ABNT, dentro do prazo de validade (requalificado a cada 15 anos). Não devendo estar amassados, danificados, enferrujados, sem lacre ou com vazamentos, além de outros vícios que impeçam ou reduzam sua usabilidade. Os vasilhames oferecidos deverão estar de acordo com a Portaria nº 47 de 24.03.1999, da ANP - Agência Nacional do petróleo (NBR – 1402 DA ABTN) e demais normas emanadas pela ANP.

O transporte e embalagem dos botijões e cilindros deverão ser de forma a garantir suas condições físico-químicas, seguindo as normas de transporte de GLP emanadas pela Agência Nacional de Petróleo. No rótulo deverá constar: conteúdo qualitativo e quantitativo; marca comercial; procedência de fabricação, assim como o número do lote e data de fabricação; prazo de validade e demais dados que constem no Código de Defesa do Consumidor.

Os botijões e cilindros a serem entregues deverão estar em conformidade com as especificações mínimas constantes neste Termo de Referência e estritamente de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e ainda coadunadas nas cláusulas contratuais estabelecidas entre as partes, bem como atender às todas as disposições legais e regulamentares dos órgãos fiscalizadores.

Os produtos a serem entregues deverão ser transportados adequadamente, de forma que não sejam danificados, a Administração não receberá produtos com defeitos. É obrigatória a apresentação da nota fiscal dos produtos. o Cronograma de Entrega deverá ser cumprido e as empresas deverão observar rigorosamente os prazos, marcas ofertadas na proposta apresentada do sistema e quantidades conforme solicitação, sob pena de aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório.

EM NENHUMA HIPÓTESE SERÃO RECEBIDOS PRODUTOS/MATERIAIS EM DESCONFORMIDADE COM A ORDEM DE FORNECIMENTO, TANTO QUALITATIVAMENTE QUANTO QUANTITATIVAMENTE;

O ÔNUS DO RECOLHIMENTO REFERENTE AOS PRODUTOS APRESENTADOS EM DESACORDO COM A ORDEM DE FORNECIMENTO SERÁ INTEIRAMENTE DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos se estão de acordo com as especificações constantes do edital e da proposta.

Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no instrumento convocatório.

Aplicar à Contratada as penalidades depois de constatadas as irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa.

Fornecer à contratada todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato.

As obrigações da Contratante, aqui registradas, é uma lista exemplificativa e não exaustiva, podendo constar outras no Instrumento Convocatório e seus anexos.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Cumprir todas as obrigações constantes no instrumento convocatório, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Instrumento Convocatório e anexos, o objeto com avarias ou defeitos;

Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Manter, durante a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Promover a destinação final, referente ao objeto fornecido, ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir;

Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração, seja qual for, praticadas durante o fornecimento;

Substituir, no prazo estipulado no Instrumento Convocatório, os materiais/produtos entregues em desconformidade com as especificações e quantitativos solicitados;

Assumir todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e das amostras. O IFPI não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

Manter, durante a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

As obrigações da Contratada, aqui registradas, é uma lista exemplificativa e não exaustiva, podendo constar outras no Instrumento Convocatório e seus anexos.

DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

O instrumento de contrato para este processo será a Nota de Empenho.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A referida aquisição tem como objetivo atender a demanda do Restaurante Institucional do campus Picos, que atualmente fornece almoço e jantar, além de atender a demanda da copa de produção diária de café. Importante considerar que a quantidade é susceptível a aumento na demanda futura, tendo em vista o incremento de novos cursos na Instituição e o consequente aumento do número de alunos que podem utilizar os serviços deste setor.

Os quantitativos apresentados por esta Unidade foram levantados com base no consumo dos anos anteriores. Portanto o quantitativo para suprir a necessidade no preparo de refeições por um período de 12 (doze) meses são os que seguem. Assim, é necessário este estudo para nova licitação de aquisição de gás de cozinha, visando o atendimento no ano letivo de 2026/2027.

A quantidade necessária para atender a demanda de 12 (doze) meses está listada abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Gás Refino De Petróleo. Tipo: Gás Liquefeito De Petróleo – Glp. Uso: Industrial. P13	Botijão de 13 kg	20	125,78	2.515,60
02	Gás Refino De Petróleo. Tipo: Gás Liquefeito De Petróleo – Glp. Uso: Industrial. P45	Botijão de 45 kg	90	596,60	53.694,00
03	Botijão Para Gás (cilindro). Uso: Industrial. Capacidade: Cerca De 45 KG. Acessórios: Com Válvula E Mecanismo De Segurança. Características Adicionais: Vazio.	Unidade	04	683,05	2.732,20
VALOR TOTAL (R$)					**58.941,80**

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 58.941,80

A aquisição deve ser realizada prevendo um custo total estimado de R$ 58.941,80 (cinquenta e oito mil e novecentos e quarenta e um reais e oitenta centavos).

De acordo com o já descrito no Item 6, o levantamento do valor de referência foi realizado conforme dispõe a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, que trata sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

Para tanto, foram realizadas pesquisas de preços buscando a média de preços obtidos junto ao Painel de Preços, conforme parâmetros do Art. 5º, inciso I da IN supracitada;

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Devido às características dos materiais que serão adquiridos a previsão do fornecimento será sob demanda, de acordo com a necessidade da Administração. Para tanto, justificamos que a Administração não tem como manter estoque do material licitado e o quantitativo indicado é de estimativa máxima para o período de 12(doze) meses. Dentro do período de 12 (doze) meses, serão emitidas as ordens de fornecimento com o quantitativo específico a ser entregue.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para que o objetivo desta contratação seja atingido, é necessário que estejam contratado a prestação de serviços de Cozinheiro e Auxiliar de Cozinha (dedicação de mão-de-obra), bem como Insumos para o Restaurante (gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis).

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens a serem adquiridos constam no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações e que se refere ao Plano Anual de Contratações de 2025, para execução em 2026, conforme Documento de Formalização da Demanda.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Segundo o Ministério da Educação, compreende uma diretriz da alimentação escolar o emprego da alimentação saudável e adequada, mediante o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

Todas as contratações relacionadas à aquisição de alimentos e de materiais viabilizam a produção de refeições neste meio cumprirão a referida diretriz.

A Política de Assistência Estudantil do IFPI do Atendimento ao Estudante refere ainda em seu Art. 7º, que trata da alimentação estudantil, que o setor requisitante da contratação tem como objetivo oportunizar aos estudantes o atendimento às necessidades básicas de alimentação, de forma gratuita, por meio de uma alimentação equilibrada /balanceada e saudável contribuindo para permanência dos estudantes nos campus e para o enfrentamento da evasão escolar.

O resultado pretendido é contratação de empresa especializada no fornecimento de gás liquefeito de petróleo (gás de cozinha) acondicionados em botijões de 45 Kg e 13 Kg para garantir o preparo de refeições diárias, almoço e jantar, para os discentes da Instituição, por 200 dias letivos, permitindo atender a uma atividade-meio do Campus, contribuindo para a permanência e o êxito do aluno e melhorando seu bem-estar e sua saúde e, como consequência, o reconhecimento da qualidade dos serviços oferecidos pela Instituição.

14. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adaptação direta no ambiente físico para recebimentos dos itens licitados, visto que os mesmos já são comumente consumidos pelo Campus, que conta com adequada estrutura para recebimento e utilização dos produtos.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, conforme previsto na Instrução Normativa nº 01 de 19/01/2010/SLTI/MPOG.

Os materiais ofertados devem ser produzidos por fabricantes compromissados com o meio ambiente, que mantenham programa continuado de sustentabilidade ambiental, e que além de se enquadrarem no disposto nos itens anteriores, comprovem que cumprem a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação.

As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas, inclusive quanto à observância do anexo I da Instrução Normativa (IBAMA) nº 06 de 15 de março de 2013, no caso de itens enquadrados como atividades potencialmente poluidoras e utilizadores de recursos ambientais, caso em que poderá ser solicitado certificado de sustentabilidade ambiental.

Importante destacar que o uso adequado do Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), evita danos ao meio ambiente e às pessoas, por ser um agente de potencial químico elevado, Os principais constituintes do GLP são: propano (C3H8); propeno (C3H6); isobutano (C4H10); n-butano (C4H10); e buteno (C4H8). A presença de etano (C2H6), é restrita no GLP porque torna difícil a liquefação do produto nas condições de armazenamento do GLP. Importante o armazenamento adequado, com equipamentos monitorados e novos, e a vistoria diária não permitindo o vazamento, evitando incêndios ou danos a vida e ao patrimônio físico ou da natureza. Exigir o uso do

veículo transportador, com obediência a legislação pertinente, para preservação e uso seguro do objeto. A logística reversa, é prática necessária e segura, promovendo ciclos de rearmazenagem nas peças, evitando a construção de novos cilindros, conforme se observam as leis ambientais.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o art. 6º da IN 58 de 08 de agosto de 2022, da SEGES/ME.

17. 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.

FRANCISCA MARIA DE ARAUJO

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 15/07/2026 às 09:58:49.

FRANCISCO RONALDO DE MOURA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 22/07/2026 às 16:05:35.

GICINAYANA LUZ SOUSA PACHECO BEZERRA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 22/07/2026 às 16:02:41.