



DEFENSORIA PÚBLICA
do Estado do Maranhão

ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2026-DPEMA

PROCESSO SEI Nº 0004643.110000936.0.2025-DPE/MA

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90003/2026-DPE/MA

ID DA CONTRATAÇÃO PNCP: 00820295000142-1-000004/2026

A DEFENSORIA PÚBLICA DO ESTADO DO MARANHÃO, com sede nesta cidade, à Av. Júnior Coimbra, s/nº, Renascença II, São Luís/MA, inscrita no CNPJ sob o nº 00.820.295/0001-42, neste ato representada por seu Defensor Geral, Sr. Gabriel Santana Furtado Soares, brasileiro, servidor público, residente e domiciliado nesta capital, inscrito no CPF nº. xxx.119.714-xx, considerando o julgamento da licitação na modalidade Pregão nº 90003/2026, operado na forma eletrônica, para Registro de Preços, Processo nº 0004643.110000936.0.2025, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital do certame, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº. 14.133/21, Lei Complementar nº. 123/06, Decreto Federal nº 11.462/2023, Decreto Estadual nº 38.136/2023, no que couber e demais normativos legais aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto a formalização de Registro de Preços para Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de planejamento, organização, coordenação, execução e acompanhamento dos eventos da DPEMA, com fornecimento/ disponibilização de logística geral, alimentação, material de infraestrutura, estrutura sanitária e estrutura elétrica, conforme especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação nº 90003/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

DADOS DA EMPRESA

EMPRESA: VITORIA SERVICOS GERAIS E EMPREENDIMENTOS LTDA, CNPJ: 17.465.579/0001-60

END.: Rua dos Castanheiros nº 06 Quadra nº 06, Jardim Renascença CEP: 65075-120

FONE: (98) 98877-0054 / (98) 3235-4768 E-MAIL: vitorialtda2012@gmail.com

REPRESENTANTE LEGAL: Shelijane Severiano de Carvalho CPF: xxx.970.598-xx

3. QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES E CADASTRO DE RESERVA

3.1 DAS ESPECIFICAÇÕES:

3.1. Os preços registrados, as especificações técnicas e quantitativos, encontram-se no Anexo Único que integra esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

3.2. CADASTRO DE RESERVA (art. 82, § 5º inciso VI da Lei nº 14.133.2021)

3.2.1. Não houve licitante interessado no cadastro de reserva para este registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada no Termo de Referência.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO E REAJUSTE

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso e renovado o quantitativo registrado, em conformidade com o Ato Nº 052-DPGE de 19 de agosto de 2025 e legislação vigente.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pela DPE/MA por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual, de que trata o item 5.2, deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela.

5.4.2. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.4.3. No caso de a licitante vencedora, após convocada, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das punições previstas neste edital e em seus anexos, serão convocadas as licitantes integrantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada.

5.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

5.5.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.5.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.5.3 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5.6. Caberá reajustamento da presente Ata de Registro de Preços, a pedido da empresa, acumulado nos últimos 12 meses, contados da data do orçamento, conforme Art. 25 § 7º da Lei 14.133/2021.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.2. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.2.1. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.2.2. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2.2.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.2.2.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital e no Contrato.

8.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9. CONDIÇÕES GERAIS

9.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

9.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

9.3. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata de Registro de Preços foi lavrada que lida e achada conforme vai assinada pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelo **fornecedor**.

Defensor Público Geral: **Gabriel Santana Furtado Soares**

Órgão Gerenciador: **Defensoria Pública do Estado do Maranhão**

Fornecedor: **VITORIA SERVICOS GERAIS E EMPREENDIMENTOS LTDA**

Representante: **Shelijane Severiano de Carvalho**

ANEXO ÚNICO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2026-DPE/MA.

Este Documento é parte integrante da **Ata de Registro de Preços nº 015/2026** celebrada entre a Defensoria Pública do Estado do Maranhão –DPE e a empresa VITORIA SERVICOS GERAIS E EMPREENDIMENTOS LTDA, cujos preços estão a seguir registrados, em face da realização do Pregão Eletrônico SRP nº 90003/2026-DPE, processo SEI nº 0004643.110000936.0.2025. VIGÊNCIA: 12 meses.

ITEM	TIPO SERVIÇO	UNID.	QUANT.	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
01	Garçom	Turno 6h	150	105,00	15.750,00
	Profissional qualificado e com experiência (atestado de habilitação técnica e/ou apresentação de certificado de capacitação na área), para a realização da atividade, inclusive servindo autoridades do 1º escalão. Deverá estar devidamente uniformizado (calça preta, blusa de manga comprida branca, paletó e sapato pretos, gravata preta e meias brancas) e possuir bandeja própria para o exercício de sua função, para utilização quando solicitado. Considerar 1 garçom para cada 15 participantes.				
2	Coquetel tipo 01	Pessoa	3.000	45,00	135.000,00
	02 Tipos de Salada; 10 tipos de salgados; 5 tipos de Empratados; 5 tipos de doces; Suco; Refrigerante normal, ligh, diet; água mineral com e sem gás; 03 Tipos de Coquetel de frutas sem álcool. O serviço deverá ser servido com todos os materiais e mão de obra necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. Rechauds, louças, prataria e talheres, garçons e copeiras e cozinheiros. Duração mínima de 4h. mínimo 15 pessoas.				
3	Coquetel tipo 02	Pessoa	3.000	50,00	150.000,00
	03 Tipos de Salada porcionadas; 15 tipos de salgados; 5 tipos de Empratados; 10 tipos de doces, 5 tipos de itens servidos em ilhas; Suco; Refrigerante normal, ligh e diet; água mineral com e sem gás; 03 Tipos de Coquetel de frutas sem álcool; Café. O serviço deverá ser servido com todos os materiais e mão de obra necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. Rechauds, louças, prataria e talheres, garçons e copeiras e cozinheiros. Duração mínima de 4h. mínimo 15 pessoas.				
4	Almoço/jantar tipo 01	Pessoa	2.000	60,00	120.000,00
	Buffet completo: Entrada - 1 Tipo; Salada – 2 Tipos; Molho para salada – 3 tipos; Carne – 1 Tipo de carne vermelha/1 tipo de carne branca; Guarnições – 4 Tipos; Sobremesa – 3 Tipos; Suco – Jarra: 2 tipos; Refrigerante – Garrafa 2L: 2 light/2 normal; Água mineral com ou sem gás; Café; 2 tipos de coquetel sem álcool. O serviço deverá ser servido com todos os materiais e mão de obra necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Considerar 1 garçom para cada 15 participantes. Ex. Rechauds, louças, prataria e talheres, garçons e copeiras e cozinheiros. Duração mínima de 4h, mínimo 30 pessoas.				
5	Almoço/jantar tipo 02	Pessoa	2.000	85,00	170.000,00
	Buffet completo: Entrada - 3 Tipos; Salada – 4 Tipos; Molho para salada – 3 tipos; Carne (filé) – 2 Tipo de carne vermelha/2 tipo de carne branca; Guarnições – 8 Tipos; Sobremesa, Suco 3 tipos: 4 tipos Refrigerante – Garrafa 2L: 2 light/ 2 normal; Água mineral com ou sem gás; Café; 2 tipos de coquetel sem álcool. O serviço deverá ser servido com todos os materiais e mão de obra necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Considerar 1 garçom para cada 15 participantes. Ex. Rechauds, louças, prataria e talheres, garçons e copeiras e cozinheiros. Duração mínima de 4h. mínimo 15 pessoas.				

6	Coffee-break tipo 01	Pessoa	7.000	21,00	147.000,00
	Salada de frutas; 8 tipos de salgados; 5 tipos de Empratados; 4 tipos de doces; Suco; Refrigerante normal, ligh, diet; água mineral com e sem gás. O serviço deverá ser servido com todos os materiais e mão de obra necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Considerar 1 garçom para cada 15 participantes. Ex. Rechauds, louças, prataria e talheres, garçons e copeiras e cozinheiros. Duração mínima de 1h.				
7	Coffee-break tipo 02	Pessoa	3.000	28,00	84.000,00
	02 Tipos de Salada; 15 tipos de salgados; 5 tipos de Empratados; 10 tipos de doces, 5 tipos de itens servidos em ilhas; Suco; Refrigerante normal, ligh e diet; água mineral com e sem gás; 03 Tipos de Coquetel de frutas sem álcool, café. O serviço deverá ser servido com todos os materiais e mão de obra necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Considerar 1 garçom para cada 15 participantes. Ex. Rechauds, louças, prataria e talheres, garçons e copeiras e cozinheiros. Duração mínima de 4h.				
8	Brush	Pessoa	5.000	33,00	165.000,00
	Crepes, tábua de frios variados, patisserie, frutas variadas da estação, 04 (quatro) tipos tortas, 02 (dois) mousses, quiches, salpicão, massas c/ 02 (dois) tipos de molhos, saladas, 02 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou peixe ou camarão); Bebidas: Café de 1ª qualidade (selo ABIC), chás diversos, leite, chocolate, água com e sem gás, coquetel de frutas sem álcool, 03 (três) tipos de sucos de frutas, 03 (três) tipos de refrigerantes (comum, light e diet). O serviço deverá ser servido com todos os materiais e mão de obra necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Considerar 1 garçom para cada 15 participantes. Ex. Rechauds, louças, prataria e talheres, garçons e copeiras e cozinheiros. Duração mínima de 4h. mínimo 15 pessoas.				
9	Kit Lanche	Pessoa	6.000	15,00	90.000,00
	Kit para lanche composto: 01(um) sanduíche ou hambúrguer, 01(uma) fruta ,01(uma) caixa de suco ou mini refrigerante e 01(uma) barra de cereal.				
10	Bombons de chocolate	Unidade	1.000	5,00	5.000,00
	Bombons de chocolate, destinados a eventos institucionais, kits de confraternização ou distribuição a servidores e público interno. Especificações do Produto: Bombons de chocolate ao leite, meio amargo e/ou branco, de qualidade superior; Embalagem individual adequada à conservação e higiene do produto; Peso unitário mínimo definido (ex.: 15g por bombom) e quantidade total conforme demanda da Administração; Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Requisitos da Contratada: Garantia de procedência e qualidade dos produtos, com fornecimento conforme normas sanitárias vigentes; Entrega no local, data e horário definidos pela Administração; Responsabilidade pelo transporte adequado, evitando danos ou deterioração dos produtos. Padrão de Qualidade: Produtos livres de defeitos, com aparência e sabor adequados; Embalagens íntegras e seguras, mantendo a higiene e conservação. Possibilidade de substituição de lotes não conformes sem custo adicional.				
	Quentinha	Unidade	3.000	18,00	54.000,00

11	Prato principal: Proteína (escolher entre carne bovina, frango ou peixe, conforme cardápio definido), em porção individual de aproximadamente 150 a 200 g; Acompanhamentos: Arroz branco ou integral, 100 a 150 g; Feijão (preto, carioca ou outro definido), 80 a 120 g; Farofa ou outro acompanhamento seco, 30 a 50 g; Macarrão ou batata cozida/frita, se previsto no cardápio, 50 a 100 g. Salada e hortaliças: Salada simples (alface, tomate, cenoura, pepino ou outro definido), 50 a 80 g; Opcional: legumes cozidos no vapor, 50 g. Sobremesa: Fruta (banana, maçã ou outra definida) ou doce (gelatina, pudim, etc.), porção individual. Embalagem e utensílios: Embalagem individual com separação adequada para transporte e consumo seguro; Talheres descartáveis (garfo, faca, colher e guardanapo).				
12	Wellcome coffee	Pessoa	500	20,00	10.000,00
	Café, leite, chocolate, capuchino, chás diversos, 02 (dois) tipos de sucos de fruta, água com ou sem gás, água de côco; 03 (três) tipos de frios, 02 (dois) tipos de frutas da estação, 03 (três) tipos de pães, torradas, pão de queijo, iogurte, 02 (dois) tipos de cereais matinais, 02 (dois) tipos de bolo, geleias, mel, manteiga, requeijão. O serviço deverá ser servido com todos os materiais e mão de obra necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex. Rechauds, louças, prataria e talheres, garçons e copeiras e cozinheiros. Duração mínima de 2h.				
13	Serviço de sala	Pessoa	25	12,00	300,00
	O serviço de sala compreende o fornecimento e reposição de bebidas e lanches, incluindo água mineral (com ou sem gás), café, chás variados, torradas e biscoitos, conforme a demanda do evento. O serviço deverá ser prestado com todos os materiais necessários, incluindo utensílios, recipientes, suportes e equipamentos de conservação e apresentação, bem como mão de obra qualificada para garantir o perfeito funcionamento do serviço.				
14	Bolo confeitado	Kg	200	90,00	18.000,00
	O serviço compreende o fornecimento de bolo confeitado, de massa leve e sabor a definir, com cobertura e decoração apropriadas para o evento. Especificações mínimas: Massa: de preferência massa tradicional, fofa e uniforme, podendo ser de chocolate, baunilha ou sabor previamente definido; Cobertura: creme, chantilly ou glacê, devidamente espalhado, sem falhas, garantindo boa apresentação; Decoração: simples ou temática conforme demanda do evento, podendo incluir confeitos, frutas ou elementos comestíveis decorativos; Porção: bolo inteiro ou cortado em fatias individuais, garantindo padrão mínimo de 100 g por participante; Embalagem: acondicionamento adequado para transporte e conservação da integridade e higiene do produto.				
15	Junk food	Pessoa	500	23,00	11.500,00
	Fornecimento de alimentação servida em carrocinhas ou em embalagens individualizadas com os itens: pizzas, crepes, cachorro quente, pipoca, batata frita, sanduíches de hambúrguer, algodão-doce ou sorvetes, bebidas (suco e refrigerantes, 2 sabores de cada, incluindo normal, light e diet). O serviço deverá ser servido com todos os materiais e mão de obra necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Duração mínima de 4h. 1 garçom para no mínimo 15 pessoas.				
16	Kit lembrancinhas	Unidade	1.000	80,00	80.000,00
	Kit de lembrancinhas contendo produtos típicos da cultura e gastronomia local, organizados em embalagem temática e personalizada. Deve conter no mínimo 4 (quatro) itens representativos da região, podendo incluir, por exemplo: doces típicos, artesanato local, pequenos utensílios regionais, entre outros. Os itens devem estar embalados individualmente e dispostos em caixa ou sacola personalizada (papel kraft ou tecido), com acabamento apropriado para presente institucional. A personalização deve conter a logomarca da Defensoria ou identificação da ação institucional.				

17	Água mineral copo 200ml	Unidade	1.000	5,00	5.000,00
	Água mineral natural, sem gás, potável e própria para consumo humano, envasada em copo plástico descartável lacrado, com volume líquido de 200 ml. Produto devidamente autorizado pela ANVISA e pelo órgão competente (DNPM ou Agência Nacional de Mineração), com rótulo contendo todas as informações exigidas por lei: data de validade, identificação da fonte e do fabricante, lote e registro oficial.				
18	Água mineral garrafa 330ml	Unidade	1000	5,00	5.000,00
	Água mineral natural, sem gás, potável e própria para consumo humano, envasada em garrafa plástica (PET) transparente e lacrada, com volume líquido de 330 ml. A embalagem deve conter rótulo com identificação do fabricante, data de validade e número de registro no órgão competente. Produto devidamente autorizado pela ANVISA e pelo DNPM (Departamento Nacional de Produção Mineral).				
19	Gelo em barra 10kg	Unidade	100	35,00	3.500,00
	Gelo em barra fabricado com água potável, cristalina, própria para consumo humano e livre de impurezas, armazenado em embalagem higiênica e apropriada para transporte. Cada barra deve ter peso aproximado de 10 kg (ou conforme padrão comercial disponível na região), com superfície lisa e homogênea, sem fragmentações.				
20	Gelo em saco 5kg	Unidade	100	30,00	3.000,00
	O item compreende o fornecimento de gelo em saco, atendendo às seguintes especificações: Embalagem: saco plástico resistente, fechado, contendo gelo sólido em cubos ou lascas; Peso unitário: cada saco com peso previamente definido, geralmente 5 kg, conforme necessidade do evento; Higiene e qualidade: gelo produzido a partir de água potável, seguro para consumo humano; Conservação: fornecimento de gelo íntegro, sem fusão significativa, garantindo que chegue ao local em condições adequadas para uso; Entrega: fornecimento no local do evento, com todos os cuidados de transporte e manipulação para manutenção da qualidade; Utilização: adequado para uso em bebidas, resfriamento de alimentos ou outros fins previstos para o evento.				
21	Arranjos de flor pequeno para mesa	Unidade	200	140,00	28.000,00
	Arranjo de flores nobres e/ou tropicais naturais para mesa de impacto, rústica, centro, apoio e outras.				
22	Arranjo de flores tipo cerrado	Unidade	200	450,00	90.000,00
	Arranjos artesanais com flores secas do cerrado medindo 1m x 30cm.				
23	Arranjo de flores tipo Jardineira	Unidade	50	400,00	20.000,00
	Arranjos florais com flores nobres e/ou tropicais naturais. Para decoração em palcos, púlpitos, pedestal e áreas de circulação, com 1 metro.				
24	Bouquet de flores	Unidade	50	527,00	26.350,00
	Bouquet de rosas e/ou flores tropicais com no mínimo 12 unidades.				
25	Coroa de flores (fúnebre)	Unidade	50	530,00	26.500,00
	Arranjo de flores naturais em forma circular acompanhado de folhagens, com tamanho médio de 1m x 1m, fita de cetim com letras em papel dourado ou impressas na fita com a frase definida pela chefia de cerimonial, conforme o solicitado.				

26	Tapete clássico, no tamanho mínimo de 2,00m x 3,00m	Unidade	20	80,00	1.600,00
	Aquisição de tapete clássico, destinado a atender às necessidades da DPE/MA, visando compor ambientes administrativos, de recepção e/ou cerimoniais, garantindo padrão estético, durabilidade e funcionalidade. Material: tecido sintético ou fibra mista de alta resistência, com tratamento antiácido e antifúngico; Dimensões: mínimo de 2,00m x 3,00m (ou outras dimensões compatíveis com os espaços indicados pela Administração).				
27	Tapete persa, no tamanho mínimo de 2,00m x 3,00m	Unidade	20	80,00	1.600,00
	Aquisição de tapete persa, destinado a compor os ambientes institucionais de representação, recepção e áreas de uso administrativo, promovendo conforto, sofisticação e valorização do espaço. Modelo: tapete persa tradicional. Material: lã, seda, algodão ou fibra sintética de alta qualidade, com textura macia e resistente; Dimensões: mínimo de 2,00m x 3,00m (ou outras dimensões compatíveis com os espaços definidos pela Administração).				
28	Toalha de mesa quadrada	Unidade	100	19,00	1.900,00
	Toalha em tecido Branca ou colorida (exceto em TNT) - 3x3 metros				
29	Toalha de mesa redonda	Unidade	100	19,00	1.900,00
	Toalha em tecido Branca ou colorida (exceto em TNT) - 3 a 4 metros				
30	Decoração temática/ lounge do evento	Unidade	100	750,00	75.000,00
	Decoração compatível com a identidade visual e temática do evento, previamente aprovado pela DPE/MA; Elementos cenográficos: painéis, totens, arranjos florais, iluminação decorativa, adesivos, tecidos, tapetes ou outros itens que reforcem a identidade institucional; Cores e estilos em conformidade com o briefing do evento, com harmonia estética e funcional. Lounge do Evento: Estrutura composta por sofás, poltronas, pufes, mesas de centro e mesas laterais, em quantidade proporcional ao espaço e ao público estimado; Piso com tapete ou forração apropriada, de material resistente e antiderrapante; Iluminação ambiente decorativa (lâmpadas, spots, luminárias ou similares); Itens decorativos complementares (arranjos, quadros, almofadas ou elementos temáticos). Forma de execução: A contratada será responsável pelo transporte, entrega, montagem, manutenção durante o evento e desmontagem ao término.				
31	Espaço Físico/Salão para evento para 1.000 pessoas	Diária 8h	20	7.000,00	140.000,00
	Locação de espaço físico (salão) destinado à realização de eventos institucionais da DPE/MA, com capacidade adequada ao público estimado, infraestrutura compatível e condições de conforto, acessibilidade e segurança. Capacidade: espaço com capacidade mínima para 1000 (mil) pessoas, compatível com o público previsto; Estrutura física: salão climatizado, com pé-direito adequado, iluminação adequada (natural e artificial), banheiros masculino, feminino e acessível, copa ou apoio para coffee break; Infraestrutura de apoio: palco ou área de destaque, cadeiras estofadas em quantidade compatível, mesas de apoio, espaço para credenciamento e circulação. Tecnologia: disponibilidade de energia elétrica estabilizada, pontos de tomadas, internet Wi-Fi de alta velocidade, Segurança e acessibilidade: atendimento às normas de prevenção e combate a incêndios (extintores, saídas de emergência sinalizadas), acessibilidade para pessoas com deficiência (rampas, banheiros adaptados e circulação livre).				
	Espaço Físico/Salão para evento, 500 pessoas	Diária 8h	30	5.000,00	150.000,00

32	Locação de espaço físico (salão) destinado à realização de eventos institucionais da DPE/MA, com capacidade adequada ao público estimado, infraestrutura compatível e condições de conforto, acessibilidade e segurança. Capacidade: espaço com capacidade mínima para 500 (quinhentas) pessoas, compatível com o público previsto; Estrutura física: salão climatizado, com pé-direito adequado, iluminação adequada (natural e artificial), banheiros masculino, feminino e acessível, copa ou apoio para coffee break. Infraestrutura de apoio: palco ou área de destaque, cadeiras estofadas em quantidade compatível, mesas de apoio, espaço para credenciamento e circulação. Tecnologia: disponibilidade de energia elétrica estabilizada, pontos de tomadas, internet Wi-Fi de alta velocidade. Segurança e acessibilidade: atendimento às normas de prevenção e combate a incêndios (extintores, saídas de emergência sinalizadas), acessibilidade para pessoas com deficiência (rampas, banheiros adaptados e circulação livre).				
33	Auditório para até 500 pessoas	Diária 8h	20	5.000,00	100.000,00
	Espaços para realização de eventos conforme especificado pelo gestor do evento.				
34	Auditório para até 200 pessoas	Diária	30	2.000,00	60.000,00
	Espaços para realização de eventos conforme especificado pelo gestor do evento.				
35	Apartamento Single	Diária 24h	100	400,00	40.000,00
	Apartamento Single, devendo cada um conter ar-condicionado, televisão, frigobar, telefone, TV a cabo e acesso à internet banda larga incluindo na diária o café da manhã.				
36	Apartamento Duplo	Diária 24h	100	500,00	50.000,00
	Apartamento Duplo, devendo cada um conter ar-condicionado, televisão, frigobar, telefone, TV a cabo e acesso à internet banda larga incluindo na diária o café da manhã.				
37	Pranchão	Unidade	300	20,00	6.000,00
	Pranchão retangular para eventos de buffet, confeccionado em MDF ou madeira revestida, com acabamento liso e resistente, bordas reforçadas e cantos arredondados, dimensões aproximadas de 2,20m de comprimento por 0,90m de largura e 0,03m de espessura. Deve apresentar superfície uniforme, fácil de higienizar e apropriada para montagem de mesas de buffet, garantindo estabilidade e estética compatível com eventos institucionais				
38	Mesa Bistrô 60cm	Unidade	100	150,00	15.000,00
	Mesa bistrô redonda, com tampo de 60cm de diâmetro, confeccionado em MDF ou madeira revestida, com acabamento liso e resistente, bordas arredondadas e de fácil higienização. Estrutura em aço cromado ou pintura eletrostática, ou MDF ou madeira revestida, com altura aproximada de 1,10m, base firme e antiderrapante, adequada para utilização em eventos de buffet, recepções e confraternizações, garantindo resistência, estabilidade e estética compatível com eventos institucionais.				
39	Mesa Bistrô 80cm	Unidade	100	150,00	15.000,00
	Mesa bistrô redonda, com tampo de 80cm de diâmetro, confeccionado em MDF ou madeira revestida, com acabamento liso, resistente e de fácil higienização. Estrutura em aço cromado ou com pintura eletrostática, ou MDF ou madeira revestida, altura aproximada de 1,10m, base firme e antiderrapante, própria para utilização em eventos de buffet, recepções e confraternizações, oferecendo resistência, estabilidade e estética compatível com eventos institucionais.				

40	Mesa em PVC	Unidade	2.000	5,00	10.000,00
	Mesa redonda na cor branca em PVC para 4 lugares com cadeiras.				
41	Mesa de 10 lugares	Unidade	50	60,00	3.000,00
	Mesa com pés em madeira e tampo de vidro, para 10 lugares, podendo ser quadrada ou redonda, com 10 cadeiras fixas com encostos e assento estofados				
42	Cadeiras Plástica	Unidade	10.000	3,00	30.000,00
	Cadeira plástica fixa sem braço.				
43	Cadeira de Policarbonato	Unidade	500	10,00	5.000,00
	Cadeira com design moderno em policarbonato opaco transparente ou opaco em cores.				
44	Cadeira Tiffany	Unidade	50	10,00	500,00
	Cadeira modelo Tiffany, em policarbonato ou madeira resistente, com pintura branca ou cristal, assento com almofada revestida em couro ou tecido, adequada para eventos sociais e institucionais, com visual elegante e estrutura reforçada.				
45	Poltrona para palestrante	Unidade	100	350,00	35.000,00
	O item compreende o fornecimento de poltrona destinada ao palestrante, atendendo aos seguintes critérios: Estrutura: resistente, estável e segura, capaz de suportar peso mínimo de 120 kg; Assento e encosto: acolchoados, com estofamento confortável e revestimento em tecido ou material sintético de fácil limpeza; Braços: com apoio firme e ergonômico; Design: com encosto médio ou alto, garantindo postura adequada durante apresentações; Acabamento: material de qualidade, resistente ao desgaste e adequado para uso contínuo; Mobilidade: opcionalmente giratória, com base fixa ou rodízios, conforme necessidade do evento; Quantidade: conforme demanda do evento, com fornecimento completo e pronto para uso.				
46	Púlpito	Unidade	50	50,00	2.500,00
	Estrutura em acrílico ou MDF com pintura automotiva, de uso institucional, com altura média de 1,10m, base estável, frontal com possibilidade de personalização (adesivagem ou aplicação de logomarca da DPE-MA), adequado para eventos formais e apresentações públicas.				
47	Caixa térmica, cap. mínima de 32 litros	Unidade	50	50,00	2.500,00
	Caixa térmica com capacidade mínima de 32 litros, fabricada em material de alta resistência (polipropileno ou similar), com isolamento térmico em poliuretano injetado, tampa com vedação eficiente e trava de segurança. Alças laterais reforçadas para transporte e dreno para escoamento de líquidos. Capacidade de conservação térmica por no mínimo 24 horas (gelo). Ideal para armazenar e transportar bebidas e alimentos em eventos externos.				
VALOR DO GRUPO 01: (dois milhões, duzentos e nove mil e quatrocentos reais)					R\$ 2.209.400,00

Defensor Público Geral: **Gabriel Santana Furtado Soares**

Órgão Gerenciador: **Defensoria Pública do Estado do Maranhão**

Fornecedor: **VITORIA SERVICOS GERAIS E EMPREENDIMENTOS LTDA**

Representante: **Shelijane Severiano de Carvalho**



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Santana Furtado Soares, Defensor Público Geral do Estado do Maranhão**, em 24/04/2026, às 10:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º, do [Decreto n.º 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no link [Validar Documento](#) informando o código verificador **0359577** e o código CRC **C8DF0DE8**.