

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 08/2018
PROCESSO Nº 59580.000293/2018-21

Aos 05 dias de dezembro do ano de 2018, a COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DOS VALES DO SÃO FRANCISCO E DO PARNAÍBA - CODEVASF, empresa pública federal criada pela Lei nº 6.088, de 16/07/1974, com atual denominação social por força da Lei nº 9.954, de 6 de janeiro de 2000 e do seu Estatuto baixado pelo Decreto nº 3.604, de 20 de setembro de 2000, com sede no Setor de Grandes Áreas Norte - SGA/Norte, Quadra 601, Conjunto I, Brasília-DF, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.399.857/0001-26, neste ato representada pelo Superintendente Regional da CODEVASF, João Francisco Jones Fortes Braga, brasileiro, casado, advogado, portador da Carteira de Identidade nº 16622962001-4 SSP/MA e do CPF nº 206.958.453-49, nos termos e de acordo com a Lei nº 10.520/02, Decreto nº 5.450/05, Decreto nº 7.892/2013, Lei Complementar nº 123/06, Decreto nº 8.538/15, Lei nº 8.666/93, e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº 08/2018, referente à constituição de Sistema de Registro de Preços - SRP, objetivando eventuais fornecimento, transporte, carga e descarga de materiais para apicultura, piscicultura, barcos motorizados e kits de irrigação, com vistas a atender às demandas dos produtores rurais que se destinam ao desenvolvimento de atividades agrícolas nas áreas de jurisdição da CODEVASF/8ºSR, Estado do Maranhão, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial da União e homologado pela Diretoria Executiva da Codevasf na Resolução nº 691/2018, constante no Processo nº 59580.000293/2018-21 RESOLVE registrar os preços da seguinte empresa detentora da Ata: I-NOVE EMPREENDIMENTOS EIRELI, CNPJ nº 19.397.392/0001-00, com sede na Av Getúlio Vargas, 623-Letra B, Centro, PINHEIRO, MA, telefone nº (98)98498 5627, fixo (98) 3181 0256, representada por seu procurador, Sr Rui Homero Bauer, brasileiro, solteiro, residente e domiciliado em Rua 39, Edif Liberty Home, Apt 203, Ponta da Areia, São Luis, MA, RG nº 10 997 297 5, CPF nº 067396879 00, 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 dos Materiais	Quantidade	Valor Unitário (em R\$)	Valor Total (em R\$)
1	Centrifuga Manual 32/48 Quadros (padrão internacional Langstroth) - capacidade para 32 quadros Hoffman de ninho ou 48 quadros de melgueira construída em aço inox AISI 304, chapa 0,91mm de espessura, inclusive estrutura de suporte, registro, rotor e tampas, soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, fundo estampado, tampa fixa bipartida, mecanismo de rotação disposto no fundo da centrifuga, para evitar contaminação do mel por lubrificante, com rotor em aço inox AISI 304, com eixo passante, sistema de manivela e engrenagens dispostos lateralmente, com proteção em aço inox 304, fundo cônico decaído no sentido da saída, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, estrutura de sustentação com pés em aço inox AISI 304 de 2" diâmetro, garantia mínima de 12 meses.	16	5.091,99	81.471,84
3	Centrifuga Elétrica 32/48 Quadros (padrão internacional Langstroth) - Tipo radial, elétrica, capacidade para 32 quadros Hoffman de ninho ou 48 de melgueira, toda fabricada em aço Inox AISI-304, chapa 0,91 mm, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, Soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo,	16	10.236,67	163.786,72

						Fundo estampado, Tampa fixa bipartida, sistema de velocidade controlado por inversor de frequência digital 220 V monofásico (aceleração e frenagem controlada), motor elétrico de 0,5 CV-380 V monofásico, montada em rolamentos/retenções e mancais de alumínio, Estrutura externa em aço inox AISI 304; normas ABNT, garantia mínima de 12 meses.
5	Centrifuga Elétrica 96 Quadros (padrão internacional Langstroth) - Tipo radial, elétrica, capacidade para 96 quadros Hoffman de ninho, toda fabricada em aço Inox AISI-304, chapa 0,91 mm, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, Soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, fundo estampado, Tampa fixa bipartida, sistema de velocidade controlado por inversor de frequência digital 220 V monofásico (aceleração e frenagem controlada), motor elétrico de 0,5 CV-380 V monofásico, montada em rolamentos/retenções e mancais de alumínio, Estrutura externa em aço inox AISI 304; normas ABNT, garantia mínima de 12 meses.	16	22.259,99	356.159,84		
7	Mesa Desoperculadora 96 Quadros (padrão internacional Langstroth) - construída em aço inox AISI 304 - chapa 0,91 mm, capacidade 96 quadros Hoffman, tela pré-filtro malha 14 em aço inox AISI 304 no fundo, travessa/suporte de quadros em inox AISI 304, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, 4 pés fixos em tubos de aço inox AISI 304 de 2", interligados por barras de reforço/fixação em aço inox AISI 304, medidas: 1,2x0,8x0,9m, garantia mínima de 12 meses.	16	5.241,99	83.871,84		
9	Mesa Desoperculadora 64 Quadros (padrão internacional Langstroth) - construída em aço inox AISI 304 - chapa 0,91 mm, capacidade 64 quadros Hoffman, tela pré-filtro malha 14 em aço inox AISI 304 no fundo, travessa/suporte de quadros em inox AISI 304, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, 4 pés fixos em tubos de aço inox AISI 304 de 2", interligados por barras de reforço/fixação em aço inox AISI 304, medidas: 1,2x0,8x0,9m, garantia mínima de 12 meses.	16	4.614,99	73.839,84		
11	Tanque para decantação de mel 1000 kg - Tanque decantador para mel, equipado com torneira de corte rápido em aço inox AISI 304 de 2", modelo Entrepasto totalmente acabamento sanitário para alimentos, com pés tubulares de 4" ou mais e altura de 0,95m, visor de nível e caimento para a saída, capacidade para 1000 kg, garantia de 12 meses.	32	5.063,66	162.037,12		
13	Tanque para decantação de mel 350 kg - Tanque decantador para mel, equipado com torneira de corte rápido em aço inox AISI 304 de 2", modelo Entrepasto totalmente em aço inox AISI 304, grau alimentício com solda TIG acabamento	6	2.535,32	15.211,92		

			sanitário para alimentos, com pés tubulares de 4", visor de nível e caimento para a saída, capacidade para 350 kg, garantia de 12 meses.			
15	Peneira para coar mel decantador 100 e 200 kg aço inox 304 - 410 mm com abas laterais e com borda alta.	20	236,99	4.739,80		
17	Peneira para coar mel decantador 350 kg aço inox 304 - 490 mm com abas laterais e com borda alta.	20	336,66	6.733,20		
19	Peneira para coar mel p/ balde 25 kg em aço inox 304 - 210 mm.	100	184,39	18.439,00		
21	Balde p/ Mel em Aço Inox AISI 304 - com alças, capacidade 25Kg.	120	572,99	68.758,80		
45	Bandeja para Receber Melgueira com Mel - com alças, toda em aço inox AISI 304, medindo 45cm x 60cm x 2cm, garantia de 12 meses.	220	109,66	24.125,20		
61	Estufa desidratadora de pólen - processo por desumidificação a frio, 220 V, contendo 20 bandejas, dez em cada lado, telada em aço inox AISI 304, com espaçamento de aproximadamente 05cm entre cada bandeja, para circulação de ar, com controle de temperatura e tempo, exaustor, capacidade mínima de 20 kg por secagem, garantia de 12 meses.	5	19.812,66	99.063,30		
63	Mesa inox para limpeza de pólen. Medindo 2,00x0,70x0,85 m, com 04 pés toda em inox, lisa, contendo um orifício de 01 polegada no canto da mesa, garantia de 12 meses.	5	3.352,66	16.763,30		
65	Limpadora de pólen em aço inox AISI 304, processo por aerção, tensão 220 V, com 04 pés em inox, com tampa em inox na parte superior, com 02 orifícios de 01 polegada cada sendo um para saída do pólen outro para saída das impurezas, motor com hélice para ventilação, garantia de 12 meses.	5	12.172,66	60.863,30		
67	Tanque descristalizador de mel - Tanque descristalizador de mel, em aço inox AISI 304 grau alimentício com solda TIG acabamento sanitário para alimentos, com pés tubulares de 4" ou mais e altura de 0,95m, sistema banho-maria com aquecimento elétrico por resistência de imersão 3.500W com temperatura controlada por termostato analógico, tensão 220 V trifásico, capacidade para 12 baldes de até 30 Kg, garantia de 12 meses.	5	7.423,32	37.116,60		
69	Tanque homogeneizador de mel - Tanque homogeneizador de mel, totalmente em aço inox AISI 304 grau alimentício com solda TIG acabamento sanitário para alimentos, com parede dupla, revestimento térmico, com pés tubulares de 4" ou mais e altura de 0,95m. Sistema banho-maria com aquecimento elétrico por resistência de imersão 3.500w com controle de temperatura através termostato analógico.	5	20.672,99	103.364,95		

			tenção 220 V trifásico. Equipado com visor de nível e misturador lento, capacidade para 700 Kg, garantia de 12 meses.			
71	Tanque pré-filtro para mel - Tanque pré-filtro para mel, em aço inox AISI 304 grau alimentício com solda TIG acabamento sanitário para alimentos, capacidade para 200 Kg, garantia de 12 meses.	15	2.684,66	40.269,90		
2	Centrifuga Manual 32/48 Quadros (padrão internacional Langstroth) - capacidade para 32 quadros Hoffman de ninho ou 48 quadros de melgueira construída em aço inox AISI 304, chapa 0,91mm de espessura, inclusive estrutura de suporte, registro, rotor e tampas, soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, fundo estampado, tampa fixa bipartida, mecanismo de rotação disposto no fundo da centrifuga, para evitar contaminação do mel por lubrificante, com rotor em aço inox AISI 304, com eixo passante, sistema de manivela e engrenagens dispostos lateralmente, com proteção em aço inox 304, fundo cônico decaído no sentido da saída, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, estrutura de sustentação com pés em aço inox AISI 304 de 2" diâmetro, garantia mínima de 12 meses.	4	5092,00	20.368,00		
4	Centrifuga Elétrica 32/48 Quadros (padrão internacional Langstroth) - Tipo radial, elétrica, capacidade para 32 quadros Hoffman de ninho ou 48 de melgueira, toda fabricada em aço Inox AISI-304, chapa 0,91 mm, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, Soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, fundo estampado, Tampa fixa bipartida, sistema de velocidade controlado por inversor de frequência digital 220 V monofásico (aceleração e frenagem controlada), motor elétrico de 0,5 CV-380 V rolamentos/rentores e mancais de alumínio, Estrutura externa em aço inox AISI 304; normas ABNT, garantia mínima de 12 meses.	4	10.236,67	40.943,68		
6	Centrifuga Elétrica 96 Quadros (padrão internacional Langstroth) - Tipo radial, elétrica, capacidade para 96 quadros Hoffman de ninho, toda fabricada em aço Inox AISI-304, chapa 0,91 mm, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, Soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, fundo estampado, Tampa fixa bipartida, sistema de velocidade controlado por inversor de frequência digital 220 V monofásico (aceleração e frenagem controlada), motor elétrico de 0,5 CV-380 V monofásico, montada em rolamentos/rentores e mancais de alumínio, Estrutura externa em aço inox AISI 304; normas ABNT, garantia mínima de 12 meses.	4	22.260,00	89.040,00		
8	Mesa Desperculadora 96 Quadros (padrão internacional Langstroth) - construída em aço inox AISI 304 - chapa 0,91 mm, capacidade 96 quadros Hoffman, tela pré-filtro malha	4	5.242,00	20.968,00		

			14 em aço inox AISI 304 no fundo, travessa/suporte de quadros em inox AISI 304, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, 4 pés fixos em tubos de aço inox AISI 304 de 2", interligados por barras de reforço/fixação em aço inox AISI 304, medidas: 1,2x0,8x0,9m, garantia mínima de 12 meses.			
10	Mesa Descoperculadora 64 Quadros (padrão internacional Langstroth) - construída em aço inox AISI 304 - chapa 0,91 mm, capacidade 64 quadros Hoffman, tela pré-filtro malha 14 em aço inox AISI 304 no fundo, travessa/suporte de quadros em inox AISI 304, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, 4 pés fixos em tubos de aço inox AISI 304 de 2", interligados por barras de reforço/fixação em aço inox AISI 304, medidas: 1,2x0,8x0,9m, garantia mínima de 12 meses.	4	4.615,00	18.460,00		
12	Tanque para decantação de mel 1000 kg - Tanque decantador para mel, equipado com torneira de corte rápido em aço inox AISI 304 de 2", modelo Entrepósito totalmente em aço inox AISI 304, grau alimentício com solda TIG acabamento sanitário para alimentos, com pés tubulares de 4" ou mais e altura de 0,95m, visor de nível e caimento para a saída, capacidade para 1000 kg, garantia de 12 meses.	8	5.063,67	40.509,36		
14	Tanque para decantação de mel 350 kg - Tanque decantador para mel, equipado com torneira de corte rápido em aço inox AISI 304 de 2", modelo Entrepósito totalmente em aço inox AISI 304, grau alimentício com solda TIG acabamento sanitário para alimentos, com pés tubulares de 4", visor de nível e caimento para a saída, capacidade para 350 kg, garantia de 12 meses.	2	2.535,33	5.070,66		
16	Peneira para coar mel decantador 100 e 200 kg aço inox 304 - 410 mm com abas laterais e com borda alta.	5	237,00	1.185,00		
18	Peneira para coar mel decantador 350 kg aço inox 304 - 490 mm com abas laterais e com borda alta.	5	336,67	1.683,35		
20	Peneira para coar mel p/ balde 25 kg em aço inox 304 - 210 mm.	25	184,40	4.610,00		
22	Balde p/ Mel em Aço Inox AISI 304 - com alças, capacidade 25Kg.	30	577,00	17.310,00		
46	Bandeja para Receber Melgueira com Mel - com alças, toda em aço inox AISI 304, medindo 45cm x 60cm x 2cm, garantia de 12 meses.	55	109,67	6.031,85		
62	Estufa desidratadora de pólen - processo por desumidificação a frio, 220 V, contendo 20 bandejas, dez em cada lado, telada em aço inox AISI 304, com espaçamento de aproximadamente 05cm entre cada bandeja, para	2	19.812,67	39.625,34		

					circulação de ar, com controle de temperatura e tempo, exaustor, capacidade mínima de 20 kg por secagem, garantia de 12 meses.				
64	Mesa inox para limpeza de pólen. Medindo 2,00x0,70x0,85 m, com 04 pés toda em inox, lisa, contendo um orifício de 01 polegada no canto da mesa, garantia de 12 meses.	2	3.352,67	6.705,34					
66	Limpadora de pólen em aço inox AISI 304, processo por aerção, tensão 220 V, com 04 pés em inox, com tampa em inox na parte superior, com 02 orifícios de 01 polegada cada sendo um para saída do pólen outro para saída das impurezas, motor com hélice para ventilação, garantia de 12 meses.	2	12.172,67	24.345,34					
68	Tanque descristalizador de mel - Tanque descristalizador de mel, totalmente em aço inox AISI 304 grau alimentício com solda TIG acabamento sanitário para alimentos, com pés tubulares de 4" ou mais e altura de 0,95m, sistema banho-maria com aquecimento elétrico por resistência de imersão 3.500W com temperatura controlada por termostato analógico, tensão 220 V trifásico, capacidade para 12 baldes de até 30 Kg, garantia de 12 meses.	2	7.423,33	14.846,66					
70	Tanque homogenizador de mel - Tanque homogenizador de mel, totalmente em aço inox AISI 304 grau alimentício com solda TIG acabamento sanitário para alimentos, com parede dupla, revestimento térmico, com pés tubulares de 4" ou mais e altura de 0,95m. Sistema banho-maria com aquecimento elétrico por resistência de imersão 3.500W com controle de temperatura através termostato analógico, tensão 220 V trifásico. Equipado com visor de nível e misturador lento, capacidade para 700 Kg, garantia de 12 meses.	2	20.673,00	41.346,00					
72	Tanque pré-filtro para mel - Tanque pré-filtro para mel, em aço inox AISI 304 grau alimentício com solda TIG acabamento sanitário para alimentos, capacidade para 200 Kg, garantia de 12 meses.	4	2.684,67	10.738,68					
105	Ração para cria em pó - 50% em PB ou superior, com 6 % em fibras, 7% em extrato etéreo mínimo, 10 % de Umidade mínima, Vitamina C fosfatada mínima de 700 mg/Kg	360	131,52	47.347,20					
107	Ração cria (alevinos 2) com 40 a 45% PB plet de 1,5 a 2,0mm, 6 % em fibras, 7% em extrato etéreo mínimo, 10 % de Umidade mínima, Vitamina C fosfatada mínima de 700 mg/Kg, fluabilidade mínima de 30 minutos.	1440	131,99	190.065,60					
109	Ração crescimento (juvenis acima de 25 g) com 36% a 40% PB, plet de 2 a 4 mm, 6 % em fibras, 6% em extrato etéreo mínimo, 10% de Umidade mínima, Vitamina C fosfatada mínima de 400 mg/Kg, fluabilidade mínima de 30 minutos.	14400	101,47	1.461.168,00					

Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892/2013.

2 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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.

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

1 - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

TOTAL GERAL (EM R\$)				
111	Ração extrusada para crescimento com 36 a 38% em PB, plet de 2 a 4 mm, 6 % em fibras, 6% em extrato etéreo mínimo, 10% de Umidade mínima, Vitamina C fosfatada 400 mg/Kg, fluatubabilidade mínima de 30 minutos.	44000	99,64	4.384.160,00
113	Ração engorda para peixes adultos acima de 100 g, com 32 a 35% PB plet de 5 a 6 mm, 7 % em fibras, 6% em extrato etéreo mínimo, 8% de Umidade mínima, Vitamina C fosfatada mínima de 300 mg/Kg, fluatubabilidade mínima de 30 minutos.	15000	69,73	1.045.950,00
115	Ração extrusada para engorda de peixes adultos com peso acima de 100 g, 28 a 34% em PB, plet de 8 a 10 mm, 7 % em fibra bruta mínima, 6% em extrato etéreo mínimo, 8% de Umidade mínima, Vitamina C fosfatada mínima de 300 mg/Kg, fluatubabilidade mínima de 30 minutos.	2000	64,57	129.140,00
85	Máquina de Sachê - Máquina para formar, dosar e selar sachet completo, máquina seladora monofásica 220 v, 01 kva, com gabinete em aço inox aisi 304, dosador volumétrico de mel, capacidade de produção de 180 a 220 sachet por minuto, sistema de selagem por radio frequência. encheiteira em inox, pressurizada em inox aisi 304 chapa 18, com sistema de aquecimento do produto 220 v, com tpe de sustentação, capacidade p/ 50 kg, com tampa de trava de segurança, com regulador de pressão barométrica, com saída para mangueira de 16 mm. mesa calha, bipartida chapa inox, aisi 304 com desobstruidor de mangueira p/ sachet em inox, compressor de ar, monofásico, 6mpi, 140 libras, 220 v. Montagem e teste no local de instalação a ser definido pela Codevasf. Garantia mínima de 12 meses.	16	33.985,46	543.767,36
156	Bote de alumínio de 6 m e largura de 1,30 m, modelo convencional, polpa reta, pontal 0,48 m e bancos para assento e fixadores para remos dispostos na parte central.	54	7.302,27	394.322,58
				10.016.327,47

Cabará 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 08/2018 e seus anexos.

4 - DO CONTROLE DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, 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 Administração, o detentor da Ata será convocado pela CODEVASF para alteração, por aditamento, do preço da Ata. Os preços somente poderão ser revisados em caso de desequilíbrio econômico-financeiro do preço registrado, que eleve o custo dos materiais registrados, ou em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, conforme - arts. 17, 18 e 19 do Decreto 7.892/2013.

5 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O detentor 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.
Por iniciativa da Codevasf:
a) quando o detentor da ata não aceitar garantir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado;
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.
h) Quando sofrer sanção prevista nos incs. III ou IV, do caput, do art. 87, da Lei 8.666/1993, ou no art. 7º, da Lei 10.520/2002;

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 24 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 8ª 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 08/2018, seus anexos, e a proposta da empresa ABI BRASIL EQUIPAMENTOS LTDA classificada em 1º lugar no certame supra mencionado.

O Foro da Justiça Federal da Subseção Judiciária do Estado do Maranhão, com sede em São Luís, 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 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892/2013, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais normas aplicáveis.

São Luís/MA, 05 de dezembro de 2018.

João Francisco Jones Fortes Braga
Superintendente Regional
CODEVASF-8ªSR

Rui Homero Bauer
Procurador
I NOVE EMPREENDIMENTOS EIRELI