



RESOLUÇÃO CBH-MPS Nº. 126/2024 DE 29 DE JULHO DE 2024

“Dispõe sobre a contratação de serviço de alimentação (coffee-break) para reuniões e eventos do Comitê Médio Paraíba do Sul”

O Comitê da Bacia da Região Hidrográfica do Médio Paraíba do Sul – CBH-MPS, criado pelo Decreto Estadual nº 41.475, de 11 de setembro de 2008, do Governador do Estado do Rio de Janeiro, alterado pelo Decreto Estadual nº 45.466, de 25 de novembro de 2015, no uso de suas atribuições e considerando:

- a Resolução CBH-MPS nº 100, de 24 de março de 2021, que aprova o Plano de Bacia da Região Hidrográfica Médio Paraíba do Sul;
- a Agenda 1: Gestão de Recursos Hídricos; Sub-Agenda 1.1: Fortalecimento Institucional; Programa 1.1.2: Aprimoramento, fortalecimento e manutenção das ações do Comitê; Ação 1.1.2.1: Custear as atividades do Comitê (diárias, reembolsos, passagens, ajuda de custo) e outras despesas relacionadas à participação e à representação em eventos internos e externos e à realização de eventos do comitê do Plano de Bacia.
- a necessidade de contratação de empresa especializada em prestação de serviço de alimentação para as reuniões e eventos do Comitê Médio Paraíba do Sul.

RESOLVE:

Art. 1º. Estabelecer orientação para a contratação de serviço de alimentação (coffee-break) para as reuniões e eventos do Comitê Médio Paraíba do Sul - CBH-MPS.

Art. 2º. Os editais de contratação de empresa especializada em prestação de serviço de alimentação e/ou fornecimento de alimentos para as reuniões e eventos do CBH-MPS deverão considerar os requisitos mínimos:



I. Solicitar que o fornecedor se comprometa a fornecer um cardápio variado, em iguais proporções, de alimentos que atendam às diferentes restrições alimentares abaixo:

- ✓ Diabetes: alimentos com baixo índice glicêmico.
- ✓ Intolerância ao glúten: alimentos livres de glúten.
- ✓ Intolerância à lactose: alimentos sem lactose.
- ✓ Restrições alimentares vegetarianas: alimentos sem carne ou derivados.
- ✓ Restrições alimentares veganas: alimentos livres de qualquer ingrediente de origem animal, incluindo ovos, laticínios e derivados apícolas.

II. Solicitar no edital que o fornecedor rotule claramente cada item do menu com informações sobre seus ingredientes principais e possíveis alérgenos, auxiliando os participantes a fazerem escolhas.

III. Solicitar que o fornecedor siga os procedimentos adequados para evitar contaminação cruzada."

IV. Solicitar ao fornecedor, sempre que possível, a preferência por práticas mais sustentáveis, optando por materiais biodegradáveis e ecologicamente corretos (materiais descartáveis feitos de recursos renováveis e biodegradáveis, como PLA (ácido polilático), bagaço de cana-de-açúcar, papel reciclado ou outros materiais compostáveis.) e evite o uso de copos, pratos, talheres e outros utensílios descartáveis de plástico não biodegradável.

V. Vedar a utilização de materiais e utensílios de isopor;



Art. 6º. Solicitar ao fornecedor, sempre que possível, a preferência por produtos de agricultura orgânica ou produção familiar.

Volta Redonda/RJ, 29 de julho de 2024.

Luis Felipe Cruz Lenz Cesar

Presidente