

**SOCIEDADE DE ENSINO SUPERIOR AMADEUS - SESA  
FACULDADE AMADEUS - FAMA  
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO**

**HERMANO FEITOSA DE ALMEIDA FILHO**

**PRODUTOS PERECÍVEIS FLV: UMA AVALIAÇÃO DA LOGÍSTICA EM FEIRAS  
LIVRES DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO/SE**

**Aracaju – SE  
2016**

**HERMANO FEITOSA DE ALMEIDA FILHO**

**PRODUTOS PERECÍVEIS FLV: UMA AVALIAÇÃO DA LOGÍSTICA EM FEIRAS  
LIVRES DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO/SE**

**Relatório Científico de Estágio  
apresentado à Faculdade Amadeus  
como requisito para aprovação final e  
obtenção do grau de bacharel em  
Administração.**

**Orientadora: Profa. M. Sc. Isabela  
Gonçalves de Menezes**

**Aracaju – SE  
2016**

**HERMANO FEITOSA DE ALMEIDA FILHO**

**PRODUTOS PERECÍVEIS FLV: UMA AVALIAÇÃO DA LOGÍSTICA EM FEIRAS  
LIVRES DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO/SE**

**Relatório de Estágio Supervisionado apresentado à Faculdade Amadeus como  
requisito para aprovação final e obtenção do grau de Bacharel em  
Administração.**

---

**Prof. M. Sc. Paulo Sérgio Melo dos Santos  
Coordenador do Curso**

---

**Prof. M.Sc. Isabela Gonçalves de Menezes  
Professora Orientadora**

**Aprovado com média: \_\_\_\_\_**

**Aracaju (SE), \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.**

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades.

À Instituição pelo ambiente criativo e amigável que proporciona segurança, conforto e credibilidade, e aos funcionários que estão sempre empenhados em proporcionar as condições necessárias para nosso aprendizado.

A meu pai Hermano Feitosa de Almeida “falecido” e minha mãe Cacilda de França Sencades, que apesar de todas as dificuldades, dedicaram tempo e esforço, contribuindo em minha personalidade para superar as dificuldades que poderia enfrentar no decorrer de toda minha vida. A minha irmã que tenho como exemplo de superação e a meu sobrinho Felipe, que respeito pelo grande homem que se torna a cada dia, a minha sobrinha Luciene que tenho respeito e carinho. Amo vocês, para mim família é fundamental.

Aos feirantes das feiras livres do município de Nossa Senhora do Socorro que não pouparam esforços, disponibilizando seus tempos na disponibilidade em responder as questões dessa pesquisa – mesmo no horário de trabalho e atendimento aos clientes – de forma atenciosa, respeitosa e participativa.

À querida amiga, companheira e esposa Simone que sempre esteve ao meu lado me incentivando e me dando as mãos quando precisei. Amo você.

A todos os professores do curso de Administração que contribuíram para meu aprendizado e qualificação. Ao coordenador de administração, professor Paulo Sérgio, pelo apoio e dedicação.

A minha orientadora: Profa. M. Sc. Isabela Gonçalves de Menezes, pelo auxílio, disponibilidade de tempo e material, sempre disponível para passar conhecimento e pelas suas correções e incentivo.

Em síntese, agradeço a todos que contribuíram direta ou indiretamente para que esse trabalho se tornasse possível.

Bem-aventurado aquele que teme ao SENHOR e anda nos seus caminhos.  
Pois comerás do trabalho das tuas mãos; feliz serás e te irá bem (Salmos 128:1-2).

## SUMÁRIO

|                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 INTRODUÇÃO.....</b>                                                     | <b>08</b> |
| <b>2 ASPECTOS CONCEITUAIS.....</b>                                           | <b>12</b> |
| 2.1 Estoque e controle de estoque.....                                       | 12        |
| 2.2 Armazenagem e custos de manutenção de estoques.....                      | 14        |
| 2.3 Logística, transporte e suprimentos.....                                 | 17        |
| 2.4 Perecibilidade.....                                                      | 20        |
| <b>3 ATIVIDADES DO ESTÁGIO E ANÁLISE DOS RESULTADOS.....</b>                 | <b>22</b> |
| 3.1 Atividade de Estágio.....                                                | 22        |
| 3.2 Análise de Resultados.....                                               | 23        |
| 3.2.1 Perfil dos entrevistados.....                                          | 23        |
| 3.2.2 Gênero.....                                                            | 24        |
| 3.2.3 Tempo de trabalho com FLV.....                                         | 25        |
| 3.2.4 Controle do estoque de FLV.....                                        | 26        |
| 3.2.5 Planejamento da compra.....                                            | 28        |
| 3.2.6 Sobras de alimentos das feiras livres.....                             | 29        |
| 3.2.7 Controle de gasto com transporte de FLV, por feira livre.....          | 30        |
| 3.2.8 Controle de gasto com armazenagem de FLV, por feira livre.....         | 32        |
| 3.2.9 Perdas de alimento nas feiras livres.....                              | 32        |
| 3.2.10 Origens dos produtos FLV negociados.....                              | 33        |
| 3.2.11 Tipo de recipiente que os feirantes transportam os alimentos FLV..... | 34        |
| <b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>                                           | <b>36</b> |
| <b>REFERÊNCIAS.....</b>                                                      | <b>39</b> |
| <b>APÊNDICES.....</b>                                                        | <b>40</b> |
| APÊNDICE A – Questionário respondido pelos clientes.....                     | 40        |
| APÊNDICE B – Tabulação do questionário dos clientes.....                     | 42        |

## LISTA DE FIGURAS/GRÁFICOS

|                   |                                                                      |           |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Figura 1</b>   | <b>Elementos básicos da Logística.....</b>                           | <b>19</b> |
| <b>Gráfico 1</b>  | <b>Perfil dos entrevistados.....</b>                                 | <b>23</b> |
| <b>Gráfico 2</b>  | <b>Gênero.....</b>                                                   | <b>24</b> |
| <b>Gráfico 3</b>  | <b>Tempo de trabalho com FLV.....</b>                                | <b>25</b> |
| <b>Gráfico 4</b>  | <b>Controle do estoque de FLV.....</b>                               | <b>26</b> |
| <b>Gráfico 5</b>  | <b>Planejamento da compra dos produtos para venda.....</b>           | <b>28</b> |
| <b>Gráfico 6</b>  | <b>Sobras de alimentos das feiras livres.....</b>                    | <b>29</b> |
| <b>Gráfico 7</b>  | <b>Controle de gasto com transporte de FLV, por feira livre.....</b> | <b>30</b> |
| <b>Gráfico 8</b>  | <b>Controle de gasto com armazenagem de FLV, por feira livre</b>     | <b>32</b> |
| <b>Gráfico 9</b>  | <b>Perdas de alimento nas feiras livres.....</b>                     | <b>32</b> |
| <b>Gráfico 10</b> | <b>Origens dos produtos FLV negociados.....</b>                      | <b>33</b> |
| <b>Gráfico 11</b> | <b>Acondicionamento dos alimentos.....</b>                           | <b>34</b> |

## 1 INTRODUÇÃO

Com a prática rotineira e uma tradição secular, as feiras livres são canais de distribuição de alimentos perecíveis de diversas naturezas e finalidades, que estão sempre expostos à venda e que culturalmente tem sua logística diversificada destes alimentos comercializados em suas bancas, com variadas formas de estocagem, transportes e exposição destes produtos, com a finalidade de comercialização destes itens de forma rápida, prática e sem maiores preocupações com detalhes necessários e obrigatórios que podem ser facilmente percebidos nos processos de uma empresa de maior porte como, por exemplo, grandes lojas de rede de supermercado e ou outros comércios que seguem um padrão preestabelecido e normas legais e obrigatórias.

Este estudo abordou o tema produtos perecíveis FLV (frutas, legumes e verduras). Considerando o varejo informal praticado pelo feirante de forma contínua e tradicional na venda de alimentos perecíveis, geralmente sua única fonte de renda e trabalho que, na maioria das vezes, tem-se o envolvimento de vários membros da família para seu sustento.

A comercialização de produtos perecíveis em feiras livres requer um acondicionamento e transporte adequado para que esse alimento seja ofertado no dia da feira livre em condições apropriadas de venda ao consumidor, desta forma estando este produto em condições ideais para o consumo e competitivo para o mercado, já que a concorrência proporciona todas as condições que podem fazer este consumidor migrar das feiras livres para as redes de supermercados, frigoríficos, mercadinhos, entre outros. Considerando a questão de estoque, acondicionamento, transporte, exposição do produto e em termos gerais o controle deste estoque, e em geral a logística que envolve esta prática comercial, tem-se uma visão tanto fracionada como ampla no tocante a comercialização de produtos perecíveis tanto nas feiras livres no município de Nossa Senhora do Socorro, Sergipe.

É nesse contexto que cabe aos feirantes a preocupação com sua mercadoria ofertada, seu pouco tempo para comercializar seus produtos, administrar seus custos com uma melhor aquisição de produtos de boa qualidade para atender sua clientela que espera encontrar um produto de melhor qualidade com preços baixos. É necessária uma logística que seja rápida no fornecimento dos produtos,

que deva garantir seu sustento em sua jornada diária que tem data pré-determinada para cada feira livre que tem suas instalações em locais estipulados pela prefeitura e conhecida pela população que a frequenta com frequência.

Desta forma, esses alimentos que são negociados podem gerar sobras e, tratando-se de alimentos perecíveis, é importante saber qual destino lhes é dado, ou seja, se são recolhidas pelos feirantes para serem renegociadas em outras feiras livres ou, a depender do estado de conservação e acondicionamento, se são descartados.

Ainda quanto aos alimentos que não são vendidos em determinada feira, para que estejam em perfeito estado e em condição de serem comercializados em outras feiras livres, em primeiro lugar o feirante deve ter algum tipo de controle de estoque; além, disso, podem ser necessários gastos com transporte e estocagem em local apropriado para o perfeito acondicionamento desses alimentos, a fim de que estejam em bom estado de conservação para posterior venda.

Essa situação pode ser inviável para o feirante, a depender do custo desse processo e pela alta perecibilidade dos produtos, de modo que o teria que possuir uma estrutura apropriada para um bom acondicionamento, transporte e, de forma geral, uma logística adequada. Por essas dificuldades, observa-se que há a adoção nas feiras livres da prática de redução dos preços quando a venda dos produtos no tempo ideal não ocorre, ou seja, é comum a prática da “queima” de preço dos produtos que poderão vir a sobrar para uma venda imediata, evitando-se, desse modo, o retorno com esses alimentos. De um lado, há uma redução no preço de venda; mas, de outro, evitam-se maiores custos de logística.

Diante desta problemática, este trabalho teve como questão norteadora: Como se dá o varejo informal de frutas, verduras e legumes (FLV) em feiras livres de Nossa Senhora do Socorro, Sergipe, sobretudo no que concerne a estocagem, ao transporte e ao manuseio dos produtos?

Para viabilizar a abordagem da problemática em questão, o objetivo geral deste trabalho foi analisar o varejo informal de FLV em feiras livres no município de Nossa Senhora do Socorro, Sergipe, especialmente no que concerne a estocagem, ao transporte e ao manuseio dos produtos.

Quanto à sua operacionalização, com o intuito de conhecer o perfil dos feirantes e se estes realizam planejamento e controle dos produtos comercializados, este estudo teve como objetivos específicos: Analisar o perfil dos feirantes em

aspectos como idade, gênero e há quanto tempo comercializam frutas, legumes e verduras em feiras livres; Investigar sobre a origem dos produtos comercializados; Investigar se os feirantes realizam planejamento de compras; Investigar se fazem algum tipo de controle, tanto de estoques de FLV como de gastos com armazenagem e transporte; Investigar se há sobras de produtos após as feiras livres e, em caso afirmativo, qual destino lhes é dado.

Este trabalho se justifica pela real necessidade de se ter um conhecimento da melhor forma de estocagem, transporte e acondicionamento dos produtos perecíveis expostos à venda em uma feira livre municipal no estado de Sergipe. Uma vez que os alimentos devem estar em perfeita condição para o consumo humano e sabendo-se que as feiras livres atingem uma camada importante e substancial da comunidade que tem em sua cultura o hábito de comprar alimentos em feiras livres; torna-se importante pesquisar, analisar e entender a forma como esses alimentos são manuseados, estocados e transportados e, sendo necessário, sugerir, de forma técnica, melhores procedimentos a serem adotados para que cheguem à mesa do consumidor de forma segura e com as melhores condições higiênicas e de consumo.

Este estudo é de natureza aplicada, isto é, um tipo de pesquisa fundamentalmente motivada pela necessidade de encontrar possíveis soluções para problemas concretos (VERGARA, 2013).

Quanto aos meios de investigação, pode ser classificada como uma pesquisa de campo, pois é empírica, sendo realizada no próprio local e tendo os elementos para explicar os fatos ou fenômenos. A pesquisa empírica pode incluir entrevistas, aplicação de questionários, testes e observação participante ou não (VERGARA, 2013). No caso desta pesquisa, optou-se pelo uso do questionário.

Trata-se, ainda, de uma investigação exploratória, pois, segundo Vergara (2013), é realizada em área na qual há pouco conhecimento acumulado e sistematizado. Por sua natureza de sondagem, não comporta hipóteses que, todavia, poderão surgir durante ou ao final da pesquisa.

Para Triviños (2013), os estudos exploratórios permitem que o investigador em sua pesquisa aumente sua experiência com relação a determinado problema, partindo de determinada hipótese e aprofundando seu estudo nos limites de uma realidade específica, com a prática de se buscar antecedentes e maior

conhecimento do tema pesquisado para, em seguida, planejar uma pesquisa descritiva ou de outra forma de tipo experimental.

É uma pesquisa descritiva, pois, ao mesmo tempo em que busca aprimorar o conhecimento sobre o tema, tem a preocupação de descrever o comportamento dos feirantes, na maneira que trabalham com alimentos perecíveis. Conforme Vergara (2013), a pesquisa descritiva expõe características de determinada população ou de determinado fenômeno e também pode estabelecer correlações entre variáveis e definir sua natureza.

Para coletar os dados para análise, utilizou-se como instrumento de coleta um questionário composto de onze questões fechadas e abertas, aplicado a dez bancas de feira-livre. O universo deste estudo é composto por feirantes das feiras livres dos Conjuntos Albano Franco e Marcos Freire 2 em Nossa Senhora do Socorro, Sergipe.

Desta forma, esta pesquisa esclarece e informa melhor como a prática comercial envolve em seus processos toda uma logística que, mesmo não tendo a qualificação técnica de seus profissionais nestas tarefas – muitas vezes aprendidas de forma aleatória por conhecimento que se passa de pessoa para pessoa –, têm em suas ações saberes que servem de referência para um bom desempenho e contribuindo para qualificação e crescimento profissional deste pesquisador, agregando valores e troca de conhecimentos para uma melhor tomada de decisões e beneficiando estes comerciantes com melhores resultados no cumprimento de suas metas e objetivos.

Diante do exposto, este trabalho se faz necessário para que se analise de que forma são manuseados os alimentos perecíveis que são comercializados em todas as feiras livres e mercados municipais do município de Nossa Senhora do Socorro, como também entender o que se pode melhorar nestes processos como troca de conhecimento e críticas e sugestões com base em referências teóricas com seus conhecimentos que podem agregar valores e enriquecer a prática de comercializar alimentos em feiras livres, neste caso, especificamente frutas, legumes e verduras.

## 2 ASPECTOS CONCEITUAIS

Este capítulo apresenta conceitos abordados sobre estoques, controle de estoques, armazenagem e logística, comparando as diversas opiniões de autores conceituados, sendo referência nesta fundamentação teórica, a fim de contribuir para formação desta pesquisa e trabalho acadêmico que tem a finalidade de entender sobre análise e controle de estoque de produtos perecíveis negociados nas feiras livres do município de Nossa Senhora do Socorro em Sergipe.

### 2.1 ESTOQUE E CONTROLE DE ESTOQUES

Para Slack; Chambers e Johnston (2009, p. 356), estoque pode ser definido como a “acumulação de recursos materiais em um sistema de transformação”. Para esses autores, o acúmulo de recursos materiais, ou seja, a existência de estoques em uma instituição ou em qualquer outra atividade logística decorre do fato de que sempre existirá uma diferença no que é recebido e entregue, pois se este fosse recebido na mesma quantidade que foi entregue, não haveria a necessidade de se ter estoque na empresa ou em outra atividade necessária para que se possa atender a demanda.

Moreira (2006, p. 467) considera que “a quantidade programada para consumo, na maioria das vezes, depende das expectativas das empresas em relação ao comportamento do mercado” e o controle de estoque é fundamental para o sucesso e rentabilidade do negócio.

Martins e Campos (2009) complementam que o estoque é um regulador do fluxo de negócio em uma instituição. Para cada item recebido no estoque, há sempre diferença na velocidade de consumo por unidades de tempo ou saída. Quando no fluxo de estoque a velocidade de entrada dos produtos é maior que saída, ou quando o número de unidades recebidas é superior ao número de unidades expedidas, conseqüentemente, tem-se um aumento nos níveis de estoque; mas, caso ocorra o contrário, por conseguinte o estoque diminuirá. Outra possibilidade é quando a quantidade de produtos que entra é igual a que sai; resultando em um equilíbrio no estoque.

A ocorrência do desequilíbrio no fluxo de fornecimento e demanda em pontos distintos de qualquer operação traz como consequência diferentes tipos de

estoque, tais como os estoques de segurança, ciclo, desacoplamento, antecipação e canal, de modo que é fundamental a existência de um controle efetivo (SLACK; CHAMBERS; JOHNSTON, 2009).

Quanto ao consumo de um item ao longo do tempo, Moreira (2006) apresenta dois padrões básicos de demanda: a independente e a dependente. Esse autor sinaliza a importância de que se compreenda qual a dinâmica desses padrões de demanda, pois os mesmos conduzem a diferentes estratégias de controle de estoques.

Como qualquer outro item no mercado, a venda de FLV depende da demanda e o controle de estoque tem sua importância no quanto e em qual produto vai estar em estoque para ser negociado. A demanda de um determinado produto é independente quando existe uma dependência do mercado, sem a intervenção e ou controle da empresa. Mas a empresa quando faz promoções e baixa preços, de certa forma estimula essa demanda. Exemplo de itens de demanda independente são produtos acabados e materiais para reposição (MOREIRA, 2006).

Bowersox; Closs e Cooper (2007) consideram que o procedimento administrativo para implementar uma política de estoque é o controle de estoque que deve ser feito de forma contábil, ou seja, contando-se o quantitativo disponível em determinado local e identificando-se quais itens possuem maior ou menor quantidade. De fato, é o controle de estoque que determina em qual constância os níveis de estoque são averiguados para que se possa definir o momento certo de compra e o seu quantitativo. Ainda para esses autores, um conceito de controle de estoque seria

o procedimento rotineiro necessário ao cumprimento de uma política de estoque. O controle abrange as quantidades disponíveis numa determinada localização e acompanha suas variações ao longo do tempo. Essas funções podem ser desempenhadas manualmente ou por computador. As principais diferenças são a velocidade, a precisão e o custo (BOWERSOX; CLOSS; COOPER, 2007, p. 255).

Slack, Chambers e Jonhston (2009) observam que manejar um quantitativo alto de estoque – que pode chegar a milhares de itens estocados, fornecidos por diversos fornecedores que podem chegar a centenas, tendo entre dezenas a milhares consumidores –, faz com que seja dinâmica e complexa as tarefas de operações. Para se ter tal controle, faz-se necessário discriminar os itens

em estoque, empregar um grau de controle de cada item conforme sua importância e investimento e implantação de um sistema de processamento de informações.

Para examinar os estoques, uma das formas mais comumente utilizada é a Análise ABC que consiste em verificar – em determinado período predeterminado, em geral um semestre ou um ano – o consumo em termos monetários ou quantitativo, dos itens de estoque, a fim de que sejam classificados em ordens decrescente de importância. Nessa classificação ABC, os itens A são os mais importantes dentre todos, tanto pelo valor como pela quantidade; já os itens tipo B são considerados intermediários, ao passo que os menos importantes são classificados como itens tipo C (MARTINS; CAMPOS, 2009).

Ballou (2013) observa que o controle de estoque é imprescindível nas atividades logísticas, já que pode comprometer de 25 a 45% dos custos totais do capital da empresa o que, sem qualquer contestação, é um substancial percentual do capital.

## 2.2 ARMAZENAGEM E CUSTOS DE MANUTENÇÃO DE ESTOQUES

De acordo com Ballou (2013), armazenagem é uma atividade de apoio às atividades primárias, como, por exemplo, transportes, manutenção de estoque e processamento de pedido. O armazenamento é a administração necessária do espaço para que se possa manter um determinado estoque, abrangendo problemas como localização, dimensionamento de área, arranjo físico, recuperação do estoque, projetos de docas e configuração do armazém. Todos estes podem contribuir para um melhor gerenciamento de estoque, agregando valor e evitando desperdícios.

Mas, quando se trata de venda nas feiras livres de FLV, faz-se necessário compreender que dentro dessa concepção de armazenagem, os feirantes não devem ser um caso a parte, pois, mesmo que sua logística seja de menor porte, há o manuseio desses perecíveis que, mesmo não seguindo padrões ou determinadas tarefas na armazenagem, depende dessa logística para que o produto chegue até o consumidor final.

Pozo (2008) considera a armazenagem o procedimento e ou processo que utiliza administração dos espaços necessários para estocagem dos materiais em determinado local, tanto interno ou externo a empresa, e próximo aos clientes.

Segundo Moreira (2006), é uma prática comum nas indústrias estocar produtos quando a demanda está baixa e não se está fabricando e vendendo muito em um período e, quando a demanda volta a ficar alta, utiliza-se o estoque armazenado para atender a procura; embora em se tratando de serviço tal prática se torna impossível. O uso de estoque é ainda um recurso eficiente para equilibrar e regular a linha de produção, bem como administrar a mão de obra, porém, ele eleva o custo da empresa com sua manutenção e devido ao capital aplicado.

Quando há altas quantidades em estoque e os altos custos para manter esses produtos armazenados – em média, um custo entre 25 e 30% por ano do valor do produto armazenado em estoque – faz-se necessário um bom gerenciamento. Desta forma, é fundamental que o estoque seja mantido em nível o quanto mais baixo possível, tendo-se a preocupação ao mesmo tempo de manter um estoque necessário para atender a clientela, prevendo o que e quanto se deve ter em estoque para não faltar com seu cliente e manter seus níveis aceitáveis de estoque para que se tenha um menor custo de manutenção de estoque (BALLOU, 2013).

No caso de FLV, sua perecibilidade não oferece condições de armazenagem por longos períodos, de modo que o feirante deve ter a preocupação de somente comprar o que será vendido, pois esse tipo de produto não é altamente resistente à logística de transporte que, na maioria das vezes, é de feira em feira, desse modo e, de outro lado, sua armazenagem tem tempo reduzido.

Em relação à manutenção de estoques, as empresas, de um lado, não poderão operar com estoques absolutamente zerados, ao passo que, de outro, a cada real que se investe em estoque – pois estoque é investimento e há custos atrelados a esse capital empregado –, deixa-se de investir em outro ativo que poderia ser mais compensatório e com melhor retorno financeiro para o comerciante. Desse modo, torna-se essencial o controle dos custos na manutenção dos estoques, custos estes proporcionais tanto a quantidade como ao tempo que os itens são mantidos em estoque.

Martins e Campos (2009, p. 177) notam que “é usual ouvirmos ‘estoque custa dinheiro’. A afirmativa é verdadeira. A necessidade de manter estoques acarreta uma série de custos às empresas”.

Para Bowersox, Clooss e Cooper (2007), o percentual de custo de manutenção de estoque nada mais é que uma despesa financeira que resulta da multiplicação de uma taxa de manutenção pelo valor de estoque médio. Mesmo que

este cálculo de manutenção de estoque seja simples, para se apurar o percentual do custo de manutenção de estoque não é nada simples. O custo de manutenção de estoque exige julgamento gerencial, estimativas de níveis de estoque médio, apropriação de custo de estoque e esforço de mensuração direta. Neste custo de manutenção, geralmente são incluídos o capital, prêmios de seguros, obsolescência armazenagens e impostos. O valor final é expresso em porcentagens anual, que é multiplicado pelo estoque médio para se chegar ao custo de manutenção de estoque. Quando a quantidade de material ou produtos é muito numerosa e é considerado pelos cálculos, se faz necessárias numerosas análises.

O que se pratica como padrão contabilmente é que se avalie o estoque pelo custo de compra ou de fabricação padrão e não avaliar pelo preço de venda. Como suposição, nas empresas com custo anual de manutenção de estoque de 20%, o que se tem em produtos de estoque médio seria por volta da quinta parte em valores de despesas. Em relação a uma logística padronizada e organizada, mesmo se realizada por um feirante que comercializa alimentos perecíveis, a partir do volume movimentado, fica a questão de quanto estaria esse percentual, a depender de seus processos e da forma que administra o estoque.

Para se determinar qual o percentual de custo de manutenção de estoque, é necessário que se determine os custos relacionados ao estoque. Para essa manutenção, têm-se como referência as contas financeiras que são: capital, seguros, obsolescência, armazenamento e impostos. Destes, os custos de capital geralmente se baseiam na política administrativa. Entre essas contas financeiras que são relevantes para os custos de manutenção de estoque, a perecibilidade dos alimentos negociados nas feiras livres tem um peso maior no estoque.

Há vários métodos de avaliação de estoque, no entanto, no caso de frutas, legumes e verduras, por serem sensivelmente perecíveis, certamente devem ser avaliados pelo método primeiro a entrar, primeiro a sair (PEPS):

Analisa-se o estoque pela ordem cronológica das entradas dos materiais. Sai o material que foi estocado em primeiro lugar, sendo substituído pela mesma ordem cronológica em que foi recebido. Nesta avaliação aplica-se o custo real do material. Consequentemente, os estoques, por esse método, são mantidos com valores aproximados dos preços atuais de mercado. (MARTINS; CAMPOS, 2009, p. 115).

Para Martins e Campos (2009, p. 115), o método último a entrar, primeiro a sair (UEPS), ou seja, os itens a últimas peças que entraram no estoque devem sair primeiro, de modo que o saldo do estoque é avaliado pelo preço das últimas entradas “é o método mais adequado em períodos inflacionários, pois uniformiza o preço dos produtos em estoque para venda no mercado consumidor”. De outro lado, para a análise de estoques, esse método não é indicado a produtos de alta perecibilidade como legumes, frutas e verduras.

Segundo Bowersox; Closs e Cooper (2007), o formato adequado e ideal é que se tenha uma cadeia de suprimentos relativa, conforme a perspectiva do se tenha em estoque, levando em consideração os custos totais e da oportunidade de apoio ao cliente, no caso deste trabalho, as bancas, boxes e exposição em espaços da própria feira-livre onde os alimentos perecíveis são comercializados.

Quanto à indústria, Martins e Campos (2009), observam que é também da área de compras a responsabilidade de se preocupar com os níveis de estoques da empresa, pois níveis altos conotam pouco problema com a linha de produção; no entanto, têm como consequência o aumento dos custos para sua manutenção. Sendo esses custos inerentes ao espaço físico para manter esse estoque, com pessoal qualificado em almoxarifado, custo de capital investido em estoque e custos com controle e manutenção desses estoques. Em contrapartida, se a empresa mantém um baixo nível de estoque, estará trabalhando com o risco de não poder atender as necessidades de produção, certamente com consequente paralisação das atividades de produção.

## 2.3 LOGÍSTICA, TRANSPORTE E SUPRIMENTOS

Além do controle do estoque devido à perecibilidade dos produtos, já que estes requerem manipulação, dentre outras atividades logísticas, ainda há que se dá a devida importância ao transporte.

No trabalho logístico é essencial a integração de cinco áreas: (1) processamento de pedido; (2) estoques; (3) transportes; (4) armazenamento, manuseio de materiais e embalagens e (5) redes de instalações. Associação dessas áreas gera as habilidades necessárias para se obtenha valor logístico (BOWERSOX; CLOSS; COOPER, 2007).

Em relação à venda de frutas, legumes e verduras em feiras livres, tanto o controle de estoques como a atenção no transporte, armazenamento e manuseio de materiais e embalagens vão influenciar diretamente para que não ocorram perdas, ou seja, desperdício dos produtos comercializados; daí a importância do monitoramento do estoque e dos transportes.

Segundo Bowersox, Closs e Cooper, (2007), a razão para a existência da logística é transportar e posicionar estoque com a finalidade de adquirir benefícios inerentes ao tempo, local e propriedade desejados pelo menor custo total. Este é um contexto da cadeia de gestão de suprimentos que serve de regra para qualquer atividade logística.

Retomando-se a questão do controle de estoques agora atrelada ao transporte, quanto aos feirantes deste estudo, se o objetivo é disponibilizar produtos de melhor qualidade com segurança para saúde dos consumidores, isto é, produtos apropriados para o consumo humano e de fácil acesso e localização para que os clientes possam adquiri-los, em contrapartida isso deve ser feito com o mínimo investimento em estoque, pois, sobras podem ser um forte indicador de deficiência na programação de venda, gerando um custo mais alto do que o planejado e, conseqüentemente, sendo necessário o transporte de retorno ou para outras feiras livres. Neste caso, se o nível de estoque for maior que a demanda, tanto poderão ocorrer perdas, como gerará custo desnecessário de transportes.

Para Ballou (2013), o transporte é considerado a mais importante atividade da logística por absorver, em média, de um a dois terços dos custos logísticos. Transporte não é só importante, mas é também indispensável nos processos logísticos, pois toda pessoa física ou jurídica que desempenhe atividade que se faz necessário o deslocamento de matérias-primas ou de seus produtos acabados tem no transporte, seja de forma direta e ou indireta, um facilitador que aproxima seus produtos e ou matérias-primas ao consumidor final.

Observa-se, desse modo, que o transporte é a forma ou método de movimentar produtos, sendo que são mais utilizados e populares os métodos rodoviários, ferroviário e aeroviário. No ponto de vista administrativo das atividades de transporte, depende da decisão de qual método de transporte se deva utilizar, qual roteiro a ser seguido e a capacidade do veículo de carga.

Seguindo esse raciocínio, no transporte de FLV – que são altamente perecíveis –, dependendo da forma em que é feito, isto é, se com veículos

climatizados ou não, além do tempo empregado para o deslocamento, isso poderá causar desperdícios com o consequente impacto na rentabilidade do negócio.

Para Bowersox, Clooss e Cooper (2007), trata-se do setor logístico que do ponto de vista geográfico é responsável pela movimentação e posicionamento dos produtos em estoques nas instituições. Pela importância do transporte que é fundamental e necessário nas transferências de produtos entre locais distintos e os custos que podem ocorrer nas operações de transportes, é uma preocupação e motivo de atenção especial por partes dos administradores.

Conforme Novaes (2007), pode-se observar na Figura 1 a complexidade percebida no sistema logístico e seus processos com seu dinamismo natural, daí a necessidade de constantes e indispensáveis avaliações, monitoramento e controle do sistema logístico.

Figura 1 - Elementos básicos da Logística



Fonte: Novaes (2007, p. 36).

Existem três maneiras de se trabalhar com transporte e atender suas necessidades básicas: em primeiro lugar, uma empresa pode operar com uma frota particular de transporte; segundo, pode ser contratado especialista em transportes para se prestar esse serviço a empresa e, em terceiro lugar, podem ser contratados diferentes tipos de serviços de transportes, a depender do que a empresa tenha necessidade em determinado momento e a depender de cada embarque.

Ballou (2013) afirma que as empresas ofertam aos seus clientes junto ao seu produto vendido, a satisfação, não apenas um produto, tendo esse um

diferencial quando se tratar de serviços prestados ao cliente, este será composto de intangíveis como conveniência, distinção e qualidade. Mas se o produto ofertado ao cliente for um bem físico, ele sempre terá atributos físicos, tais como peso, volume e forma, os quais têm influência no custo logístico.

Enquanto o transporte adiciona valor de “lugar” aos produtos, o estoque agrega valor de “tempo”. Para agregar este valor dinâmico, o estoque deve ser posicionado próximo aos consumidores ou ao ponto de manufatura. (BALLOU, 2013, p. 24).

Para Martins e Campos (2009), o *just-in-time*<sup>1</sup> é um método de produção com o objetivo de disponibilizar os materiais requeridos pela manufatura apenas quando forem necessários para reduzir o custo de estoque. Mas, para que se faça uso desse método, faz-se necessário total integração com a cadeia de suprimentos.

Para Kotler e Armstrong (2007, p. 57), “os fornecedores constituem um elo importante do sistema geral de entrega de valor para o cliente da empresa. Eles oferecem os recursos necessários para a empresa produzir seus bens e serviços”. Conforme Martins e Campos (2009) observam, os recursos materiais são os itens ou componentes utilizados pelas empresas em suas operações diárias, tanto na elaboração dos produtos como na efetivação dos objetivos sociais.

Pozo (2008, p. 148) afirma que o “objetivo de compras é a capacidade de comprar materiais e produtos na qualidade certa, na quantidade certa, no tempo certo, no preço correto, e na fonte adequada”, enquanto Moreira (2006) enfatiza que as empresas devem, ao iniciar suas atividades, ter seus fornecedores perto de seus locais operacionais para reduzir o tempo de recebimento de matérias-primas. A relação entre logística e suprimentos deve priorizar a economia de tempo e gastos, daí a importância do setor de compras atentar para isso, a fim de minimizar os gastos com fretes e a demora no recebimento das mercadorias.

## 2.4 PERECIBILIDADE

Quanto à perecibilidade, Moreira (2006) adverte que caso a matéria prima e ou produto estejam em local distante e ou com alto custo de transporte, faz-se necessário e viável que a empresa venha a se instalar perto de sua matéria-prima.

---

<sup>1</sup> Segundo Martins, (2009, p. 127), *just-in-time* é um método de produção com o objetivo de disponibilizar os materiais requeridos pela manufatura apenas quando forem necessários para que o custo de estoque seja menor.

Desse modo, ao atrair a empresa para perto de sua matéria-prima, terá redução de transporte que é um dos principais custos a se considerar, principalmente quando se trata de alimentos perecíveis, que demanda menor tempo para comercialização.

De fato, para Viana (2009, p. 58-59), “quanto à possibilidade de se extinguirem, seja dentro do prazo previsto para sua utilização, seja por ação imprevista, os materiais podem ser classificados em: perecíveis e não perecíveis” e acrescenta que “existem recomendações quanto à preservação dos materiais e sua adequada embalagem para proteção à umidade, oxidação, poeira, choques mecânicos, pressão etc.” Acrescenta que

o critério de classificação pela probabilidade ou não de perecimento não exprime [...] extinguir o desaparecimento das propriedades físico-químicas do material. Muitas vezes, o fator tempo influencia na classificação; assim, quando a empresa adquire determinado material para ser utilizado em data oportuna, e, se porventura não houver consumo, sua utilização poderá não ser mais necessária, o que inviabiliza a estocagem por longos períodos. A alocação da classificação por perecimento permite [...] a) Determinar lotes de compra mais racionais, em função do tempo de armazenagem permitido; b) Programar revisões periódicas para detectar falhas de estocagem, visando corrigi-las e baixar materiais sem condições de utilização; c) Selecionar adequadamente os locais de estocagem, utilizando técnicas adequadas de manuseio e transporte de materiais, quanto aos cuidados a serem observados (VIANA, 2009, p. 58-59).

Em resumo, todo conhecimento teórico que possa ser aplicado junto à prática de qualquer atividade em si já se faz enriquecedora, não sendo diferente quando tratamos com a logística de alimentos perecíveis que são direcionados para consumo humano, pois este alimento deve chegar à mesa do consumidor com toda qualidade e segurança que esse se faz necessário. Além dessa preocupação, não se deve trabalhar sem buscar qualificação e conhecimento que agreguem valores a seu negócio, pois todo custo inerente a qualquer atividade comercial deve ser contabilizado e o feirante deve ter no mínimo um controle de gastos e conhecimento de margem de lucro, perdas e controle de estoque, para que seu negócio seja próspero e lucrativo.

### **3 ATIVIDADES DO ESTÁGIO E ANÁLISE DOS RESULTADOS**

#### **3.1 ATIVIDADES DO ESTÁGIO**

A atividade de estagio foi desenvolvida nas feiras livres no município de Nossa Senhora do Socorro, Sergipe. Uma atividade comercial do mercado varejista que utiliza espaços públicos, controlada e fiscalizada pela prefeitura municipal, com trabalhadores autônomos classificados como feirantes. Atualmente estas organizações estão situadas em pontos pré-determinados nos conjuntos habitacionais e bairros do referido município.

A pesquisa com a finalidade de identificar controle de estoques e alguns processos logísticos executados por feirantes em suas atividades de venda de perecíveis FLV. Ademais, avaliou quais as ferramentas necessárias para obtenção de melhorias nos processos logísticos, com possíveis mudanças na forma que o feirante executa suas atividades e analisar a necessidade de melhores controles e importância do bom gerenciamento de suas atividades.

O estudo apresentado tem como natureza a pesquisa aplicada, pois visa aumentar o conhecimento e mostrar soluções para preencher as possíveis lacunas existentes na logística, principalmente no controle e manuseio de alimentos FLV, atividade desenvolvida nas feiras livres pelos feirantes em Nossa Senhora do Socorro/SE, assim como o objetivo de analisar quais procedimentos são necessários para viabilizar e tornar mais eficiente esse processo, consequentemente sendo tanto o feirante como a sua clientela, beneficiada com melhores produtos e serviços e, principalmente, com menores custos.

Para o desenvolvimento da pesquisa foi utilizado um questionário composto de onze questões fechadas e abertas, conforme o objetivo do estudo. O universo deste estudo foram os feirantes que comercializam frutas, legumes e verduras em feiras livres. A amostra constituiu-se de 10 bancas de feira-livre com a variação de dois a três feirantes em cada banca, aos quais foram aplicados os questionários, cujas respostas conseguiram atender os objetivos pretendidos.

O período de aplicação do questionário variou de acordo com a feira e a disponibilidades dos feirantes. Foram visitadas as feiras dos conjuntos Albano Franco, Marcos Freire 2 finais de linha, Marcos freire 2 terminais integrações, Fernando Collor e Marcos Freire 3.

Sendo assim, os feirantes foram pesquisados no momento das atividades de atendimento ao cliente, respeitando esses espaços e disponibilizando tempo para não atrapalhar esse atendimento, quando a pesquisa foi realizada no horário de grande fluxo de clientes nas feiras.

Durante o processo de abordagem aos feirantes, o autor da pesquisa não teve nenhuma dificuldade, tendo sido muito bem recebido. Antes da aplicação do questionário houve uma explicação sobre o assunto e objetivo da pesquisa, assim como informando a instituição de ensino do referido trabalho, bem como os benefícios que o resultado desta análise poderá vir a oferecer, tanto para o feirante como para seu cliente.

A observação das informações coletados tem como objetivo medir como os alimentos perecíveis FLV são tratados em todas as suas fases, bem como a logística aplicada nesse processo. Esses elementos apurados foram averiguados consistentemente, tabulados e equiparados com a realidade e as teorias existentes sobre o assunto.

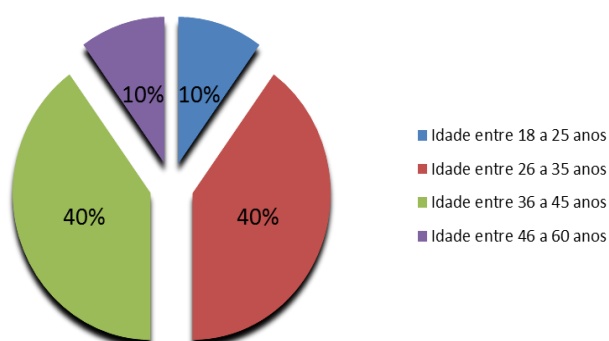
Os resultados dessa pesquisa foram apresentados por intermédio de gráficos para uma melhor compreensão. Desta forma, os dados apurados estão apresentados e comentados neste capítulo conforme a ordem do questionário.

### 3.2 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Neste item estão apresentados os resultados, com a inerente discussão dos mesmos, desde o perfil dos feirantes pesquisados e tempo na atividade, bem como questões sobre se fazem algum planejamento de compras e controle de gastos com transporte e armazenagem, além de investigar se há perdas e, em caso afirmativo, qual destino os feirantes dão às sobras de produtos não comercializados.

#### 3.2.1 Perfil dos entrevistados

Ao serem questionados sobre a faixa etária, observa-se, no Gráfico 1, que 10% estão com idade entre 18 a 25 anos, 40% estão entre 26 a 35 anos, 40% estão entre 36 a 45 anos e 10% estão na faixa de 46 a 60 anos. Pode-se observar que as faixas etárias predominantes estão entre os 26 a 35 anos e de 46 a 60 anos.

**Gráfico 1 – Faixa etária**

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

Percebe-se um maior percentual de pessoas nas faixas etárias entre 26 a 35 anos e 36 a 45 anos, estando as demais com percentuais bem mais baixo e com menor representatividade.

Triviños (2013) afirma que os estudos descritivos têm em sua pesquisa variáveis informações no que se deseja pesquisar.

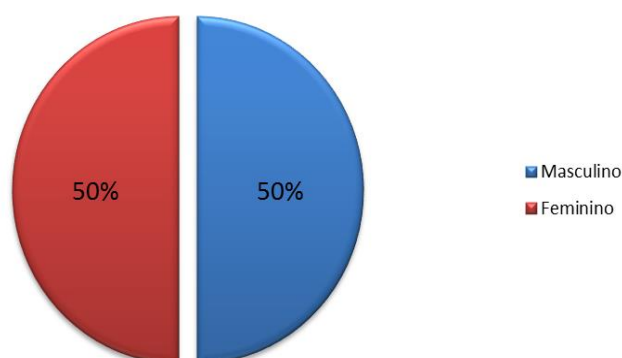
Neste caso, com relação à logística de FLV em feiras livres, faixa etária, gênero e tempo de trabalho com FLV, são variáveis que podem ser pesquisadas e estão fundamentadas na pesquisa descritiva, já que este tipo de estudo pretende descrever com a melhor exatidão possível os fatos e fenômenos de determinada realidade.

### 3.2.2 Gênero

Na questão de gênero, conforme Gráfico 2, 50% dos feirantes são do gênero masculino e 50% do gênero feminino.

Com relação à faixa etária e do gênero feminino, 1 está entre 18 e 25 anos, 1 está entre 26 a 35 anos, 2 entre as faixas de 36 a 45 e 1 entre 46 a 60 anos. Já com relação ao gênero masculino, nenhum entrevistado entre 18 e 25 anos, 1 está entre 26 a 35 anos, 2 entre as faixas de 36 a 45 anos e 2 entre 46 a 60 anos.

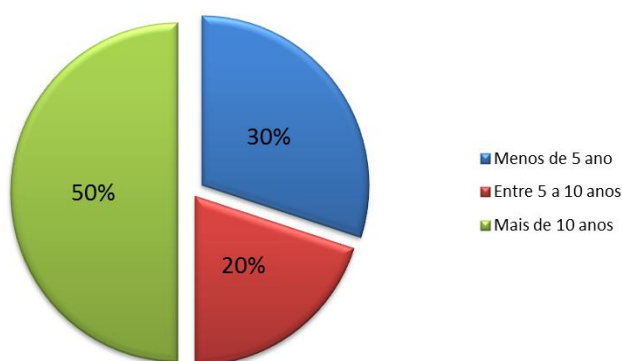
Conforme a pesquisa, percebe-se que, em relação ao gênero, tem-se números de representatividade similares entre homens e mulheres no que refere a quem executa e manipula dos FLV e sua logística nas feiras livres.

**Gráfico 2 – Gênero**

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

### 3.2.3 Tempo de trabalho com FLV

Ainda relacionado ao perfil dos colaboradores, pode-se observar no Gráfico 3 que 30% dos entrevistados têm menos de 5 anos de trabalho nas feiras livres, enquanto 20% estão entre 5 e 10 anos e 50% estão a mais de 10 anos trabalhando negociação com FLV em feiras livres.

**Gráfico 3 – Tempo de trabalho com FLV**

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

Não menos importante, para se entender quem representa a logística desses alimentos, quando pesquisado qual seria o tempo em média dos pesquisados que trabalhavam com FLV, obteve-se a informação que, em sua maioria, estariam a mais de 10 anos nessa atividade, intermediados com pessoas que estavam entre cinco a dez anos e com o segundo maior percentual com menos de 5 anos. Dessa forma, entende-se que tanto tem-se pessoas com bastante tempo de mercado, como aponta que é relevante o percentual de pessoas que estão com menos de cinco anos nessa atividade e, caso continue

nesse seguimento, estarão provavelmente mantendo uma média considerável de tempo nas atividades para ser dada continuidade e disponíveis para um melhor aprendizado e qualificação.

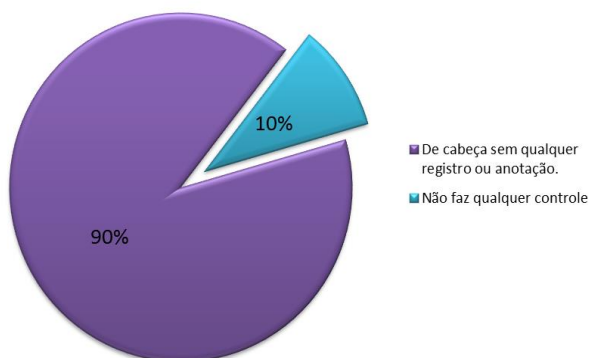
Consequentemente, há a necessidade de incentivar pessoas para comercializarem alimentos FLV (frutas, legumes e verduras), a fim de que seja mantida a tradição das feiras livres e que essa tradição seja iniciada com pessoas que estejam entre 18 a 25 anos de idade que, segundo dados da pesquisa em questão, tem seu menor percentual de representatividade que está nos 10%, conforme Gráfico 1.

Os feirantes ou qualquer instituição ou empresa que tenha como finalidade a obtenção de ganho financeiro que deseje atingir os seus objetivos, independente do segmento que faça parte, precisa manter as pessoas como capital intelectual que são. De acordo com Ferreira (2013, p. 5), elas “são as fornecedoras de conhecimentos, habilidades, capacidades e, sobretudo de inteligência, que proporciona decisões racionais e possibilita o atingimento dos objetivos estratégicos”.

#### 3.2.4 Controle do estoque de FLV

Quando perguntados se fazem algum tipo de controle de estoque, 10% responderam que não fazem, enquanto 90% afirmaram que fazem um controle “de cabeça, sem qualquer registro ou anotação” (Gráfico 4).

**Gráfico 4 – Controle de estoque de FLV**



Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

O inventário faz avaliação do estoque físico existente com base em preços e, dessa forma, proporciona para empresa uma avaliação precisa do material que se tem em estoque com informações financeiras.

Mesmo com as ferramentas disponíveis no mercado, algumas com custo baixo e até gratuitas, as quais facilitam o controle de estoque de forma fácil e prática ao oferecerem condições para que o comerciante possa se programar para atender a demanda e evitar maiores perdas que mesmo em quantidade pequenas podem representar uma diminuição nos lucros pleiteados.

Assim, com base nos dados apresentados no Gráfico 4, observa-se que em relação ao controle de estoques, tudo é feito de forma aleatória pelos feirantes, considerando somente o que é praticado no dia a dia, como popularmente se costuma falar “faço meu controle de cabeça” e, como o feirante já tem uma previsão de quanto pode vender em cada feira e sabendo o quanto pode deixar para revender na próxima feira, ele não se preocupa em fazer qualquer tipo de planejamento e controle de estoque, de modo que seu planejamento de compra fica baseado em sua experiência de venda na feiras livres e vulnerável a ter perdas quando a demanda não atender ao que foi planejando para venda.

Ballou (2013) afirma que é de grande importância avaliar estoque, pois influi diretamente nos resultados de uma empresa, pois seu custo é de 25 a 30%, dessa forma requer cuidado e administração na sua manutenção, como requer que seja mantido estoque baixo e disponibilidade dentro da demanda prevista. Essa avaliação de estoques é de suma importância, pois influi de forma direta nos resultados da empresa; porém, como já assinalado, de nenhuma forma é feita pelos feirantes pesquisados, pois não têm um controle sistemático do que entra e sai e qual desses produtos tem essa ordem e fluxo de entrada e saída, pois as coisas são feitas aleatoriamente e seus controles são meramente manuais e sem maiores registros para qualquer controle que se possa ter, tanto financeiro como em quantitativo físico em estoque.

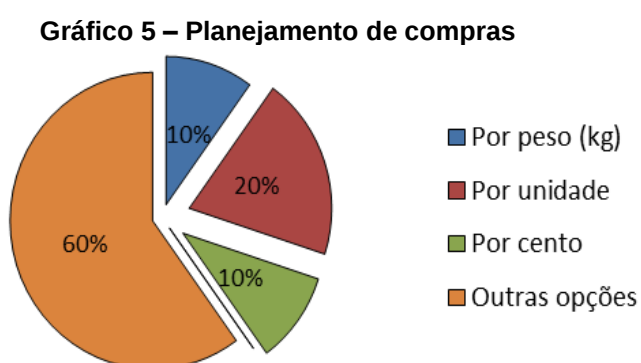
Se o controle de estoques é importante, torna-se muito mais quando se trata da comercialização de produtos como frutas, legumes e verduras em feiras livres. A quantidade a ser comprada deve ser controlada, tanto devido à perecibilidade dos produtos, como porque são, invariavelmente, expostos sem refrigeração e até mesmo ao tempo.

Se esses produtos forem comprados além da demanda, o feirante há o risco de perdas, mas o feirante também não pode comprar abaixo da demanda para não perder clientes para o concorrente, de modo que se houver perdas isso se refletirá em custos e até mesmo desperdícios para o feirante e se, de outro lado, o estoque ficar abaixo da demanda, o feirante perderá em receitas.

Desse modo, embora para o feirante de frutas, legumes e verduras seja inviável manter estoques elevados – a não ser com alto giro desses produtos tanto para que se possa ter ganhos, quanto para evitar perdas dos FLV –, ao mesmo tempo que precisa ter um controle e noção do quanto e o que deve disponibilizar para seu cliente, deve ter bem mais preocupação com os produtos comercializados, pois, devido a sua alta perecibilidade, faz-se necessário um planejamento eficiente.

### 3.2.5 Planejamento da compra

Perguntados sobre o planejamento de compras, de acordo com o Gráfico 5, 10% compram com base no peso, 20% por unidade, 10% por cento que em geral é como são vendidas as bananas entre outras frutas, 60% compram seus produtos em sua maior parte por caixa que a depender do alimento variam entre 20 a 30 kg quando legumes e, quando se trata de verduras, as caixas são medidas por unidades em cada caixa, a depender do tipo de verdura.



Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

Esta pesquisa demonstra que, quanto a opção outros, as compras, em sua maioria, são planejadas de forma nada sistemática e são feitas da forma que cada um define pela sua experiência, prática e costume. Dessa forma, os feirantes

pesquisados não realizam qualquer controle, anotação e ou histórico de giro de mercadoria.

Martins (2009) comenta que as compras estão relacionadas com o nível de estoque. Grande quantidade de estoque geralmente resulta em pouco problema para a produção e disponibilidade do produto, no entanto, geram altos custos de manutenção e perdas.

Já que trata de produtos perecíveis e considerando que a demanda vai influenciar e define o que e quanto pode ser comprado para venda, pois funciona como um termômetro que indica o fluxo de negócio, é através do comportamento do consumidor que o feirante vai definir o quanto deve comprar de FLV para expor em sua banca. No entanto, pode ser que em algum momento o feirante tenha que baixar seus preços para não aumentar seus custos com o transporte de volta e ou armazenamento desses alimentos, além do risco de perdas por trabalhar com alimentos perecíveis e não ter um acondicionamento correto destes. Porém, de outro lado, se o estoque estiver muito baixo, isso poderá prejudicar a produtividade.

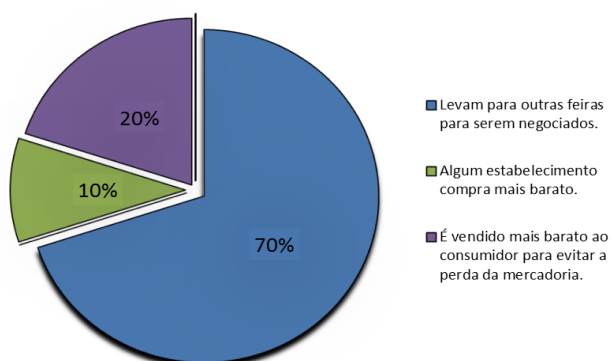
### **3.2.6 Sobras de alimentos das feiras livres**

Foi questionado sobre o que os feirantes fazem com os alimentos que sobram das feiras livres, por falta de demanda que podem ser revendidos nas próximas feiras livres, pois são alimentos em perfeitas condições de consumo humano. Esta sobra pode acontecer pela baixa demanda que por diversos fatores, tais como climáticos, econômicos entre outros imprevistos que impossibilitam a procura desses alimentos e deslocamento dos consumidores para compra dos produtos ofertados em feiras livres, perguntou-se o que os feirantes fazem com esses alimentos que tem um tempo reduzido de seu consumo pela questão da perecibilidade.

Conforme pode-se observar no Gráfico 6, 70% dos feirantes levam para outras feiras os alimentos que não foram vendidos, estes que obrigatoriamente devem estar em perfeitas condições de serem utilizados e direcionados ao consumo humano. Outros 10% desses alimentos são repassados para algum estabelecimento que os compra por um menor preço e renegociam aos seus clientes, como por exemplo, mercearias, restaurantes, quitandas, frutarias entre outros que também processam esses produtos para vender pratos prontos, entre

outros produtos processados e 20% restante são vendidos mais barato ao consumidor para evitar a perda da mercadoria; pois, a depender do estado físico, conservação, grau de amadurecimento e condições que foram submetidas no transporte e acondicionamento, podem não ter a menor condição de que sejam renegociadas em outra feira livre, mesmo que seja no dia posterior e em local próximo.

**Gráfico 6 – Sobras de alimentos das feiras livres**



Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

Moreira (2006) orienta que a prática de estocar produtos quando a demanda está baixa e vender esse esse produto quando a demanda estiver em alta, é um comportamento comum e bastante praticado nas empresas; porém, quando se trata de venda de FLV (frutas, legumes e verduras), os feirantes devem ter o cuidado de não estocar por muito tempo, por se tratar de alimentos perecíveis.

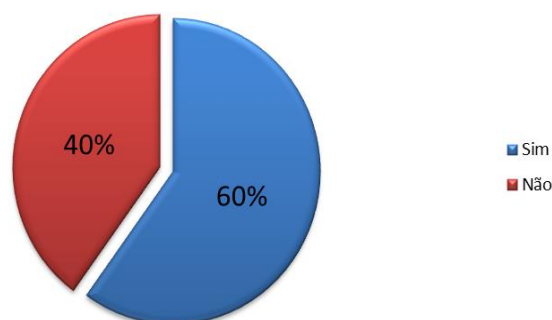
Manter estoque representa custo e capital parado, mas estocar tem pouca representatividade com as operações logísticas dos feirantes que não têm investimentos altos com estoques, locais específicos de armazenagem com equipamentos com pessoal qualificado e treinado para trabalhar com esses alimentos e por trabalhar em geral com estoque baixo por se tratar de alimentos perecíveis e pouco capital disponível para investimento em sua maioria.

### **3.2.7 Controle de gasto com transporte de FLV, por feira livre**

O transporte, do ponto de vista logístico, é responsável por transferir estoque de lugares diferentes, posicionando-os geograficamente. Por representar um custo considerado, faz-se necessário controlar e saber o quanto representa em cada operação logística (BOWERSOX; CLOSS; COOPER, 2007).

A esse respeito, conforme apresentado no Gráfico 7, foi questionado sobre o controle em relação ao transporte e, dos feirantes pesquisados, 60% fazem esse controle, embora sem qualquer anotação ou registro para contabilizar esses custos; pois, como a maioria transporta seus produtos em carros próprios, faz uma média de quanto gasta por feira ou por semana de combustível, não contabilizando qualquer outro gasto com manutenção ou investimento em veículo próprio.

**Gráfico 7 – Controle de gastos com transportes**



Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

Dos feirantes pesquisados, apenas um utiliza transporte de terceiro para levar seus produtos para feira. Nesta pesquisa, 40% informam que não fazem qualquer controle de quanto gastam de transporte com os alimentos que transportam para as feiras, embora saibam, de forma indireta, dos gastos que têm com seu veículo ou quanto é pago para um terceiro transportar seus produtos.

Pozo (2008) afirma que uma das atividades logísticas mais importantes é o transporte, pois absorve, em média, entre um e dois terços dos custos logísticos já que para suas operações as organizações as fundamentalmente devem providenciar a movimentação de suas matérias-primas ou produtos acabados que devem ser levados, de algum modo, ao consumidor final.

Os feirantes transportam seus produtos em caminhão ou caminhonete, embora alguns também sejam transportados em automóveis comuns. No caso dos que são transportados em caminhões cobertos com lonas, não há controle de temperatura, resultando no transporte e acondicionamento de forma inadequada.

Nesta situação, nota-se que todos os feirantes não fazem um controle sistemático dos gastos de transporte com ferramentas que possibilitem analisar o quanto representa contabilizar esses custos de transportes em seus custos totais,

para saber o quanto representa em seus resultados, podendo minimizar os custos de transporte e aumentar seu lucro.

### **3.2.8 Controle de gastos com armazenagem de FLV, por feira livre**

Pesquisou-se, ainda, sobre a forma como os produtos FLV são armazenados e, conforme os dados coletados, 100% dos feirantes afirmaram que não fazem qualquer controle de gasto com armazenagem e não têm gasto algum para seu acondicionamento.

Conforme observado por Martins (2009, p. 177), é usual ouvirmos “estoque custa dinheiro” e isso é uma verdade, pois a necessidade de manter estoques acarreta uma série de custos às empresas. Com base nos resultados desta pesquisa, demonstra-se que os feirantes não controlam gastos com armazenagem, não utilizam métodos sistemáticos e não fazem qualquer tipo de controle, mesmo em rascunhos e ou papéis com anotações escritas manualmente. Os produtos que são adquiridos do fornecedor, atravessador ou produtor são em sua maioria transportados em carros próprios, mas também fretados ou até mesmo transportes de terceiros. Se houver sobra de produtos FLV de uma feira para outra, desde que estejam em perfeitas condições de venda e próprios para o consumo, são armazenados nos próprios carros e ou qualquer espaço físico da residência do comerciante, tais como garagens, entre outros, que não são setores de uma empresa ou organização com estrutura adequada.

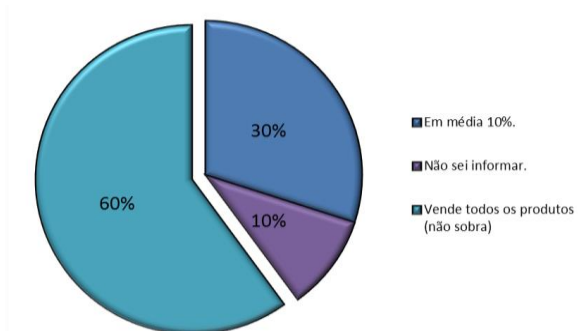
### **3.2.9 Perdas de alimento nas feiras livres**

Foi perguntado aos feirantes quanto é a perda de alimentos FLV que estão impróprios para consumo humano pela questão da perecibilidade e ou por ter sido acondicionado de forma inapropriada e não esteja em condições de venda ao consumidor. Conforme o Gráfico 9, 60% responderam que vendem todos os produtos, não tendo sobras, 30% responderam que têm uma perda de até 10%, ao passo que 10% não souberam informar a média a perdas dos produtos.

Viana (2009) conceitua que os materiais classificados como perecíveis e com limitação do tempo, são aqueles com prazo de validade claramente definidos, como é o exemplo dos FLV.

Quanto à logística desses alimentos, observou-se que as perdas são, em parte, decorrentes da forma que os alimentos são transportados, armazenados e sem qualquer tipo de preocupação com climatização, pois são transportados ou expostos a temperaturas inadequadas que diminuem a qualidade dos alimentos e aceleram sua perecibilidade, consequentemente gerando sua perda.

**Gráfico 9 – Perdas de alimentos FLV**

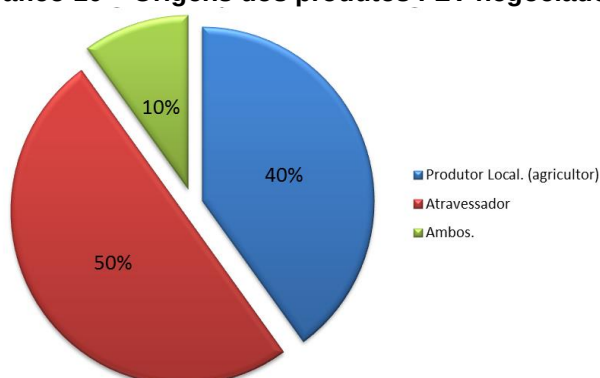


Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

Esses dados mostram que além da falta de controle de estoque e outros custos, também não existe qualquer controle com relação às perdas, de forma a ter um registro ou contabilidade que possa o feirante mensurar o que se perde, fazendo esse acompanhamento da mesma forma que faz qualquer outro controle e não tendo essas perdas incluídas em seus custos para obtenção de seu lucro líquido.

### 3.2.10 Origens dos produtos FLV negociados

**Gráfico 10 – Origens dos produtos FLV negociados**



Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

De acordo com os números apresentados no Gráfico 10 referente à origem dos produtos negociados nas feiras livres, 50% dos feirantes compram os

produtos do atravessador na CEASA (Centrais Estaduais de Abastecimento) que repassa os produtos e faz a intermediação e comercialização do agricultor para o feirante que, por fim, revende ao consumidor final nas feiras-livres. A compra diretamente ao agricultor (produtores locais) é feita por 20% dos feirantes, 10% compram de fontes diversas, tais como atravessador e agricultor.

Não foi entrevistado nenhum agricultor que revenda seus produtos nas feiras livres de nossa Senhora do Socorro; porém, é de conhecimento popular que principalmente na feira-livres do interior do estado os agricultores comercializam seus produtos diretamente ao consumidor nas feiras livres.

Segundo Pozo (2008, p. 148), o “objetivo de compras é a capacidade de comprar materiais e produtos na qualidade certa, na quantidade certa, no tempo certo, no preço correto, e na fonte adequada”.

Assim, pode-se concluir que, em relação a origens dos produtos FLV negociados nas feiras livres, os feirantes têm em parte um menor poder de barganha quando compram do atravessador que encarece seu produto e reduz seu lucro, criando um diferencial para quem compra seu produto direto do produtor local que tem um melhor preço para ofertar ao seu cliente nas feiras livres.

Da mesma forma, essa regra serve para quem adquire seu produto nas duas modalidades. No entanto, deve-se levar em questão o preço da compra, a disponibilidade do produto e a qualidade, sem esquecer-se da condição que esse alimento perecível esteja em sua fase de amadurecimento para que o feirante possa vendê-lo sem perdas posteriores.

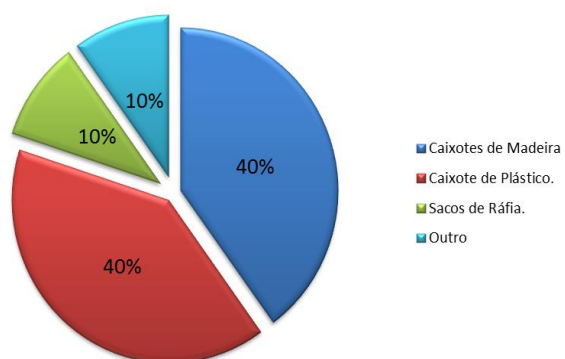
### **3.2.11 Tipo de recipiente que os feirantes transportam os alimentos FLV**

Quando foi perguntado na pesquisa como os feirantes acondicionam seus produtos, pois mesmo que alguns vendam a granel dos seus fornecedores, foi informado que 40% acondicionam os produtos FLV em caixotes de madeira, 40% em caixotes de plástico, 10% em saco de rafia e 20% informaram que transportavam em caixas de papelão, conforme pode-se observar no Gráfico 11.

Observa-se, desse modo, um acondicionamento que não atende às expectativas do cliente sob a ótica da qualidade, visto que os alimentos são armazenados sem padrão e sem qualquer tipo de climatização, pois como são transportados em embalagens que não oferecem as melhores condições de

transporte para se mantenham em perfeito estado para consumo humano, resulta no não atendimento aos padrões de qualidades desejados.

**Gráfico 11 – Acondicionamento do alimentos**



Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da realidade vivenciada, quando uma alimentação saudável assume uma importância fundamental na qualidade de vida dos seres humanos, percebe-se uma preocupação cada vez maior das pessoas com a origem, segurança, confiabilidade e benefícios dos alimentos para uma boa nutrição, tendo também um bom custo benefício, isto é, acessível para as pessoas manterem o consumo de forma permanente em seu dia a dia.

Esta procura por uma alimentação mais nutritiva e que traga mais benefícios à saúde das pessoas, como é o caso dos FLV que fazem parte da mesa da população brasileira, tem toda uma logística que, mesmo sendo descentralizada, não deixa de ser necessária para que o produto chegue à mesa do consumidor final em perfeitas condições para o seu consumo.

Com o intuito de analisar maneiras como os alimentos FLV são tratados nos aspectos inerentes a estoque, como controle e analisar essa logística desses alimentos perecíveis que são vendidos nas feiras livres, esse estudo sobre perecíveis FLV em feiras livres teve por objetivo, demonstrar os meios destinados a viabilizar uma melhor forma de controle sobre o manuseio desses alimentos para que sejam disponibilizados nas bancas para seu consumidor de forma segura, confiável e com qualidade, tendo o feirante uma melhor preparação e qualificação para lidar com esses alimentos, agregando valor e confiabilidade.

Nas feiras livres onde esta pesquisa foi realizada, houve o intuito de verificar quais processos os feirantes seguiam de manuseio e cuidado, com os alimentos perecíveis FLV e com a sua qualidade, bem como se eles tinham conhecimento dos cuidados que se deve ter com a logística, como o controle de estoque e os custos que envolvem trabalhar com perecíveis.

Com base nos dados levantados, pode-se observar que uma das dificuldades encontradas é a ausência de controle de estoque e melhores condições no manuseio de perecíveis FLV. De outro lado, considera-se que se o feirante for preparado e treinado de forma profissional, vai ajudar na confiabilidade do consumidor na escolha do local de compra dos seus alimentos perecíveis, na qualidade de produtos ofertados, pois, tendo uma preocupação maior com o manuseio desses alimentos, o comerciante de FLV em feiras livres terá menores

perdas, tanto na qualidade desses alimentos como na redução dos custos de manuseio desse estoque.

Na questão pesquisada que abrange planejamento de compra dos feirantes, como se trata de alimentos FLV que não pode ser estocados por longos períodos, tendo um mercado que oscila a depender de fatores diversos, é viável que se faça um bom planejamento e que se tenha um histórico de venda, para que seja possível mensurar qual seria o estoque médio a ser comprado e disponibilizado para venda, tendo um aproveitamento maior, melhores resultados e ganhos, reduzindo suas perdas com melhores lucros.

Quando o controle de estoque é feito, consegue-se ter uma melhor perspectiva de custos, bem como previsão de demanda e perdas. No entanto, os feirantes pesquisados não têm a preocupação de fazer qualquer anotação e ter um controle de estoque, por exemplo, um histórico mensal ou até mesmo sazonal, a depender do período, suas tendências de determinada disponibilidade de alimentos que em sua maioria dependem de época, além de questões climáticas que podem afetar a produção das frutas, legumes e verduras que comercializam.

No que se diz respeito a perdas, mesmo tendo um percentual que aparentemente se possa considerar baixo em todo o processo, desde que foi adquirido pelo fornecedor até a aquisição e disponibilidade nas bancas de feiras livres para venda, deve ser repensado sobre qualquer perda, pois afeta tanto o custo do produto como também a margem de lucro pretendida e deve-se melhorar todos os processos com os produtos perecíveis para maximizar seus lucros e evitar maiores perdas.

Com relação ao transporte, como praticamente é inexistente qualquer controle de gasto, esse procedimento pode acarretar em um aumento nos custos e reduzir seu lucro, a maneira correta é monitorar e controlar seus gastos com transporte, pois para que haja um ganho em sua atividade comercial, é fundamental que o feirante tenha conhecimento do quanto gasta e o quanto esse gasto representa em seus resultados.

Também foi observada que não há controle e planejamento no controle de gasto com armazenamento; pois, mesmo que na totalidade os feirantes na pesquisa tenham afirmado que não tinham qualquer gasto com armazenagem dos alimentos perecíveis FLV, é facilmente percebido que, além de não se ter

realmente esse controle, não se percebe qualquer preocupação com a forma em que se acondicionam os alimentos, ficando expostos em garagens ou outros locais não apropriados, quando a forma correta seria ter anotações e registros desses gastos, bem como local apropriado para armazenagem.

Os feirantes das feiras-livres de Nossa Senhora do Socorro são pessoas com habilidades, determinação e muita simpatia com seu ótimo atendimento ao público, só resta ressaltar a necessidade de melhores investimentos em qualificação e conhecimentos técnicos que agreguem valores que tanto beneficiem os próprios, como também o seu consumidor final, com ganhos de ambas as partes através do controle de gastos com armazenagem e transporte, bem com o cuidado no transporte e manuseio dos alimentos perecíveis FLV.

Esta pesquisa poderá ser útil para os feirantes a refletirem que um segmento que planeja se tornar um exemplo de prosperidade não tem como obter êxito se sempre estiver trabalhando sem qualquer tipo de controle e planejamento.

A partir dos resultados deste estudo, sugere-se que sejam implantados, em todas as feiras livres do município de Nossa Senhora do Socorro, programas de treinamento que possam qualificar os feirantes, orientando-os sobre a importância para esses pequenos empreendedores do controle e planejamento que podem ser implantados em seus negócios e que poderão agregar valor aos produtos e crescimento profissional, o que consequentemente beneficiará os clientes.

## REFERÊNCIAS

- BALLOU, Ronald H. **Logística Empresarial**: transportes, administração de materiais e distribuição física. São Paulo: Atlas, 2013.
- BOWERSOX, Donald J; CLOSS, David J, COOPER, Bixby M. **Gestão da cadeia de suprimentos e logística**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Administração da produção**: uma abordagem Introdutória. Rio de Janeiro: Atlas, 2005.
- FEREIRA, Patrícia Itala. **Clima Organizacional e Qualidade de Vida no Trabalho**. Rio de Janeiro: Ltc, 2013.
- KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de marketing**. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- MARTINS, Petrônio Garcia; CAMPOS, Paulo Renato. **Administração de materiais e recursos patrimoniais**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.
- MOREIRA, Daniel Augusto. **Administração da produção e operação**. São Paulo: Thomson Learning, 2006.
- NOVAES, Antônio Galvão. **Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
- POZO, Hamilton. **Administração de recursos materiais e patrimoniais**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. **Administração da produção**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
- VIANA, João José. **Administração de materiais**: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2009.
- TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 2013.
- VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 14. ed. São Paulo: Atlas, 2013.

## APÊNDICE A – Questionário respondido pelo feirante

Este questionário é parte fundamental do trabalho de conclusão de curso de Bacharel em Administração da Faculdade Amadeus, desenvolvido pelo aluno Hermano Feitosa de Almeida Filho. Sua resposta será de grande ajuda. Obrigado!

### Identificação

Nome (OPCIONAL):

Sexo: ( ) Masculino ( ) Feminino

Idade: ( ) 18 – 25 ( ) 26 – 35 ( ) 36 – 45 ( ) 46 – 60

### Questões

#### 1. Há quanto tempo você trabalha nas feiras livres com alimentos FLV?

- a) Menos de 3 anos
- b) Entre 5 e 10 anos
- c) Mais de 10 anos

#### 2. Como controla a quantidade dos produtos que sobram de uma feira para outra?

- a) Planilha
- b) Programa de computador
- c) Em caderno ou folhas
- d) De cabeça sem qualquer registro ou anotação
- e) Não faz qualquer controle

#### 3. Como planeja a compra dos produtos a serem vendidos?

- a) Por peso (kg)
- b) Por unidade
- c) Cento
- d) Dúzia
- e) Não planejo
- f) Outras. Qual? \_\_\_\_\_

#### 4. Este planejamento é feito:

( ) Por feira ( ) Semanal ( ) Mensal

#### 5. Como você descarta alimentos “FLV” impróprios para consumo humano?

- a) Na rua nos espaços adjacentes em terrenos baldios próximos a feira Lixeira específica (para descarte dos feirantes)
- b) É jogado na rua e ao lado das bancas e recolhidos pelo serviço de limpeza contratado pela prefeitura
- c) Vende para criadores de porcos
- d) Outra resposta. Qual? \_\_\_\_\_

**6. O que você faz com as sobras das feiras livres?**

- a) Levam para outras feiras para serem negociados
- b) Devolvem ao fornecedor
- c) Algum estabelecimento compra mais barato
- d) É vendido mais barato ao consumidor para evitar a perda da mercadoria
- e) Se perde (Perde-se) toda sobra do que não é vendido
- f) Não sobra (é vendido todo o estoque)
- g) Outras. Qual? \_\_\_\_\_

**7. Você controla quanto gasta com transporte de FLV, por feira livre?**

- a) Sim. Como faz esse controle? \_\_\_\_\_
- b) Não

**8. Você controla quanto gasta com armazenagem de FLV, por feira livre?**

- a) Sim. Como faz esse controle? \_\_\_\_\_
- b) Não

**9. Qual o percentual de perda em geral dos alimentos em cada feira livre?**

- a) Em média 10%
- b) Em média 20%
- c) Entre 25 a 30%
- d) Não sei informar
- e) Vende todos os produtos (não sobra)
- f) Outros. Quanto? \_\_\_\_\_

**10. De quem ou a quem você compra os produtos que serão vendidos?**

- a) Produtor local
- b) Atravessador
- c) Ambos
- d) Sou produtor
- e) Outra resposta. Qual? \_\_\_\_\_

**11. Que tipo de recipiente é transportado os alimentos perecíveis FLV do fornecedor até a feira livre?**

- a) Caixotes de madeira
- b) Caixote de plástico
- c) Sacos de rafia
- d) A granel
- e) Outros? \_\_\_\_\_

## APÊNDICE B – Tabulação do questionário dos feirantes

**Tabela 1 – Gênero**

| <b>Gênero</b> | <b>FA</b> | <b>FR %</b> |
|---------------|-----------|-------------|
| Masculino     | 5         | 50%         |
| Feminino      | 5         | 50%         |
| <b>Total</b>  | <b>10</b> | <b>100%</b> |

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

**Tabela 2 – Faixa etária**

| <b>Faixa etária</b>      | <b>FA</b> | <b>FR %</b> |
|--------------------------|-----------|-------------|
| Idade entre 18 a 25 anos | 1         | 10%         |
| Idade entre 26 a 35 anos | 4         | 40%         |
| Idade entre 36 a 45 anos | 4         | 40%         |
| Idade entre 46 a 60 anos | 1         | 10%         |
| <b>Total</b>             | <b>10</b> | <b>100%</b> |

Fonte: Pesquisa de Campo, 2016.

**Tabela 3 – Tempo de trabalho com FLV**

| <b>Tempo de trabalho com FLV</b> | <b>FA</b> | <b>FR %</b> |
|----------------------------------|-----------|-------------|
| Menos de 5 anos                  | 3         | 30%         |
| Entre 5 a 10 anos                | 2         | 20%         |
| Mais de 10 anos                  | 5         | 50%         |
| <b>Total</b>                     | <b>10</b> | <b>100%</b> |

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

**Tabela 4 – Controle de sobras de produtos**

| <b>Controle de sobras de produtos</b>       | <b>FA</b> | <b>FR %</b> |
|---------------------------------------------|-----------|-------------|
| Planilha                                    | 0         | 0%          |
| Programa de computador                      | 0         | 0%          |
| Em caderno ou folhas                        | 0         | 0%          |
| De cabeça sem qualquer registro ou anotação | 9         | 90%         |
| Não faz qualquer controle                   | 1         | 10%         |
| <b>Total</b>                                | <b>10</b> | <b>100%</b> |

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

**Tabela 5 – Planejamento de compras**

| <b>Planejamento de compras</b> | <b>FA</b> | <b>FR %</b> |
|--------------------------------|-----------|-------------|
| Por peso (kg)                  | 1         | 10%         |
| Por unidade                    | 2         | 20%         |
| Por cento                      | 1         | 10%         |
| Por Dúzia                      | 0         | 0%          |
| Não planejo                    | 0         | 0%          |
| Outras opções                  | 6         | 60%         |
| <b>Total</b>                   | <b>10</b> | <b>100%</b> |

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

**Tabela 6 – Sobras de alimentos das feiras**

| <b>Sobras de alimentos das feiras</b>                                  | <b>FA</b> | <b>FR %</b> |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|
| Levam para outras feiras para serem negociados.                        | 7         | 70%         |
| Devolvem ao fornecedor.                                                | 0         | 0%          |
| Algum estabelecimento compra mais barato.                              | 1         | 10%         |
| É vendido mais barato ao consumidor para evitar a perda da mercadoria. | 2         | 20%         |
| Se perde (Perde-se) toda sobra do que não é vendido                    |           | 0%          |
| Não sobra (é vendido todo o estoque)                                   |           | 0%          |
| Outras respostas                                                       | 0         | 0%          |
| <b>Total</b>                                                           | <b>10</b> | <b>100%</b> |

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

**Tabela 7 – Controle de gastos com transportes**

| <b>Controle de gastos com transportes</b> | <b>FA</b> | <b>FR %</b> |
|-------------------------------------------|-----------|-------------|
| Sim                                       | 4         | 40%         |
| Não                                       | 6         | 60%         |
| <b>Total</b>                              | <b>10</b> | <b>100%</b> |

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

**Tabela 8 – Controle de gastos com armazenagem**

| <b>Controle de gastos com armazenagem</b> | <b>FA</b> | <b>FR %</b> |
|-------------------------------------------|-----------|-------------|
| Sim                                       | 0         | 0%          |
| Não                                       | 10        | 100%        |
| <b>Total</b>                              | <b>10</b> | <b>100%</b> |

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

**Tabela 9 – Perdas de alimentos FLV**

| <b>Perdas de alimentos FLV</b>      | <b>FA</b> | <b>FR %</b> |
|-------------------------------------|-----------|-------------|
| Em média 10%                        | 3         | 30%         |
| Em média 20%                        | 0         | 0%          |
| Entre 25 a 30%                      | 0         | 0%          |
| Não sei informar                    | 1         | 10%         |
| Vende todos os produtos (não sobra) | 6         | 60%         |
| Outros                              | 0         | 0%          |
| <b>Total</b>                        | <b>10</b> | <b>100%</b> |

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

**Tabela 11 – Acondicionamento dos alimentos**

| <b>Acondicionamento dos alimentos</b> | <b>FA</b> | <b>FR %</b> |
|---------------------------------------|-----------|-------------|
| Caixotes de madeira                   | 4         | 40%         |
| Caixote de plástico                   | 4         | 40%         |
| Sacos de rafia                        | 1         | 10%         |
| A granel                              | 0         | 0%          |
| Outro                                 | 1         | 10%         |
| <b>Total</b>                          | <b>10</b> | <b>100%</b> |

Fonte: Dados da pesquisa, 2016.