



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
DO DISTRITO FEDERAL**



Brasília, 27 de novembro de 2013.

Exposição de Motivos nº 04-2013/CONSEA-DF

Excelentíssimo Senhor Governador do Distrito Federal,

O Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal – Consea-DF, em reunião plenária realizada no dia 1º de agosto de 2013, tratou da temática dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional atualmente existentes no DF, a saber: Restaurantes Comunitários e Banco de Alimentos.

Atualmente são 13 unidades de Restaurantes Comunitários – RC, sendo o primeiro inaugurado em 2001 - RC de Samambaia - e o mais recente no Riacho Fundo II, em 2012. Sabe-se que a média de refeições servidas na totalidade dos Restaurantes Comunitários são 39.000/dia.

O Banco de Alimentos, unidade iniciada em 2012, tem a movimentação mensal, em média, de 127 toneladas de alimentos e atendimento médio mensal de 150 instituições de assistência social. Considerando a importância social da missão do Banco de Alimentos e a possibilidade de sua articulação com outras políticas públicas, o Consea-DF entende que há necessidade de ampliar o corpo técnico do Banco de Alimentos, especialmente com a contratação de nutricionistas e assistentes sociais, bem como ampliar o seu espaço físico de forma que atenda ao cumprimento da logística de suas atividades.

Com o intuito de subsidiar a presente Exposição de Motivos – EM, um Grupo de Trabalho – GT foi constituído, o qual realizou as seguintes atividades, além de reuniões internas: visita técnica a três RC (Samambaia, Riacho Fundo II e Planaltina), visita ao Banco de Alimentos e entrevistas com representantes das empresas atuais prestadoras de serviço do fornecimento de refeições aos Restaurantes Comunitários.

**Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal Consea-DF**

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Transferência de Renda – SEDEST

Fone (61) 3361-0717

CEP: 71.205-080

[conseasedst@gmail.com](mailto:conseasedst@gmail.com)





**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
DO DISTRITO FEDERAL**



O Consea-DF, a partir da atuação do GT e da discussão na plenária mencionada tem as seguintes considerações e recomendações a apresentar ao Governo do Distrito Federal, a saber:

### **1. Localização dos Restaurantes Comunitários**

De acordo com orientação do gestor federal dessa Política – o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome - MDS, os Restaurantes Comunitários devem estar localizados em centros urbanos com mais de 100 mil habitantes, com perfil da população em área de vulnerabilidade social. Atualmente, a localidade de alguns restaurantes não corresponde à área, primeiramente determinada, como de insegurança alimentar, considerando a dinâmica e o crescimento das cidades satélites a exemplo do RC de Samambaia. Recomenda-se que as próximas unidades dos Restaurantes Comunitários a serem construídas e/ou outros equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional -SAN sejam instalados em localidades que atendam o perfil da população prioritária desses espaços e que estejam em terrenos regularizados na Administração Pública, pois sabe-se que atualmente a situação fundiária dos Restaurantes Comunitários não é regularizada. Demanda-se, portanto ao poder público, prioridade na regularização territorial dos existentes, com prioridade para os Restaurantes Comunitários de Planaltina e Recanto das Emas, uma vez que estas unidades estão indicadas em projeto de modernização enviado ao MDS com a aprovação do Consea.

### **2. Perfil da população usuária dos Restaurantes Comunitários**

Na pesquisa realizada pela Sindicância de Planejamento do DF – Codeplan, *Pesquisa de Identificação e Percepção dos Usuários dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal – 2012*, na qual foram entrevistados 4.900 usuários – amostra representativa – tem-se que predomina usuários do sexo masculino (67,5%), idade média de 43 anos, a maioria dos usuários mora na Área Administrativa do próprio RC ou na proximidade, 65,7%, possui renda familiar per capita entre R\$ 140,00 e R\$ 750,00, 84,5% dos usuários possuem escolaridade entre o ensino fundamental incompleto e o médio completo e

**Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal Consea-DF**

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Transferência de Renda – SEDEST

Fone (61) 3361-0717

CEP: 71.205-080

[conseasedst@gmail.com](mailto:conseasedst@gmail.com)



quanto ao recebimento de benefícios sociais, tais como Programa Bolsa Família, 66% não recebem e 4,5% é o quantitativo de desempregados. Em termos de renda familiar, os Restaurantes Comunitários atendem que 34,0% de usuários com renda familiar de 1 a 2 salários mínimos e 33,6% de usuários com renda familiar de 2 a 5 salários mínimos. Dessa forma, recomenda-se que ações sejam implementadas para priorizar a população mais vulnerável do DF, acrescentando, por exemplo, a informação que apenas 1,8% dos catadores de material reciclável acessam os Restaurantes Comunitários. O Consea sugere que seja desenvolvida alguma estratégia para diferenciar a cobrança do valor das refeições para a população mais vulnerável.

### **3. Estrutura física das edificações dos Restaurantes Comunitários**

Quanto aos espaços e suas dimensões percebeu-se bastante deficitários, exceto a unidade da RA de Samambaia que apresenta os diversos espaços bem dimensionados. Contudo, em geral, parece que o planejamento arquitetônico e projeto executivo de engenharia não contaram com a participação de outros profissionais afins à missão do Restaurante Comunitário, especialmente, de nutricionistas, o que é imprescindível na construção das próximas unidades no DF.

Dentre os principais aspectos deficitários observados nas estruturas físicas visitadas, podem ser acrescentados os seguintes itens: áreas para estocagem de gêneros, áreas para higienização e preparo dos alimentos, áreas para higienização dos equipamentos, áreas de recepção de mercadorias pequenas; áreas do preparo das refeições – áreas bastante quentes e insuficientes, tendo o pé direito baixo; Não existe área apropriada para o descanso dos funcionários nos momentos de intervalo.

Sr. Governador, o Restaurante Comunitário de Samambaia merece um destaque especial dentro do presente tópico: apesar de ter ocorrido reforma recentemente custeada pela Administração Pública, janeiro/2013, continua apresentando deficiências, em diversos aspectos e espaços. Há lentidão na resolução da questão do açougue o que prejudica o bom funcionamento da unidade. Quanto ao Restaurante Comunitário de Planaltina, espera-se que com a reforma proposta, pontos de estrangulamento sejam solucionados,



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
DO DISTRITO FEDERAL**



tais como: área de recepção de alimentos; área de higienização de utensílios; área de armazenamento (depósito de descartáveis); área física do preparo de alimentos.

É necessário que as reformas nos Restaurantes Comunitários sejam planejadas juntamente com os profissionais da nutrição e não somente pelos engenheiros e arquitetos. Da mesma forma a execução das obras deve ser acompanhada pelos nutricionistas e problemas eventuais devem ser discutidos e decididos conjuntamente: engenheiros, arquitetos e nutricionistas. Quanto às futuras reformas, sugere-se um processo de monitoramento cuidadoso das obras para que problemas apontados sejam de fato solucionados levando em conta as exigências legais da vigilância sanitária.

#### **4. Equipamentos e utensílios dos Restaurantes Comunitários**

Em alguns Restaurantes, as câmaras frias são pequenas e insuficientes para o adequado armazenamento dos gêneros utilizados no dia a dia do serviço; existe câmara fria sem funcionar – motor sem possibilidade de conserto; equipamentos antigos e bastante desgastados; rampas de distribuição dos alimentos com instalações elétricas necessitando de reparos; aparelho de ar condicionado sem funcionar, inclusive no açougue. Assim, é necessário prever no orçamento distrital recursos para adequação dos equipamentos e utensílios às reais necessidades de cada unidade.

#### **5. Recursos humanos dos Restaurantes Comunitários**

Nas entrevistas e diálogos realizados durante as visitas do GT, especialmente com os nutricionistas das empresas e as supervisoras da Sedest, observou-se que a formação e qualificação dos profissionais, em seus diversos níveis e funções, tem sido suficiente. A dificuldade persistente refere-se à rotatividade de profissionais. Um dos fatores apontados relaciona-se com a remuneração competitiva do mercado de trabalho. Da mesma forma, o número ou a quantidade de profissionais que atuam nos restaurantes tem sido suficiente para o exercício das atividades previstas para o bom funcionamento dos restaurantes, segundo informações das empresas, não se identificando a carência de funcionários, visto a determinação estipulada nos contratos vigentes. Constatou-se que a distribuição dos

**Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal Consea-DF**

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Transferência de Renda – SEDEST

Fone (61) 3361-0717

CEP: 71.205-080

[conseasedst@gmail.com](mailto:conseasedst@gmail.com)



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
DO DISTRITO FEDERAL**



profissionais por setores e funções nos restaurantes é satisfatória. O mesmo observou-se quanto à jornada de trabalho dos profissionais, levando em conta a respectiva função. No entanto, é necessário destacar a importância e necessidade de haver um profissional nutricionista supervisor para cada unidade e que seja pertencente ao quadro da Sedest. Constatou-se, in loco, que a presença desses nos RC, com o foco na qualidade dos alimentos servidos aos usuários e cumprimento contratual é de importância ímpar. Dessa forma, recomenda-se a ampliação de quatro para o total de 13 nutricionistas supervisoras.

**6. Quanto ao atendimento e relacionamento dos funcionários com os usuários:**

Em geral, o relacionamento entre profissionais e usuários é satisfatório. No entanto, durante as visitas, observou-se que nas rampas de distribuição das refeições, talvez devido à rotina, há um relacionamento automatizado com os usuários, havendo a carência de relacionamento, no mínimo de cumprimentar, de desejar boa refeição com uma expressão do bem receber. Contudo, em um dos restaurantes, foi apontada insatisfação quanto ao atendimento nas rampas, às vezes, com certa discriminação quanto à quantidade de comida ou de certos itens, especialmente nos dias de carne ou de peixe. Sugere-se, que as empresas realizem de forma frequente reuniões de formação do seu quadro de pessoal para que as relações humanas sejam adequadas tanto intraequipe como desta com os usuários. Examinou-se, ainda que durante a entrada dos usuários, no horário de pico, formam-se filas extensas nos guichês, ficando lento o serviço e que não há atendimento prioritário para idosos, gestantes e deficientes, etc. Talvez seja necessário fortalecer o atendimento, em especial nos guichês nos momentos de pico e destinação de atendimento preferencial a determinados grupos.

**7. Satisfação dos usuários quanto à qualidade dos alimentos servidos:**

O cardápio e a qualidade dos alimentos servidos são os pontos de destaques dos Restaurantes Comunitários. Essa é a constatação verificada durante as visitas também



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
DO DISTRITO FEDERAL**



ratificada pelos empresários que executam os contratos com Sedest/GDF e, especialmente comprovada na pesquisa realizada pela Codeplan. Observou-se que, em geral, as reclamações são direcionadas às preferências alimentares de cada um ou que alguns usuários entendem a quantidade de proteína ser reduzida, fato este já esperado frente ao hábito alimentar da população brasileira de consumo elevado de alimentos proteicos e também pela maioria dos usuários dos Restaurantes Comunitários serem homens. Os usuários sugeriram que nos cardápios ofertados com peixe haja mais alternativas. Diversas pessoas entrevistadas fizeram destaque positivo quanto aos dias do peixe e da feijoada; houve um destaque também para a limpeza e higiene dos restaurantes. Muitos usuários chegam a dizer que recomendariam o Restaurante Comunitário para outras pessoas.

Ilustra-se com o relato de uma senhora, usuária do RC de Riacho Fundo II, que almoça com a filha, que os RC serem muito bom para a família, também em termos de economia doméstica, pois o que ela gastava em um mês, hoje, gasta em dois meses e, às vezes, em até três meses. O marido também almoça diariamente, levando inclusive três dos seus empregados do seu micro-negócio. No entanto, em um dos RC visitados, foram destacados como aspectos deficitários: a instabilidade na qualidade da refeição; pouca quantidade em certos itens de alimentos servidos. Relembra-se que segundo a Pesquisa da Codeplan os usuários frequentam os RC pelos positivos motivos: preço acessível (79%); gosta da refeição (73%); refeição saudável (52%) e perto de casa ou do trabalho (37%).

Indiretamente, sabe-se que processos de capacitações dos profissionais que atuam nos RC devem ser constantes, para atingir a garantia da segurança sanitária, além da exigência da aplicação do Manual de Boas Práticas no Preparo das Refeições a ser monitorado pela Sedest e Vigilância Sanitária - DF.

#### **8. Relação com os fornecedores ou produtores rurais:**

A relação das empresas que gerenciam os restaurantes comunitários com os fornecedores e produtores em termos da aquisição de produtos e respectivo calendário,

**Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal Consea-DF**

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Transferência de Renda – SEDEST

Fone (61) 3361-0717

CEP: 71.205-080

[conseasedst@gmail.com](mailto:conseasedst@gmail.com)



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
DO DISTRITO FEDERAL**



geralmente semanal, são planejados e executados sob a responsabilidade da empresa quanto à origem desses produtos. Durante as visitas realizadas e conversa com os gestores das empresas constatou-se que, atualmente, que ainda é incipiente ou não existe aquisição de produtos da agricultura familiar, agricultura orgânica e agroecológica. Este processo está em negociação e o GT espera que seja ampliado e consolidado. Os primeiros contratos já estão sendo estabelecidos entre a Sedest e as empresas. É recomendável que os próximos contratos estimulem esse tipo de compra e que também no cenário atual ocorra o estreitamento entre empresários e os pequenos agricultores familiares e que se intensifique essa articulação com a cadeia produtiva e o estímulo à geração de emprego e renda na agricultura familiar.

### **9. Percepção dos representantes das empresas contratadas**

Em entrevista realizada com os quatro representantes das empresas prestadoras de serviço do fornecimento de alimentação e nutrição dos Restaurantes Comunitários e os conselheiros do segmento da sociedade civil do Consea do GT, destacam-se alguns itens ainda não contemplados na Exposição de Motivos:

- . O trabalho da Sedest junto às empresas contratadas é altamente relevante em termos da qualidade dos alimentos servidos no que se refere à segurança alimentar e nutricional;
- . É necessário que para o perfeito desempenho da gestão dos RC que os Gerentes de Segurança Alimentar e Nutricional sejam profissionais de carreira do GDF e, prioritariamente, com experiência e qualificação na temática de Segurança Alimentar e Nutricional;
- . Cabe à empresa a plena autonomia na contratação de profissionais por meio de seleção de acordo com os procedimentos da empresa, sem ingerência político-governamental;
- . Sugere-se que a refeição servida para crianças não tenha a mesma quantidade dos adultos, de forma que se evite o desperdício;
- . É necessário adotar certa flexibilização do cardápio em situações de emergência, desde que rigorosamente monitorada pelos profissionais da Sedest observando a incidência;

**Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal Consea-DF**

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Transferência de Renda – SEDEST

Fone (61) 3361-0717

CEP: 71.205-080

[conseasedst@gmail.com](mailto:conseasedst@gmail.com)





**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
DO DISTRITO FEDERAL**



- . As empresas têm enfrentado grande dificuldade quanto ao roubo e danificação de objetos e utensílios, sobretudo nos banheiros;
- . Os empresários ainda continuam com dificuldades quanto ao controle de acesso à venda de mais marmitas que o permitido – duas por usuário;
- . A instalação do BRB Conveniência nos Restaurantes Comunitários poderá trazer novas situações para o funcionamento das unidades;
- . Exigências da Agefis quanto à liberação do alvará e outras exigências.

**10. Restaurante comunitário e sua multi-função social:**

Sabe-se que até o momento, não há forma sistematizada de articulação dos RC com outras políticas públicas. Indica-se o estudo para identificar a viabilidade dos Restaurantes desenvolverem outras atividades sob a responsabilidade do GDF e seus diversos órgãos, tais como:

- . Ações de capacitação profissional, trabalho e renda, informática, palestras educativas, atividades de lazer e cultura, como filmes, sala de leitura, brinquedoteca, exposição de arte popular e clássica e outros.
- . Propõe-se que nos próximos Restaurantes Comunitários a serem construídos seja incluída a perspectiva de sua multi-funcionalidade social e articulação com outras políticas públicas.

**11. Perspectivas futuras dos Restaurantes Comunitários**

Em diálogo com representantes da Sedest, sabe-se da futura construção de duas unidades de Restaurantes Comunitários – Sol Nascente e Ceilândia, fato que trouxe satisfação aos conselheiros. No entanto, espera-se que essas unidades sejam construídas com capacidades adequadas para o volume de refeições a serem produzidas e que ampliem as atividades para além do fornecimento de refeições, conforme mencionado.

Propõe-se que seja implementado um estudo para identificar e avaliar a viabilidade logística, econômica, nutricional e sanitária da utilização das sobras limpas em algum tipo de refeição a ser oferecida no final da tarde.

**Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal Consea-DF**

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Transferência de Renda – SEDEST

Fone (61) 3361-0717

CEP: 71.205-080

[conseasedst@gmail.com](mailto:conseasedst@gmail.com)







**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
DO DISTRITO FEDERAL**



Sr. Governador, o CONSEA reconhece as inúmeras melhorias que aconteceram na gestão dos Restaurantes Comunitários, com destaque para as exigências contratuais, término dos contratos de caráter emergencial, nomeação de quatro cargos comissionados voltados para profissionais nutricionistas e lotados nos Restaurantes Comunitários, mas como o volume de recurso anual de R\$ 35.421.828,00 é necessário que prioridades sejam garantidas aos Restaurantes Comunitários, conforme apresentadas na Exposição de Motivos. As considerações e recomendações, aqui apresentadas pretendem apoiar e fortalecer os avanços, iniciativas e competências da Subsecretaria responsável diretamente pela gestão dos Restaurantes Comunitários e, algumas da própria Sedest, contudo exigindo o compromisso do Governo como um todo para o avanço e consolidação da política pública de Segurança Alimentar e Nutricional no Distrito Federal.

Respeitosamente,

**ABIAIL FERREIRA**

Presidenta do Consea-DF

**Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal Consea-DF**

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Transferência de Renda – SEDEST

Fone (61) 3361-0717

CEP: 71.205-080

[conseasedst@gmail.com](mailto:conseasedst@gmail.com)

