



Ministério da Integração Nacional – MI
 Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
 1ª Superintendência Regional

1º/SL

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
 PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 012/2017
 PROCESSO Nº 59510.001168/2017-81**

Aos 05 dias de dezembro do ano de 2017, 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 06 de janeiro de 2000 e do seu Estatuto baixado pelo Decreto n.º 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 n.º 00.399.857/0001-26, neste ato representada pelo Sr. ALDIMAR RODRIGUES FILHO, Superintendente Regional Interino da 1ªSR, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade n.º MG-10.051.608, expedida pela SSP/MG, e do CPF n.º 038.479.916-71, residente e domiciliado em Montes Claros/MG, nomeado pela Decisão n.º 914, de 12 de julho de 2016, nos termos e de acordo com a Lei n.º 10.520/02, Decreto n.º 5.450/05, Decreto n.º 7.892/2013, Lei Complementar n.º 123/06, Decreto n.º 8.538/15, Lei n.º 8.666/93, e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico por Registro de Preços (**Edital n.º 12/2017**), referente à constituição de Sistema de Registro de Preços – SRP para fornecimento de máquinas e equipamentos agrícolas, veículos e máquinas rodoviárias destinados ao atendimento de diversos municípios e comunidades rurais, localizados na área de atuação da 1ª Superintendência Regional da **Codevasf**, no estado de Minas Gerais, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial da União, na data de 15/12/2017, e homologado pela Diretoria Executiva da **Codevasf**, através da Resolução n.º 803/2017, constante às fls. 2.187 a 2.189 do **Processo n.º 59510.001168/2017-81**, RESOLVE registrar os preços da seguinte empresa detentora da Ata: BESTMILK INDÚSTRIA E COMÉRCIO EIRELI - EPP, CNPJ n.º 23.734.319/0001-46, com sede na Av. Alcides Antônio D' Agostini, s/n.º, bairro Industrial, Maravilha/SC, CEP: 89.874-000, telefone n.º (49) 3664-6100, e-mail: comercial.interno2@reafrio.com.br, representada por Caroline Azambuja Barea Simon, brasileiro(a), casado(a), residente e domiciliado na Av. Araucária, n.º 1.222, Centro, Maravilha/SC, RG n.º 3994419 – SSP/SC, CPF n.º 037.768.819-33, 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:

Itens	Descrição das máquinas e equipamentos	Marca	Quant.	Unid.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
50	Tanque de Expansão capacidade 800 L, resfriador de leite para 2 ordenhas. Tanque em aço inox AISI 304. Sistema de expansão direta. Timer com marcador digital de temperatura. Motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento sanitário. Tampa de proteção de compressor para resfriadores. Motor monofásico. O equipamento deverá ser fabricado conforme IN n.º 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da	REAFRIO	9	un.	10.000	90.000,00



Ministério da Integração Nacional – MI
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
1ª Superintendência Regional

<p>ABNT. 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 1,2° C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32° C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ ou 110 V dependendo da localidade. 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</p>				
--	--	--	--	--



Ministério da Integração Nacional – MI
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
1ª Superintendência Regional

	<p>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. Logomarca da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.</p>					
51	<p>(COTA DE 25% - Exclusivo para ME e EPP): Tanque de Expansão capacidade 800 L, resfriador de leite para 2 ordenhas. Tanque em aço inox AISI 304. Sistema de expansão direta. Timer com marcador digital de temperatura. Motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento sanitário. Tampa de proteção de compressor para resfriadores. Motor monofásico. O equipamento deverá ser fabricado conforme IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. 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 1,2°</p>	REAFRIO	3	un.	10.000,00	30.000,00



Ministério da Integração Nacional – MI
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
1ª Superintendência Regional

<p>C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32° C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ ou 110 V dependendo da localidade. 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 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;</p>					
---	--	--	--	--	--



Ministério da Integração Nacional – MI
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
1ª Superintendência Regional

	<p>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. Logomarca da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.</p>					
52	<p>Tanque de Expansão capacidade 1.500 L: resfriador de leite para 2 ordenhas. Tanque em aço inox AISI 304. Sistema de expansão direta. Timer com marcador digital de temperatura. Motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento sanitário. Tampa de proteção de compressor para resfriadores. Motor monofásico. O equipamento deverá ser fabricado conforme IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. 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 1,2° C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32° C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ ou 110 V dependendo da localidade. 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</p>	REAFRIO	15	un.	15.000,00	225.000,00



Ministério da Integração Nacional – MI
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
1ª Superintendência Regional

<p>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 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. Logomarca</p>					
--	--	--	--	--	--



Ministério da Integração Nacional – MI
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
1ª Superintendência Regional

	da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.					
53	<p>(COTA DE 25% - Exclusivo para ME e EPP): Tanque de Expansão capacidade 1.500 L: resfriador de leite para 2 ordenhas. Tanque em aço inox AISI 304. Sistema de expansão direta. Timer com marcador digital de temperatura. Motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento sanitário. Tampa de proteção de compressor para resfriadores. Motor monofásico. O equipamento deverá ser fabricado conforme IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. 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 1,2° C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32° C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ ou 110 V dependendo da localidade. 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</p>	REAFRIO	5	un.	15.000,00	75.000,00



Ministério da Integração Nacional – MI
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
1ª Superintendência Regional

<p>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. Logomarca da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.</p>				
TOTAL GERAL (R\$)				420.000,00

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.



Ministério da Integração Nacional – MI
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
1ª Superintendência Regional

1ª/SL

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 bens em igualdade de condições.

2 – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Admitir-se-á aos órgãos não participantes adesão ao Sistema de Registro de Preços – SRP, resultante desta licitação, até 100% (cem por cento) dos quantitativos dos itens que compõem a Planilha de Preços Máximos (ANEXO I), integrante deste Edital, não excedendo, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador (**Codevasf**) e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem, observadas as demais condições previstas no art. 22 do Decreto nº 7.892/2013.

Caberá ao detentor da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento das máquinas e equipamentos agrícolas, veículos e máquinas rodoviárias 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 012/2017 e seus anexos.

4 – DA REVISÃO E CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador (**Codevasf**) promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do **caput** do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador (**Codevasf**) convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador (**Codevasf**) poderá:

- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e,
- b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.



Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador (**Codevasf**) procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, e adotará as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) Não retirar a Nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou,
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nas alíneas “a”, “b” e “d” do item 4 acima será formalizado por processo administrativo específico da **Codevasf**, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) Por razão de interesse público; ou,
- b) A pedido do fornecedor.

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.

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

5 – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela **Codevasf** em conformidade com o disposto no item 19 do Edital.

6 – 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.



Ministério da Integração Nacional – MI
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
1ª Superintendência Regional

1ª/SL

7 – 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 Superintendente Regional da 1ªSR/Codevasf, e, no caso dos órgãos usuários, pela respectiva autoridade responsável de cada órgão.

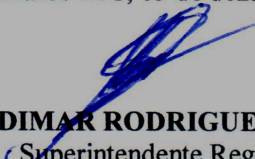
8 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

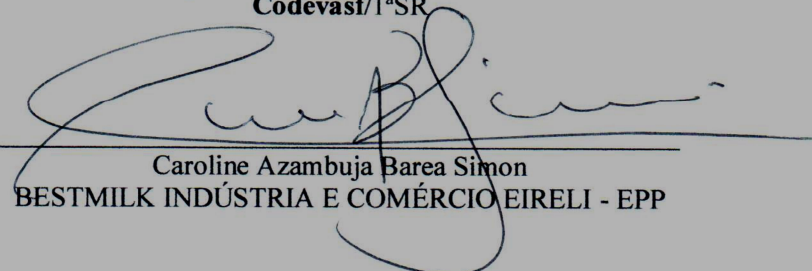
Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº 12/2017, seus anexos, e a proposta da empresa: BESTMILK INDÚSTRIA E COMÉRCIO EIRELI - EPP P classificada em 1º lugar no certame supra mencionado, e aquelas que formam o cadastro de reserva citado no subitem 14.1 do Edital em disputa.

O Foro da Justiça Federal da Subseção Judiciária de Montes Claros/MG 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 n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais normas aplicáveis.

Montes Claros-MG, 05 de dezembro de 2017.


ALDIMAR RODRIGUES FILHO
Superintendente Regional
Codevasf/1ªSR


Caroline Azambuja Barea Simon
BESTMILK INDÚSTRIA E COMÉRCIO EIRELI - EPP