



**CÂMARA MUNICIPAL DE CARIACICA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

GABINETE DO VEREADOR PRESIDENTE LELO COUTO

REQUERIMENTO Nº /2023

*Excelentíssimo Senhor
Euclério de Azevedo Sampaio Junior
DD. Prefeito Municipal, de Cariacica – ES.*

Lelo Couto, vereador signatário, com assento a essa augusta Casa de Leis, no uso de suas atribuições regimentais, amparado e fundamentado no inciso VIII do artigo 106 e 119 ambos Regimento Interno deste Poder Legislativo, vêm mui respeitosamente a emérita presença de Vossa Excelência, através deste Instrumento Legislativo, requerer o que segue abaixo descrito:

Construção ou locação de um local específico, para a instalação de Restaurante Popular, no âmbito do Município de Cariacica, pelos fatos abaixo elencados;

“Nosso município conta com várias famílias localizadas em bairros mais carentes que não possuem condições de ter uma alimentação adequada pela sua condição de baixa renda e com esse restaurante o município estará garantindo um direito constitucional mínimo aos cidadãos cariaticuenses, que é a alimentação a um baixo custo, o que resultará em outros benefícios como saúde e dignidade”, garantiu.

“Nosso objetivo é criar uma rede de proteção alimentar em uma região de grande circulação. Pessoas de baixa renda que frequentam o polo terão a oportunidade de ter uma alimentação digna, que é direito de todos. Assim, o morador que se desloca de um bairro para outro para trabalhar, irar encontrar um Restaurante com preço acessível, e vai ter a garantia a um alimento de boa qualidade e com preço baixo, evitando ele que faça o trajeto de volta para casa de estômago vazio”, destacou, o ilustre Parlamentar, autor da proposição em destaque.

O Programa Restaurante Popular é um dos programas integrados à rede de ações e programas do Fome Zero, política de inclusão social estabelecida em 2003. O bom funcionamento deste programa é papel do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome e espera-se, com ele, criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de casa, atendendo dessa maneira, os segmentos mais vulneráveis nutricionalmente. O objetivo do Programa Restaurante Popular tem como objetivo apoiar a implantação e modernização de restaurantes públicos populares geridos pelo setor público municipal/ estadual, visando à ampliação de oferta de refeições prontas saudáveis e a preços acessíveis, reduzindo assim, o número de pessoas em situação de insegurança alimentar. Objetivos Específicos: Apoiar a construção, reforma e adaptação das instalações prediais; apoiar a aquisição de equipamentos, materiais permanentes e de consumo novos; apoiar a capacitação das equipes de trabalho; apoiar a formação de profissionais, na área de gastronomia, que desempenhem atividades básicas de um restaurante; apoiar a difusão dos conceitos de educação alimentar e sua aplicação.

Restaurantes Populares são estabelecimentos administrados pelo poder público que se caracterizam pela comercialização de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar. São destinados a oferecer à população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos extratos sociais mais vulneráveis, refeições variadas, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo, reduzindo os grupos de risco à saúde.





**CÂMARA MUNICIPAL DE CARIACICA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

GABINETE DO VEREADOR PRESIDENTE LELO COUTO

Esses restaurantes devem ainda funcionar como espaços multiuso para diversas atividades, contribuindo para o fortalecimento da cidadania e representando um polo de contato do cidadão com o Poder Público. Nesses espaços, devem ser realizadas atividades de educação alimentar, como, por exemplo, palestras sobre valor nutricional dos alimentos, oficinas de aproveitamento e combate ao desperdício de alimentos, realização de campanhas educativas, e também outras atividades com fins culturais e de socialização, tais como shows, apresentações e reuniões da comunidade.

PORQUE IMPLANTAR UM RESTAURANTE POPULAR?

O modo de vida nas médias e grandes cidades tem gerado um progressivo crescimento do número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa, muitas vezes substituindo o almoço por um lanche rápido em bares e restaurantes, comprometendo a qualidade das refeições consumidas. Por questões de restrições orçamentárias, parcela significativa dessas pessoas não tem acesso ao mercado tradicional de refeições prontas. Muitos dos trabalhadores que recebem o benefício do auxílio refeição preferem utilizá-lo na compra de alimentos in natura em estabelecimentos tais como padarias, açougues e supermercados. Na maioria das vezes, esses trabalhadores residem em áreas distantes de seus locais de trabalho, e, desta forma, o custo e o tempo necessário ao deslocamento os impedem de fazer as refeições em casa, tendo como solução o almoço por meio de marmitas. Essa situação tem se transformado em uma violação diária aos hábitos alimentares, comprometendo a qualidade das refeições e aumentando os riscos de agravos à saúde, já que na maioria das vezes, as refeições não possuem as características que preenchem os requisitos de uma alimentação balanceada. A instalação de restaurantes populares visa ampliar a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas e seguras, comercializadas a preços baixos. Os benefícios socioeconômicos dos restaurantes populares não se restringem a seus usuários diretos. Os restaurantes podem atuar como reguladores de preços dos estabelecimentos localizados em seu entorno, contribuindo também para uma elevação da qualidade das refeições servidas e higiene dos estabelecimentos.

OBJETIVOS DO RESTAURANTE POPULAR;

Objetivos Específicos: • Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo; Promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde; Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais; Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários; Estimular os tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos e a criação de hortas; Disponibilizar o espaço do Restaurante Popular para realização de atividades de interesse da sociedade (reuniões, comemorações, cursos de culinária saudável e outros eventos). Porém é avultoso salientar, que o Município de Cariacica, já teve por aproximadamente 04 (quatro) anos, Restaurante Popular, que funcionava, no Prédio do antigo Colégio Terfina.

PÚBLICO E ALVO;

Continuando na mesma toada, o público alvo dos Restaurantes Populares são pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar, principalmente pessoas de baixa renda, que as vezes trabalham, sem fazer uma refeição ou por não ter dinheiro suficiente para pagar um almoço.





**CÂMARA MUNICIPAL DE CARIACICA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

GABINETE DO VEREADOR PRESIDENTE LELO COUTO

LOCALIZAÇÃO;

No mesmo Diapasão, os restaurantes populares devem estar localizados em regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda, como por exemplo, áreas centrais da cidade, próximas a locais de transporte de massa e/ou em áreas de grande circulação de população de baixa renda. A instalação deve permitir que os usuários não tenham que utilizar meios de transporte para a realização de deslocamentos no horário de almoço. É fundamental que seja realizado um levantamento para caracterização do público-alvo e dos estabelecimentos comerciais existentes nas proximidades do restaurante popular. Para a escolha adequada do local, podendo ser realizada uma pesquisa, com o objetivo de se identificar a demanda existente e o perfil do usuário potencial. Devem ser levantadas informações sobre os estabelecimentos que comercializam refeições e que operam nas proximidades do local onde se pretende instalar o restaurante visando não gerar diminuição do emprego e renda. Deve-se também obter dados sobre o perfil das pessoas que transitam e/ou trabalham nas proximidades. Com relação aos estabelecimentos comerciais existentes, é importante que sejam levantadas informações relativas à quantidade de refeições comercializadas diariamente, preço cobrado, tipo de cardápio e horários de funcionamento. Da mesma forma, é importante caracterizar o público-alvo potencial, constituído pelas pessoas que transitam e/ou trabalham na região. Para que seja traçado um perfil socioeconômico, além do levantamento dos hábitos alimentares do usuário potencial do restaurante, devem ser investigadas questões como nível de renda, local de realização das refeições, horário de almoço, ocupação, hábito de realizar refeições fora de casa, dentre outras.

GESTÃO DE RESTAURANTES POPULARES;

Os restaurantes populares podem ser geridos diretamente por órgão da administração pública ou por meio de parceria com organizações sem fins lucrativos. Em ambas as situações devem estar articulados com outras ações de segurança alimentar e nutricional, como educação alimentar, merenda escolar, distribuição de alimentos à população carente, dentre outras ações. Recomenda-se ainda compras diretamente de produtores locais gerando renda e emprego. Desta forma, os resultados são potencializados com impactos na eficiência, eficácia e efetividade na gestão do restaurante. Experiência recente mostra que, quando o município/ estado conta com um órgão responsável pela condução da política local de segurança alimentar, é criado um departamento ou gerência com estrutura orçamentária específica para a gestão do restaurante popular. Caso não exista esse órgão, deve-se criar um departamento ou gerência do restaurante em outro órgão que exerça atividades afins. A abertura de uma dotação orçamentária específica é fundamental para que seja feito o acompanhamento/ controle da gestão dos Restaurantes Populares, em especial a evolução das receitas e despesas. Em alguns casos, a administração pública optou por terceirizar a operacionalização dos restaurantes populares, por meio da contratação de empresas de alimentação industrial. Nesse modelo de gestão, fica transferida à iniciativa privada a exploração comercial do restaurante, cabendo à administração pública a função de avaliação e monitoramento dos serviços.

PARCEIROS POTENCIAIS;

Para o melhor funcionamento do restaurante popular, diversas parcerias podem ser estabelecidas, nos diversos níveis de governo e junto a outras entidades. Na gestão direta do poder público, o órgão responsável pela administração poderá acessar outros programas do Ministério para auxiliar no abastecimento do equipamento como o Programa de Compra Local de Alimentos, que poderá beneficiar os agricultores familiares da região e garantir o fornecimento de gêneros alimentícios de boa qualidade. Como potenciais parceiros podem ser destacados:





**CÂMARA MUNICIPAL DE CARIACICA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

GABINETE DO VEREADOR PRESIDENTE LELO COUTO

QUANTO AO AMPARO LEGAL;

A criação dos Restaurantes Populares deve ter previsão legal. O instrumento que ampara a criação e o funcionamento dos Restaurantes varia em função da forma de gestão escolhida e da legislação específica dos estados e municípios. É imprescindível a ata de aprovação do projeto, preferencialmente, pelo Conselho Municipal / Estadual de Segurança Alimentar, acompanhada de Lei de Constituição da entidade e da ata de posse do representante do Conselho (Anexo VIII);

QUANTO A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL;

Os Restaurantes Populares devem desenvolver atividades de educação alimentar, visando estimular a sociedade a combater a fome e a adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção e o combate a uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes e hipertensão. Essas atividades podem utilizar diversas formas de comunicação como campanhas, palestras, folders, painéis, oficinas culinárias e outros. Os conteúdos abordados devem estar de acordo com as realidades locais, incluindo: **a** - Saúde, estilo de vida e alimentação saudável, abordando a quantidade, a qualidade, a regularidade e a adequação para as diferentes fases do ciclo da vida; **b** - Valor nutritivo e funcionalidade dos alimentos (relação entre alimentos e enfermidades para prevenção, controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição); **c** - Combate aos preconceitos que prejudicam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, incluindo aproveitamento integral dos alimentos; **d** - Resgate e estímulo aos hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais, de baixo custo e alto valor nutritivo; **e** - Práticas de higiene alimentar e pessoal para a promoção da segurança alimentar no domicílio, através de cuidados na escolha, manipulação, preparo, distribuição, conservação e armazenamento dos alimentos; **f** - Cuidados na alimentação fora do domicílio;

Por fim, esse vereador, apresenta tal requerimento, atendendo o clamor da população cariaciquense, e que o Prefeito Municipal se sensibilize, para a realização do sonho da população cariaciquense, e aproveita a oportunidade para reiterar os protestos de elevada estima e distinta consideração, e desde já, me coloco a disposição para quaisquer esclarecimentos sobre o assunto a baila.

Neste Termos;

Pede e Espera;

Deferimento.

Plenário Vicente Santorio, em 20 de julho de 2023.

LELO COUTO – VEREADOR
PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CARIACICA

