

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 14/2019**

PROCESSO Nº 59550.000794/2019-46

Aos 10 (dez) dias de janeiro do ano de 2020, a COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DOS VALES DO SÃO FRANCISCO E DO PARNAÍBA - CODEVASF, empresa pública federal criada pela Lei n.º 6.088, de 16/07/1974, com atual denominação social por força da Lei n.º 9.954, de 6 de janeiro de 2000 e do seu Estatuto baixado pelo Decreto n.º 8.258, de 29 de maio de 2014, com sede no Setor de Grandes Áreas Norte - SGA/Norte, Quadra 601, Conjunto I, Brasília-DF, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 00.399.857/0001-26, neste ato representada pelo Superintendente Regional da 5ª Superintendência Regional da CODEVASF, James Marlan Ferreira Barbosa, brasileiro, casado, advogado, portador da Carteira de Identidade n.º 2000001105773 – SSP/AL e do CPF n.º 456.567.204-97, nos termos e de acordo com a Lei n.º 10.520/02, Decreto n.º 10.024/2019, Decreto n.º 7.892/2013, Lei Complementar n.º 123/06, Decreto n.º 8.538/15, Lei n.º 13.303/2016 e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico por Registro de Preços n.º 14/2019, referente ao Fornecimento eventual, carga, transporte e descarga de 104 tratores agrícolas, 30 conjuntos/micropatrulhas mecanizadas, equipamentos para piscicultura, resfriamento de leite, implementos agrícolas e equipamentos diversos destinados aos programas de inclusão produtiva e aos arranjos produtivos locais, visando atender os beneficiários das cadeias produtivas da agricultura familiar, no Estado de Alagoas, na área de atuação da 5ª Superintendência Regional, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial da União e homologado pela Diretoria Executiva da Codevasf, constante às fls 1.626 a 1.629 do Processo n.º 59550.000794/2019-46, RESOLVE registrar os preços da seguinte empresa detentora da Ata: CIDAMAQ MAQUINAS E IMPLEMENTOS AGRICOLAS EIRELI, CNPJ n.º 32.396.643/0001-92, com sede na Avenida Rubens Cesar Caselani, 1.987, Centro, no município de Realeza/PR. – CEP 85.770-000, Telefone (46) 3543-2815, representada por seu representante legal, Sr. Maria Aparecida Siqueira Bonfim, brasileiro, RG n.º 7670951-3 - SSP/PR, CPF n.º 005.907.579-11, atendendo às condições previstas no instrumento convocatório e às constantes desta ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, em conformidade com os itens a seguir elencados, com suas características e respectivas quantidades, mediante as condições seguintes:

Item	Descrição do Material	Quantidade	Valor Unitário (em R\$)	Valor Total (em R\$)
48	TANQUE EXPANSÃO RESFRIAMENTO LEITE - TANQUE TERMICO PARA ARMAZENAMENTO DE LEITE - Capacidade para refrigerar 2.000 litros; Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura	5	12.990,00	64.950,00

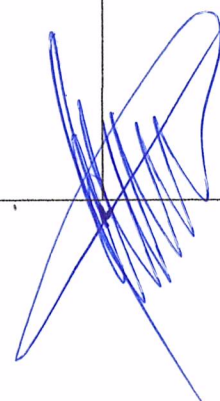


mínima de 1,25 mm, polido com rugosidade menor que $RA = 1 (0,62)$, com parede dupla e isolamento de 50 mm de espessura e densidade de 40 kg/m^3 em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando $1,2^\circ \text{C}$ em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32°C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ; Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínimas de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara; Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, dotada de amortecedores a gás para sustentação da mesma. Braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável AISI, diâmetro de 1"; Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando formação de gelo ou espumas e temporizador para evitar a separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem a homogeneização do leite e maximizam a troca térmica, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10°; Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidades prejudiciais à qualidade do leite; Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite; Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de			
--	--	--	--



amr

	recolhimento do leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite sua fácil remoção para higienização após a retirada do leite; Unidade condensadora hermética, dotadas de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática; Paineis de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador; Monitoramento de tensão, protegendo o equipamento de variações de energia, cabo de aterramento, proteção contra raios e transientes, fusível de proteção geral e disjuntor; Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Garantia mínima de 01 (um ano).			
51	TANQUE EXPANSÃO RESFRIAMENTO LEITE - TANQUE TERMICO PARA ARMAZENAMENTO DE LEITE - Capacidade para refrigerar 500 litros; Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, polido com rugosidade menor que RA = 1 (0,62), com parede dupla e isolamento de 50 mm de espessura e densidade de 40 kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2º C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32º C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ; Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínimas de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara; Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25	15	6.589,00	98.835,00

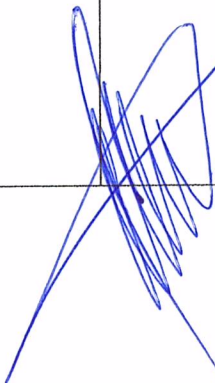


oms

mm, dotada de amortecedores a gás para sustentação da mesma. Braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável AISI, diâmetro de 1"; Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando formação de gelo ou espumas e temporizador para evitar a separação da gordura no período entre resfriamento. Pé agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem a homogeneização do leite e maximizam a troca térmica, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10º; Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidades prejudiciais à qualidade do leite; Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite; Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento do leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite sua fácil remoção para higienização após a retirada do leite; Unidade condensadora hermética, dotadas de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática; Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador; Monitoramento de tensão, protegendo o equipamento de variações de energia, cabo de aterramento,			
--	--	--	--



	proteção contra raios e transientes, fusível de proteção geral e disjuntor; Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Garantia mínima de 01 (um ano).			
52	TANQUE EXPANSÃO RESFRIAMENTO LEITE - TANQUE TERMICO PARA ARMAZENAMENTO DE LEITE - Capacidade para refrigerar 500 litros; Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, polido com rugosidade menor que RA = 1 (0,62), com parede dupla e isolamento de 50 mm de espessura e densidade de 40 kg/m ³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2º C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32º C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ; Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínimas de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara; Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, dotada de amortecedores a gás para sustentação da mesma. Braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável AISI, diâmetro de 1"; Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando formação de gelo ou espumas e temporizador para evitar a separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem a homogeneização do leite e maximizam a troca térmica, dotada de sistema automático de desligamento em caso	5	6.589,00	32.945,00



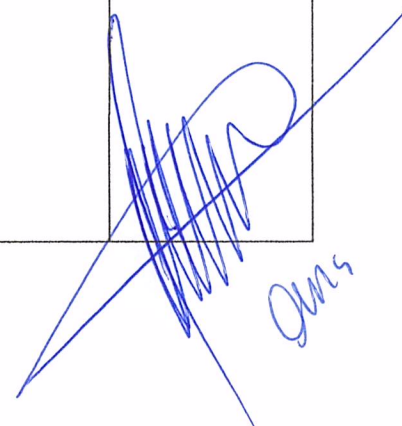
Om,

	de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10°; Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidades prejudiciais à qualidade do leite; Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite; Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento do leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite sua fácil remoção para higienização após a retirada do leite; Unidade condensadora hermética, dotadas de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática; Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador; Monitoramento de tensão, protegendo o equipamento de variações de energia, cabo de aterramento, proteção contra raios e transientes, fusível de proteção geral e disjuntor; Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Garantia mínima de 01 (um ano).			
53	TANQUE EXPANSÃO RESFRIAMENTO LEITE - TANQUE TERMICO PARA ARMAZENAMENTO DE LEITE - Capacidade para refrigerar 200 litros; Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, polido com rugosidade menor que RA = 1 (0,62), com parede dupla e isolamento de 50	15	4.979,00	74.685,00



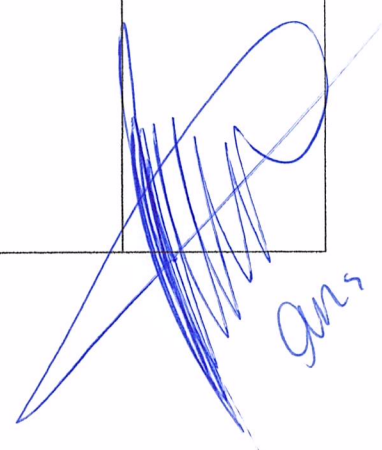
Ans

mm de espessura e densidade de 40 kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2º C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32º C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ; Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínimas de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara; Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, dotada de amortecedores a gás para sustentação da mesma. Braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável AISI, diâmetro de 1"; Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando formação de gelo ou espumas e temporizador para evitar a separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem a homogeneização do leite e maximizam a troca térmica, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10º; Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidades prejudiciais à qualidade do leite; Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite; Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento do leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite sua			
--	--	--	--



Ans

	fácil remoção para higienização após a retirada do leite; Unidade condensadora hermética, dotadas de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática; Pannel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador; Monitoramento de tensão, protegendo o equipamento de variações de energia, cabo de aterramento, proteção contra raios e transientes, fusível de proteção geral e disjuntor; Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Garantia mínima de 01 (um ano).			
54	TANQUE EXPANSÃO RESFRIAMENTO LEITE - TANQUE TERMICO PARA ARMAZENAMENTO DE LEITE - Capacidade para refrigerar 200 litros; Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, polido com rugosidade menor que RA = 1 (0,62), com parede dupla e isolamento de 50 mm de espessura e densidade de 40 kg/m ³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2º C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32º C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ; Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínimas de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara; Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, dotada de amortecedores a gás para sustentação da mesma. Braço tubular de sustentação de tampa de	5	4.979,00	24.895,00



ans

aço inoxidável AISI, diâmetro de 1"; Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando formação de gelo ou espumas e temporizador para evitar a separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem a homogeneização do leite e maximizam a troca térmica, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10º; Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidades prejudiciais à qualidade do leite; Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite; Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento do leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite sua fácil remoção para higienização após a retirada do leite; Unidade condensadora hermética, dotadas de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática; Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador; Monitoramento de tensão, protegendo o equipamento de variações de energia, cabo de aterramento, proteção contra raios e transientes, fusível de proteção geral e disjuntor; Kit de limpeza e placa de orientação de			
---	--	--	--



Am?

	limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Garantia mínima de 01 (um ano).			
TOTAL GERAL (EM R\$)				296.310,00

1 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

A existência de preços registrados não obriga a **Codevasf** a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para o objeto pretendido, sendo assegurado ao detentor do registro preferência na aquisição dos materiais ou equipamentos em igualdade de condições.

2 – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração pública que estejam enquadradas no art. 1º da Lei 13.303/2016 e que não tenham participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto nº 7.892/2013.

Caberá ao detentor da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não da execução dos serviços desde que esta não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

3 – DA REALIZAÇÃO DOS FORNECIMENTOS

Durante a realização dos fornecimentos contratados deverá ser observado o disposto no Edital de Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº 14/2019 e seus anexos.

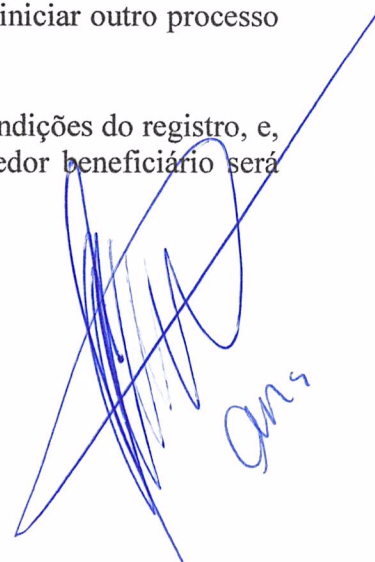
4 – DO CONTROLE DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes devidamente comprovadas, as situações previstas no inciso VI do art. 81 da Lei n.º 13.303/2016 ou de redução dos preços praticados no mercado.

Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista no inciso VI do art. 81 da Lei n.º 13.303/16, a CODEVASF, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela CODEVASF, o fornecedor beneficiário será convocado pela **Codevasf** para negociação do valor registrado em Ata.

5 – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



O Fornecedor Beneficiário da Ata terá o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

A pedido, quando:

- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior; e
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

Por iniciativa da **Codevasf**:

- a) Sofrer sanção prevista no art. 38 ou inciso III do art. 83 da Lei nº 13.303, de 2016, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002;
- b) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- c) Não manter as condições de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- d) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- e) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- f) Se recusar a realizar os fornecimentos nos prazos estabelecidos no Edital e seus anexos;
- g) Na ocorrência de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes.

Em quaisquer das hipóteses acima, a **Codevasf** fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos concorrentes a nova ordem de registro.

6 – DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a) Por decurso de prazo de vigência.
- b) Quando não restarem fornecedores registrados.

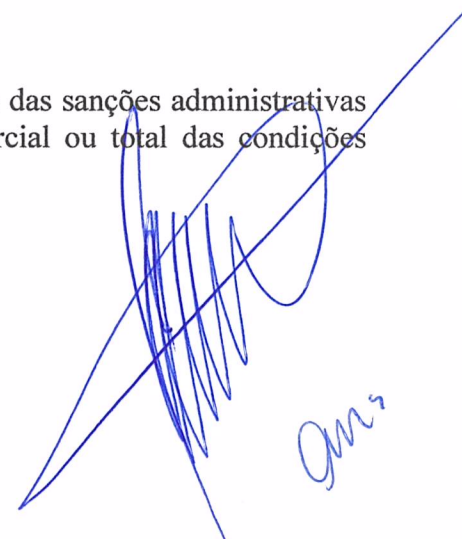
7 – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela **Codevasf** em conformidade com o disposto no item 22 do Edital.

8 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O detentor da Ata de Registro de Preços estará sujeito à aplicação das sanções administrativas previstas no item 23 do Edital, no caso de descumprimento parcial ou total das condições estipuladas.

9 – DA AUTORIZAÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO



A contratação e os demais atos inerentes à presente Ata de Registro de Preços serão autorizados, caso a caso, pelo Sr. Superintendente da 5ª Superintendência Regional da **Codevasf**, e, no caso dos órgãos usuários, pela respectiva autoridade responsável de cada órgão.

10 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº 14/2019, seus anexos, e a proposta da empresa **CIDAMAQ MAQUINAS E IMPLEMENTOS AGRICOLAS EIRELI**, CNPJ nº 32.396.643/0001-92, classificada em 1º lugar no certame supramencionado.

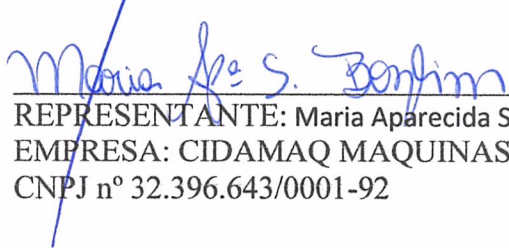
O Foro da Justiça Federal da Subseção Judiciária do Estado de Alagoas, com sede em Maceió, será competente para dirimir questões oriundas da presente convocação, renunciando as partes, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e demais normas aplicáveis.

Penedo-AL, 10 de janeiro de 2019



JAMES MARIAN FERREIRA BARBOSA
Superintendente Regional-5ª SR
CODEVASF



REPRESENTANTE: Maria Aparecida Siqueira Bonfim
EMPRESA: CIDAMAQ MAQUINAS E IMPLEMENTOS AGRICOLAS EIRELI
CNPJ nº 32.396.643/0001-92