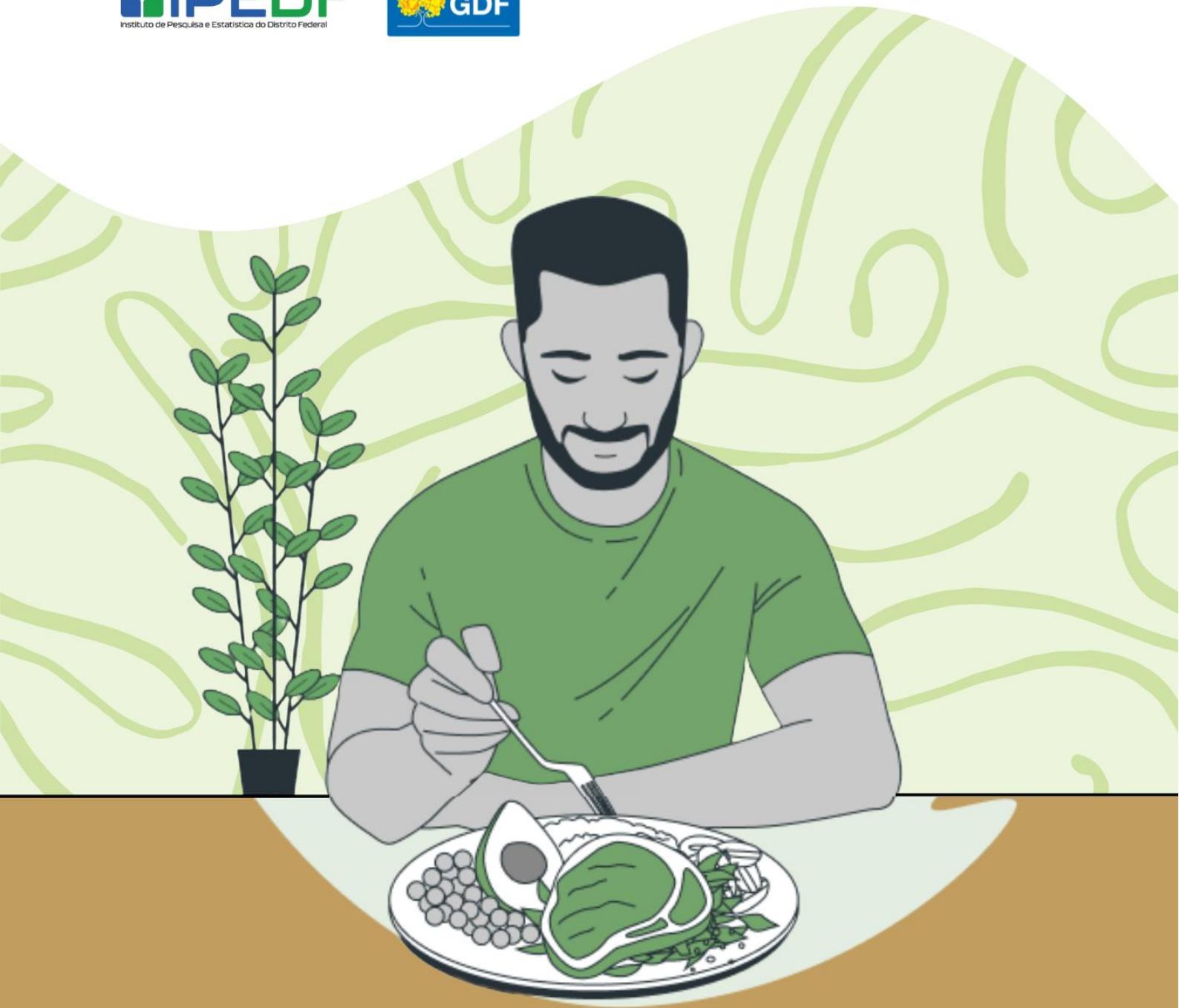


Diagnóstico sobre novos

# **RESTAURANTES COMUNITÁRIOS**

no Distrito Federal



**Diagnóstico sobre novos  
Restaurantes Comunitários  
no Distrito Federal**

Brasília-DF, julho de 2025

**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**

**Ibaneis Rocha**  
Governador

**Celina Leão**  
Vice-Governadora

**SECRETARIA DE ESTADO DE ECONOMIA DO DISTRITO FEDERAL - SEEC**

**Ney Ferraz Júnior**  
Secretário

**INSTITUTO DE PESQUISA E ESTATÍSTICA  
DO DISTRITO FEDERAL - IPEDF Codeplan**

**Manoel Clementino Barros Neto**  
Diretor-Presidente

**Marcos da Silva Amaro**  
Diretor de Administração Geral

**Werner Bessa Vieira**  
Diretor de Estudos e Políticas Ambientais e Territoriais

**Marcela Machado**  
Diretora de Estudos e Políticas Sociais

**Francisca de Fátima de Araújo Lucena**  
Diretora de Estatística e Pesquisas Socioeconômicas

**Sônia Gontijo Chagas Gonzaga**  
Diretora de Estratégia e Qualidade

## **EQUIPE RESPONSÁVEL**

---

### **DIRETORIA DE ESTUDOS E POLÍTICAS SOCIAIS - DIPOS**

- Marcela Machado - Diretora

### **Coordenação de Estudos e Pesquisas Qualitativos de Políticas Sociais - COPQL/DIPOS**

- Jaqueline da Silva Borges - Coordenadora

### **Supervisão da pesquisa**

---

- Marcela Machado - Diretora
- Jaqueline da Silva Borges - Coordenadora

### **Elaboração do Estudo**

---

### **DIRETORIA DE ESTUDOS E POLÍTICAS SOCIAIS - DIPOS**

- Marcela Machado - Revisão crítica
- Jaqueline da Silva Borges - Concepção do estudo e revisão crítica
- Evelyn Apolinária - Redação; análise e interpretação de dados e revisão crítica
- Natália Teixeira Lopes - Redação; análise e interpretação de dados; revisão crítica
- Luis Felipe do Carmo Fernandes (estagiário) - Redação; análise e interpretação de dados

### **UNIDADE DE CIÊNCIA DE DADOS, TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E SERVIÇOS COMPARTILHADOS - UCTIS/PRESI**

- Frederico Lara de Souza - Cálculo da amostra

---

### **Editoração Eletrônica**

Maurício Suda - Ascom

# SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	9
2. Panorama das políticas de segurança alimentar no Brasil e no Distrito Federal .....	11
2.1. Segurança alimentar no Distrito Federal .....	14
3. CONTEXTUALIZAÇÃO DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR NO BRASIL....	17
3.1. O Programa Restaurantes Comunitários no Distrito Federal.....	19
4. METODOLOGIA .....	23
4.1. Cálculo amostral .....	24
5. RESULTADOS.....	27
5.1. Consumo, frequência e motivações dos usuários dos restaurantes comunitários	27
5.1.1. Consumo dos usuários dos restaurantes comunitários .....	27
5.1.2. Frequência e turno de refeição dos usuários dos restaurantes comunitários .....	28
5.1.3. Motivação para frequentar restaurantes comunitários.....	29
5.2. Dinâmica de deslocamento e acesso aos restaurantes comunitários .....	32
5.3. Acesso à alimentos .....	36
5.4. Prospecção de novos restaurantes comunitários.....	37
5.5. Perfil socioeconômico dos usuários dos restaurantes comunitários.....	41
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECOMENDAÇÕES .....	46
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	47
APÊNDICE .....	51
APÊNDICE A - Instrumento .....	51
APÊNDICE B - Número de questionários efetivos aplicados por restaurante comunitário .....	64

## 1. INTRODUÇÃO

Os restaurantes populares, conforme definição do Programa Restaurante Popular (BRASIL, 2004), são equipamentos públicos que comercializam refeições prontas a preços acessíveis, com planejamento nutricional e que utilizam produtos regionais para promover a agricultura local.

Essa política pública tem como público-alvo, prioritariamente, a parcela da população de baixa renda, que está em situação de vulnerabilidade social e em insegurança alimentar e nutricional. Ela faz parte de um conjunto de ações do Governo Federal para mitigar a insegurança alimentar e nutricional da população que está em situação de vulnerabilidade social.

Historicamente vinculados como política auxiliar de outras políticas direcionadas ao fomento do mercado de trabalho, os restaurantes populares emergiram como importantes instrumentos de combate à insegurança alimentar e nutricional entre os anos de 2000 e 2010 na agenda governamental, especialmente após a aprovação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan).

Para além de se pensar a importância dos equipamentos de restaurantes populares combinados com outras políticas transversais para o combate à pobreza, é preciso, também, avaliar cuidadosamente em quais locais existe a necessidade de expansão do equipamento, tanto em quantidade de refeições ou turnos, quanto em termos de infraestrutura. Considerando a necessidade de aprimoramento e expansão dessa política no Distrito Federal, o presente projeto, firmado em parceria entre Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal (IPEDF Codeplan) e a Secretaria de Desenvolvimento Social do Distrito Federal (Sedes), **objetiva** compreender o perfil sociodemográfico e ocupacional de frequentadores de restaurantes comunitários (RCs), dinâmicas de deslocamento e fatores levados em consideração na seleção de qual equipamento acessar.

A partir dessas informações, este relatório busca subsidiar a atuação da Sedes com evidências científicas para o planejamento de expansão e melhoria de restaurantes comunitários no Distrito Federal. Ao captar quem são esses usuários e fatores que incidem sobre a escolha de uso de determinado equipamento, é possível elencar regiões que devem ser priorizadas na implementação dessa política pública e otimizar a utilização de recursos públicos.

Para cumprir os objetivos desta pesquisa, utilizou-se de metodologia quantitativa em duas etapas: análise de dados secundários e coleta de dados primários. Entendeu-se que os dados secundários permitem compreender questões associadas à vulnerabilidade social e à insegurança alimentar, ao mesmo tempo que os dados primários fornecem características mais específicas dos usuários e motivações para frequentar um dado Restaurante Comunitário.

O uso de dados secundários deriva das informações fornecidas pela Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD) de 2021 e pelo 1º Censo Distrital da População em Situação de Rua (2022). Com os dados secundários da PDAD, foi possível mapear tanto a situação de insegurança alimentar e nutricional no DF e nas Regiões Administrativas, quanto a vulnerabilidade a partir do Índice de Vulnerabilidade Social (IVS-DF), criado pelo IPEDF Codeplan e detalhado nas próximas seções. Os dados do Censo da População em

Situação de Rua permitem compreender os locais onde essa população mais se concentra, considerando suas dinâmicas de deslocamento.

A coleta de dados primários aconteceu em 17 restaurantes comunitários, com a aplicação de questionário em todos os turnos em que havia a oferta de refeições. Os dados obtidos possuem representatividade para o Distrito Federal.

Este relatório está estruturado em 7 seções, incluindo esta introdução. Na próxima seção, o panorama das políticas de segurança alimentar no Brasil e no Distrito Federal é apresentado, considerando aspectos históricos, atos normativos criados e revogados ao longo dos anos e outras pesquisas anteriores a esta sobre o tema. Os dados secundários, neste momento, também são apresentados. Em seguida, são apresentados os panoramas dos restaurantes populares tanto nacionalmente quanto ao nível distrital. Depois, apresentam-se as seguintes seções: metodologia, resultados e considerações finais, com recomendações de ações a serem desenvolvidas em prol da expansão da política de restaurantes comunitários no Distrito Federal.

## 2. Panorama das políticas de segurança alimentar no Brasil e no Distrito Federal

O combate à fome no Brasil tornou-se uma pauta social ainda na década de 1930. O médico, político e ativista contra a fome Josué de Castro já alertava não só para as dificuldades da população em conseguir alimentos, como também para a baixa qualidade nutricional que se atingia por trabalhadores e pessoas mais pobres. Considerando o impacto nacional e internacional das publicações conduzidas por ele, a entrada dessa pauta na agenda política do Brasil ocorreu, principalmente, em uma perspectiva de proteção aos trabalhadores, ou seja, em conjunto com a Consolidação das Leis Trabalhistas, que busca garantir direitos sociais à população economicamente ativa (SILVA, 2014).

Na Era Vargas, segundo Haack *et al.* (2018), as instituições previdenciárias foram responsáveis por criar o Serviço de Alimentação da Previdência Social. Este serviço previa, entre outras ações, a criação de restaurantes populares, o fornecimento de café da manhã para os filhos dos trabalhadores e a venda de alimentos da cesta básica a preço de custo. Posteriormente, foi criada a Comissão Nacional de Alimentação (CNA), cujo objetivo era fornecer subsídios ao governo para formular e aprimorar políticas de alimentação. Como resultado, em 1952, foi criado o Plano Nacional de Alimentação e Nutrição a partir de uma pesquisa conduzida pela própria CNA sobre hábitos e situação nutricional dos brasileiros. O Plano tinha como foco a assistência alimentar infantil e lançou bases para a primeira cartilha de merenda escolar, criada em 1954.

A atuação do Estado na pauta da política alimentar foi direcionada para o mercado de trabalho, mas não era uma agenda central para os governos. A alimentação era uma agenda adjacente ao processo de desenvolvimento econômico e, principalmente, da agricultura (PINHEIRO, 2009). A pauta teve esse mesmo tratamento durante a Quarta República (1946-1964) e o período militar (1964-1985).

No período militar, houve a substituição da CNA pelo Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (Inan), que criou e geriu o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (Pronan). Embora representasse um avanço na articulação intersetorial do tema do ponto de vista legislativo, este programa não foi inserido na agenda orçamentária como prioridade. Com o esvaziamento de recursos e a detecção de irregularidades em auditorias do próprio órgão gestor, o Pronan foi extinto em 1974 e recriado em 1976, com vigência até 1979. O objetivo era promover o estímulo da produção agrícola regional para distribuição de alimentos não industrializados, mas acabou por favorecer elites locais e, dado o caráter conservador do regime à época, muitos dos objetivos previstos no programa sequer foram iniciados (SILVA, 2014).

Em 1988, movimentos sociais ligados à saúde, como os sanitaristas, trouxeram importantes contribuições ao processo constituinte em defesa da saúde pública universal. Contudo, dentro dessa agenda, a recomendação de inserir a alimentação como um direito social e a compreensão de que há fatores sociodemográficos que impactam a situação nutricional da população foi incorporada somente em 2010 pelo texto constitucional. O processo de constitucionalização do direito à alimentação demandou toda a década de 1990 de discussão sobre o conceito de segurança alimentar no âmbito do Inan e, posteriormente, do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), para construir entendimentos e formular políticas que levassem em consideração as desigualdades socioeconômicas do país (PINHEIRO, 2009; HAACK *et. al.*, 2018). Assim, a segurança

alimentar passou a ser utilizada, conceitualmente, na esfera política para direcionar as políticas públicas de combate à fome.

Na Nova República, a primeira ação de retomada da agenda de combate à fome foi a criação do Consea no governo Itamar Franco em 1993. O Consea subsidiou a elaboração do Plano de Combate à Fome e à Miséria (PCFM). Buscando articular todos os entes da federação, o plano possuía dois eixos de atuação: fomento a políticas agrícolas e à reforma agrária, ao mesmo tempo em que adquiria alimentos para distribuição a 2 milhões de pessoas seguindo critérios de controle de qualidade nutricional. Outros avanços, como a descentralização da política de merenda escolar, foram bem-sucedidos no âmbito dessa política. Além dessa forma de atuação direta na distribuição de alimentos, o governo Itamar também sancionou a Lei Orgânica da Assistência Social (Loas), em 1993, diversificando a atuação contra a fome por meio da assistência em outras frentes que, também, permitem maior autonomia aos beneficiários sobre o tipo de alimento que consomem.

Com a criação do Consea, o Inan acabou extinto em 1997 durante o governo Fernando Henrique Cardoso. Antes disso, em 1996, houve a primeira Conferência Mundial de Alimentação e, de acordo com Pinheiro (2009), este evento marcou uma janela de oportunidade para a aprovação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) em 1999, elaborada por técnicos antes ligados ao Inan. O objetivo dessa política era o de garantir a “qualidade dos alimentos colocados para consumo no País, a promoção de práticas alimentares saudáveis e a prevenção e o controle dos distúrbios nutricionais, bem como o estímulo às ações intersetoriais que propiciem o acesso universal aos alimentos” (BRASIL, 1999). Devido às dificuldades de articulação setorial dessa política no âmbito do Sistema Único de Saúde, o governo recorreu a outra saída: transferência direta de renda com a implementação do Programa Bolsa Alimentação, do Vale-Gás e do Bolsa-Escola (PINHEIRO, 2009). Essas políticas também enfrentaram problemas de coordenação e integração por haver diferentes critérios de elegibilidade para cada uma e, segundo Silva (2014), uma nova janela de oportunidade para aprimorar as políticas de combate à fome surgiu em 2003, com o programa Fome Zero.

O Programa Fome Zero foi uma das primeiras medidas criadas na agenda do governo Lula. De acordo com Silva (2014), as ações do Fome Zero se concentraram nos seguintes eixos: transferência direta de renda, compras públicas de alimentos, programas de apoio de preparo e distribuição de alimentos, fortalecimento das instâncias de participação popular, articulação territorial e consolidação institucional. Ademais, o programa registra a primeira referência à criação dos equipamentos de restaurantes populares ao nível federal na nova república. Além do programa, o presidente criou o Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome, o qual passou a gerir o Fundo de Combate à Fome e Erradicação da Pobreza, que destina recursos para aprimorar programas vinculados a serviços públicos como saúde, educação e renda familiar.

O Fome Zero também foi um instrumento relevante na criação do Programa Bolsa Família (PBF), uma importante política de transferência de renda com condicionalidades que se firmou “como a principal ação de combate à fome e à miséria no país” (SILVA, 2014). Ao longo das últimas décadas, o programa não só continua em vigor, como se tornou referência para outros países. Ele também ajudou a consolidar o Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico) como uma plataforma intersetorial e integrada para atender a população mais carente em outros serviços públicos.

Embora tenha alcançado o sucesso de tirar famílias da miséria, o Programa Fome Zero teve dificuldades em integrar outras estratégias de redução da insegurança alimentar, como, por exemplo, as ações integradas com o Ministério da Saúde na educação alimentar, e terminou por consolidar o PBF como principal instrumento de combate às diversas vulnerabilidades que as famílias mais pobres poderiam estar submetidas. Com a então

necessidade de assegurar o direito humano à alimentação, o Consea ficou responsável por elaborar um arcabouço jurídico à parte, direcionado para a criação de diretrizes para políticas nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional. Assim, elaborou-se a atual Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) e, até hoje, essa lei é o principal instrumento normativo, ao nível federal, para direcionar as políticas alimentares do Brasil.

O entendimento do conceito de segurança alimentar adotado pelo Estado brasileiro é trazido no art. 3º desta lei: “a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.”

O Decreto Federal nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, que regulamenta a lei do Sisan e estabelece diretrizes e objetivos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), determina que o objetivo do Sisan é “promover a segurança alimentar e nutricional, na forma do art. 3º da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, bem como assegurar o direito humano à alimentação adequada em todo território nacional.” A gestão do Sisan se dá por meio de compartilhamento de responsabilidades entre a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan), e órgãos do Poder Executivo dos três níveis da federação.

A literatura, contudo, aponta para algumas dificuldades de implementação da descentralização do Sisan. Utilizando os dados secundários das pesquisas Estadic e Munic, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Vasconcellos et. al. (2018) apontam que o nível federal ainda precisa induzir a expansão do Sisan a partir da injeção de recursos diante das desigualdades regionais na disponibilidade de capital financeiro, humano e material. Além disso, dadas essas condições, embora se tenha uma forte adesão dos estados às ações do Sisan, a descentralização ainda é incipiente. Esse achado também é corroborado por Esposte et. al. (2023), que também apontam a necessidade de fortalecer as ações de alimentação, como a educação alimentar, no âmbito da integração do Sisan com o setor de saúde.

No contexto do Distrito Federal, a incorporação da agenda de combate à fome ocorreu, inicialmente, com a sanção da Lei Distrital nº 2.303, de 21 de janeiro de 1999. O objetivo da lei era fortalecer a proteção social às famílias de baixa renda com o programa Pró-Família. Entre as ações tomadas, a lei previa a criação de mecanismos para acesso à alimentação. Com a regulamentação pelo Decreto nº 20.162, de 15 de abril de 1999, o DF passou a distribuir, mensalmente, uma cesta básica às famílias de baixa renda e previu a criação do projeto Restaurante da Solidariedade, com vistas a fornecer refeições subsidiadas pelo Governo do Distrito Federal para a classe trabalhadora. Além disso, também criou os projetos Leite da Criança e Pão da Criança, para distribuir, respectivamente, 1 litro de leite e, diariamente, duas unidades de pão de 50g a crianças de 6 meses a 7 anos. Essa distribuição também era feita para gestantes e mulheres em período de amamentação.

Com a implementação das políticas criadas, lançou-se outro Decreto regulamentar, nº 21.466, de 25 de agosto de 2000, para especificar mais condicionalidades ao Programa Pró-Família, bem como delimitar parâmetros proporcionais de distribuição do programa Leite da Criança, estabelecendo maiores quantidades para famílias com mais crianças. Ao longo dos anos 2000, o Distrito Federal avançou na criação de programas sociais de transferência de renda, como o Programa Renda Minha, criado em 2004 para transferir valores entre R\$ 100 e R\$ 180 para famílias com renda per capita de até R\$ 120 mensais.

A integração entre as ações de proteção social do governo ainda estavam incipientes e, diante do avanço, a nível federal, dos atos normativos de segurança alimentar, em 2008, foi criado o Programa Vida Melhor por meio da Lei Distrital nº 4.208, de 25 de setembro, o qual foi substituído pelo DF Sem Miséria após a aprovação da Lei nº 4.601, de 14 de julho de 2011. Embora o programa de 2011 tenha substituído o anterior, ambos os documentos trazem referências diretas aos restaurantes comunitários a serem implementados no DF. A atualização da norma de 2011 aprimora as ações conjuntas a serem adotadas pelo Governo distrital não apenas associadas à alimentação, como também ligadas aos segmentos de educação, habitação e saneamento para as famílias classificadas como pobres e extremamente pobres.

A adesão do Distrito Federal ao Sisan, conforme a Secretaria de Desenvolvimento Social do DF informa, ocorreu em novembro de 2011. No âmbito do Distrito Federal, em alinhamento e adesão ao Sisan, existem dois órgãos de monitoramento e assessoramento ao Governo do Distrito Federal voltados à segurança alimentar: o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal (Consea/DF), cuja organização está estabelecida no Decreto Distrital nº 38.048, de 09 de março de 2017; e a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan/DF), organizada pelo Decreto Distrital nº 33.142, de 19 de agosto de 2011. A Caisan/DF é responsável por reunir ações conjuntas das secretarias de Estado do DF para elaborar o Plano Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional (PDSA). Desde a adesão do DF ao Sisan, o Plano teve 3 atualizações com vigências correspondentes aos Planos Plurianuais (PPAs) 2012-2015 e 2016-2019, e a atualização mais recente corresponde a metas traçadas para os anos de 2022-2023, referentes ao PPA 2020-2023, com 7 dimensões de avaliação da política nacional de segurança alimentar para o Distrito Federal.

No DF, o PDSA é o principal instrumento que norteia o planejamento, a gestão e a execução das metas traçadas para melhorar a situação de segurança alimentar no Distrito Federal. As metas previstas englobam ações integradas entre secretarias estaduais, agência reguladora (Adasa) e empresas públicas. Como metas previstas, no PDSA mais recente (2022-2023), para a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, estão:

- I. A ampliação da cobertura de restaurantes em 4 unidades (meta atingida com a inauguração dos restaurantes de Samambaia Expansão, Varjão, Arnaireira e Sol Nascente/Pôr do Sol); e
- II. Estabelecer a gratuidade da refeição para a população em situação de rua (meta cumprida).

É no contexto de criação de uma ampla rede de ações e equipamentos que se institucionaliza, no âmbito federal e distrital, os restaurantes populares como um dos programas de combate à insegurança alimentar. Antes de apresentar o cenário do programa Restaurantes Populares no Brasil e no Distrito Federal, a próxima seção trará informações sobre insegurança alimentar e vulnerabilidade social do Distrito Federal.

## 2.1. Segurança alimentar no Distrito Federal

Para entender o cenário de segurança alimentar no Distrito Federal, utilizou-se os dados da Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD) de 2021. Em uma das etapas desta pesquisa, questiona-se ao entrevistado todos os 14 itens validados da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, com o objetivo de captar a percepção e vivência de insegurança alimentar do domicílio em 4 níveis: segurança alimentar, insegurança alimentar leve, insegurança alimentar moderada e insegurança alimentar grave.

Considerando a diversidade do espaço geográfico do Distrito Federal, é importante observar como a questão da insegurança alimentar atinge as diferentes Regiões Administrativas. Para embasar a análise dessas informações, buscou-se compreender também o cenário de vulnerabilidade social no Distrito Federal. Ela é mensurada pelo Índice de Vulnerabilidade Social (IVS-DF), um índice sintético que busca compreender como estão as carências sociais, as condições de vida e o bem-estar da população do DF.

O conceito de vulnerabilidade social possui diversas aplicabilidades na literatura pertinente e a operacionalização está atrelada a diferentes dimensões nas áreas de conhecimento que buscam compreender esse fenômeno: saúde, ciências naturais, psicologia, ciências sociais e gestão pública. Na criação do IVS-DF, o entendimento do que é a vulnerabilidade social passa pela noção de construção social das desigualdades sociais e entende que o Estado exerce um importante papel, enquanto provedor de bens e serviços, para corrigir essas vicissitudes. Considerando as diferentes dimensões que envolvem o conceito de vulnerabilidade social, o IVS-DF é calibrado pela média aritmética das dimensões de Infraestrutura e Ambiência Urbana (D1), que abriga 5 indicadores; Capital Humano (D2), com 8 indicadores; e Renda e Trabalho (D3), com 6 indicadores. (IPEDF, 2024).

A Tabela 1 apresenta o Índice de Vulnerabilidade Social do DF de 2021 para todo o território e por Região Administrativa, comparado ao percentual de domicílios em situação de insegurança alimentar.<sup>1</sup> A escala de cores do IVS varia do azul-escuro - índice de vulnerabilidade muito baixo - a vermelho - índice de vulnerabilidade muito alto. Alinhando os resultados do IVS-DF 2021 por Região Administrativa e o percentual de domicílios em situação de insegurança alimentar, também, por RA, observa-se que as regiões em maior situação de vulnerabilidade concentram mais domicílios em insegurança alimentar.

**Tabela 1 - Ranking do IVS-DF 2021 e insegurança alimentar por RA**

(Continua)

Território/Região Administrativa	IVS 2021	Domicílios em insegurança alimentar (2021)
Distrito Federal	0,33	23,5%
Lago Sul	0,07	***
Sudoeste/Octogonal	0,09	***
Plano Piloto	0,11	3%
Águas Claras	0,12	2,9%
Cruzeiro	0,12	12,7%
Guará	0,14	4,4%
SIA	0,14	24%
Lago Norte	0,15	***
Park Way	0,15	***
Jardim Botânico	0,17	11,5%
Taguatinga	0,21	19%
Núcleo Bandeirante	0,21	5,8%
Sobradinho	0,23	16,9%
Candangolândia	0,26	11,4%

<sup>1</sup> Para a análise, foram agrupadas as categorias “insegurança alimentar leve”, “insegurança alimentar moderada” e “insegurança alimentar grave”.

**Tabela 1 - Ranking do IVS-DF 2021 e insegurança alimentar por RA**

(Conclusão)

Território/Região Administrativa	IVS 2021	Domicílios em insegurança alimentar (2021)
Gama	0,27	17%
Vicente Pires	0,27	7,8%
Riacho Fundo II	0,30	32,1%
Riacho Fundo	0,31	13,2%
Arriqueira	0,35	24,1%
Sobradinho II	0,35	24%
Santa Maria	0,37	28,3%
Varjão	0,37	46,6%
Samambaia	0,38	35,3%
Ceilândia	0,39	38%
Brazlândia	0,41	29,9%
Recanto das Emas	0,48	41,1%
Planaltina	0,48	25,7%
Itapoã	0,49	50%
Paranoá	0,53	33,2%
São Sebastião	0,54	34,5%
Fercal	0,60	52,6%
Sol Nascente/Pôr do Sol	0,71	51%
SCIA/Estrutural	0,75	30,8%

Fonte: IPEDF. Evolução do Índice de Vulnerabilidade Social do Distrito Federal (IVS-DF) 2018-2021, 2024.

Elaboração: DIPOS/IPEDF Codeplan.

(\*\*\*) Resultado não apresentou significância estatística.

A relação entre o IVS e a insegurança alimentar reforça a importância desses indicadores como balizadores para a expansão da política dos RCs. Ao identificar a correlação entre o IVS-DF por RA e insegurança alimentar e nutricional nas RAs, encontrou-se um resultado de 0,789 com p-valor de 0,02 e nível de confiança de 95%. Isso significa que a correlação entre o IVS e a escala de segurança alimentar é positiva e estatisticamente significante, ou seja, quanto maior a vulnerabilidade social, maior a insegurança alimentar na Região Administrativa.

### 3. CONTEXTUALIZAÇÃO DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR NO BRASIL

Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos de uso universal, isto é, qualquer cidadão pode acessá-los e têm como objetivo “ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis” (BRASIL, 2023). A política pública foi pensada, tendo como grupo prioritário, a população de baixa renda em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou que apresenta algum nível de vulnerabilidade social.

Conforme o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (2023), os Restaurantes Populares são direcionados a municípios que possuem as seguintes características:

- mais de 100 mil habitantes; e
- elevado número de pessoas em situação de miséria ou pobreza.

Além disso, a localização dos restaurantes, considerando as características elencadas acima, deve priorizar regiões de grande movimentação diária de trabalhadores de baixa renda, sejam eles formais ou informais. Os restaurantes também podem ser implementados em regiões metropolitanas e áreas periféricas nas quais residem a maioria das pessoas em situação de vulnerabilidade social e/ou insegurança alimentar. As áreas onde há proximidade com pontos de transporte público também são consideradas locais adequados para a instalação desses equipamentos.

A implementação do programa Restaurante Popular está inserida em um contexto no qual alterações sociodemográficas de médio prazo passaram a afetar a dinâmica alimentar da sociedade. O aumento populacional nas zonas urbanas e o processo de industrialização da cadeia produtiva alimentar, a partir da década de 1990, agravam o cenário de insegurança alimentar à medida que a população passa a apresentar níveis elevados de excesso de peso e de carência de micronutrientes (MANUAL DO PESQUISADOR, 2023). Cerca de 56% dos brasileiros adultos têm obesidade ou sobrepeso (FIOCRUZ, 2024), ao mesmo tempo em que, consoante o IBGE (2023), 27,6% dos domicílios brasileiros estão em situação de insegurança alimentar.

Considerando a necessidade de expandir a oferta de alimentos saudáveis para populações vulneráveis, a ideia de implementar restaurantes populares, conforme citado anteriormente, começou na década de 1940, para viabilizar o acesso à alimentação saudável aos trabalhadores por meio do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) (SILVA *et al.*, 2018). Durante o período militar, a política foi extinta, mas, após a redemocratização, voltou a ser implementada em algumas localidades específicas, como em Curitiba (PR) e Belo Horizonte (MG) nos anos 1990 e, depois, incorporada como uma política federalizada no início dos anos 2000. Apesar de ser um programa coordenado nos três entes, a implementação e gestão dos restaurantes é feita ao nível municipal e, ao mesmo tempo, muitos estados adotam políticas próprias de restaurantes populares.

Em um diagnóstico realizado por Cardoso Jr. *et al.* (2010), identificou-se um avanço na agenda governamental de segurança alimentar nos anos 2000-2010. Os autores observaram, à época, a necessidade de maior integração dos restaurantes populares com outras políticas distributivas e a definição, de forma clara e objetiva, das atribuições dos

entes federados nessa política. Também era necessário, segundo os autores, construir processos de monitoramento com indicadores que avaliem o impacto da política na realidade.

Mais recentemente, Burlandy (2024) avaliou que a rede criada para as políticas de segurança alimentar no Brasil ainda enfrenta desafios principalmente associados ao fortalecimento da capacidade coordenativa do Ministério do Desenvolvimento Social diante do foco em outra política igualmente importante sob guarda deste órgão: o Sistema Único de Assistência Social (SUAS). A literatura, nesse sentido, demonstra que há espaço para a construção de evidências que suportem a decisão dos gestores das políticas da Redesan a nível nacional e subnacional.

A produção acadêmica sobre os Restaurantes Populares ao longo dos anos 2000 buscou tratar de questões sanitárias e nutricionais dos restaurantes, com foco na importância do equipamento público de restaurantes populares para promover a segurança alimentar. Há, também, estudos que buscam investigar o perfil dos usuários, as motivações para frequentar o equipamento e a importância dele para o acesso à alimentação.

Considerando o recorte desta pesquisa, as produções que investigam o perfil de usuários e os fatores de motivação são as principais balizadoras para fins de comparação entre os achados dos dados primários com o que tem sido produzido por outras pesquisas. Ao procurar estudos generalizáveis nacionalmente, o único mapeado que busca investigar esses fatores, com resultados que representam a realidade das 5 regiões do país, foi o de Godoy *et al.* (2014). Ao analisar perfil e motivações dos usuários de restaurantes populares em todo o país, o estudo pontuou a necessidade dos gestores em atentar-se para a localização dos Restaurantes Populares para que se consiga alcançar o público prioritário.

Em relação ao perfil de usuários, em diversos restaurantes populares do Brasil, há uma predominância de pessoas do sexo masculino, em idade ativa e com renda individual de até 3 salários mínimos (BENTO *et al.*, 2024; SCHNEIDER e COSTA, 2019; GODOY *et al.*, 2014; SILVA, 2011). Além disso, os autores elencam possíveis explicações para esse perfil predominante, como a proximidade do local de trabalho como um fator de motivação relevante e a proximidade, do restaurante, de moradias nas quais há pessoas de baixa renda. Essa explicação alinha a política pública aos seus objetivos iniciais mencionados anteriormente: atender a população vulnerável e os trabalhadores de baixa renda. Ademais, Schneider e Costa (2019), ao investigarem os restaurantes populares de Toledo (PR), concluíram que o perfil ocupacional de frequentadores, no município, está distribuído mais significativamente entre o setor de prestação de serviços (29,3%), o serviço público (10,9%) e o de construção (8,7%).

Entre as pesquisas sobre motivações para consumir em um restaurante popular, destaca-se o estudo de Bento *et al.* (2024). Neste estudo, os autores investigaram os fatores socioeconômicos associados aos motivos para frequentar restaurantes populares a partir do entendimento de que, na celeridade da vida contemporânea, as pessoas deixaram de se alimentar de forma saudável e houve uma mudança nos padrões alimentares dos brasileiros. Com uma amostra de 1649 frequentadores, o estudo focou em restaurantes de Belo Horizonte (MG) e concluiu que o perfil predominante de usuários é o de trabalhadores de classe baixa. O preço, nesse estudo, foi o fator mais importante para a escolha, seguido de oferta de refeições saudáveis e localização. No caso da localização, esta se mostrou um fator de escolha mais relevante entre homens que trabalhavam e estavam inseridos na faixa etária de 18 a 29 anos.

A motivação pelo baixo preço também é a principal evidência no estudo de Silva (2012), seguida de oferta de refeição saudável e localização do restaurante, tal como observado em Bento *et al.* (2024). O trabalho investigou o restaurante popular de Pelotas e

identificou, também, que 70% dos usuários almoçam nele ao menos 3 vezes na semana, percentual idêntico àquele observado na pesquisa da Codeplan (2018) sobre o DF. Contudo, o mesmo estudo identificou que os usuários em situação de insegurança alimentar moderada e grave frequentam o restaurante em menos dias.

Por outro lado, o estudo de Sobrinho *et al.* (2014), que também investigou o perfil dos usuários de restaurantes populares de Belo Horizonte a partir de uma amostra de 1613 frequentadores, identificou que os principais fatores de motivação foram o preço acessível e as pessoas morarem sozinhas. No caso do preço, constatou-se uma associação estatisticamente significante com a insegurança alimentar. Considerando que a insegurança alimentar está mais associada às pessoas de baixa renda, uma possível explicação pode residir no fato de que manter o preço das refeições estável e acessível motiva os indivíduos a consumirem nos restaurantes populares. Esse resultado contrasta com aquele apresentado anteriormente em Silva (2012): quanto pior o nível de insegurança alimentar, menos o usuário frequenta o restaurante. A explicação, nesse caso, está associada à insegurança alimentar causada pela renda, entre outros motivos.

Na próxima seção, o Programa Restaurantes Comunitários do Distrito Federal será apresentado nas dimensões normativa e bibliográfica, unindo o aspecto formal que organiza o programa com as evidências empíricas encontradas em estudos anteriores.

### 3.1. O Programa Restaurantes Comunitários no Distrito Federal

No Distrito Federal, o primeiro equipamento de restaurantes comunitários foi inaugurado em 11 de setembro de 2001 na Região Administrativa de Samambaia. Apelidado de Rorizão, em homenagem ao então governador Joaquim Roriz, o restaurante oferecia 2000 refeições por dia ao custo de R\$ 1 por usuário (MIRANDA, 2023). Em outros momentos da história do DF, houve reajuste na tarifa cobrada, mas, desde 2023, o preço retornou ao mesmo valor daquele praticado em 2001.

Embora o Distrito Federal registre o primeiro equipamento de restaurantes comunitários em 2001, a regulamentação desses equipamentos enquanto política pública vem com o programa Vida Melhor, por meio da Lei Distrital nº 4.208, de 2008. Atualmente, estão endereçados na Lei Distrital nº 4.601, de 2011, que criou o programa DF Sem Miséria. Com foco direcionado à promoção da SAN, a lei possui diversos objetivos, sendo um deles a ampliação da oferta de restaurantes comunitários pelo território:

Art. 5º O Poder Executivo fortalecerá os programas de segurança alimentar e nutricional mediante:

III – ampliação de unidades de Restaurantes Comunitários visando à sua implantação em áreas de grande vulnerabilidade social e com altos índices de insegurança alimentar e nutricional

Segundo o Decreto Distrital nº 33.329, de 2011, que regulamentou o programa DF Sem Miséria, o direito à alimentação adequada é um direito humano garantido por meio da ampliação do acesso à rede de equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (Redesan) para as famílias em situação de insegurança alimentar no DF. No decreto, a Redesan é entendida como um conjunto de equipamentos voltados à redução dos níveis de insegurança alimentar e inclui os restaurantes comunitários como um dos instrumentos voltados à promoção do acesso físico e financeiro à alimentação saudável.

Ao longo dos anos, a política foi expandida em quantidade de restaurantes e turnos de atendimento. Atualmente, existem 18 restaurantes comunitários divididos em 16 Regiões Administrativas do DF, listados na Tabela 2 com os respectivos turnos de atendimento. A

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal possui a meta de expandir a oferta de refeições para três turnos diários e com funcionamento dos equipamentos de domingo a domingo (DISTRITO FEDERAL, 2024).

**Tabela 2 - Restaurantes comunitários no Distrito Federal e turnos de atendimento em 2024**

Restaurantes Comunitários	Turnos de atendimento
Arriqueira	Todos os turnos
Brazlândia	Todos os turnos
Ceilândia	Café da manhã Almoço
Estrutural	Café da manhã Almoço
Gama	Todos os turnos
Itapoã	Todos os turnos
Paranoá	Todos os turnos
Planaltina	Todos os turnos
Recanto das Emas	Todos os turnos
Riacho Fundo II	Almoço
Samambaia	Café da manhã Almoço
Samambaia Expansão	Todos os turnos
Santa Maria	Almoço
São Sebastião	Todos os turnos
Sobradinho	Todos os turnos
Sol Nascente (QNR Ceilândia)	Café da manhã Almoço
Pôr do Sol/Sol Nascente	Todos os turnos
Varjão	Todos os turnos

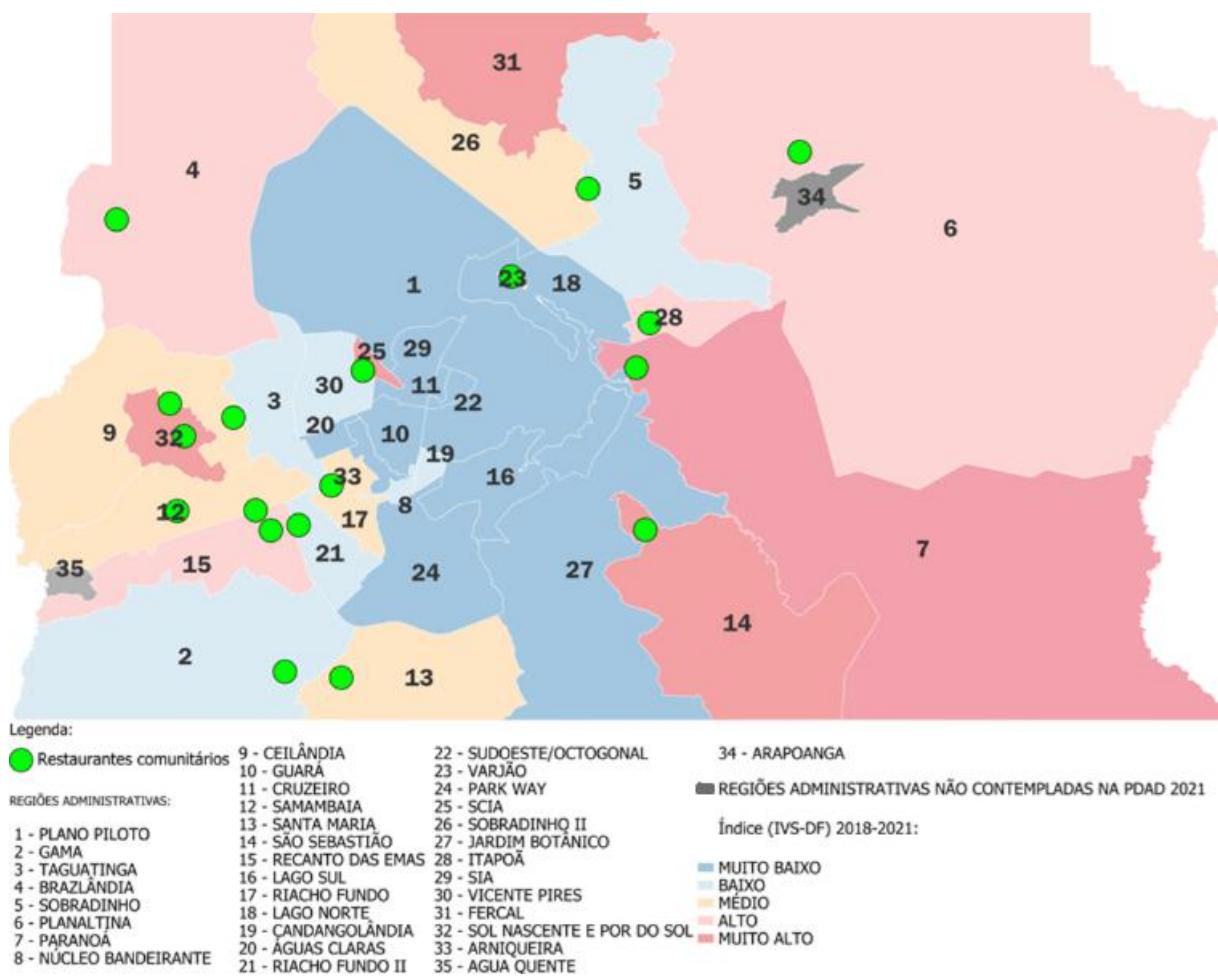
Fonte: Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (Subsan), Secretaria de Desenvolvimento Social do Distrito Federal (2024).

Nota: "Todos os turnos" se refere aos turnos de café da manhã, almoço e jantar.

As Regiões Administrativas (RAs) que não possuem esse equipamento são: Plano Piloto; Guará; Cruzeiro; Lago Sul; Lago Norte; Candangolândia; Águas Claras; Sudoeste/Octogonal; Park Way; Jardim Botânico; SIA; Vicente Pires; Fercal; Arapoanga; Água Quente; Núcleo Bandeirante; Riacho Fundo; e Taguatinga.

A Figura 1 traz a informação sobre a localização dos restaurantes comunitários no Distrito Federal e o IVS-DF. Observa-se que as RAs<sup>2</sup> onde há maiores índices de vulnerabilidade possuem, ao menos, um equipamento, com exceção da Fercal. Esta RA apresentou o maior percentual de domicílios em insegurança alimentar (52,6%). Essa lacuna sugere a necessidade de avaliação sobre a oferta desse serviço na região.

<sup>2</sup> É importante destacar que o IVS-DF para 2021 é baseado em dados da PDAD 2021, a qual foi realizada em um contexto com 33 RAs. Atualmente, o DF possui 35 RAs. As novas RAs são: Água Quente e Arapoanga.

**Figura 1 - IVS-DF 2021 e localização dos restaurantes comunitários no Distrito Federal**

Fonte: IPEDF. Evolução do Índice de Vulnerabilidade Social do Distrito Federal (IVS-DF) 2018-2021, 2024.  
Elaboração: DIPOS/IPEDF Codeplan.

Nas pesquisas que tratavam sobre os restaurantes do DF, foram abordados aspectos econômico-financeiros dos restaurantes, além de perfil de usuários e motivação para frequentar os restaurantes, elemento de interesse para este trabalho.

No aspecto econômico-financeiro, o estudo de Silva *et al.* (2018) concluiu, a partir da técnica de Análise Envoltória de Dados – que mensura eficiência de gastos e produtividade com dados de despesa e aspectos demográficos –, que os restaurantes comunitários do DF foram eficientes em termos de valor empregado versus liquidado e a oferta de refeições por habitantes na RA entre 2012 e 2016, período de referência do estudo. Embora os restaurantes cumpram o objetivo de estarem localizados em regiões vulneráveis, as Regiões Administrativas que possuem maiores níveis de vulnerabilidade tiveram os restaurantes com os menores desempenhos: Recanto das Emas, São Sebastião, Samambaia, Santa Maria e Itapoã.

Foram identificados estudos que abordavam o perfil nutricional dos usuários de restaurantes comunitários do DF. Na pesquisa de Branquinho (2010), representativa para o Distrito Federal,<sup>3</sup> o perfil preponderante de frequentadores foi o de homens (79%), com idade média de 38 anos, com ensino médio completo (52%) e renda familiar média de 3

<sup>3</sup> A representatividade para o território do Distrito Federal significa que os resultados da pesquisa são generalizáveis dentro de toda a unidade da federação. Dessa forma, não se pode inferir informações específicas sobre cada um dos restaurantes comunitários, pois elas refletem o contexto dos usuários de restaurantes comunitários na totalidade para o DF.

salários mínimos. Corroborando com esse perfil, na pesquisa da Codeplan (2018) foi identificado, também, um público majoritariamente masculino (65%), com nível médio completo (41%), pertencentes à faixa etária de 30 a 59 anos (61%).

Já em relação às motivações para frequentar um restaurante comunitário, o estudo da Codeplan (2018) demonstrou que a principal motivação para frequentar os restaurantes está associada ao preço acessível (90%), seguida de gostar do sabor da refeição (78%) e do consumo de refeições saudáveis (74%). A proximidade de casa ou do trabalho mostrou ser a quarta motivação mais citada (58,8%). Em comparação com outras regiões do país, o estudo de Schneider e Costa (2019), em Toledo (PR), identificou que o fator de localização também se mostrou relevante tanto para quem mora próximo a um restaurante popular quanto para quem trabalha próximo ao equipamento. No estudo de Branquinho (2010), entre as motivações mais citadas pelos usuários de RCs, o preço foi o fator mais importante para a escolha (61%), seguido da praticidade (44%) e qualidade da refeição ofertada (31%).

Sobre a frequência e acesso aos restaurantes, a pesquisa da Codeplan (2018) demonstrou que 70% dos usuários frequentam os restaurantes ao menos 3 vezes na semana. Além disso, a frequência ao RC está fortemente associada à proximidade da Região Administrativa de residência, isto é, 65% dos frequentadores costumam ir aos restaurantes mais próximos à RA de residência. A pesquisa identificou, também, que a maioria dos usuários de RCs (73,8%) levam, no máximo, 15 minutos para acessar o serviço. Além disso, 48,8% dos usuários declararam trabalhar na própria RA de domicílio. Essas informações são relevantes para pensar uma política pública, pois a concentração de serviços públicos em um lugar distante de onde o público-alvo está e em regiões que possuem algum tipo de deficiência no transporte público pode se tornar uma barreira para o acesso (JACOBS e BOING, 2022).

Tendo em vista o panorama encontrado em outras pesquisas sobre os restaurantes comunitários do DF e os dados secundários apresentados, a próxima seção irá detalhar as escolhas metodológicas desta pesquisa, como a estruturação do questionário e o desenho amostral adotado para coletar os dados primários, com vistas a cumprir os objetivos traçados de subsidiar a ampliação da política pública de restaurantes comunitários no Distrito Federal.

## 4. METODOLOGIA

Para conhecer o perfil dos usuários e as dinâmicas de escolha dos restaurantes comunitários no Distrito Federal, esta pesquisa aplicou metodologia quantitativa baseada na coleta e análise de dados primários, por meio de aplicação de *survey*. A pesquisa foi realizada no período de 18 a 25 de novembro de 2024, tendo como população-alvo indivíduos com idade igual ou superior a 18 anos, que compraram refeições e/ou marmitas em um dos restaurantes comunitários (RCs). O instrumento de coleta de dados (Apêndice A) foi hospedado no software *LimeSurvey* e aplicado por pesquisadores do IPEDF Codeplan.

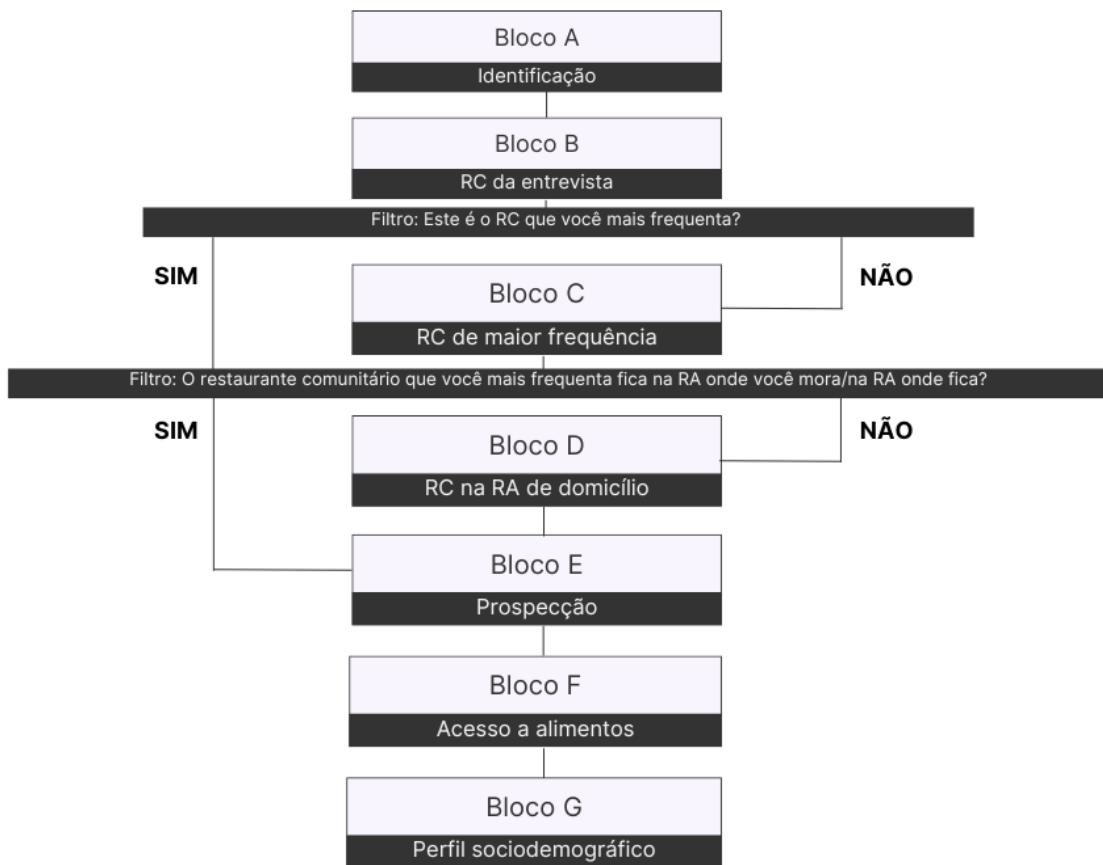
Como filtro de acesso às perguntas, aplicou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como mecanismo de aceite para participar da entrevista e de autorização para utilização das informações fornecidas. Entre as diretrizes para a coleta das informações, orientou-se a aplicação dos questionários em três momentos: no que antecede a abertura dos restaurantes, durante e após a refeição.

O questionário foi estruturado em 7 blocos, conforme a Figura 2. O Bloco A é preenchido pelo entrevistador com o intuito de identificar o restaurante da entrevista e o turno de refeição conforme a oferta de cada um, contemplando as três possibilidades de refeição: café da manhã, almoço e jantar. O Bloco B busca contemplar as percepções dos usuários acerca do restaurante em que estava no momento da entrevista, reunindo informações como consumo de refeição ou marmita; frequência de uso do restaurante comunitário (RC) para diferentes refeições (quando aplicável); meio de transporte utilizado e tempo de deslocamento até o RC; local onde o entrevistado estava antes de ir ao RC e avaliação da localização do restaurante.

Para os usuários que informaram que o RC da entrevista não é o mais frequentado por eles, o Bloco C é aberto e são coletados dados sobre o restaurante mais frequentado pelo usuário e os motivos que o levam a frequentá-lo. Já o Bloco D é respondido exclusivamente pelos usuários que indicaram que o restaurante mais frequentado não está na mesma Região Administrativa de seu domicílio e investiga se há algum restaurante localizado na RA de domicílio e, em caso afirmativo, busca entender os motivos pelos quais ele não o frequenta.

O Bloco E, que captura e caracteriza a demanda por novos restaurantes comunitários; e o Bloco F, que trata do acesso a alimentos, possui perguntas respondidas por todos os entrevistados. O Bloco G também é respondido por todos e aborda o perfil socioeconômico dos entrevistados, contemplando informações sobre idade, raça/cor, gênero, renda, benefícios sociais e ocupação. A dinâmica do questionário possibilita a investigação de deslocamento, motivação e preferências de mais de um restaurante por entrevistado.

**Figura 2** - Estrutura do questionário da pesquisa Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

#### 4.1. Cálculo amostral

Para dimensionar o universo da pesquisa, partiu-se dos dados fornecidos pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal (Sedes), que indicavam a média mensal de refeições fornecidas em cada restaurante comunitário e em cada turno aplicável - se café da manhã, almoço e/ou jantar -, disponível na Tabela 3.

**Tabela 3** - Distribuição das médias de refeições por Restaurante Comunitário e turnos de refeição, 2024  
(Continua)

Restaurante Comunitário	Café da manhã	Almoço	Jantar	Total
Planaltina	18.216	78.631	14.728	111.575
Arriqueira	20.820	65.068	17.928	103.816
Pôr do Sol/Sol Nascente	19.442	62.277	20.249	101.968
São Sebastião	18.316	55.624	14.564*	88.504
Samambaia Expansão	15.374*	56.935*	14.564*	86.873
Recanto das Emas	15.374	56.935	14.564*	86.873
Varjão	15.374*	56.935*	14.564*	86.873
Samambaia	15.318	71.137	0**	86.455

**Tabela 3** - Distribuição das médias de refeições por Restaurante Comunitário e turnos de refeição, 2024  
(Conclusão)

Restaurante Comunitário	Café da manhã	Almoço	Jantar	Total
Ceilândia	17.906	67.004	0**	84.910
Itapoã	15.374*	48.376	14.564*	78.314
Sobradinho	12.625	46.651	14.564*	73.840
Brazlândia	9.721	49.252	14.564*	73.537
Paranoá	11.355	46.717	14.564	72.636
Sol Nascente (QNR Ceilândia)	7.739	47.733	0**	55.472
Estrutural	8.801	44.284	0**	53.085
Riacho Fundo	0**	44.888	0**	44.888
Santa Maria	0**	36.806	0**	36.806
<b>Total</b>	<b>221.755</b>	<b>935.253</b>	<b>169.417</b>	<b>1.326.425</b>

Fonte: Secretaria de Desenvolvimento Social do Distrito Federal (Sedes), 2024.

Notas:

(\*) Foram utilizados como referência os números da unidade de Recanto das Emas para estimar as refeições fornecidas para novos turnos e restaurantes, tendo em vista a proximidade entre territórios e tamanho do restaurante.

(\*\*) Os valores nulos representam os turnos que não são ofertados pelo restaurante comunitário no momento da aplicação desta pesquisa.

Considerando a quantidade de refeições mensais ofertadas nos restaurantes comunitários do Distrito Federal (1.326.425), obteve-se o tamanho da amostra, ou seja, a quantidade de entrevistas a serem feitas. A amostra foi distribuída de forma proporcional por restaurante e turno, e foi calculada por meio da seguinte fórmula:

$$n_o = \frac{Z^2 \times \sigma^2}{e^2} \quad e \quad n = \frac{n_o}{I + \frac{n_o}{N}}$$

Onde:

- $n_o$ : tamanho inicial calculado;
- $z$ : quantil da normal padrão;
- $\sigma$ : desvio padrão populacional;
- $e$ : erro amostral esperado;
- $n$ : tamanho final, corrigido pelo total universo e
- $N$ : tamanho do universo.

Com base nas informações fornecidas, apenas a média de refeições mensais está disponível. Assim, a decisão tomada é utilizar a variância máxima, cuja fórmula pode ser expressa em função da prevalência ( $p$ ):

$$n_o = \frac{z^2 \times p(1-p)}{e^2} = \frac{z^2 \times 0,25}{e^2}$$

Baseado nas fórmulas acima e nos parâmetros especificados, o tamanho da amostra calculado correspondeu a 898 questionários, considerando um nível de confiança de 95% e um erro amostral de 2,75%. Foi definida uma margem de 20% de taxa de não resposta, ou perda de questionários, de forma que, em caso de ocorrência, não haja comprometimento estatístico dos resultados.

A partir da definição do tamanho da amostra representativa<sup>4</sup> para o Distrito Federal, procedeu-se à distribuição do número de entrevistas por restaurante e por turno. Para tanto, inicialmente, alocou-se a amostra em 17<sup>5</sup> restaurantes comunitários do Distrito Federal disponíveis no momento da coleta, de forma proporcional à média de distribuição das refeições, conforme os dados disponibilizados pela SEDES. Buscou-se, com isso, garantir que a amostra refletisse a participação de cada restaurante no total de usuários do Distrito Federal.

Na próxima seção, serão detalhados os resultados da pesquisa, incluídos os achados sobre o perfil de usuários de restaurantes comunitários do Distrito Federal pesquisados e motivações para frequentá-los.

---

<sup>4</sup> O que significa que os indivíduos selecionados refletem as características da população como um todo. Isso permite que os resultados obtidos sejam generalizados para a totalidade dos moradores do Distrito Federal dentro da margem de erro estabelecida (2,75%).

<sup>5</sup> O restaurante do Gama não foi visitado porque se encontrava em obras durante o período da coleta.

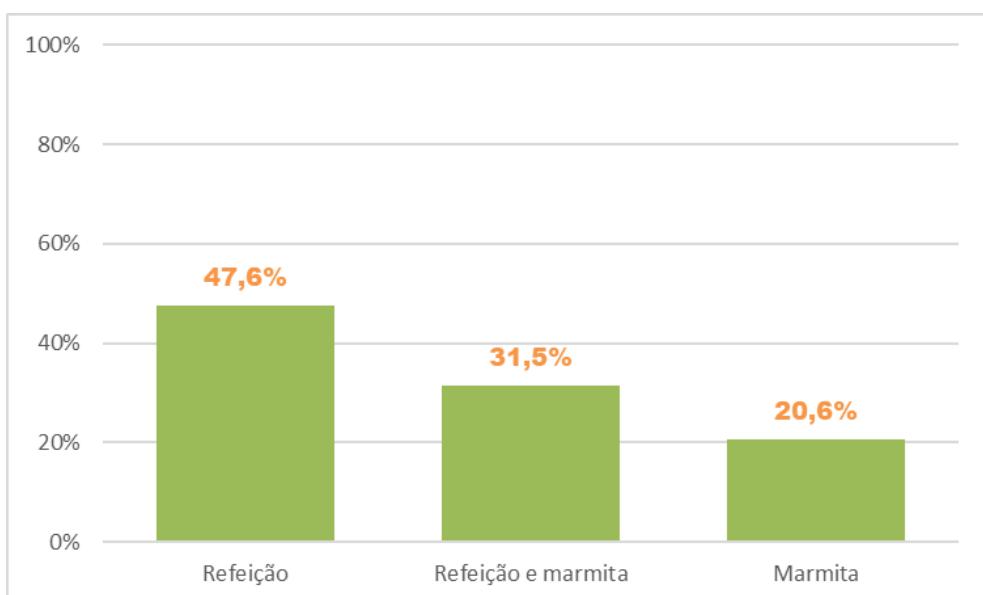
## 5. RESULTADOS

### 5.1. Consumo, frequência e motivações dos usuários dos restaurantes comunitários

#### 5.1.1. Consumo dos usuários dos restaurantes comunitários

Dos frequentadores dos restaurantes comunitários, 47,6% procuraram os restaurantes comunitários (RC) para a refeição no local e 20,6% pelas marmitas. Já aqueles que consumiam ambas as modalidades, tanto refeição quanto marmita, representaram 31,5% do público dos restaurantes.<sup>6</sup> Em comparação com os resultados do relatório da Codeplan (2018), percebe-se um aumento de 17,9% para 20,6% dos usuários que preferiram comprar apenas marmitas e de 14,6% para 31,5% dos que preferiram refeição e marmita. Já a aquisição exclusiva de refeição no local teve um decréscimo de 67,5% para 47,6%, o que demonstra uma possível mudança de preferência dos usuários, que deixaram de consumir somente refeição para consumir refeição e marmita ou apenas marmita.

**Figura 3 - Consumo dos usuários de restaurantes comunitários**



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: A soma dos percentuais não totalizam 100% porque, para a construção deste gráfico, foram desconsideradas as respostas “Não sabe” e “Não respondeu” que representaram 0,3% do total.

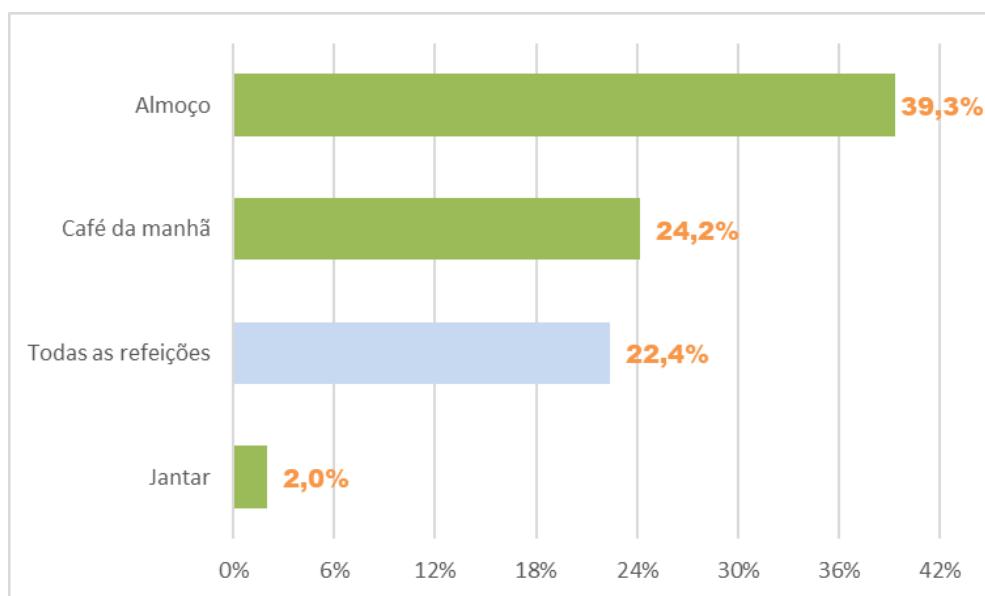
No relatório da Codeplan (2018), as principais motivações para a aquisição de marmitas foram “Levar para alguém em casa” (44,1%) e “Comer em casa” (38,7%), o que indica a importância das marmitas nas refeições dos usuários e dos seus familiares. O aumento observado no consumo de marmitas sugere que os restaurantes comunitários estão sendo percebidos não apenas como um local de alimentação individual, mas também como um recurso para suprir necessidades alimentares em momentos posteriores à sua ida ao restaurante comunitário.

<sup>6</sup> Cada usuário pode consumir até duas refeições: duas marmitas ou uma marmita e uma refeição por compra.

### 5.1.2. Frequência e turno de refeição dos usuários dos restaurantes comunitários

Quando perguntados se, na última semana, frequentaram o Restaurante Comunitário no qual estava sendo aplicado o questionário, 39,3% afirmaram tê-lo frequentado pelo menos uma vez para almoçar, 24,2% para tomar café da manhã e 2% para jantar, conforme Figura 4. A parcela de usuários que o frequentou em todas as refeições foi de 22,4% e os que declararam não frequentar o restaurante nenhuma vez na última semana corresponderam a 12,1%.

**Figura 4 - Turnos de refeição dos usuários dos restaurantes comunitários**



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nem todos os restaurantes comunitários oferecem as três refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar). Dessa forma, uma parcela dos usuários consumiu todas as refeições disponíveis no restaurante que frequentou, mas não foi contabilizada na categoria “Todas as refeições”, pois o equipamento não ofertava os três turnos.<sup>7</sup>

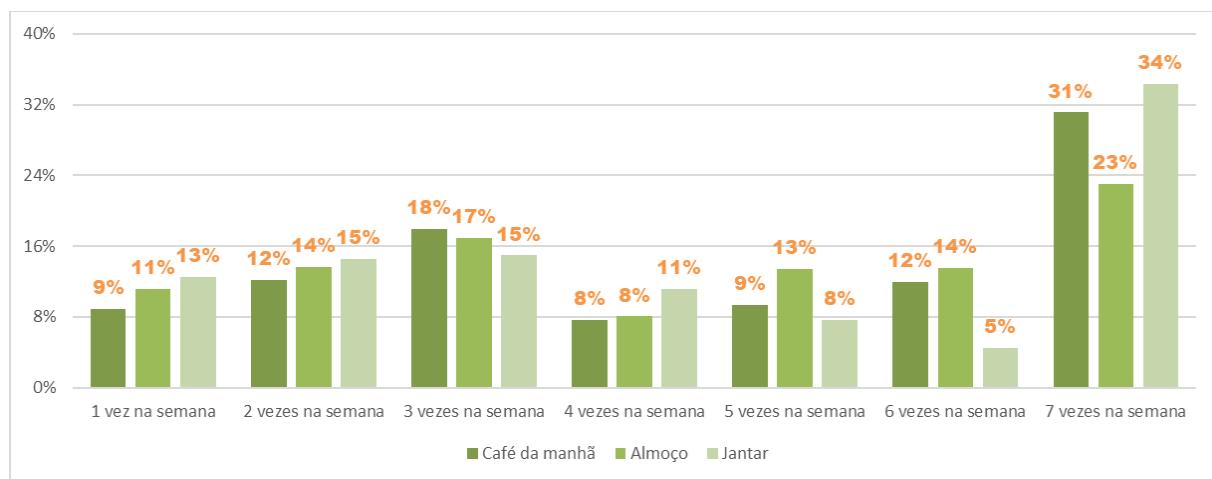
O percentual de usuários que consumiram almoço e jantar foi de 6,7% e dos que consumiram o café da manhã e o almoço foi de 19,9%. Esta concentração no almoço e café da manhã pode ser explicada devido ao fluxo de pessoas nos restaurantes que ofertam exclusivamente café da manhã e almoço.

Apesar de o almoço ainda ser a refeição mais consumida de forma isolada, o número de indivíduos que realizam as três refeições no RC é substancial e indica que a expansão dos restaurantes não deve se concentrar apenas na oferta de mais restaurantes, mas também na oferta de turnos de refeições.

A Figura 5 apresenta o número de usuários que declararam ter ido ao restaurante na última semana por turno e quantidade de vezes na semana. Para o café da manhã, destaca-se que 14,5% frequentam o restaurante todos os dias da semana, seguida de "3 vezes na semana" (8,4%). Para o almoço, observou-se a mesma dinâmica, mas com maior frequência tanto em "7 vezes na semana" (18,8%) quanto em "3 vezes na semana" (13,8%). Entre os que frequentam o restaurante no jantar, a frequência "7 vezes na semana" também foi a mais significativa (11,0%), embora menor que no café da manhã e no almoço.

<sup>7</sup> A relação dos restaurantes por refeição ofertada pode ser encontrada na Tabela 2.

**Figura 5 - Frequência semanal dos usuários dos restaurantes comunitários por turnos de refeição e por quantidade de vezes na semana**



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

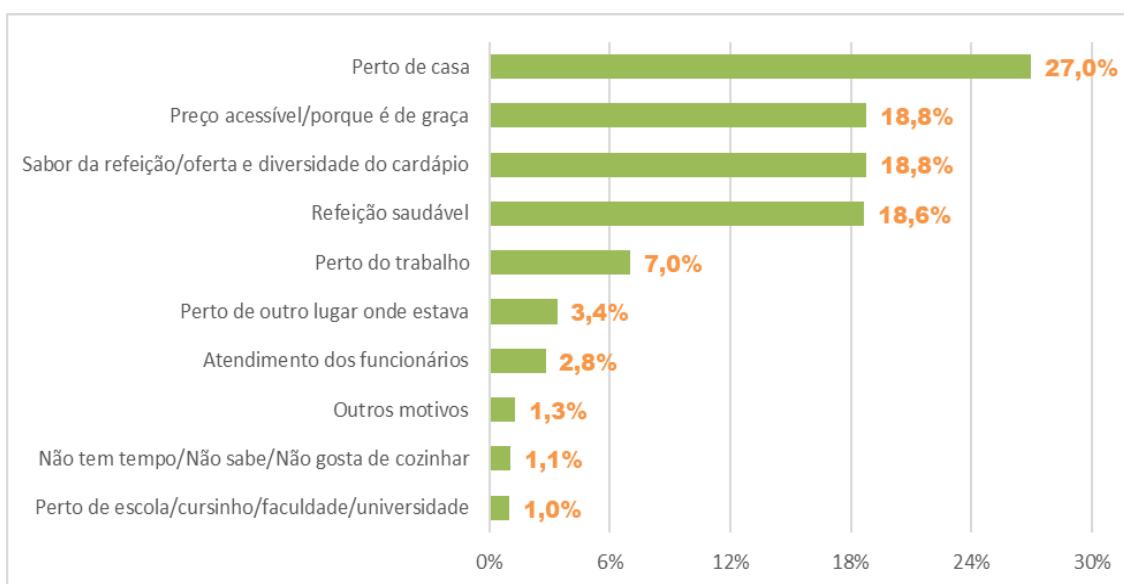
Nota: Os percentuais apresentados são referentes aos usuários que afirmaram ter frequentado o restaurante na última semana. Os percentuais apresentados no gráfico referem-se à distribuição dos usuários dentro de cada turno de refeição (café da manhã, almoço e jantar) e não à soma das diferentes frequências semanais. Dessa forma, o total de 100% é obtido ao somar os percentuais das diversas frequências dentro de um mesmo turno de refeição.

De um modo geral, a Figura 5 evidencia um certo nível de “fidelidade” daqueles que foram entrevistados quanto frequentavam os RCs. Quem frequenta entre 6 e 7 vezes soma 43% no café da manhã, 37% no almoço e 39% no jantar. Cabe pontuar também que nem todos os restaurantes comunitários abrem todos os dias.<sup>8</sup>

### 5.1.3. Motivação para frequentar restaurantes comunitários

A Figura 6 apresenta os motivos para a escolha do restaurante. A proximidade da sua residência ou local habitual, no caso da população em situação de rua, foi a alternativa mais respondida (27%). O sabor e a diversidade do cardápio e o preço acessível foram escolhidos por 18,8% dos usuários. A refeição saudável foi indicada de forma semelhante com 18,6%. A proximidade do restaurante com o local de trabalho foi apontada por 7% dos usuários, enquanto 3,4% escolheram o restaurante por estar próximo a outro local onde estavam. Aspectos relacionados ao atendimento dos funcionários foram menos destacados, sendo mencionados por 2,82% dos entrevistados. Foi mencionado, em menor frequência, a falta de tempo ou desinteresse por cozinhar (1,07%) e proximidade de instituições educacionais (1,00%). Quando somados, os fatores de localização representam mais de um terço (34%) dos usuários.

<sup>8</sup> Os restaurantes que abrem todos os dias são: Arnaireira, Itapoã, Planaltina, Recanto das Emas, São Sebastião, Sol Nascente/Pôr do Sol, Samambaia Expansão, Sobradinho e Varjão.

**Figura 6 - Motivação para frequentar restaurantes comunitários**

Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

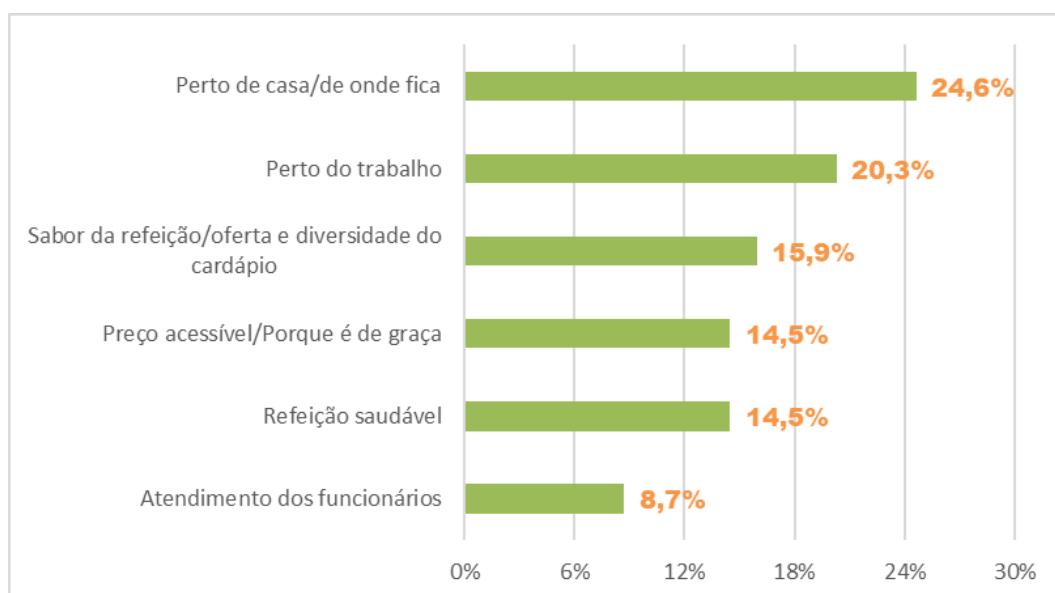
Nota: Respostas são de múltipla escolha: percentuais representam a frequência de cada resposta independentemente.

Unida à informação de frequência, esses dados sugerem que o público dos restaurantes do Distrito Federal parece ser mais formado por usuários frequentes, que moram e trabalham próximos aos restaurantes, e menos por um público esporádico que utilizou os equipamentos por conveniência. Observou-se também uma mudança nas motivações declaradas em comparação com os resultados da Codeplan (2018). Embora o preço acessível continue sendo um fator central, a localização agora tem um peso maior. Já a qualidade e a oferta de refeições saudáveis foram menos mencionadas do que no estudo anterior.

Essas informações estão diretamente relacionadas às diretrizes para a localização estratégica dos restaurantes comunitários apresentadas anteriormente. Sabendo que os usuários frequentam restaurantes pela sua localização, áreas com alta densidade de domicílios em vulnerabilidade devem ser priorizadas na instalação de tais equipamentos, a fim de maximizar o alcance desse público.

A maioria dos usuários (93,9%) afirmou que o restaurante comunitário onde foi realizada a entrevista é o que mais frequenta, enquanto 0,9% declararam não ter um restaurante comunitário específico que costumam visitar com maior regularidade. Quando o usuário indicou que o restaurante da entrevista **não** era o mais frequentado por ele (5,1%), perguntou-se quais motivos o levaram a frequentar mais outros restaurantes, indicados na Figura 7. O perfil do usuário que respondeu a essa pergunta, vale lembrar, é de alguém que frequenta mais de um restaurante e, entre eles, possui um preferido. O objetivo foi compreender o que faz este usuário frequentar mais de um destes aparelhos.

A proximidade da residência ou local de estadia foi o fator mais citado pelos usuários como principal motivo para frequentar o restaurante comunitário, representando 24,6% das respostas. 20,3% indicaram a proximidade do trabalho como razão para escolher a unidade. A diversidade do cardápio e o sabor das refeições foram apontados por 15,9% dos entrevistados. Preço acessível ou gratuidade, e a refeição ser saudável foram mencionados por 14,5% dos usuários. O atendimento dos funcionários também se destacou, sendo um fator relevante para 8,7% dos participantes. Nenhum entrevistado apontou fatores como falta de tempo, falta de habilidade ou gosto por cozinhar e/ou proximidade de instituições de ensino.

**Figura 7 - Motivos de escolha do restaurante comunitário mais frequente**

Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: Respostas são de múltipla escolha: percentuais representam a frequência de cada resposta independentemente

Os usuários que possuem um restaurante comunitário de maior frequência e não estavam nele respondendo à pesquisa representam uma parcela reduzida dos frequentadores (5,1%), mas apresentam critérios de escolha similares aos expostos pela Figura 6. A localização é o fator predominante na decisão, especialmente a proximidade com a residência. Além disso, a proximidade do trabalho se destaca como a segunda principal razão, sugerindo que muitos optam por frequentar restaurantes situados na região onde trabalham, mesmo havendo um estabelecimento próximo à sua área de moradia.

Embora a conveniência, expressa pela localização e pelo preço acessível, seja determinante, a qualidade da alimentação e do serviço também influencia a escolha dos usuários. Dessa forma, a decisão de frequentar um restaurante comunitário resulta da interação entre fatores geográficos e atributos qualitativos da experiência oferecida.

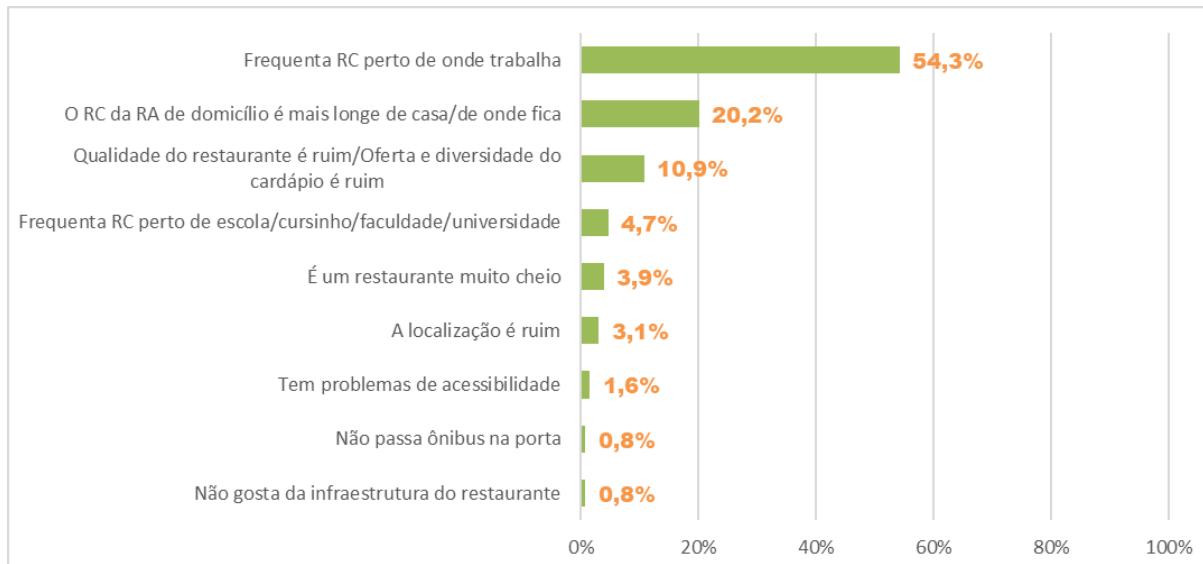
Os usuários também foram questionados sobre a localização do restaurante comunitário que frequentam com maior regularidade. A maioria (81,6%) afirmou que o estabelecimento está situado na Região Administrativa (RA) onde residem, enquanto 15,4% informaram que o RC de maior frequência **não está** na RA de domicílio. 1,8% relatou a ausência desse equipamento público em sua RA ou residem no entorno, e 0,1% declarou não possuir um restaurante de maior frequência. Esses dados sugerem que os restaurantes comunitários atendem majoritariamente pessoas que vivem ou trabalham nas proximidades, corroborando as motivações apresentadas na Figura 8.

Entre os 15,4% dos usuários que frequentam restaurantes comunitários fora de sua Região Administrativa de residência, apesar da existência de uma unidade local, as principais razões apontadas para essa escolha foram a maior proximidade do restaurante em relação ao local de trabalho (46,7%) e a localização mais acessível de outra unidade em comparação à sua residência (17,3%). Motivos relacionados ao restaurante mais próximo de casa, como qualidade insatisfatória da alimentação (9,3%), superlotação (3,3%), problemas de acessibilidade (1,3%), infraestrutura inadequada (0,7%) e dificuldades no transporte público (0,7%) influenciaram essa decisão com menor impacto.

Entre aqueles que não utilizam o restaurante da região onde residem (15,4%), escolhe o restaurante pela proximidade com o local de trabalho (49,6%). Além disso, alguns

usuários, embora tenham um restaurante comunitário em sua RA de domicílio, frequentam o de outra região por estar geograficamente mais acessível. Isso indica que, embora a proximidade residencial seja um fator relevante, atendem também usuários que residem em RAs vizinhas.

**Figura 8 - Motivação para não frequentar o restaurante comunitário da RA de domicílio**



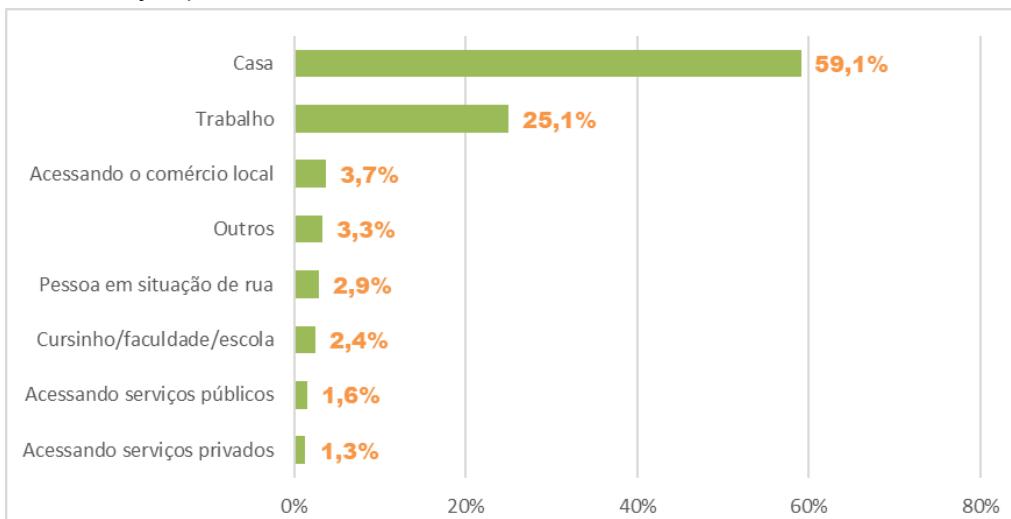
Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: Respostas são de múltipla escolha: percentuais representam a frequência de cada resposta independentemente.

## 5.2. Dinâmica de deslocamento e acesso aos restaurantes comunitários

Antes de se deslocar até os restaurantes comunitários, a maioria dos entrevistados (59,1%) estava em suas residências, 25,1% vieram do local de trabalho, 3,67% estavam acessando o comércio local, 2,9% são pessoas em situação de rua e 2,45% se deslocaram de cursinhos, faculdades ou escolas, conforme ilustra a Figura 9. Também foram mencionados acesso a serviços públicos (1,56%) e privados (1,34%). No total, 84,2% dos frequentadores vieram de casa ou do trabalho, o que corrobora as informações sobre motivações discutidas na Seção 5.1.3.

**Figura 9 - Localização prévia dos usuários dos restaurantes comunitários**

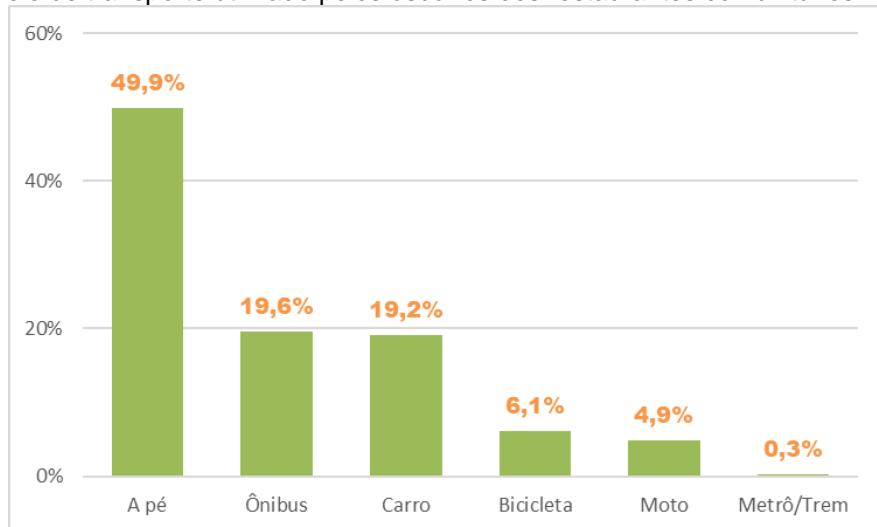


Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: A soma dos percentuais não totalizam 100% porque, para a construção deste gráfico, foram desconsideradas as respostas “Não sabe” e “Não respondeu” que representaram 0,6% do total.

Quanto aos meios de transporte utilizados para acessar os restaurantes comunitários, há a predominância do deslocamento a pé (49,9%), seguido pelo transporte público, com destaque para os ônibus (19,6%), e pelo uso de automóveis (19,2%), conforme demonstrado na Figura 10. Esse resultado difere do encontrado pela pesquisa realizada pela Codeplan em 2018, que indicou uma maior utilização de automóveis (36,7%) e um percentual menor de deslocamentos a pé (34,5%).

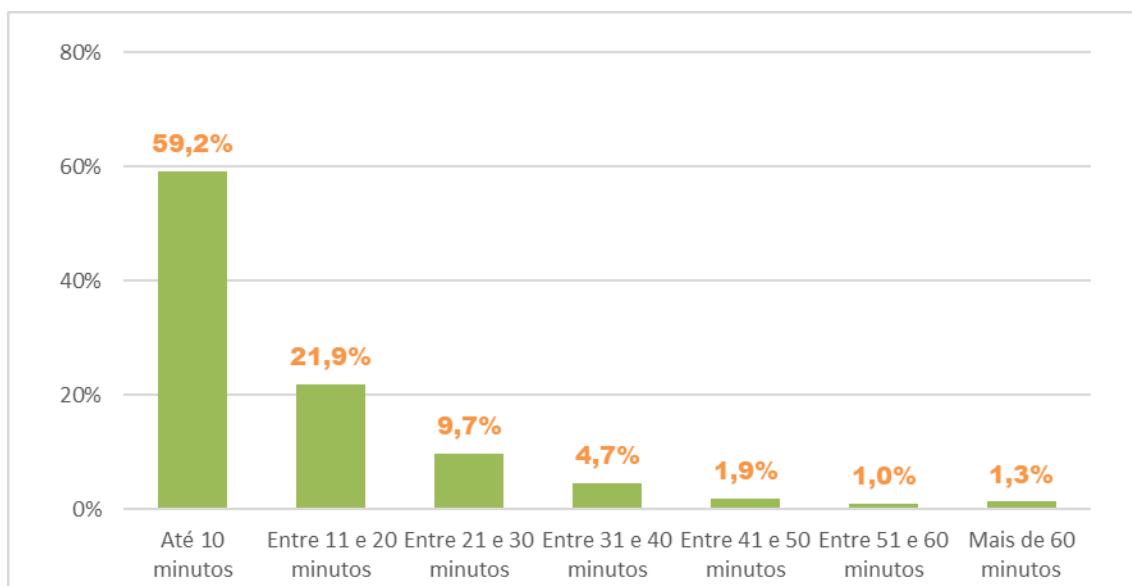
**Figura 10 - Meio de transporte utilizado pelos usuários dos restaurantes comunitários**



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Além disso, observa-se uma disparidade no uso dos diferentes tipos de transporte público, com os ônibus sendo preferidos em relação ao metrô (conforme Figura 10). Essa discrepância pode ser atribuída à localização das estações em relação aos restaurantes, visto que há poucas estações próximas a restaurantes comunitários. Ainda assim, como será visto na Figura 13, que trata sobre as dificuldades encontradas para acessar os restaurantes comunitários, a questão do transporte público não está entre as principais dificuldades de acesso pelos usuários.

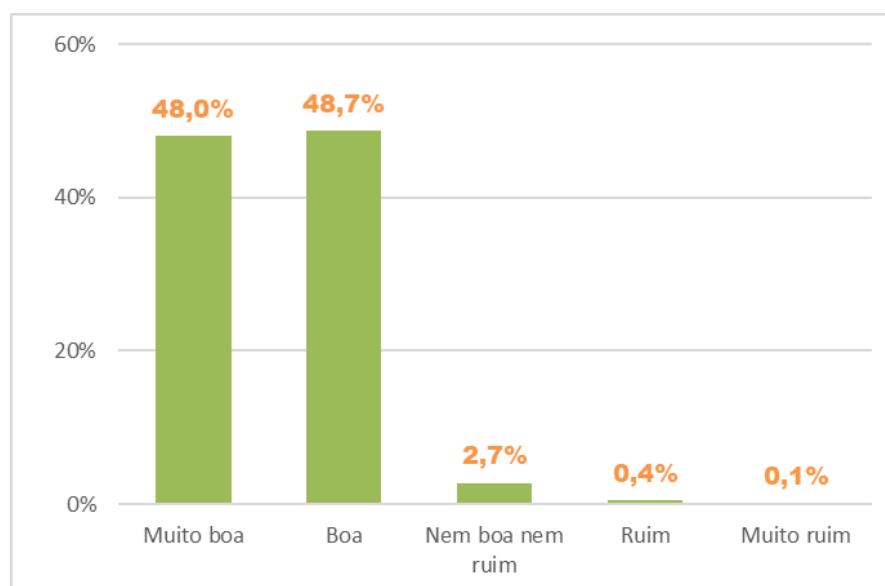
A maioria dos usuários (59,2%) informou gastar até 10 minutos para chegar ao local. Outros 21,9% dos respondentes relataram um tempo de deslocamento entre 11 e 20 minutos, enquanto 9,7% levaram entre 21 e 30 minutos. Apenas 4,7% dos usuários mencionaram um deslocamento entre 31 e 40 minutos, e percentuais menores foram registrados para deslocamentos mais longos: 1,9% entre 41 e 50 minutos, 1% entre 51 e 60 minutos, e 1,3% relataram gastar mais de 60 minutos. No total, 81,2% dos usuários levam, no máximo, 20 minutos para chegar ao restaurante comunitário.

**Figura 11 - Tempo de deslocamento dos usuários dos restaurantes comunitários**

Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: A soma dos percentuais não totalizam 100% porque, para a construção deste gráfico, foram desconsideradas as respostas "Não sabe" e "Não respondeu" que representaram 0,2% do total.

A localização dos restaurantes comunitários foi bem avaliada pelos usuários de forma geral, com 48% considerando-a "muito boa" e 48,7% classificando-a como "boa", o que indica satisfação em relação à localização dos restaurantes. Apenas uma parcela, 2,7%, considerou a localização "nem boa nem ruim", enquanto as avaliações negativas somam 0,5%, como mostra a Figura 12.

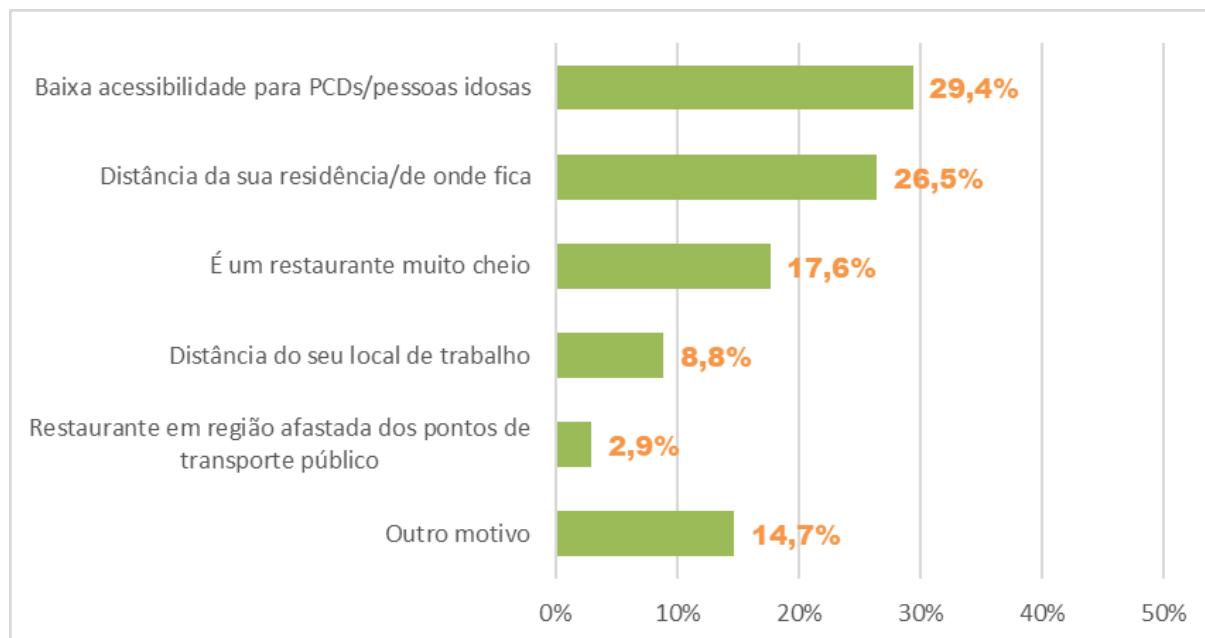
**Figura 12 - Avaliação da localização dos restaurantes comunitários pelos usuários**

Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: A soma dos percentuais não totalizam 100% porque, para a construção deste gráfico, foram desconsideradas as respostas "Não sabe" e "Não respondeu" que representaram 0,1% do total.

A Figura 13 mostra que a maioria dos usuários dos restaurantes comunitários (96,8%), relatou não ter encontrado dificuldades para acessá-lo, enquanto 3,2% afirmaram ter enfrentado algum tipo de dificuldade. A principal barreira mencionada por essas pessoas foi a baixa acessibilidade para pessoas com deficiência e idosos, correspondendo a 25,6% das respostas. Em seguida, 23,1% apontaram a distância de sua residência ou do local onde estavam.

**Figura 13 - Dificuldades encontradas para acessar os restaurantes comunitários**



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: A soma dos percentuais não totalizam 100% porque, para a construção deste gráfico, foram desconsideradas as respostas “Não sabe” e “Não respondeu” que representaram 12,8% do total.

O restaurante ser muito cheio foi mencionado como um fator dificultador por 15,4% dos participantes, já a distância do local de trabalho foi citada por 7,7% dos usuários. A distância dos pontos de transporte público foi mencionada por 2,6% e outras barreiras relacionadas à localização como a distância de escolas e faculdades e localização do restaurante ser ruim não tiveram respostas registradas.

Dadas as percepções dos usuários entrevistados sobre a acessibilidade dos restaurantes, entende-se que, de modo geral, o programa tem atendido suas expectativas. As principais dificuldades registradas dizem respeito à estrutura do restaurante, que demonstrou a necessidade de ajustes nos espaços para garantir a inclusão de idosos e pessoas com deficiência, dado que aproximadamente um quarto dos usuários dos restaurantes comunitários têm mais de 60 anos (resultado apresentado na Seção 5.7).

O serviço prestado pelos restaurantes comunitários no Distrito Federal depende não apenas da oferta de alimentação a preços acessíveis, mas também da garantia de que a população possa acessá-los de maneira adequada. A dinâmica de deslocamento e acesso a esses equipamentos públicos é fundamental para compreender as barreiras enfrentadas pelos usuários e orientar o aprimoramento da política. Fatores como proximidade geográfica, disponibilidade de transporte e infraestrutura acessível influenciam diretamente a capacidade de atendimento do programa, tornando essencial a adoção de estratégias que ampliem seu alcance ao público-alvo.

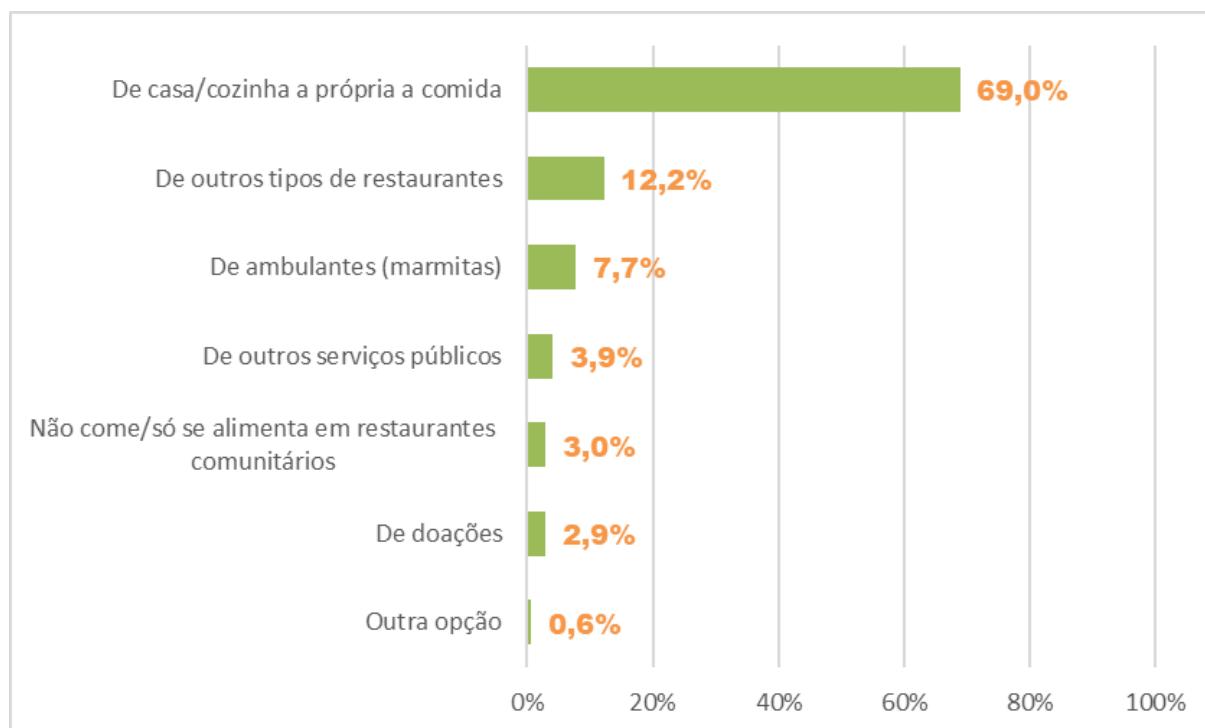
### 5.3. Acesso à alimentos

Para uma compreensão mais ampla do impacto dos restaurantes comunitários no acesso a uma refeição saudável, é necessário analisar o acesso às fontes alternativas de alimento. Essa abordagem permite avaliar a relevância do serviço na garantia do direito à alimentação adequada.

Quanto ao acesso à alimentação dos usuários dos restaurantes comunitários, a maioria (89%) não teve privação alimentar na semana anterior à entrevista. 10,4% alegaram que ficaram entre 1 a 3 dias sem acesso à alimentação completa durante a semana, 0,33% informaram que ficaram os 7 dias sem acesso e 0,11% ficaram de 4 a 6 dias. Embora a maioria dos entrevistados não tenha vivenciado uma situação de privação alimentar no período analisado, pelo menos 10,84% relataram alguma restrição, o que evidencia a persistência da vulnerabilidade alimentar entre os usuários.

A Figura 14 apresenta a distribuição das diferentes fontes de alimentação dos usuários quando não vão aos restaurantes comunitários. Entre as opções indicadas, as principais fontes de alimentação incluem as refeições feitas em casa (69%) seguida de outros tipos de restaurantes (12,2%). Outras categorias mencionadas foram marmitas compradas de ambulantes (7,7%) e outros serviços públicos (3,9%), que podem ser serviços de acolhimento, hospitais e Centros Pop. Uma porção da população declarou que não se alimenta quando não possuem acesso aos restaurantes comunitários (3%). Os demais responderam se alimentar através de doações (2,9%) e de outras fontes (0,6%).

**Figura 14 - Origem da alimentação quando não se alimenta no restaurante comunitário**

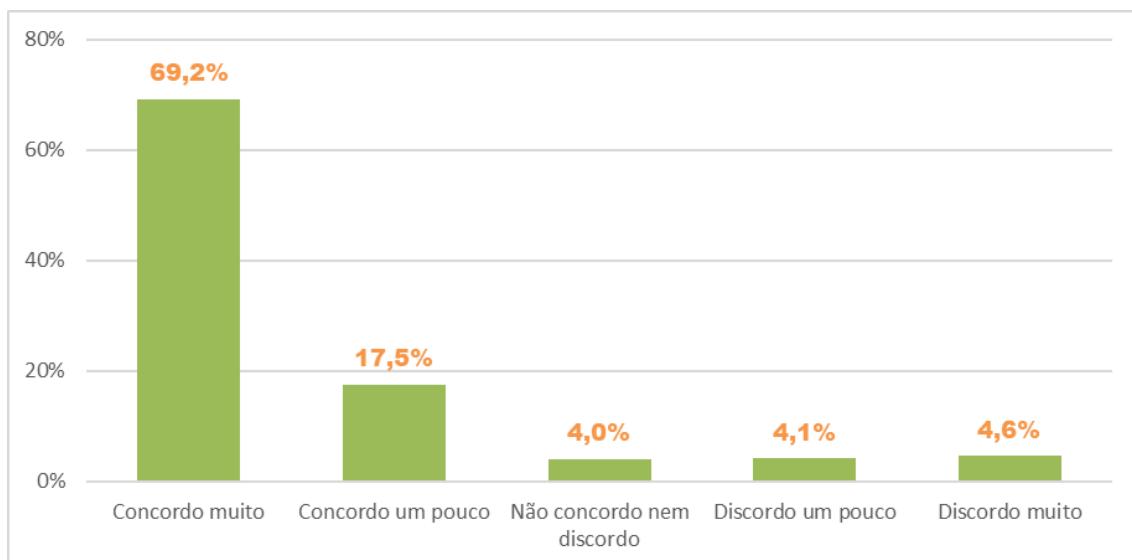


Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: Respostas são de múltipla escolha: percentuais representam a frequência de cada resposta independentemente.

Quando perguntados o quanto concordavam com a frase “o restaurante comunitário é essencial para que eu consiga me alimentar”, 69,2% disseram concordar muito e 17,5% concordaram um pouco. Já 8,13% dos entrevistados discordam dessa afirmação, 4,01% discordam muito, 4,12% discordam pouco e 4,57% não concordam e nem discordam dessa afirmação. No total, 86,7% consideram os restaurantes comunitários essenciais para sua alimentação. Considerando o perfil dos usuários de restaurantes, que será abordado na Seção 5.5, o público atendido pelos restaurantes é predominantemente formado por trabalhadores informais ou com renda instável, para os quais a oferta de refeições a preços acessíveis é uma estratégia essencial para compor sua alimentação diária.

**Figura 15 - Importância do restaurante comunitário para a alimentação**



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: A soma dos percentuais não totalizam 100% porque, para a construção deste gráfico, foram desconsideradas as respostas “Não sabe” e “Não respondeu” que representaram 0,7% do total.

#### 5.4. Prospecção de novos restaurantes comunitários

A presente seção utiliza-se da opinião dos entrevistados sobre a abertura de novos restaurantes comunitários para aprofundar a compreensão sobre as necessidades e anseios da população em relação à expansão desse serviço.

Quando perguntados sobre a abertura de um novo restaurante comunitário, 52,23% dos respondentes disseram que gostariam da expansão em alguma RA. As pessoas que responderam “sim” também responderam onde este novo restaurante deveria estar localizado. **Taguatinga** (18,97%) é a RA em destaque na preferência dos respondentes da pesquisa. **Ceilândia** (9,25%), mesmo já tendo dois RCs, foi a segunda mais indicada, seguida por **Plano Piloto** (8,31%) e **Arapoanga** (7,52%).

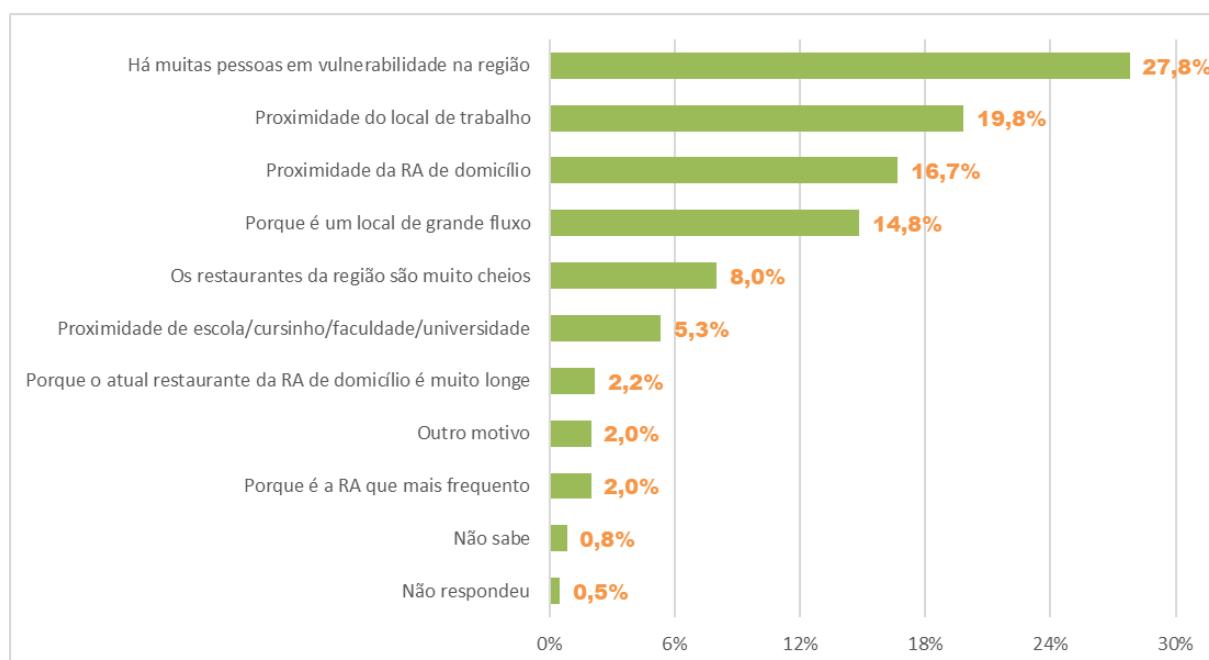
**Tabela 4 - Demanda de novos restaurantes comunitários por Região Administrativa**

Região Administrativa	%
Taguatinga	18,97%
Ceilândia	9,25%
Plano Piloto	8,31%
Arapoanga	7,52%
Vicente Pires	6,27%
Guará	5,17%
Riacho Fundo	4,08%
Água Quente	3,61%
SIA	3,61%
Sobradinho	3,29%
Fercal	2,51%
Sol Nascente/Pôr do Sol	2,51%
Samambaia	2,35%
Recanto das Emas	2,19%
Brazlândia	2,04%
São Sebastião	1,88%
Águas Claras	1,72%
Núcleo Bandeirante	1,57%
Não sabe	1,57%
Candangolândia	1,41%
Santa Maria	1,25%
Cruzeiro	1,10%
Riacho Fundo II	1,10%
Gama	0,94%
Lago Norte	0,94%
Varjão	0,94%
Paranoá	0,78%
Planaltina	0,78%
Arriqueira	0,63%
Lago Sul	0,63%
SCIA/Estrutural	0,31%
Não respondeu	0,31%
Itapoã	0,16%
Jardim Botânico	0,16%
Sudoeste/Octogonal	0,16%

Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: As regiões administrativas Park Way e Sobradinho II não receberam respostas.

As principais justificativas (Figura 16) para a indicação da criação de novos restaurantes comunitários nas RAs mencionadas pelos respondentes foram por ter muitas pessoas com vulnerabilidade na região (27,83%), por ser próximo do seu local de trabalho (19,83%), pela proximidade com RA de domicílio (16,67%) e por ser um local de grande fluxo de pessoas (14,83%).

**Figura 16 - Justificativas apontadas para instalação de novos restaurantes comunitários**

Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

As três regiões mais mencionadas para a abertura de um novo restaurante, apesar de não estarem entre as regiões com maior índice de vulnerabilidade como discutido na Seção 3.1, são locais de concentração de população em situação de rua, conforme informações do 1º Censo Distrital da População em Situação de Rua (CODEPLAN, 2022). Vale destacar que 18,3% das pessoas em situação de rua disseram, nesta edição do censo, que faziam uso dos restaurantes comunitários 5 vezes ou mais durante a semana. No caso da RA de Ceilândia, 38% dos domicílios encontram-se em situação de insegurança alimentar, de acordo com os dados da PDAD (2021). Diante da elevada demanda, da alta concentração de pessoas em situação de rua e dos indicadores de vulnerabilidade na região, a expansão dos turnos de refeição no restaurante Sol Nascente, assim como a possibilidade de ampliação da quantidade de restaurantes, podem ser considerados em estudos futuros de expansão do programa.

O Plano Piloto, além de ser uma região central de alta circulação de pessoas devido à concentração de empregos e serviços, apresenta um elevado número de pessoas em situação de rua. Embora o nível geral de vulnerabilidade na região seja baixo, a alta circulação de trabalhadores que podem estar em algum nível de vulnerabilidade socioeconômica somada à quantidade de pessoas em situação de rua pode justificar a implementação de um novo restaurante comunitário, visando ampliar a oferta de alimentação para esse público.

A ausência de um restaurante em Taguatinga, com sua alta densidade demográfica, sugere uma possível lacuna no atendimento à população local. Ainda que Ceilândia, Região Administrativa próxima a Taguatinga, tenha dois restaurantes comunitários, a região pode estar precisando de mais equipamentos, já que se trata de uma região de alto fluxo de pessoas.

Já no caso de Arapoanga, a proximidade com o restaurante comunitário de Planaltina sugere que parte da demanda da nova região administrativa já esteja sendo absorvida por esse equipamento. No entanto, o crescimento populacional pode tornar

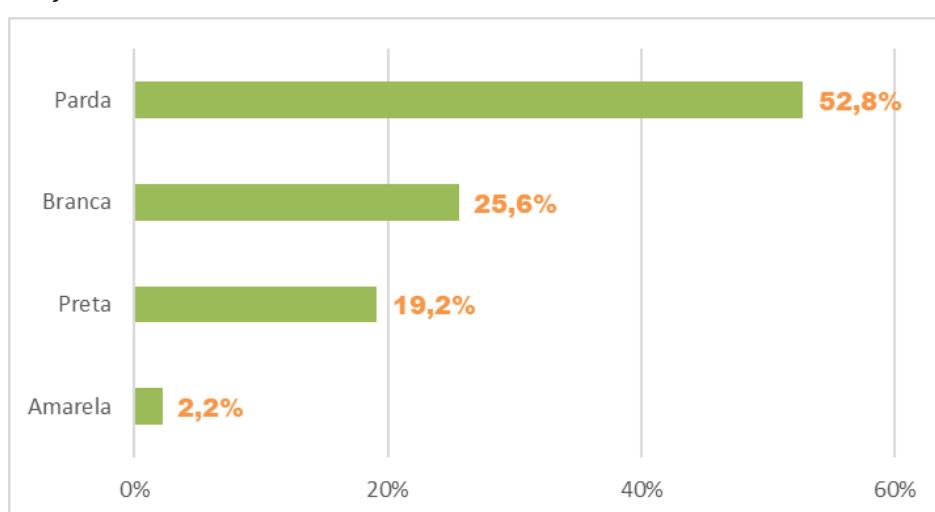
necessária uma avaliação contínua para determinar se há necessidade de ampliação da rede no futuro.

## 5.5. Perfil socioeconômico dos usuários dos restaurantes comunitários

Nesta seção, serão apresentadas as características sociodemográficas dos frequentadores de restaurantes comunitários no Distrito Federal. Diante dos objetivos de cobertura do programa e da possibilidade de expansão dessa política pública, é necessário observar as variáveis que revelam as condições de vida desse público. Assim, essa seção abrangerá aspectos como raça/cor, sexo, gênero, faixa etária, nível de escolaridade, renda e outras dimensões relevantes.

A Figura 17 indica que 52,8% dos respondentes se identificam como pardos, 25,6% se identificam como brancos, 19,2% como pretos e 2,2% como amarelos. Esses resultados são semelhantes aos encontrados na II Pesquisa de Identificação e Percepção Social dos Usuários dos Restaurantes Comunitários do DF, realizada pela Codeplan (2018), que aponta as seguintes porcentagens: 55,9% de pardos, 26,7% de brancos, 15,2% de pretos, 1,3% de amarelos e 0,9% de indígenas. Embora as porcentagens apresentem pequenas variações, o perfil racial dos grupos entrevistados é consistente, com predominância de pardos, seguida de brancos e pretos, e uma representação menor das demais categorias.

**Figura 17 - Raça/cor dos usuários de restaurantes comunitários do Distrito Federal**



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

A maioria dos frequentadores dos restaurantes comunitários é composta por pessoas do sexo masculino (65,7%). A identidade de gênero dos participantes se distribuiu de forma semelhante, em que 65,6% se identificam como homens, 34,2% como mulheres, 0,1% como transgênero e 0,1% de outra forma. Essa distribuição do público dos restaurantes majoritariamente masculino está em alinhamento com o encontrado na literatura (BENTO *et al.*, 2024; SCHNEIDER e COSTA, 2019; GODOY *et al.*, 2014; SILVA, 2011).

As Regiões Administrativas nas quais os usuários residem ou que mais ficam<sup>9</sup> foram Samambaia (14,5%), seguido por Sol Nascente/Pôr do Sol (10,1%), e Ceilândia com 9,1%. Nota-se que essas 3 RAs são regiões próximas ou locais indicados pelos entrevistados como região de preferência para uma possível abertura de um novo restaurante comunitário (Tabela 4). As RAs menos apontadas foram Candangolândia, com 0,11%, seguida pela Fercal e Núcleo Bandeirante, com o mesmo valor percentual.

<sup>9</sup> A expressão “onde mais fica” é utilizada para incluir a população em situação de rua que acessa os restaurantes comunitários no processo de coleta dos dados.

Quanto à escolaridade, 37,8% dos usuários possuem ensino médio completo. Uma parcela significativa (22,2%) não concluiu o ensino fundamental, e 10,9% não finalizaram o ensino médio. Além disso, 9,2% dos entrevistados têm ensino superior completo, 4,7% possuem ensino superior incompleto e 0,8% têm pós-graduação. Há, portanto, baixo nível de escolaridade entre os frequentadores dos restaurantes comunitários, em que 85% atingiram, no máximo, o ensino médio completo (Tabela 5).

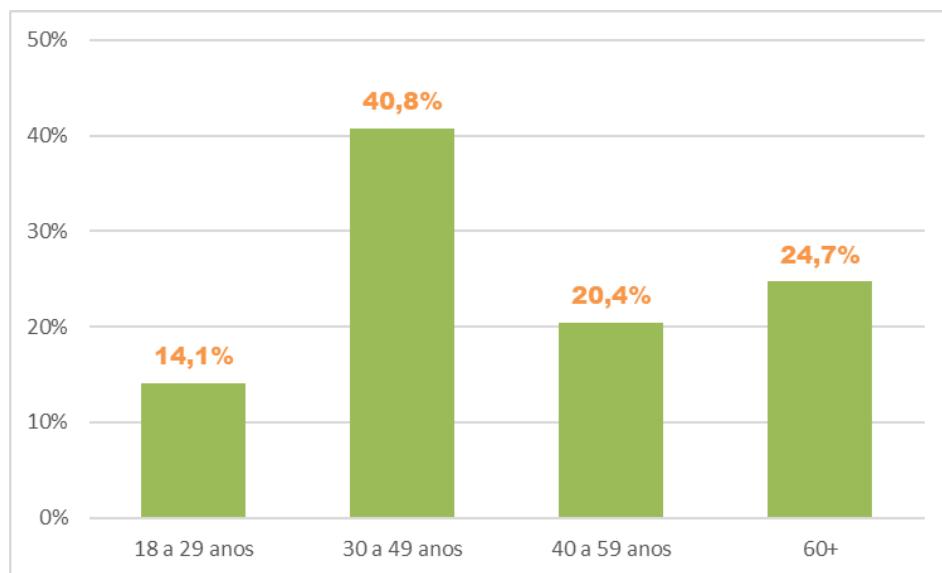
**Tabela 5 - Nível de escolaridade dos usuários dos restaurantes comunitários do Distrito Federal**

Grau de escolaridade mais elevado	%
Não estudou	2,56%
Fundamental incompleto	22,16%
Fundamental completo	11,92%
Médio incompleto	10,91%
Médio completo	37,75%
Superior incompleto	4,68%
Superior completo	9,24%
Pós-graduação	0,78%

Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

A distribuição etária dos frequentadores dos restaurantes comunitários (Figura 18) indicou maior concentração na faixa de 30 a 49 anos (40,8%), seguida por pessoas idosas - 60 anos ou mais (24,7%) e pelo grupo de 40 a 59 anos (20,4%). A população jovem, de 18 a 29 anos, representa a menor proporção, correspondendo a 14,1% dos usuários.

**Figura 18 - Idade dos usuários dos restaurantes comunitários do Distrito Federal**

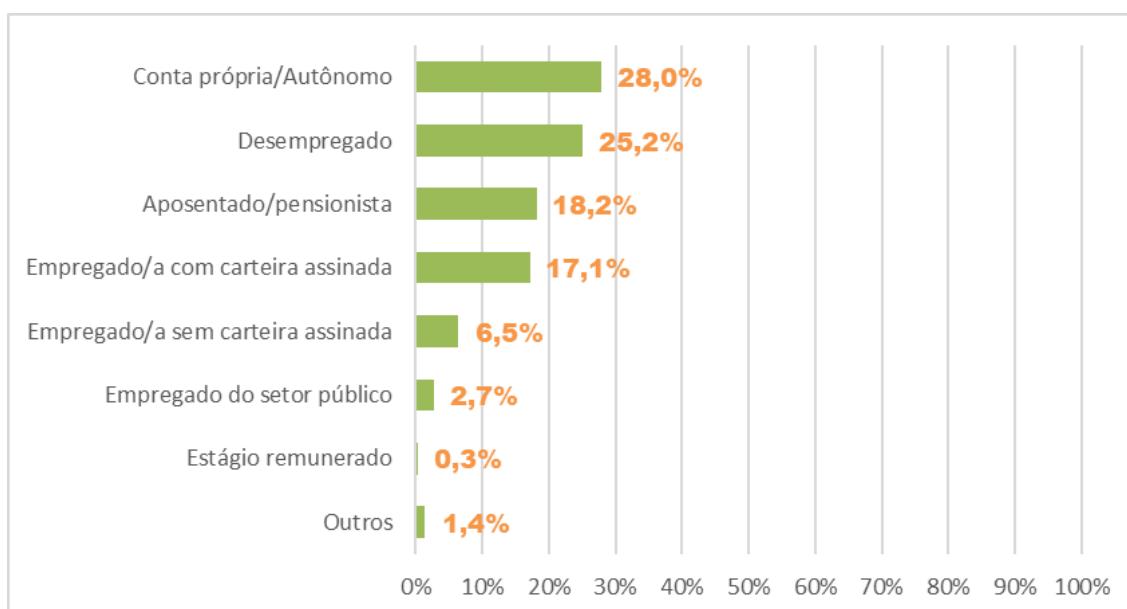


Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Esse padrão sugere que o serviço atende majoritariamente adultos em idade produtiva e pessoas idosas. A elevada participação desse grupo etário (60 anos ou mais) indica a importância dos restaurantes comunitários como uma estratégia para mitigar a insegurança alimentar de pessoas em idade avançada, especialmente entre aqueles que possuem baixa renda e restrições de mobilidade. Já a predominância da faixa de 30 a 49 anos sugere que a política também beneficia trabalhadores e adultos economicamente ativos, reforçando sua relevância na complementação alimentar para esse público. A menor participação de jovens pode estar relacionada a diferentes fatores, como o acesso a outras fontes de alimentação, maior flexibilidade de deslocamento ou menor integração desse grupo ao serviço.

Quanto ao vínculo empregatício, 28% dos usuários declararam-se autônomos, seguido por desempregados (25,2%), aposentados/pensionistas (18,2%) e empregados com carteira assinada (17,1%). As demais categorias estão representadas na Figura 19. De maneira geral, o público dos restaurantes comunitários é composto por mais da metade (54%) de usuários empregados. A parcela que se declarou informal, sem carteira assinada, foi de 6,5%, entretanto é esperado que uma parcela dos usuários autônomos também esteja em algum grau de informalidade. No total, 79,5% dos usuários dos RCs estão na categoria economicamente ativa, ou seja, estão ocupados ou buscam emprego, face a 18,2% que estão economicamente inativos.

**Figura 19 - Principal vínculo empregatício dos usuários dos restaurantes comunitários do Distrito Federal**



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

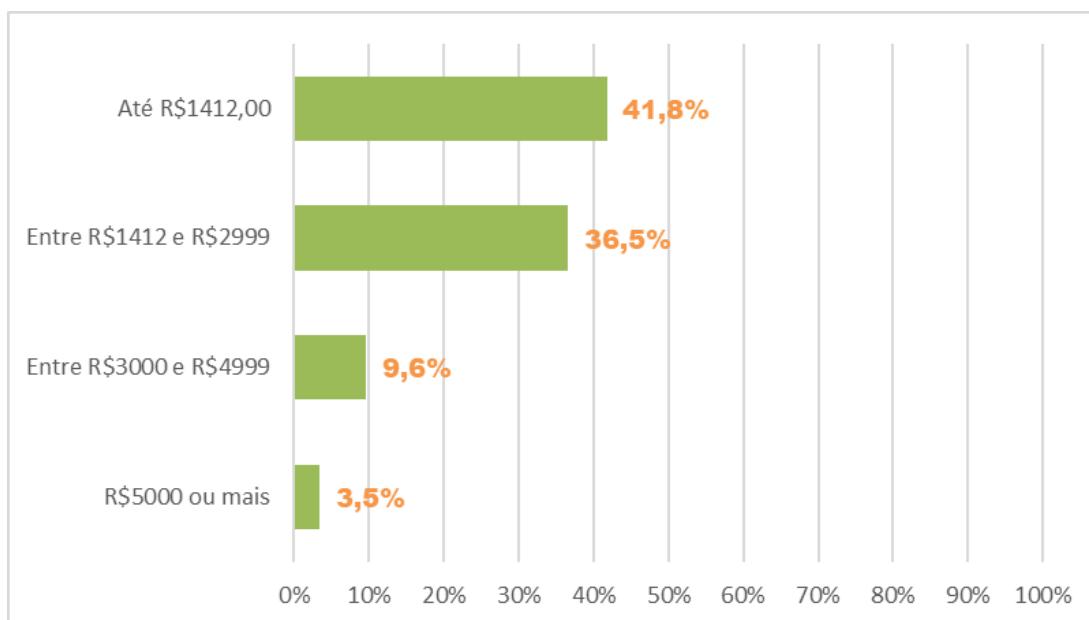
Nota: A soma dos percentuais não totalizam 100% porque, para a construção deste gráfico, foram desconsideradas as respostas “Não sabe” e “Não respondeu” que representaram 0,7% do total.

Quando comparados com os dados da Codeplan (2018), os Restaurantes Comunitários apresentaram um aumento na categoria de usuários economicamente ativos (de 65,4% para 79,5%), principalmente devido a um aumento substancial de desempregados (de 7,6% para 25,2%). Já o número de ocupados teve uma pequena redução (de 57,8% para 54,6%). Uma parte significativa dos entrevistados (41,8%) declarou ter uma renda de até R\$ 1.412,00,<sup>10</sup> 36,5% têm uma renda entre R\$ 1.412,00 e R\$ 2.999,00; 9,6% possuem uma renda entre R\$ 3.000,00 e R\$ 4.999,00, e 3,5% ganham mais de R\$ 5.000,00 (Figura 20). Isso significa que 78,3% dos usuários possuem

<sup>10</sup> Correspondente ao salário mínimo no período da pesquisa.

rendimentos de até dois salários mínimos, reforçando a relevância da política pública de Restaurantes Comunitários para a segurança alimentar de populações vulneráveis.

**Figura 20** - Renda declarada dos usuários dos restaurantes comunitários do Distrito Federal



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota: A soma dos percentuais não totalizam 100% porque, para a construção deste gráfico, foram desconsideradas as respostas “Não sabe” e “Não respondeu” que representaram 8,6% do total.

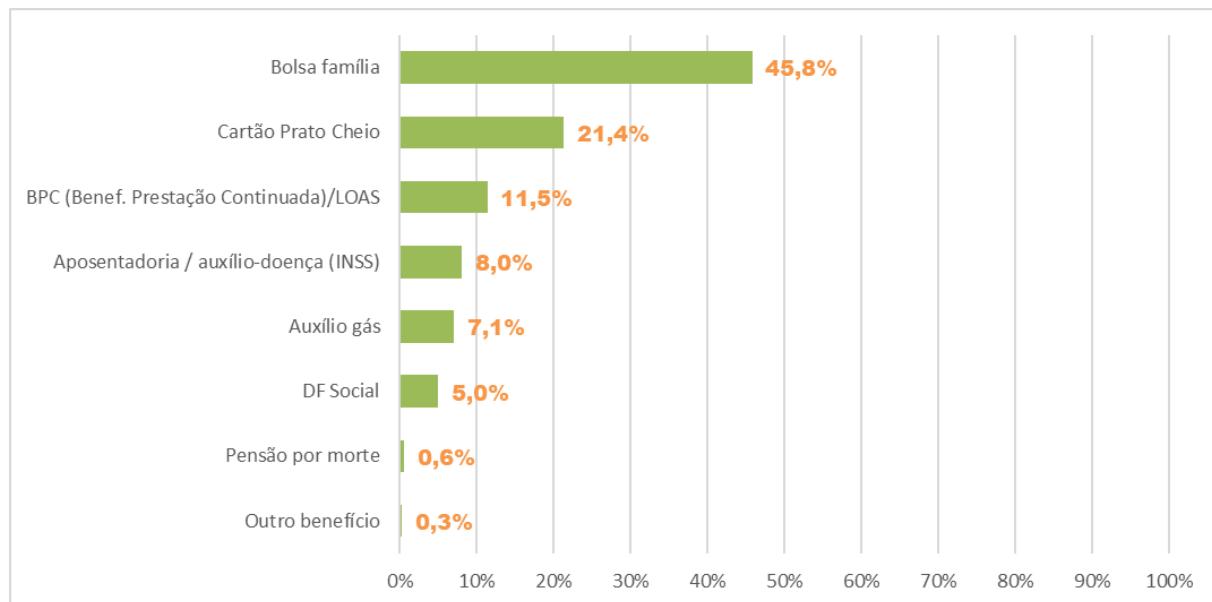
A parcela de 13,1% dos usuários com renda superior a R\$ 3.000,00 indica que o programa também atende indivíduos com diferentes condições financeiras. Esse dado pode estar relacionado a fatores como a conveniência dos restaurantes em termos de localização, o custo-benefício da refeição oferecida e a percepção do serviço como uma alternativa viável em um contexto de elevado custo de vida, como demonstrado na Seção 5.1.

Foi perguntado, ainda, se os respondentes estavam inscritos no CadÚnico do Governo Federal: 62,7% responderam que não, enquanto 36,6% declararam estar inscritos. Em seguida, foi perguntado se os participantes recebiam algum benefício do governo, onde 71,8% não recebe e 27,8% recebe.

A baixa proporção de usuários que recebem benefícios do governo reforça a hipótese de que uma parte expressiva da população que frequenta os restaurantes comunitários pode estar em uma zona de vulnerabilidade não contemplada pelos programas sociais existentes. Isso pode incluir trabalhadores informais com renda variável, pessoas em situação de desemprego recente ou indivíduos que, apesar de possuírem renda superior ao critério de elegibilidade dos programas, ainda enfrentam dificuldades para garantir a segurança alimentar de maneira sustentável.

Entre os que recebiam benefício assistencial, 45,8% recebe Bolsa Família, seguido pelo Cartão Prato Cheio (21,4%); Benefício de Prestação Continuada - BPC (11,5%); aposentadoria/auxílio-doença (INSS) (8,0%); auxílio gás (7,1%); DF Social (5,0%); pensão por morte (0,6%) e outros benefícios (0,3%) (Figura 21).

**Figura 21 - Benefício assistencial recebido pelos usuários dos restaurantes comunitários do Distrito Federal**



Fonte: IPEDF Codeplan. Diagnóstico sobre novos Restaurantes Comunitários no Distrito Federal, 2025.

Nota:

- A soma dos percentuais não totalizam 100% porque, para a construção deste gráfico, foram desconsideradas as respostas “Não sabe” e “Não respondeu” que representaram 0,3% do total.
- Nota: Não houve registros para a categoria “seguro desemprego”.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECOMENDAÇÕES

Ao longo da história das políticas de segurança alimentar e nutricional, o Programa Restaurante Popular tornou-se um dos instrumentos de combate à desnutrição e à fome no Brasil. Os restaurantes populares - ou comunitários, no contexto do Distrito Federal - são compreendidos como equipamentos voltados à promoção do acesso à alimentação saudável a um baixo custo e de acesso universal, ou seja, qualquer pessoa pode frequentá-los. Esta pesquisa buscou identificar o perfil sociodemográfico e ocupacional de frequentadores de restaurantes comunitários, dinâmicas de deslocamento e fatores levados em consideração na seleção de qual equipamento acessar.

Em relação ao perfil sociodemográfico dos usuários dos restaurantes comunitários no Distrito Federal, observou-se que a maioria dos frequentadores é do sexo masculino, de raça/cor parda, tem entre 30 e 49 anos, atua como trabalhador autônomo e possui renda de até um salário mínimo. Além disso, esses indivíduos costumam frequentar o restaurante pelo menos três vezes por semana. Esse perfil sugere que os restaurantes comunitários atendem, em sua maioria, trabalhadores informais ou com rendimentos instáveis, para os quais a oferta de refeições a baixo custo representa uma estratégia fundamental na composição de sua alimentação diária.

No que diz respeito às dinâmicas de deslocamento, os usuários avaliam positivamente a localização dos restaurantes, relatando poucas dificuldades de acesso. A maior parte dos frequentadores se desloca a partir de sua residência ou local de trabalho, percorrendo curtas distâncias para utilizar o serviço. As principais motivações para a utilização dos restaurantes comunitários são a conveniência da localização; a proximidade em relação à moradia ou ao trabalho; o preço acessível das refeições; e a percepção de qualidade dos alimentos oferecidos.

Ao considerar as diretrizes do programa do Distrito Federal, com foco na cobertura de áreas vulneráveis, verificou-se que esse objetivo tem sido cumprido no contexto distrital, com equipamentos em quase todas as Regiões Administrativas consideradas vulneráveis em algum grau, conforme o Índice de Vulnerabilidade Social do Distrito Federal (IVS-DF), com exceção da Fercal. Ao avaliar o caso de Ceilândia, verificou-se que esta é uma das RAs que possuem a maior quantidade de domicílios em situação de insegurança alimentar e nutricional, ao mesmo tempo em que é uma RA vulnerável consoante o IVS-DF, com quantidade expressiva de pessoas em situação de rua. Nela, há dois equipamentos, sendo que um deles serve apenas café da manhã e almoço. Considerando as informações apresentadas sobre a assiduidade do público e a demanda por abertura nesse restaurante (9,25% dos usuários), esta é uma potencial Região Administrativa para a expansão do turno de refeição ofertado e de equipamentos.

Taguatinga e Plano Piloto também são Regiões Administrativas de atenção para a implementação de novos restaurantes comunitários. Há a indicação de interesse de abertura nessas regiões (19% e 8,3% dos entrevistados, respectivamente) e os dados do 1º Censo Distrital da População em Situação de Rua (CODEPLAN, 2022) apontam que essas regiões concentram as maiores quantidades de pessoas nessa condição. Ainda que o Plano Piloto seja uma RA com um IVS-DF baixo, ela pode ter demanda por esse equipamento pelo fluxo de pessoas nessa região. É necessário avaliar índices de vulnerabilidade em conjunto com dinâmicas de deslocamento e de fluxo de pessoas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BENTO, Isabel Cristina; SOUZA, Hugo Marcos Alves Vilhena; ABREU, Mery Natali Silva; PEREIRA, Simone Cardoso Lisboa. Fatores associados aos motivos de escolha por restaurantes populares. **Revista Sustinere**, [S. I.], v. 12, n. 1, p. 476-496, 2024. DOI: 10.12957/sustinere.2024.55524. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/sustinere/article/view/55524>. Acesso em: 18 fev. 2025.

BRASIL. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm). Acesso em: 19 fev. 2025.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Dispõe sobre o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm). Acesso em: 19 fev. 2025.

BRASIL. **Lei nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993**. Dispõe sobre a organização da Assistência Social e dá outras providências. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L8742.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8742.htm). Acesso em: 19 fev. 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. **Mais de 130 restaurantes populares garantem alimentação saudável para população vulnerável**. 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/noticias-e-conteudos/desenvolvimento-social/noticias-desenvolvimento-social/mais-de-130-restaurantes-populares-garantem-alimentacao-saudavel-para-populacao-vulneravel>. Acesso em: 22 out 2024.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. **Manual Do Pesquisador - Programa Restaurante Popular**. Brasília: MDS, 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Programa Restaurante Popular. Disponível em: [https://www.gov.br/mds/acl\\_users/credentials\\_cookie\\_auth/require\\_login?came\\_from=https%3A//www.gov.br/mds/pt-br/acesso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/programa-restaurante-popular](https://www.gov.br/mds/acl_users/credentials_cookie_auth/require_login?came_from=https%3A//www.gov.br/mds/pt-br/acesso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/programa-restaurante-popular). Acesso em: 19 fev 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Manual do Pesquisador. Disponível em: [https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/pesquisas/documentos/relatorio/relatorio\\_284.pdf](https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/pesquisas/documentos/relatorio/relatorio_284.pdf). Acesso em: 19 fev. 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**. Brasília: MDS, 2004.

CODEPLAN - Companhia de Planejamento do Distrito Federal. **Pesquisa de Identificação e Percepção dos Usuários dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal**. Estudo. Brasília: Codeplan, 2013.

CODEPLAN - Companhia de Planejamento do Distrito Federal. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios 2021 - PDAD.** Estudo. Brasília: Codeplan, 2021.

CODEPLAN - Companhia de Planejamento do Distrito Federal. **Relatório da II Pesquisa de Identificação e Percepção Social dos Usuários dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.** Relatório. Brasília: Codeplan, 2018.

DISTRITO FEDERAL. **Decreto nº 20.162, de 15 de abril de 1999.** Aprova o Regulamento do Programa de Fortalecimento das Famílias de Baixa Renda - Pro-FAMÍLIA, de sustentação alimentar, de incentivo escolar, de combate ao analfabetismo e de melhoria das condições de vida da população de baixa renda e de apoio aos órgãos Governamentais e não governamentais, da região metropolitana do Distrito Federal e/ou entorno, para construção e resgate da cidadania. Disponível em: [https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/36362/36579\\_3657\\_textointegral.htm](https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/36362/36579_3657_textointegral.htm). Acesso em: 19 fev. 2025.

DISTRITO FEDERAL. **Decreto nº 21.466, de 25 de agosto de 2000.** Regulamenta a Lei nº 2.303, de 21 de janeiro de 1999, que instituiu o Programa de Fortalecimento das Famílias de Baixa Renda - Pró-FAMÍLIA. Disponível em: [https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/38749/exec\\_dec\\_21466\\_2000.html](https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/38749/exec_dec_21466_2000.html). Acesso em: 19 fev. 2025.

DISTRITO FEDERAL. **Decreto nº 33.142, de 19 de agosto de 2011.** Cria, no âmbito do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal - SISAN-DF, a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN-DF. Disponível em: [https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/69126/exec\\_dec\\_33142\\_2011.html](https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/69126/exec_dec_33142_2011.html). Acesso em: 19 fev. 2025.

DISTRITO FEDERAL. **Decreto nº 38.048, de 09 de março de 2017.** Dispõe sobre a composição, a organização e o funcionamento e as atribuições do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal - Conseal/DF. Disponível em: [https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/29ab2cdb01284dadad4a38b25dd9dc9c/exec\\_dec\\_38048\\_2017.html#:~:text=Disp%C3%B5sobre%20a%20composi%C3%A7%C3%A3o%20a%20organiza%C3%A7%C3%A3o%20e%20o,Alimentar%20e%20Nutricional%20do%20Distrito%20Federal%20-%20Conseal%20FDF](https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/29ab2cdb01284dadad4a38b25dd9dc9c/exec_dec_38048_2017.html#:~:text=Disp%C3%B5sobre%20a%20composi%C3%A7%C3%A3o%20a%20organiza%C3%A7%C3%A3o%20e%20o,Alimentar%20e%20Nutricional%20do%20Distrito%20Federal%20-%20Conseal%20FDF). Acesso em: 19 fev. 2025.

DISTRITO FEDERAL. **Lei nº 2.303, de 21 de janeiro de 1999.** Institui o Programa de Fortalecimento às Famílias de Baixa Renda. Disponível em: [https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/50262/Lei\\_2303\\_1999.html](https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/50262/Lei_2303_1999.html). Acesso em: 19 fev. 2025.

DISTRITO FEDERAL. **Lei nº 4.208, de 25 de setembro de 2008.** Institui o Programa Vida Melhor e dá outras providências. Disponível em: [https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/58656/Lei\\_4208\\_2008.html](https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/58656/Lei_4208_2008.html). Acesso em: 19 fev. 2025.

DISTRITO FEDERAL. **Lei nº 4.601, de 14 de julho de 2011.** Institui o Plano pela Superação da Extrema Pobreza no Distrito Federal - “DF sem Miséria” e dá outras providências. Disponível em: [https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/68845/Lei\\_4601\\_14\\_07\\_2011.html](https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/68845/Lei_4601_14_07_2011.html). Acesso em: 19 fev. 2025.

FIOCRUZ. **Metade dos adultos brasileiros com obesidade em 20 anos. 2024.** Disponível em: <https://www.fiocruzbrasilia.fiocruz.br/quase-metade-dos-adultos-brasileiros-viverao-com-obesidade-em-20-anos/#:~:text=Hoje%2C%2056%25dos%20adultos%20brasileiros,e%2047%20milh%C3%B5es%20com%20sobrepeso>). Acesso em: 22 out. 2024.

GODOY, Kátia Cruz; SÁVIO, Karin Leonora Oliveira; DE CÁSSIA AKUTSU, Rita; GUBERT, Muriel Bauermann; & BOTELHO, Raquel. Braz Assunção. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. **Cad. Saúde Pública**, v. 30, n. 6, p. 1.239-1.249. 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Segurança alimentar nos domicílios brasileiros volta a crescer em 2023.** 2023. Disponível em: [https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/39838-seguranca-alimentar-nos-domiciliros-brasileiros-volta-a-crescer-em-2023#:~:text=O%20pa%C3%ADs%20tinha%2027%2C6,milh%C3%B5es\)%20com%20inseguran%C3%A7a%20alimentar%20grave](https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/39838-seguranca-alimentar-nos-domiciliros-brasileiros-volta-a-crescer-em-2023#:~:text=O%20pa%C3%ADs%20tinha%2027%2C6,milh%C3%B5es)%20com%20inseguran%C3%A7a%20alimentar%20grave). Acesso em: 22 out 2024.

IPEDF - INSTITUTO DE PESQUISA E ESTATÍSTICA DO DISTRITO FEDERAL. **Segurança alimentar no Distrito Federal:** um panorama sociodemográfico. Estudo. Brasília: IPEDF, 2023.

IPEDF - Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal. **Pesquisa População em Situação de Rua do Distrito Federal - PopRúa.** Estudo. Brasília: IPEDF, 2023.

JACOBS, Marina Gasino; BOING, Alexandra Crispim. Deslocamento intermunicipal como barreira de acesso ao aborto previsto em lei. Brasil, 2010-2019. **Rev. Bras. Saúde Mater. Infant.**, Recife, 22 (4): 853-861 out-dez., 2022. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1806-9304202200040007>. Disponível em: [scielo.br/j/rbsmi/a/6FG5Vh8PCswcXSvXw84kqxx/?format=pdf&lang=pt](https://scielo.br/j/rbsmi/a/6FG5Vh8PCswcXSvXw84kqxx/?format=pdf&lang=pt). Acesso em: 18 fev. 2025.

MINUZZI, Samara Kich; ALVES, Márcia Keller; VICENZI, Keli; ZANETTE, Clarisse de Almeida. Estado nutricional e perfil sociodemográfico de usuários de restaurantes populares em Caxias do Sul. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, São Paulo. v.12. n.70. p.190-195.2018.

MIRANDA, T. #TBT: **Rorizão, o primeiro Restaurante Comunitário do DF.** Agência Brasília. 2023. Disponível em: <https://agenciabrasilia.df.gov.br/2023/10/19/tbt-rorizao-o-primeiro-restaurante-comunitario-do-df/#:~:text=Mas%20foi%20sómente%20em%202008,27%20de%20janeiro%20de%202009.&text=Atualmente%2C%20o%20DF%20disp%C3%B5e%20de.comunit%C3%A1rios%20distribui%C3%ADdos%20pelas%20regi%C3%B5es%20administrativas>. Acesso em: 8 nov 2024.

PAIVA, Isabella da Silva Braga; SANTOS, Ana Cristina de Castro Pereira. Analysis of the perception of employees regarding good manufacturing practices in a community restaurant. **Research, Society and Development**, [S. I.], v. 11, n. 9, p. e35611932139, 2022.

RIBBEIRO, L. **Aumenta procura por restaurantes populares nas três maiores capitais do Brasil.** Brasília: CNN Brasil. 2022. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/nacional/aumenta-procura-por-restaurantes-populares-nas-tres-maiores-capitais-do-brasil/#:~:text=Aumenta%20procura%20por%20restaurantes%20populares%20nas%20tr%C3%AAs%20maiores%20capitais%20do%20Brasil,-Explica%C3%A7%C3%A3o%20para%20alta&text=A%20procura%20por%20refei%C3%A7%C3%A3o%20nos,aumentado%20ao%20longo%20de%202022>. Acesso em: 22 out 2024.

SILVA, Amanda Branquinho. **Perfil nutricional da clientela atendida nos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.** 2010. Dissertação Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana, Faculdade de Ciências da Saúde. Brasília. Brasil. 2010.

SILVA, Hilda Maria Neto Gonçalves et al. **A Eficiência dos Gastos dos Programas de Segurança Alimentar: O Caso dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.** Revista de Administração IMED, Passo Fundo, vol. 8, n. 2, p. 39-60, Jul.-Dez., 2018 - ISSN 2237-7956. DOI: <https://doi.org/10.18256/2237-7956.2018.v8i2.2540>. Disponível em: [A Eficiência dos Gastos dos Programas de Segurança Alimentar: O Caso dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal | Silva | Revista de Administração IMED](https://www.scielo.br/j/imed/a/2237-7956.2018.v8i2.2540/). Acesso em: 18 fev 2024.

SILVA, Hilda Maria Neto Gonçalves; PEDELHES, Milena Osorio; COSTA, Abimael de Jesus Barros. **A Eficiência dos Gastos dos Programas de Segurança Alimentar: O Caso dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.** Revista de Administração IMED, Passo Fundo, v. 8, n. 2, p. 39-60, Jul.-Dez., 2018.

SILVA, Yara Cardoso *et al.* **Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional:** estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. Artigo: Ciência & Saúde Coletiva, maio. 2014. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232014195.18022013>. Disponível em: [SciELO - Saúde Pública - Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil](https://doi.org/10.1590/1413-81232014195.18022013). Acesso em: 18 fev 2024.

SOBRINHO, Fernanda Martins *et al.* **Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional:** estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. Artigo: Ciência & Saúde Coletiva, maio. 2014. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232014195.18022013>. Disponível em: [SciELO - Saúde Pública - Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil](https://doi.org/10.1590/1413-81232014195.18022013). Acesso em: 18 fev 2024.

ZANINI, E; SCHNEIDER, M. **Restaurantes populares em Toledo:** um programa de desenvolvimento. **Economia e Desenvolvimento**, Santa Maria, v. 27, n. 2, 2015, p. 243-256. DOI: <https://doi.org/10.5902/1414650920984>

# APÊNDICE

## APÊNDICE A - Instrumento

<b>Termo de Consentimento Livre e Esclarecido</b>	
<p>Bom dia/boa tarde/boa noite. Estamos realizando uma pesquisa para o Instituto de Pesquisa e Estatística do DF sobre os restaurantes comunitários. Sua participação é voluntária. O/A senhor/a não será identificado/a e pode responder apenas às perguntas que quiser.</p> <p>Caso o/a senhor/a ainda não tenha respondido e tenha mais de 18 anos, aceita participar da pesquisa? Leva cerca de 5 minutos.</p> <p>( ) Sim.   <b>Regra: seguir para A1</b>          ( ) Não.   <b>Regra: encerrar o questionário</b></p> <p>Todas suas respostas serão mantidas em segredo. O objetivo é ter mais dados para melhorar a prestação de serviços pelo restaurante comunitário.</p>	

<b>Bloco A: Identificação</b>	
A1	<p>Qual é o restaurante comunitário de aplicação do questionário?  <b>Regra: respondida pela/o entrevistador(a)</b>  <b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Arriqueira</li> <li>2. ( ) Brazlândia</li> <li>3. ( ) Ceilândia</li> <li>4. ( ) Estrutural</li> <li>5. ( ) Itapoã</li> <li>6. ( ) Paranoá</li> <li>7. ( ) Planaltina</li> <li>8. ( ) Sol Nascente (QNR Ceilândia)</li> <li>9. ( ) Recanto das Emas</li> <li>10. ( ) Riacho Fundo II</li> <li>11. ( ) Samambaia</li> <li>12. ( ) Samambaia Expansão</li> <li>13. ( ) Santa Maria</li> <li>14. ( ) São Sebastião</li> <li>15. ( ) Sobradinho</li> <li>16. ( ) Sol Nascente / Pôr do Sol</li> <li>17. ( ) Varjão</li> </ul>

A2	<p>Qual é o turno de aplicação da pesquisa?</p> <p><b>Regra: respondida pela/o entrevistador(a)</b></p> <p><b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <input type="checkbox"/> Café da manhã</li> <li>2. <input type="checkbox"/> Almoço</li> <li>3. <input type="checkbox"/> Jantar</li> </ol>
<b>Bloco B: Restaurante da entrevista</b>	
B1	<p>Você vai consumir/consumiu refeição e/ou marmita?</p> <p><b>Regra: assinalar mais de uma opção nos casos aplicáveis.</b></p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <input type="checkbox"/> Refeição</li> <li>2. <input type="checkbox"/> Marmita</li> <li>97. <input type="checkbox"/> Não sabe</li> <li>99. <input type="checkbox"/> Não respondeu</li> </ol>
B2	<p>Na última semana, você tomou café da manhã neste restaurante comunitário?</p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <input type="checkbox"/> Sim</li> <li>2. <input type="checkbox"/> Não</li> <li>97. <input type="checkbox"/> Não sabe</li> <li>99. <input type="checkbox"/> Não respondeu</li> </ol>
B2.1	<p>Na última semana, quantas vezes você tomou café da manhã neste restaurante?</p> <p><b>Regra: habilitar se B2 for “1. Sim”:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <input type="checkbox"/> 1 vez na semana</li> <li>2. <input type="checkbox"/> 2 vezes na semana</li> <li>3. <input type="checkbox"/> 3 vezes na semana</li> <li>4. <input type="checkbox"/> 4 vezes na semana</li> <li>5. <input type="checkbox"/> 5 vezes na semana</li> <li>6. <input type="checkbox"/> 6 vezes na semana</li> <li>7. <input type="checkbox"/> 7 vezes na semana</li> <li>97. <input type="checkbox"/> Não sabe</li> <li>99. <input type="checkbox"/> Não respondeu</li> </ol>
B3	<p>Na última semana, você almoçou neste restaurante comunitário?</p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <input type="checkbox"/> Sim</li> <li>2. <input type="checkbox"/> Não</li> <li>97. <input type="checkbox"/> Não sabe</li> <li>99. <input type="checkbox"/> Não respondeu</li> </ol>

B3.1	<p>Na última semana, quantas vezes você almoçou neste restaurante?</p> <p><b>Regra: habilitar se B3 for “1. Sim”:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) 1 vez na semana</li> <li>2. ( ) 2 vezes na semana</li> <li>3. ( ) 3 vezes na semana</li> <li>4. ( ) 4 vezes na semana</li> <li>5. ( ) 5 vezes na semana</li> <li>6. ( ) 6 vezes na semana</li> <li>7. ( ) 7 vezes na semana</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>
B4	<p>Na última semana, você jantou neste restaurante comunitário?</p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Sim</li> <li>2. ( ) Não</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>
B4.1	<p>Na última semana, quantas vezes você jantou neste restaurante?</p> <p><b>Regra: habilitar se B4 for “1. Sim”:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) 1 vez na semana</li> <li>2. ( ) 2 vezes na semana</li> <li>3. ( ) 3 vezes na semana</li> <li>4. ( ) 4 vezes na semana</li> <li>5. ( ) 5 vezes na semana</li> <li>6. ( ) 6 vezes na semana</li> <li>7. ( ) 7 vezes na semana</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>
B5	<p>Por que você escolheu este restaurante comunitário?</p> <p><b>Regra: assinalar até 3 opções.</b></p> <p><b>Regra: não ler alternativas.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. [ ] Sabor da refeição/oferta e diversidade do cardápio</li> <li>2. [ ] Refeição saudável</li> <li>3. [ ] Atendimento dos funcionários</li> <li>4. [ ] Perto de casa</li> <li>5. [ ] Perto do trabalho</li> <li>6. [ ] Perto de escola/cursinho/faculdade/universidade</li> <li>7. [ ] Perto de outro lugar onde estava</li> <li>8. [ ] Preço acessível/porque é de graça</li> <li>9. [ ] Não tem tempo/Não sabe/Não gosta de cozinhar</li> <li>10. [ ] Outros motivos</li> <li>97. [ ] Não sabe</li> <li>99. [ ] Não respondeu</li> </ol>
B5.1	<p>Qual? _____</p> <p><b>Regra: habilitar se B5 for “10. Outros motivos”</b></p>

B6	<p>Onde você estava antes de vir ao restaurante comunitário?</p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Trabalho</li> <li>2. ( ) Casa</li> <li>3. ( ) Cursinho/faculdade/escola</li> <li>4. ( ) Acessando o comércio local</li> <li>5. ( ) Acessando serviços privados</li> <li>6. ( ) Acessando serviços públicos</li> <li>7. ( ) Pessoa em situação de rua</li> <li>8. ( ) Outro local</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>
B6.1	<p>Qual? _____</p> <p><b>Regra: habilitar se B6 for “8. Outro local”</b></p>
B7	<p>Qual meio de transporte você utilizou para chegar a este restaurante comunitário? Considere o último lugar em que você esteve.</p> <p><b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) A pé</li> <li>2. ( ) Ônibus</li> <li>3. ( ) Carro</li> <li>4. ( ) Metrô/Trem</li> <li>5. ( ) Moto</li> <li>6. ( ) Bicicleta</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>
B8	<p>Quanto tempo você gastou para chegar neste restaurante comunitário? Considere o último lugar em que você esteve.</p> <p><b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Até 10 minutos</li> <li>2. ( ) Entre 11 e 20 minutos</li> <li>3. ( ) Entre 21 e 30 minutos</li> <li>4. ( ) Entre 31 e 40 minutos</li> <li>5. ( ) Entre 41 e 50 minutos</li> <li>6. ( ) Entre 51 e 60 minutos</li> <li>7. ( ) Mais de 60 minutos</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>

B9	<p>Você considera a localização deste restaurante comunitário:</p> <p><b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Muito boa</li> <li>2. ( ) Boa</li> <li>3. ( ) Nem boa nem ruim</li> <li>4. ( ) Ruim</li> <li>5. ( ) Muito ruim</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>
B10	<p>Você encontrou dificuldades para acessar este restaurante comunitário?</p> <p><b>Regra: assinalar apenas 1 alternativa.</b></p> <p><b>Regra: não ler as alternativas.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Sim</li> <li>2. ( ) Não</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>
B10.1	<p>Quais dificuldades você encontrou para acessar este restaurante comunitário?</p> <p><b>Regra: habilitar se B10 for “1. Sim”.</b></p> <p><b>Regra: assinalar até 3 opções.</b></p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. [ ] Baixa acessibilidade para PCDs/pessoas idosas</li> <li>2. [ ] Distância da sua residência/de onde fica</li> <li>3. [ ] Distância do seu local de trabalho</li> <li>4. [ ] Distância da escola/cursinho/faculdade</li> <li>5. [ ] Restaurante em região afastada dos pontos de transporte público</li> <li>6. [ ] É um restaurante muito cheio</li> <li>7. [ ] A localização é ruim</li> <li>8. [ ] Outro motivo</li> </ol>
B10.1.1	<p>Qual? _____</p> <p><b>Regra: habilitar se B10.1 for “8. Outro motivo”</b></p>

### Bloco C: Restaurante de maior frequência

C1	<p>Este Restaurante Comunitário é o que você mais frequenta?</p> <p><b>Regra: encerrar o bloco se C1 for “1. Sim”, “3. Não tenho RC de maior frequência”, “4. Frequenta mais o RC de alguma cidade do entorno”, “97. Não sabe” e “99. Não respondeu”.</b></p> <p><b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Sim</li> <li>2. ( ) Não</li> <li>3. ( ) Não tem RC de maior frequência</li> <li>4. ( ) Frequenta mais o RC de alguma cidade do entorno</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>
----	---

C2	<p>Qual é o restaurante comunitário que você mais frequenta?</p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Arriqueira</li> <li>2. ( ) Brazlândia</li> <li>3. ( ) Ceilândia</li> <li>4. ( ) Estrutural</li> <li>5. ( ) Gama</li> <li>6. ( ) Itapoã</li> <li>7. ( ) Paranoá</li> <li>8. ( ) Planaltina</li> <li>9. ( ) Sol Nascente (QNR Ceilândia) ( ) Recanto das Emas</li> <li>10. ( ) Riacho Fundo II</li> <li>11. ( ) Samambaia</li> <li>12. ( ) Samambaia Expansão</li> <li>13. ( ) Santa Maria</li> <li>14. ( ) São Sebastião</li> <li>15. ( ) Sobradinho</li> <li>16. ( ) Sol Nascente / Pôr do Sol</li> <li>17. ( ) Varjão</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>
C3	<p>Qual(is) o(s) motivo(s) que leva(m) você a frequentar o restaurante comunitário que mencionou na pergunta anterior?</p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar todas as alternativas aplicáveis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. [ ] Sabor da refeição/oferta e diversidade do cardápio</li> <li>2. [ ] Refeição saudável</li> <li>3. [ ] Atendimento dos funcionários</li> <li>4. [ ] Perto de casa/de onde fica</li> <li>5. [ ] Perto do trabalho</li> <li>6. [ ] Perto de escola/cursinho/faculdade/universidade</li> <li>7. [ ] Preço acessível/Porque é de graça</li> <li>8. [ ] Não tem tempo/Não sabe/Não gosta de cozinhar</li> <li>9. [ ] Outros motivos</li> <li>97. [ ] Não sabe</li> <li>99. [ ] Não respondeu</li> </ol>
C3.1	<p>Qual? _____</p> <p><b>Regra: habilitar se C3 for “11. Outros motivos”:</b></p>
C4	<p>Quantas vezes por semana você vai ao restaurante comunitário que mais frequenta?</p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. [ ] 1 vez por semana</li> <li>2. [ ] 2 vezes por semana</li> <li>3. [ ] 3 vezes por semana</li> <li>4. [ ] 4 vezes por semana</li> <li>5. [ ] 5 vezes por semana</li> <li>6. [ ] 6 vezes por semana</li> <li>7. [ ] 7 vezes por semana</li> </ol>

	97. [ ] Não sabe 99. [ ] Não respondeu
--	---

<b>Bloco D: Restaurante de domicílio</b>	
<b>Regra: habilitar bloco D se D1 for “2. Não”</b> <b>Regra: habilitar bloco D se C2 não for “19.( ) Entorno”</b>	
D1	<p>O restaurante comunitário que você mais frequenta fica na RA onde você mora/na RA onde fica?</p> <p><b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Sim</li> <li>2. ( ) Não</li> <li>3. ( ) Não tem restaurante comunitário na RA que mora/o restaurante que mais frequenta fica no entorno/mora no entorno</li> <li>4. ( ) Não tem RC de maior frequência</li> <li>5.</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ul>
D2	<p>Por que você não frequenta ou frequenta pouco o RC mais próximo do seu domicílio/de onde você mais fica?</p> <p><b>Regra: Habilitar D2 somente se D1 for “2. Não”.</b></p> <p><b>Regra: assinalar até 3 opções</b></p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. [ ] Frequenta RC perto de onde trabalha</li> <li>2. [ ] Frequenta RC perto de escola/cursinho/faculdade/universidade</li> <li>3. [ ] O RC da RA de domicílio é mais longe de casa/de onde fica</li> <li>4. [ ] Qualidade do restaurante é ruim/Oferta e diversidade do cardápio é ruim</li> <li>5. [ ] Não gosta da infraestrutura do restaurante</li> <li>6. [ ] Não passa ônibus na porta</li> <li>7. [ ] É um restaurante muito cheio</li> <li>8. [ ] Tem problemas de acessibilidade</li> <li>9. [ ] A localização é ruim</li> <li>10. [ ] Outro motivo</li> <li>97. [ ] Não sabe</li> <li>99. [ ] Não respondeu</li> </ul>
D2.1	<p>Qual? _____</p> <p><b>Regra: habilitar se D2 for “10. Outro motivo”:</b></p>

<b>Bloco E: Prospecção de novos restaurantes</b>	
Agora, vou fazer perguntas sobre a possibilidade de abertura de novos restaurantes comunitários.	
E1	<p>No Distrito Federal, tem alguma RA que você gostaria que abrisse um novo restaurante comunitário?</p> <p>1. ( ) Sim      2. ( ) Não      97. ( ) Não sabe      99. ( ) Não respondeu</p>
E1.1	<p>Em qual RA? (Considere, inclusive, RAs que já possuem restaurantes)</p> <p><b>Regra: habilitar se E1 for “1. Sim”</b>  <b>Regra: não ler as alternativas</b>  <b>Regra: assinalar todas as aplicáveis</b></p> <p>1. [ ] Arapoanga      2. [ ] Águas Claras      3. [ ] Água Quente      4. [ ] Arnaireira      5. [ ] Brazlândia      6. [ ] Candangolândia      7. [ ] Ceilândia      8. [ ] Cruzeiro      9. [ ] Fercal      10. [ ] Gama      11. [ ] Guará      12. [ ] Itapoã      13. [ ] Jardim Botânico      14. [ ] Lago Norte      15. [ ] Lago Sul      16. [ ] Núcleo Bandeirante      17. [ ] Paranoá      18. [ ] Park Way      19. [ ] Planaltina      20. [ ] Plano Piloto      21. [ ] Recanto das Emas      22. [ ] Riacho Fundo      23. [ ] Riacho Fundo II      24. [ ] Samambaia      25. [ ] Santa Maria      26. [ ] São Sebastião      27. [ ] SCIA/Estrutural      28. [ ] SIA      29. [ ] Sobradinho      30. [ ] Sobradinho II      31. [ ] Sol Nascente/Pôr do Sol</p>

	<p>32. [ ] Sudoeste/Octogonal      33. [ ] Taguatinga      34. [ ] Varjão      35. [ ] Vicente Pires      97. [ ] Não sabe      99. [ ] Não respondeu</p>
E1.2	<p>Por que você gostaria que abrisse outro restaurante comunitário neste(s) local(is)?</p> <p><b>Regra: assinalar todas as alternativas aplicáveis</b></p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: habilitar se E1 for “1. Sim”</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. [ ] Proximidade do local de trabalho</li> <li>2. [ ] Proximidade de escola/cursinho/faculdade/universidade</li> <li>3. [ ] Proximidade da RA de domicílio</li> <li>4. [ ] Há muitas pessoas em vulnerabilidade na região</li> <li>5. [ ] Os restaurantes da região são muito cheios</li> <li>6. [ ] Porque é um local de grande fluxo</li> <li>7. [ ] Porque é a RA que mais frequento</li> <li>8. [ ] Porque o atual restaurante da RA de domicílio é muito longe</li> <li>9. [ ] Outro motivo</li> <li>97. [ ] Não sabe</li> <li>99. [ ] Não respondeu</li> </ol>
E1.2.1	<p>Qual? _____</p> <p><b>Regra: habilitar se E1.2 for “9. Outro motivo”:</b></p>
E2	<p>Se abrisse um novo restaurante comunitário na sua RA de domicílio/na RA onde você mais fica, você frequentaria?</p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Sim</li> <li>2. ( ) Não</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>

### Bloco F: Acesso a alimentos

Agora, vou fazer algumas perguntas sobre sua alimentação.

F1	<p>Na última semana, você ficou um dia inteiro sem comer? Se sim, quantos?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Sim, 1 a 3 dias</li> <li>2. ( ) Sim, 4 a 6 dias</li> <li>3. ( ) Sim, os 7 dias</li> <li>4. ( ) Não</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ol>
----	---

F2	<p>Quando você não se alimenta em um restaurante comunitário, de onde vem a sua comida?</p> <p><b>Regra: assinalar até 3 opções.</b></p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <input type="checkbox"/> de casa/cozinha a própria a comida</li> <li>2. <input type="checkbox"/> de outros serviços públicos</li> <li>3. <input type="checkbox"/> de outros tipos de restaurantes</li> <li>4. <input type="checkbox"/> de ambulantes (marmitas)</li> <li>5. <input type="checkbox"/> de doações</li> <li>6. <input type="checkbox"/> não come/só se alimenta em RC.</li> <li>7. <input type="checkbox"/> Outra opção</li> <li>97. <input type="checkbox"/> Não sabe</li> <li>99. <input type="checkbox"/> Não respondeu</li> </ol>
F2.1	<p>Qual? _____</p> <p><b>Regra: habilitar se F2 for “7. Outra opção”</b></p>
F3	<p>O quanto você concorda com essa frase: “O restaurante comunitário é essencial para que eu consiga me alimentar”?</p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar somente 1 alternativa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <input type="checkbox"/> Discordo muito</li> <li>2. <input type="checkbox"/> Discordo um pouco</li> <li>3. <input type="checkbox"/> Não concordo nem discordo</li> <li>4. <input type="checkbox"/> Concordo um pouco</li> <li>5. <input type="checkbox"/> Concordo muito</li> <li>97. <input type="checkbox"/> Não sabe</li> <li>99. <input type="checkbox"/> Não respondeu</li> </ol>

<b>Bloco G: Perfil socioeconômico</b>	
G1	<p>Qual a sua idade? _____</p> <p><b>Regra: até 2 dígitos</b></p> <p><b>Regra: mínimo de 18 anos</b></p> <p><b>Regra: marcar 99 se o respondente não souber ou não responder</b></p>
G2	<p>Qual é a sua cor ou raça?</p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar apenas 1 opção</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <input type="checkbox"/> Branca</li> <li>2. <input type="checkbox"/> Preta</li> <li>3. <input type="checkbox"/> Amarela</li> <li>4. <input type="checkbox"/> Parda</li> <li>5. <input type="checkbox"/> Indígena</li> <li>97. <input type="checkbox"/> Não sabe</li> <li>99. <input type="checkbox"/> Não respondeu</li> </ol>

G3	<p>Qual foi o sexo atribuído ao seu nascimento (conforme indicado na sua certidão de nascimento original)?</p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar apenas 1 opção</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Masculino</li> <li>2. ( ) Feminino</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ul>
G4	<p>Com qual gênero você se identifica hoje?</p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar apenas 1 opção</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Homem</li> <li>2. ( ) Mulher</li> <li>3. ( ) Homem transgênero</li> <li>4. ( ) Mulher transgênero</li> <li>5. ( ) Travesti</li> <li>6. ( ) Não-binário/Agênero</li> <li>7. ( ) Identifica-se de outra forma</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ul>
G5	<p>Em qual RA você reside/mais fica?</p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar apenas 1 opção</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Pessoa em situação de rua</li> <li>2. ( ) Entorno</li> <li>3. ( ) Arapoanga</li> <li>4. ( ) Águas Claras</li> <li>5. ( ) Água Quente</li> <li>6. ( ) Arriqueira</li> <li>7. ( ) Brazlândia</li> <li>8. ( ) Candangolândia</li> <li>9. ( ) Ceilândia</li> <li>10. ( ) Cruzeiro</li> <li>11. ( ) Fercal</li> <li>12. ( ) Guará</li> <li>13. ( ) Gama</li> <li>14. ( ) Itapoã</li> <li>15. ( ) Jardim Botânico</li> <li>16. ( ) Lago Norte</li> <li>17. ( ) Lago Sul</li> <li>18. ( ) Núcleo Bandeirante</li> <li>19. ( ) Paranoá</li> <li>20. ( ) Park Way</li> <li>21. ( ) Planaltina</li> <li>22. ( ) Plano Piloto</li> </ul>

	<p>23. ( ) Recanto das Emas      24. ( ) Riacho Fundo      25. ( ) Riacho Fundo II      26. ( ) Samambaia      27. ( ) Santa Maria      28. ( ) São Sebastião      29. ( ) SCIA/Estrutural      30. ( ) SIA      31. ( ) Sobradinho      32. ( ) Sobradinho II      33. ( ) Sol Nascente/Pôr do Sol      34. ( ) Sudoeste/Octogonal      35. ( ) Taguatinga      36. ( ) Varjão      37. ( ) Vicente Pires      97. ( ) Não sabe      99. ( ) Não respondeu</p>
G6	<p>Grau de escolaridade mais elevado:  <b>Regra: ler as alternativas</b>  <b>Regra: assinalar apenas 1 opção</b></p> <p>1. ( ) Não estudou      2. ( ) Fundamental incompleto      3. ( ) Fundamental completo      4. ( ) Médio incompleto      5. ( ) Médio completo      6. ( ) Superior incompleto      7. ( ) Superior completo      8. ( ) Pós-graduação      97. ( ) Não sabe      99. ( ) Não respondeu</p>
G7	<p>Qual o seu principal vínculo empregatício?  <b>Regra: ler as alternativas</b>  <b>Regra: assinalar apenas 1 opção</b></p> <p>1. ( ) Desempregado      2. ( ) Empregado/a com carteira assinada      3. ( ) Empregado/a sem carteira assinada      4. ( ) Empregado do setor público      5. ( ) Conta própria/Autônomo      6. ( ) Estágio remunerado      7. ( ) Aposentado/pensionista      8. ( ) Outros      97. ( ) Não sabe      99. ( ) Não respondeu</p>
G7.1	<p>Qual? _____</p> <p><b>Regra: habilitar se G7 for “8. Outros”:</b></p>

G8	<p>Qual é a sua renda?</p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar apenas 1 opção</b></p> <p><b>Regra: não habilitar se G7 for “1. Desempregado”</b></p> <p><b>Orientação: 1 salário-mínimo = R\$ 1.412,00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Até R\$ 1412,00</li> <li>2. ( ) Entre R\$ 1412 e R\$ 2999</li> <li>3. ( ) Entre R\$ 3000 e R\$ 4999</li> <li>4. ( ) R\$ 5000 ou mais</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ul>
G9	<p>Você está inscrito(a) no CadÚnico do Governo Federal?</p> <p><b>Regra: não ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar apenas 1 opção</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Sim</li> <li>2. ( ) Não</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ul>
G10	<p>Você recebe algum benefício do governo?</p> <p><b>Regra: não ler alternativas</b></p> <p><b>Regra: assinalar apenas 1 opção</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ( ) Sim</li> <li>2. ( ) Não</li> <li>97. ( ) Não sabe</li> <li>99. ( ) Não respondeu</li> </ul>
G10.1	<p>Qual benefício você recebe?</p> <p><b>Regra: ler as alternativas</b></p> <p><b>Regra: Marcar todas as aplicáveis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. [ ] BPC (Benef. Prestação Continuada)/LOAS</li> <li>2. [ ] Seguro Desemprego</li> <li>3. [ ] Bolsa família</li> <li>4. [ ] DF Social</li> <li>5. [ ] Cartão Prato Cheio</li> <li>6. [ ] Auxílio gás</li> <li>7. [ ] Aposentadoria / auxílio-doença (INSS)</li> <li>8. [ ] Pensão por morte</li> <li>9. [ ] Outro benefício</li> <li>97. [ ] Não sabe</li> <li>99. [ ] Não respondeu</li> </ul>
G10.1.1	<p>Qual? _____</p> <p><b>Regra: habilitar se G10.1 for “9. Outro benefício”:</b></p>
Agradecer e encerrar.	

**APÊNDICE B - Número de questionários efetivos aplicados por restaurante comunitário**

Restaurante comunitário	Número de questionários
Samambaia Exp	85
Sol Nascente/Pôr do Sol	80
Arriqueira	78
Brazlândia	64
Sol Nascente (QNR Ceilândia)	61
São Sebastião	60
Ceilândia	60
Recanto das Emas	56
Samambaia	50
Estrutural	48
Planaltina	46
Varjão	44
Sobradinho	40
Itapoã	38
Paranoá	36
Riacho Fundo	31
Santa Maria	21
<b>Total</b>	<b>898</b>

**Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal - IPEDF Codeplan**

Setor de Administração Municipal  
SAM, Bloco H, Setores Complementares  
Ed. IPEDF Codeplan  
CEP: 70620-080 - Brasília-DF  
Fone: (0xx61) 3342-2222  
[www.ipe.df.gov.br](http://www.ipe.df.gov.br)  
[ipe@ipe.df.gov.br](mailto:ipe@ipe.df.gov.br)