Arroz, feijão carioca, lagarto acebolado, batata gratinada, salada de pepino e chicória, suco e salada de frutas de sobremesa foi o cardápio do jantar de quem procurou a terceira unidade do Restaurante Popular, inaugurado no final da tarde desta sexta-feira (28/02), pelo prefeito Airton Garcia e pelo secretário de Agricultura e Abastecimento, Paraná Filho, na rua Jayme Bruno, 55, no bairro Antenor Garcia.

A unidade do Restaurante Popular do Antenor Garcia tem capacidade para fornecer 500 refeições/dia no horário do jantar para a comunidade em geral. A refeição custa R$ 1,00 para a população, mesmo valor cobrado nas unidades do Cidade Aracy e da Vila Irene. Crianças menores de 5 anos e pessoas com deficiência não vão pagam.

O valor investido para aquisição de equipamentos para montagem da cozinha e mobiliários da

unidade do Antenor Garcia, além de pratos, talhares, copos, bandejas, máquina de lavar louças e pista para acondicionamento das refeições foi de R$ 202.952,04, por meio de processo licitatório.

“É um avanço para a cidade, principalmente para a população que necessita dos equipamentos públicos, caso aqui do Antenor Garcia. A comida é boa, muito bem preparada, nutritiva e balanceada. Neste momento que o país passa, com muitas pessoas desempregadas, o oferecimento desse serviço público vai fazer a diferença para muita gente”, disse o secretário de Agricultura e Abastecimento.

Paraná Filho destacou, ainda, que o custo de manutenção dos restaurantes populares com mais essa unidade deve ultrapassarR$ 4,5 milhões anuais. “Além da aquisição dos produtos alimentícios, temos os aluguéis, contas de água e luz, manutenção de maquinários e a contratação da empresa terceirizada que fornece a mão de obra”.

“Para o prefeito Airton Garcia os restaurantes populares, além de viabilizarem o acesso a refeições prontas, de qualidade e a baixo custo, permitem que as pessoas tenham acesso a uma alimentação digna. É muito importante fazermos obras, mas o cuidado com o bem estar das pessoas também significa um grande avanço na gestão de qualquer governo”, disse o prefeito Airton Garcia, agradecendo o trabalho de toda a equipe que prepara as refeições e que serve a população.

Todas as refeições servidas nas unidades dos restaurantes populares são preparadas na Cozinha Piloto, localizada na sede da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, onde também acontece o recebimento, seleção e processamento dos alimentos, em sua maioria oriunda da agricultura familiar do próprio município. As refeições são feitas diariamente, servidas frescas no mesmo dia do seu preparo, seguindo todas as normas sanitárias vigentes, que dão um limite de horas, do momento da produção até o consumo desse alimento. Com a inauguração da terceira unidade a equipe da cozinha piloto passou a preparar 1.500 refeições por dia.

No Restaurante Popular do Antenor Garcia, assim como na unidade do Cidade Aracy, o jantar é servido de segunda a sexta-feira, entre 18h e 19h30. Já a unidade da Vila Irene atende na hora do almoço, das 11h30 às 13h, porém está sendo realizado um estudo e a unidade deve ser transferida para o São Carlos VIII. O cardápio é o mesmo para as três unidades.

Também participaram da inauguração do Restaurante Popular o presidente da Câmara Municipal, Lucão Fernandes, os vereadores Rodson Magno e Cezinha Maragno, além dos secretários de Cidadania e Assistência Social, Glaziela Solfa Marques, de Esportes e Cultura, Edson Ferraz, de Segurança Pública, Samir Gardini, de Obras Públicas, Reginaldo Peronti, de Serviços Públicos, Mariel Olmo, a diretora do Procon São Carlos, Juliana Cortes e o diretor presidente da FESC, Fernando de Carvalho, além de moradores do bairro.

(28/02/2020)

{gallery}fevereiro_2020/RestaurantePopularIII{/gallery}