

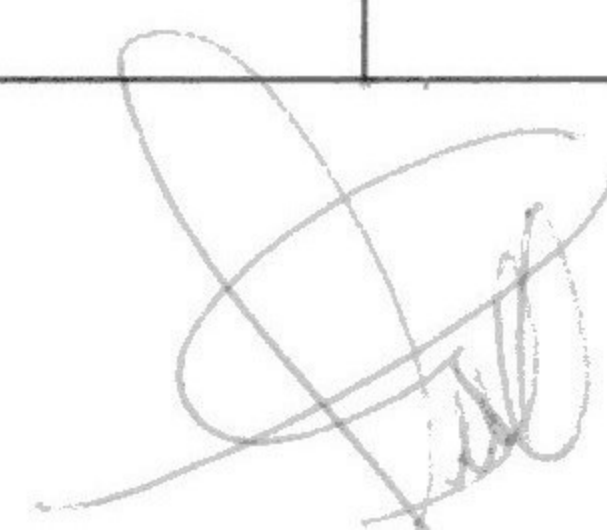
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 37/2020
PROCESSO Nº 59550.000939/2020-42

Aos vinte e seis dias de fevereiro do ano de dois mil e vinte e um, 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 06 de janeiro de 2000 e do seu Estatuto baixado pelo Decreto nº 8.259/2014, 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 Sr. Ricardo Alexandre Lisboa Vieira, **Superintendente Regional Substituto da 5ª Superintendência Regional da CODEVASF**, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº 99001025634, expedida pela SSP/AL, e do CPF nº 018.486.334-16, residente e domiciliado em Penedo/AL, nomeado, e de acordo com a Lei nº 10.520/02, Decretos n.ºs 10.024/2019 e 7.892/2013, Lei Complementar nº 123/06, Decreto nº 8.538/15, Lei 13.303/2016 e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação da proposta apresentada no **Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº 37/2020**, referente a eventual fornecimento, carga, transporte e descarga de equipamentos diversos, destinados à estruturação de parte do arranjo produtivo local da bovinocultura leiteira, visando atender aos beneficiários da cadeia produtiva do leite, no contexto da agricultura familiar, no estado de Alagoas, e cujo resultado foi publicado no Diário Oficial da União, do dia 26 de fevereiro de 2021, seção 3, fl.26 e homologado pela Diretoria Executiva da Codevasf - Resolução nº 239 de 11/02/2021, constante no Processo nº **59550.000939/2020-42**, RESOLVE registrar os preços da seguinte empresa detentora da Ata: **WALMOR HENRICH, CNPJ 09.488.932/0001-08**, com sede na Rua. Santa Rosa, 235, Irapuá, Miraguaí/RS - CEP: 98.540-000 - FONE: (55) 3554-1304 e (55) 99962-8149 - EMAIL: whinox@bol.com.br, representada por seu Representante Legal, Sr. Walmor Henrich, CPF nº 468.144.850-87, atendendo às condições previstas no instrumento convocatório e às constantes desta ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, em conformidade com os itens elencados abaixo, com suas características e respectivas quantidades.

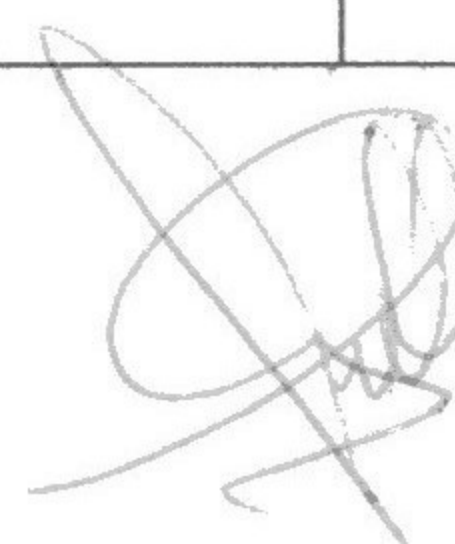
Valor total da Ata, conforme itens a seguir discriminados: R\$ 1.218.500,00 (um milhão, duzentos e dezoito mil, quinhentos reais).

ITEM Nº	DESCRIÇÃO DO ITEM	QUANTIDADE/UNID	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL POR ITEM (R\$)
10	TANQUE EXPANSÃO CAPACIDADE 200 LITROS PARA RESFRIAMENTO DE LEITE - Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que RA = 1 (0,62),	15	7.000,00	105.000,00

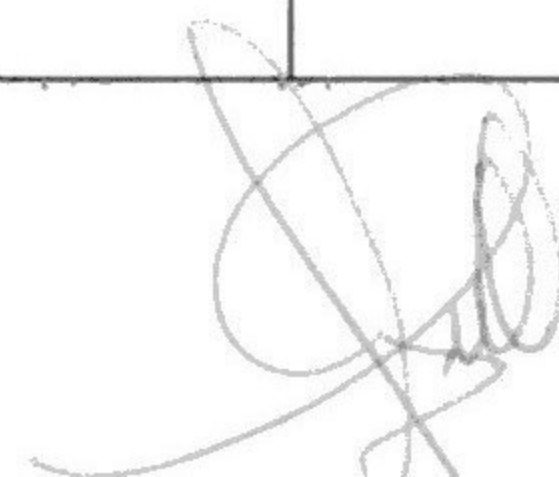
	<p>parede dupla e isolamento de 50mm de espessura na densidade de 40Kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2°C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32°C.</p> <p>Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ.</p> <p>Evaporador 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.</p> <p>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</p>			
--	---	--	--	--



	<p>polimento para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite . Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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. 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.</p>			
11	<p>TANQUE EXPANSÃO CAPACIDADE 200 LITROS PARA RESFRIAMENTO DE LEITE - Construção</p>	05	7.000,00	35.000,00



<p>sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que $RA = 1$ (0,62), parede dupla e isolamento de 50mm de espessura na densidade de 40Kg/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.</p> <p>Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ.</p> <p>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.</p> <p>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</p>			
---	--	--	--



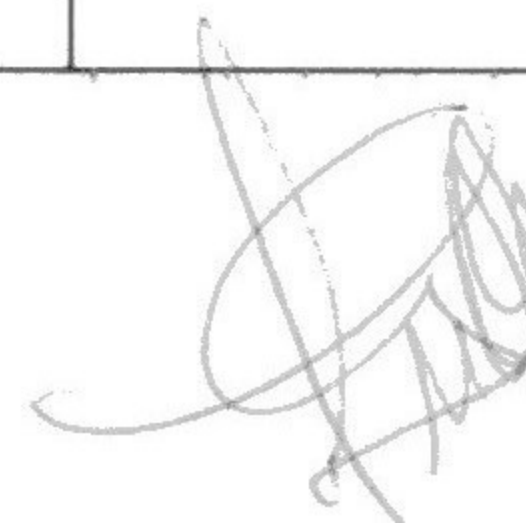
<p>automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10°. Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite. Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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</p>			
---	--	--	--



	limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque.			
12	<p>TANQUE EXPANSÃO CAPACIDADE 500 LITROS PARA RESFRIAMENTO DE LEITE - Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que RA = 1 (0,62), parede dupla e isolamento de 50mm de espessura na densidade de 40Kg/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.</p> <p>Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	15	11.300,00	169.500,00



	<p>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 porosidade prejudiciais à qualidade do leite . Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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</p>			
--	--	--	--	--



	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.			
13	<p>TANQUE EXPANSÃO CAPACIDADE 500 LITROS PARA RESFRIAMENTO DE LEITE - Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que RA = 1 (0,62), parede dupla e isolamento de 50mm de espessura na densidade de 40Kg/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.</p> <p>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.</p> <p>Braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável AISI, diâmetro de 1". Sistema de agitação controlado automaticamente,</p>	05	11.300,00	56.500,00


<p> 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 porosidade prejudiciais à qualidade do leite. Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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 </p>			
--	--	--	--



	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.			
14	<p>TANQUE EXPANSÃO CAPACIDADE 1.000 LITROS PARA RESFRIAMENTO DE LEITE - Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que $RA = 1$ (0,62), parede dupla e isolamento de 50mm de espessura na densidade de 40Kg/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</p>	15	15.000,00	225.000,00




<p>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 porosidade prejudiciais à qualidade do leite. Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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</p>			
---	--	--	--



	condensadora hermética, dotadas de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática. Painei 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			
15	TANQUE EXPANSÃO CAPACIDADE 1.000 LITROS PARA RESFRIAMENTO DE LEITE - Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que $RA = 1 (0,62)$, parede dupla e isolamento de 50mm de espessura na densidade de 40Kg/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	05	15.000,00	75.000,00



<p> 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 porosidade prejudiciais à qualidade do leite. Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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 </p>			
--	--	--	---

	<p>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. 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</p>			
16	<p>TANQUE EXPANSÃO CAPACIDADE 2.000 LITROS PARA RESFRIAMENTO DE LEITE - Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que $RA = 1$ (0,62), parede dupla e isolamento de 50mm de espessura na densidade de 40Kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2°C em 12</p>	20	22.100,00	442.000,00



	<p>horas a uma temperatura ambiente de 32°C.</p> <p>Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ.</p> <p>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.</p> <p>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 porosidade prejudiciais à qualidade do leite . Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de régua em volume de leite.</p>			
--	---	--	--	--



	<p>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.</p>			
17	<p>TANQUE EXPANSÃO CAPACIDADE 2.000 LITROS PARA RESFRIAMENTO DE LEITE - Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que $RA = 1 (0,62)$, parede dupla e isolamento</p>	05	22.100,00	110.500,00



<p>de 50mm de espessura na densidade de 40Kg/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.</p> <p>Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ.</p> <p>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.</p> <p>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</p>			
---	--	--	--



micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite . Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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.			
TOTAL	-----	-	1.218.500,00

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 implementos 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 37/2020** 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, inexecutável 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 21 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 Regional da 5ª Superintendência 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 37/2020**, seus anexos, e a proposta da empresa: **WALMOR HENRICH, CNPJ 09.488.932/0001-08**, classificada em 1º lugar no certame supra mencionado.

O Foro da Justiça Federal da Subseção Judiciária de Maceió/AL 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, 26 de fevereiro de 2021

RICARDO ALEXANDRE LISBOA VIEIRA

Superintendente Regional





Walmor Henrich, CPF n.º 468.144.850-87

WALMOR HENRICH, CNPJ 09.488.932/0001-08