

Terça-Feira, 28 de Julho de 2026

TCE-MT aponta Restaurante Popular de Cuiabá como modelo a expandir para municípios de Mato Grosso

Presidente do tribunal sugere replicar programa de alimentação acessível em todos os 142 municípios do estado

O presidente do Tribunal de Contas de Mato Grosso (TCE-MT), Sérgio Ricardo, visitou o Restaurante Popular de Cuiabá e recomendou a expansão do programa para as demais cidades do estado. O estabelecimento, situado na Rua Barão de Melgaço no centro da capital, funciona de segunda a sexta-feira das 11h às 14h, servindo refeições por apenas R\$ 2.

Durante o almoço na unidade na segunda-feira (27), o presidente identificou o restaurante como um exemplo bem-sucedido de política pública que merece ser implementado em larga escala. A iniciativa será incluída nas diretrizes do Plano de Metas Mato Grosso 2050, documento estratégico em desenvolvimento pelo tribunal.

Sérgio Ricardo enfatizou a importância social do projeto, destacando que todo cidadão tem direito fundamental à alimentação. O gestor evidenciou que o subsídio municipal, que complementa o valor pago pelo usuário, torna possível oferecer refeições de qualidade a um preço acessível, algo que seria praticamente impossível sem o aporte público.

A Prefeitura de Cuiabá, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos e Inclusão, distribui diariamente cerca de 900 refeições na unidade. Uma empresa contratada pela administração municipal gerencia a operação, incluindo preparação das refeições, gestão da cozinha, supervisão nutricional e manutenção do espaço. O programa também fornece marmitas para atendimentos na Rodoviária e na região do Morro da Luz.

O cardápio é desenvolvido por nutricionista respeitando rigorosos padrões de qualidade e segurança alimentar. Cada refeição inclui duas opções de proteína, acompanhadas de arroz, feijão, guarnição, salada, bebida e sobremesa, garantindo equilíbrio nutricional.

A secretária municipal Héliida Vilela recebeu com satisfação a visita do presidente do TCE-MT e destacou que o reconhecimento valida o empenho da equipe responsável. Segundo ela, o restaurante transcende a simples funcionalidade de fornecedor de alimentos, funcionando como ferramenta de promoção de dignidade humana e acolhimento social.

Vilela reafirmou o compromisso em manter elevados os padrões de qualidade e afeto no atendimento, oferecendo à população vulnerável uma alimentação preparada com cuidado e respeito, mantendo-se fiel aos protocolos de segurança alimentar.