# Com 900 refeições diárias, Restaurante Popular mantém valor de R$3,80 pelo terceiro ano consecutivo

**Date :** 19-12-2024

O restaurante conta com um cardápio variado que é elaborado por uma nutricionista.

Somente neste ano, o Restaurante Popular já serviu mais de 209.785 refeições. Com uma média de quase 900 refeições diárias, o equipamento mantido pela Prefeitura de Vitória da Conquista, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (Semdes), mantém o valor de R$ 3,80 por refeição, inalterado desde 2021.

Em novembro deste ano, o custo por refeição sofreu um reajuste, subindo de R$ 9,86 para R$ 10,15 – um aumento de R$ 0,29. Apesar disso, a Prefeitura continuará subsidiando cerca de 62% do valor, equivalente a R$ 6,35 por refeição, garantindo que a população continue pagando apenas R$ 3,80.

O Restaurante faz parte da política de segurança alimentar e oferece refeições saudáveis e nutricionalmente balanceadas, promovendo dignidade à população por meio de uma alimentação de qualidade. O espaço é frequentado diariamente por um público diverso, incluindo pessoas em situação de rua, estudantes, aposentados, trabalhadores formais e informais de baixa renda e seus familiares, além de moradores da Zona Rural e de cidades vizinhas.

De janeiro a novembro de 2024, a Prefeitura investiu mais de R$ 1 milhão na manutenção do Restaurante Popular. "Nosso compromisso com o Restaurante Popular vai além de oferecer refeições acessíveis. Trabalhamos para garantir que a população tenha acesso a uma alimentação de qualidade, preparada com cuidado e balanceada nutricionalmente. Essa iniciativa é uma forma de combater a insegurança alimentar no município, ao oferecer dignidade às pessoas durante as refeições. Sabemos que, para muitos, esse espaço representa mais do que um local para se alimentar: é uma oportunidade de acessar um direito fundamental, que é o de ter comida saudável e nutritiva na mesa", destacou Karine Barros, coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional do Município.

O Restaurante Popular é gerido pela empresa M.A Refeições e Eventos, vencedora do edital de licitação nº 054/2019. Cabe a empresa, entre outras atribuições, a manutenção da estrutura do equipamento, seguindo as condições em que foi recebido, além da elaboração do cardápio - que é feita mensalmente sob a supervisão da nutricionista Alane Oliveira.

Karine e o gerente do restaurante, Edivaldo Santana

Alane

Servido em um espaço limpo, confortável e organizado, o cardápio inclui duas opções de proteína animal, salada, feijão, arroz, legumes, farofa, massas, sobremesa e um copo de suco. Segundo a nutricionista, todos os alimentos são preparados seguindo rigorosas normas de segurança e higiene. “O cardápio é planejado para atender as necessidades nutricionais dos usuários do Restaurante Popular. Utilizamos baixas quantidades de sal e açúcar e evitamos condimentos industrializados. O nosso objetivo é oferecer refeições saudáveis e naturais”, explicou Alane.

A professora Ligia Machado almoçou no restaurante pela segunda vez e aprovou o cardápio. De acordo com ela, a comida é muito gostosa. “Estou apaixonada por esse espaço. Tudo é muito limpo e organizado, sem falar no tempero que é maravilhoso, na medida certa. O atendimento dos funcionários também é muito simpático", pontuou Ligia.

Ligia

Gilvan

Já o trabalhador Gilvan Ferreira destacou que escolhe o Restaurante Popular pela comida de qualidade e pelo preço acessível. “A comida é excelente, e a equipe de atendimento é muito gente boa. Bom demais poder almoçar todos os dias essa comida excelente”, afirmou Gilvan.

Alunox

UCOS
SOBREMESA
BUFFET
DE SALADAS

RESTAURANTE
POPULAR
VITÓRIA DA CONQUISTA