

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO-UFRPE

VANESSA PRISCILA MAMED ALI

**AS FEIRAS LIVRES ASSOCIADAS AOS MERCADOS PÚBLICOS DE RECIFE E OS
SISTEMAS DE ORGANIZAÇÃO.**

**RECIFE
2013**

VANESSA PRISCILA MAMED ALI

**AS FEIRAS LIVRES ASSOCIADAS AOS MERCADOS PÚBLICOS DE RECIFE E OS
SISTEMAS DE ORGANIZAÇÃO**

Dissertação apresentada como requisito para obtenção do grau de mestre em Administração e Desenvolvimento Rural, área de concentração em Mercados, Gestão e Agronegócios, do Programa de Pós-Graduação em Administração e Desenvolvimento Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

Orientador: Prof. Dr. Almir Silveira Menelau

**RECIFE
2013**

VANESSA PRISCILA MAMED ALI

**AS FEIRAS LIVRES ASSOCIADAS AOS MERCADOS PÚBLICOS DE RECIFE E OS
SISTEMAS DE ORGANIZAÇÃO**

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de mestre em administração e Desenvolvimento Rural, área de concentração em Gestão, Mercados e Agronegócio, do Programa de Pós-Graduação em Administração e Desenvolvimento Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

Aprovado em: ____/____/____

Banca Examinadora

Prof^o Dr. Almir Silveira Menelau - UFRPE.
Orientador

Prof^o Dr. Romilson Marques Cabral – UFRPE
Membro interno

Prof^o Dr. Horst Dieter Muller – UFRPE
Membro interno

Prof^o Dr. Emanuel Sampaio Silva – UNIVERSO
Membro externo

Dedico este trabalho aos meus pais, Soraia e Muftar Ali.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho só foi possível ser realizado graças à contribuição de pessoas especiais a quem sou eternamente grata.

Agradeço em primeiro lugar a Deus, pela sabedoria, pela coragem de lutar pelos meus sonhos principalmente nos momentos de insegurança e por dar-me forças para manter-me este tempo todo distante do meu país e dos meus familiares.

Agradeço à Instituição de Ensino Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFPRE, especialmente a coordenação do PADR por todo o apoio dado a mim que foram fundamentais para que minha carreira profissional fosse objeto de êxito.

A CAPES pela bolsa que me foi concedida.

Aos meus pais Soraia Mamed Curgy e Muftar Ali pela educação e por acreditarem em mim em todos os momentos.

Aos meus irmãos Neysa Ali e Naeem Ali pelas palavras de apoio e incentivo.

Ao Manuel Bastos, por estar sempre presente nos momentos mais difíceis, pela dedicação e paciência nos momentos de desespero e ausência, pelo seu amor e dedicação: valeu.

As minhas avós que sempre souberam dar-me aquelas palavras de apoio.

Aos meus amigos: Iris Moreira, Farito Pedro, Eva Pires, Lucy Mejias, Jorge Pereira pelos momentos de consolo.

Ao Bruno Leonardo e ao Osiris Fernandes pela ajuda prestada durante a realização do trabalho.

Ao professor Almir Menelau, por ter acreditado em mim, pela orientação e por proporcionarem-me um aprendizado pessoal e profissional.

Por fim agradeço a todos os colegas de turma do mestrado em Administração Rural.

Enfim agradeço a todos que direta ou indiretamente me acompanharam nesta jornada importante.

RESUMO

O objetivo desta pesquisa foi identificar aspectos organizacionais e de qualidade dos processos de comercialização de produtos hortifrutícolas bem como analisar algumas características dos atores da demanda e da oferta nas principais feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife. As metodologias adotadas que subsidiaram esta pesquisa foram: aplicação de questionários para consumidores e feirantes, em pesquisa de campo, entrevista com órgãos gestores das feiras e órgãos públicos, pesquisa bibliográfica envolvendo a revisão de dissertações, jornais, revistas, artigos e registro fotográfico. A referida pesquisa identificou problemas de organização em relação a padronização das bancas/barracas, dificuldade de acesso e de fluxo humano, o descaso de órgãos sanitários na fiscalização tanto da manipulação dos produtos, quanto da higienização do ambiente. Também foi identificada a não periodicidade da coleta de lixo causando mau cheiro devido a pericividade dos alimentos. Observou-se ainda, que as feiras não cumprem as exigências estabelecidas pela Csurb, e que a maior parte das feiras pesquisadas estão em estado de completo abandono. Os resultados são apresentados por meio de tabelas, gráficos e imagens, que apontam a necessidade de uma revisão para as regras de organização das feiras livres bem como promover cursos de capacitação para os feirantes referente a manipulação de alimentos, manter por parte do governo a coleta de lixo e a fiscalização das feiras livres.

ABSTRACT

The objective of this research was to identify the status of the organization and hygiene problems found in the free markets of Afogados, Casa Amarela, Cordeiro e São José, in the city of Recife-PE. The methodologies adopted which supported this research were: questionnaires for consumers and merchants, in the field research, interviews with managers of trade bodies and government agencies, research bibliographic and photographic record. Such research has identified organizational problems regarding standardization of stalls / booths, difficult access and flow, human organ neglect sanitary supervision both in the handling of products, as environmental hygiene. They also identified the non periodicity of garbage collection causing bad smell due to perishable food. It was also observed that the fairs do not meet the requirements established by Csurb, and that most researched fairs are in a state of complete abandon. The results are presented through tables, graphs and pictures, which show the need for a revision to the rules of organization of fairs and training courses to promote the vendors regarding food handling, maintain by the government to collect garbage and inspection of fairs.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Ilustração 1 - Feira livre de Afogados.....	37
Ilustração 2 - Mapa do bairro de Afogados, Recife/PE	38
Ilustração 3 - Feira de Casa Amarela, Recife/PE	40
Ilustração 4 - Mapa do Bairro de Casa Amarela	40
Ilustração 5 - Feira do Cordeiro, Recife/PE.....	42
Ilustração 6 - mapa do bairro do Cordeiro, Recife/PE	42
Ilustração 7 - Mercado de São José, Recife/PE. Ao redor do mercado esta localizada a feira livre.	44
Ilustração 8 - Mapa do Bairro de São José/Recife-PE	44

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Idade dos feirantes das Feiras Livres do Recife ,2012.....	46
Gráfico 2 - Sexo dos feirantes das Feiras Livres do Recife, 2012	47
Gráfico 3 - Estado civil dos feirantes das feiras livres do Recife, 2012	47
Gráfico 4 - Escolaridade dos feirantes das Feiras Livres do Recife, 2012.....	48
Gráfico 5 - Renda dos feirantes das feiras livres do Recife, 2012.	49
Gráfico 6 - Tempo de trabalho dos feirantes nas Feiras Livres do Recife, 2012.....	51
Gráfico 7 - Dias que os feirantes trabalham nas Feiras Livres do Recife, 2012.	51
Gráfico 8 - Motivos que levaram os feirantes a trabalhar em nas Feiras Livres.....	52
Gráfico 9 - Número de pessoas que trabalham na banca nas feiras livres do	52
Gráfico 10 - Procedência dos produtos vendidos nas Feiras Livres do Recife, 2012.	54
Gráfico 11 - Formação dos preços dos produtos nas feiras livres do Recife, 2012.	55
Gráfico 12 - Variação dos preços do produtos nas feiras livres do Recife ,2012.....	55
Gráfico 13 - Destino do resto dos produtos das feiras livre do Recife, 2012.	56
Gráfico 14 – O custo do transporte dos produtos para as Feiras Livres do	57
Gráfico 15 - Preço pago pelo frete nas feiras livres do Recife, 2012	57
Gráfico 16 - Propriedade da banca nas feiras livres do Recife, 2012.....	59
Gráfico 17 - Quantidade de bancas utilizadas por feirantes nas feiras livres	60
Gráfico 18 - Preço pago pelos feirantes pelo aluguel das bancas nas feiras	60
Gráfico 19 - Percepção sobre a organização das Feiras Livres do Recife, 2012.	62
Gráfico 20 - Destino do lixo das feiras livres do Recife,2012.	63
Gráfico 21 - O que deve ser melhorado nas Feiras Livres do Recife, 2012.	63
Gráfico 22 - Idade dos consumidores nas Feiras Livres do Recife, 2012.....	65
Gráfico 23 - Sexo dos consumidores das Feiras Livres do Recife, 2012.	65
Gráfico 24 - Estado civil dos consumidores das Feiras Livres do Recife, 2012.	66
Gráfico 25 - Escolaridade dos consumidores das feiras livres do Recife, 2012.	66
Gráfico 26 - Renda dos consumidores das Feiras Livres do Recife, 2012.	67
Gráfico 27 - Frequencia de compras dos consumidores nas Feiras Livres.....	69
Gráfico 28 - Tempo de freguesia nas Feiras Livres do Recife, 2012.....	69
Gráfico 29 - Produtos comprados nas Feiras Livres do Recife, 2012.	70
Gráfico 30 - Localização das Feiras Livres do Recife, 2012.....	71
Gráfico 31 - Dias de realização das Feiras Livres do Recife, 2012.....	71
Gráfico 32 - Horário das Feiras Livres do Recife, 2012.....	72
Gráfico 33 - Segurança nas Feiras Livres do Recife 2012	74
Gráfico 34 - Estacionamento nas Feiras Livres do Recife, 2012.	75
Gráfico 35 - Identificação das bancas das Feiras Livres do Recife 2012	75
Gráfico 36 - Circulação nas Feiras Livres do Recife, 2012.	76
Gráfico 37 - Iluminação nas Feiras Livres do Recife, 2012.	76
Gráfico 38 - Estado do piso das Feiras Livres do Recife, 2012.....	78
Gráfico 39 - Ventilação nas Feiras Livres do Recife ,2012.	78
Gráfico 40 - Quantidade de latas de lixo nas Feiras Livres do Recife, 2012.	79
Gráfico 41 - Limpeza das bancas das Feiras Livres do Recife, 2012.....	80

Gráfico 42 - Lavagem das FLV das Feiras Livres do Recife, 2012.	80
Gráfico 43 - Asseio no manuseio das FLV das Feiras Livres do Recife, 2012.	81
Gráfico 44 - Aparência dos produtos nas Feiras Livres do Recife 2012.	82
Gráfico 45 - Simpatia (comunicabilidade) dos feirantes nas feiras livres do Recife, 2012.	84
Gráfico 46 - Confiança que os consumidores tem nos feirantes nas feiras livres do Recife, 2012.	84
Gráfico 47 – Percepção dos consumidores em relação a aparência dos feirantes nas feiras livres do Recife, 2012.	85
Gráfico 48 - Identificação dos feirantes nas Feiras Livres do Recife, 2012.	86
Gráfico 49 - Variedade dos produtos colocados a venda nas Feiras Livres	88
Gráfico 50 - Disponibilidade de produtos nas Feiras Livres do Recife, 2012.	88
Gráfico 51 - Relação do preço do produto das feiras livres comparado ao preço	89
Gráfico 52 - Forma de pagamento utilizada nas Feiras Livres do Recife, 2012.	89

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Localização das feiras selecionadas e horários de funcionamento das Feiras Livres do Recife 2012	14
Quadro 2 – Número de feirantes operando no dia da pesquisa nas feiras livres do Recife 2012.....	31
Quadro 3 - Variáveis estudadas nos levantamentos de campo nas feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife 2012.s.....	33
Quadro 4 -- Características higiênico-sanitárias das feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife 2012	45
Quadro 5 - Perfil Sócio econômico dos feirantes das feiras livres do Recife, 2012	49
Quadro 6 - Perfil do processo de trabalho dos feirantes nas Feiras Livres do Recife 2012	53
Quadro 7 - Informações básicas acerca dos produtos transacionados nas feiras do Recife 2012	57
Quadro 8 - Informações acerca da propriedade das bancas.....	60
Quadro 9 - Percepção dos feirantes em relação a organização das feiras livres do Recife 2012.....	63
Quadro 10 - Perfil dos consumidores das feiras livres do Recife 2012	
Quadro 11 - Perfil dos consumidores em relação aos hábitos nas feiras livres do Recife 2012	70
Quadro 12 - Impressão dos consumidores acerca da localização e horários de funcionamento feiras livres do Recife-2012.....	72
Quadro 13 - Impressão dos consumidores em relação a organização das Feiras Livres do Recife 2012	77
Quadro 14 - Impressão dos consumidores em relação ao estado do piso e circulação de as nas Feiras Livres	78
Quadro 15 - Percepção dos consumidores das Feiras Livres do Recife quanto aos indicadores de higiene.....	82
Quadro 16 - Características dos Feirantes e dos produtos levados em conta no ato de compra pelos consumidores	87
Quadro 17 - Percepção dos consumidores em relação a oferta de produtos nas Feiras Livres 2012 ...	90
Quadro 18 - Preços praticados pelos feirantes nas Feiras livres do Recife 2012	91
Quadro 19 - preços dos produtos no Ceesa	92

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

CEAT	Comissão de estudos e auxílio técnico
Csub	Companhia de serviços urbanos do Recife
FLV	Frutas legumes e verduras
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
RPA	Regiões político administrativas
SNV	Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária
BPF	Boas praticas de fabricação

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
1.1 Objetivos.....	16
1.1.1 Objetivo geral.....	16
1.1.2 Objetivos específicos:.....	16
2. REFERENCIAL TEÓRICO	17
2.1 As Feiras Livres, Origem e Importância.	17
2.2 As feiras livres e a qualidade dos produtos comercializados.	20
2.3 Controle Higiênico e Sanitário nos Alimentos	23
2.3.1 Manipuladores de Alimentos (Feirantes)	24
2.4 Produção de Frutas, Legumes e Verduras (FLV)	25
2.5 Canais de Comercialização.....	26
2.6 Formação de Preços nas Feiras Livres	29
3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	31
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES	35
4.1 Organização das Feiras Livres do Recife	35
4.2 Condições Higiênico-sanitárias das Feiras Livres do Recife, 2012.....	45
4.3 Perfil Sócio-Ecônomico dos Feirantes das Feiras Livres do Recife, 2012	46
4.4 Características dos consumidores	65
4.5 Preços praticados pelos feirantes	91
CONCLUSÕES	95
APÊNDICE A – IMAGENS DAS FEIRAS LIVRES PESQUISADAS	105
APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO PARA OS FEIRANTES.....	114
APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO PARA OS CONSUMIDORES	115
ANEXO A - MANUAL PARA FEIRANTES	116

1. INTRODUÇÃO

É comum encontrar-se várias feiras livres espalhadas no Brasil, sendo estas um lugar público, onde pessoas comercializam e compram produtos. É um espaço onde circulam culturas, tradições e bens. A feira é também considerada uma exposição comercial, industrial, tecnológica, cultural e recreativa. Os produtos agrícolas comercializados, em sua maioria, são provenientes da agricultura familiar (AF). Essas feiras recebem pouco ou nenhum apoio do governo.

Segundo Gonzaga (1994), as feiras livres surgiram há muito tempo quando a produtores agrícolas se encontrava em algum lugar pré-determinado da cidade para realizar as trocas dos produtos provenientes de excedente de produção (excesso de uns contra a falta de outros originou as feiras). Com o passar do tempo o número de pessoas foi aumentando e o poder público se apercebeu da enorme quantidade de pessoas que frequentavam a feira e interveio com o objetivo de fiscalizar, organizar e cobrar impostos.

Com o passar dos anos, apesar da existência de supermercados, as feiras livres continuam sendo as grandes responsáveis pela distribuição e comercialização de alimentos junto à população urbana, principalmente os mais carentes.

No interior do país as feiras livres funcionam como principal “lócus” de comércio, pois é um local onde as pessoas se sentem à vontade para discutir os preços, comprar do vendedor com quem têm maior afinidade, pagar o preço que acham justo e ter a opção de escolha sobre o que comprar.

Nos últimos anos o consumidor procura produtos com melhor qualidade, e com isso acionam o Ministério Público para que sejam restabelecidas as condições de higiene, segurança no consumo de alimentos exigindo dos órgãos reguladores dos estabelecimentos ação mais permanente.

É necessário destacar a importância das feiras livres no mercado como um todo. A falta do seu planejamento eficaz coloca em risco os consumidores que adquirem produtos em condições precárias e para os próprios vendedores que trabalham com o mínimo de condições de higiene das instalações.

Mesmo com essa situação de visível abandono, as feiras livres continuam desempenhando um papel de extrema importância na oferta de alimentos que, pela sua estrutura de comércio a varejo e baixos custos operacionais, provê o atendimento às necessidades das populações de menor renda.

As feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife são administradas pela a Companhia de Serviços Urbanos do Recife (Csurb), empresa ligada à Secretária de Serviços Públicos que cuida da higienização e limpeza permanente das mesmas. Sua ação neste sentido visa assegurar o gerenciamento ágil, democrático e eficiente dos espaços públicos onde as feiras são ou estão instaladas, bem como proporcionar ao público um espaço prazeroso de compras e de lazer e oferecer aos visitantes condições mínimas de segurança para sua chegada e permanência. Segundo a Csurb a prefeitura do Recife não tem nenhum ganho financeiro com as feiras livres, apenas busca ordenar o funcionamento das mesmas.

As feiras livres do Recife estão dispostas nas Regiões Administrativas do Município (RPA's). As RPA'S contemplam 27 feiras livres as quais acham-se distribuídas pelas seis RPA's existentes, o que totaliza 3.600 bancas. Nessas feiras podem-se encontrar inúmeros produtos: verduras, frutas, aves, ovos, queijos, raízes, ervas, temperos, crustáceos, peixes, dentre outros que abastecem a população local.

Nesta pesquisa trabalhou-se inicialmente com quatro feiras livres: São José, Afogados, Casa Amarela e Cordeiro, tendo em vista que estas feiras acham-se localizadas em espaços estratégicos do Recife, em particular no que concerne a maior concentração de população. Além disso, pela geografia do município de Recife, as feiras relacionadas cobrem os quatro quadrantes do território municipal, o que, por certo, traz a oportunidade de trabalhar-se com extrema diversidade cultural, de gostos, preferência, prática comerciais e preços.

Quadro 1 - Feiras Livres do Recife: locais e horários de funcionamento, 2012.

Feira	Localização	Dia e Horário de funcionamento
São José	Cais de Santa Ria	Diária das 6h00 às 18h00
Afogados	Estrada dos Remédios	Diária das 6h00 às 20h00
Casa Amarela	Largo de Casa Amarela	Diária das 6h00 às 18h00
Cordeiro	Em Frente ao Hospital Getulio Vargas	De Quinta à Sábado das 12h00 às 20h00

Fonte: Csurb adaptada pelo autor (2012)

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo geral

Identificar aspectos organizacionais e de qualidade dos processos de comercialização de produtos hortifrutícolas bem como analisar algumas características dos atores da demanda e da oferta nas principais feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife.

1.1.2 Objetivos específicos:

- Analisar a organização das feiras e a forma de participação do poder público nas mesmas;
- Descrever o perfil higiênico-sanitário das feiras livres do Recife;
- Definir o perfil dos consumidores e dos feirantes das feiras livres do Recife;
- Comparar os preços médios dos produtos mais comercializados nas feiras livres do Recife.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 As Feiras Livres, Origem e Importância.

Segundo Coêlho (2009), a feira livre é um sistema local de comercialização que possui uma dinâmica peculiar de funcionamento e visa abastecer a população urbana e manter o funcionamento da atividade agrícola regional.

As feiras são fenômenos econômicos e sociais muito antigos, pois já eram conhecidas dos Gregos e Romanos. Entre os Romanos, por causa das implicações de ordem pública que as feiras tinham, estabeleceu-se que as regras de sua criação e funcionamento dependiam da intervenção e garantia do estado. O papel das feiras tornou-se verdadeiramente importante a partir da chamada revolução comercial, ou seja, do século XI. Daí em diante, seu número foi sempre aumentando até o século XIII (Enciclopédia Luso-Brasileira, 1995 p. 502).

Para Gonzaga (1994), o surgimento das feiras livres foi devido à existência da formação de excedentes de produção dos produtores. Acredita o referido autor ser esta a principal causa da origem das feiras. E com o excedente de uns, contra as faltas de outros, é que houve a necessidade de intercâmbio de mercadorias, a princípio intergrupos, sem a exigência de um lugar, onde a busca de se conseguir as mercadorias que necessitam é mais intensa.

Partindo do pressuposto que as feiras livres surgiram de forma espontânea e ao mesmo tempo planejada, Gonzaga (1994) completa que:

A existência das feiras foi uma solicitação natural de um ambiente que congregasse todos os produtos que se estivessem disponíveis para outrem; e, neste contexto, seria importante que se trocassem seus excessos em busca de outros produtos que não se houve condições de produzir. Com isto, verifica-se a importância das feiras para os tempos modernos (GONZAGA, 1994).

Quanto à época do surgimento das feiras livres Gonzaga (1994), atribui à idade média, a oficialização das feiras, tendo em vista que na época dos faraós, quer dizer, no período escravagista, bem como na fase do feudalismo, as feiras livres não eram tão fortes, por causa da produção para auto-consumo, a população produtora produzia para o seu próprio consumo. O sistema de trabalho da comunidade dos faraós era estritamente voltado para produzir; e, em seguida consumir, porque os faraós não tinham interesse em produzir para revenda, mas sim para o autoconsumo e para promover a manutenção dos escravos com os quais produziam os bens de luxo que desejavam.

Confirmando que as feiras tiveram realmente sua consolidação na idade média, Souto Maior (1978) escreveu que as influências das atividades comerciais de Bizâncio aconteceram

não somente na Idade Média, mas também na Idade Moderna, pois o renovado contacto comercial com o Oriente foi uma das causas principais do aparecimento de muitas cidades do Ocidente europeu e a concorrência comercial estimulou os descobrimentos e a expansão da civilização européia no século XVI. Este foi o estímulo à expansão, que fez com que os produtos do Extremo Oriente fossem distribuídos via mediterrâneo com grandes lucros, tais como especiarias, perfumes, jóias e sedas, muito procurados em tal época.

No Brasil a feira livre também não é recente. Dantas (2008), afirma que o primeiro registro de uma feira no Brasil foi feito em 1548, quando no Regimento enviado ao Governo Geral do Rei Dom João III, ordenava que as feiras nas vilas e povoados acontecessem uma vez por semana ou mais se fosse necessário. Com isso o Rei não queria apenas abastecer a população mas também fazer a reunião da produção dos nativos para depois exportar. Essa determinação dada pelo Rei não foi acatada logo que surgiu. Após 40 anos do primeiro regimento foi enviado um documento ao governador da Bahia que ordenava que se estabelecessem feiras nas povoações da capitania, para que a população pudesse vender e comprar o que necessitavam. As feiras no período colonial se sustentavam pela enorme quantidade de engenhos de cana-de-açúcar e através das vilas e cidades que serviram de armazém e porto de embarque para o açúcar. Nas cidades havia uma enorme dificuldade de abastecer a população local (DANTAS, 2008).

Mesmo com estes registros é difícil afirmar quando surgiu a primeira feira livre no Brasil. Contudo, a primeira de que se tem informação sobre sua instalação na colônia aconteceu no Nordeste entre o século XV e XVII, localizada em Capoame, no norte do Recôncavo Baiano (MOTT 1975 *apud* DANTAS, 2008). O referido autor acredita que a emergência das feiras se deu na área de maior desenvolvimento demográfico e diversificação econômica do Brasil. Outros registros das feiras no século XVIII e XIX são voltados para o comércio do gado bovino e da farinha. A nota mais antiga sobre o comércio do gado foi feita em 1732 também na feira de Copoame na Bahia. Outras feiras que são conhecidas e que surgiram a partir das primeiras feiras do Brasil são as instaladas nas freguesias da Mata de São João, da Vila de Nazareth, de Feira de Santana e da Vila do Conde na capitania da Bahia; de Goiana e Itabaianinha, na capitania de Pernambuco; e, em muitas vilas e cidades de Sergipe (DANTAS, 2008).

As feiras livres tiveram origem no período colonial brasileiro, mas foi no final do século XX que tiveram a sua maior importância. Essa mudança é explicada pelas mudanças urbano industriais que ocorreram nas grandes cidades como São Paulo e Rio de Janeiro. Com

a expansão das feiras livres nestas cidades brasileiras a atividade espalhou-se para as outras regiões. Devido ao aumento da população a demanda por abastecimento tornou-se cada vez maior, aumentando o número de feiras livres para promoverem o abastecimento (SANTOS, 2005).

As feiras livres (ao representarem uma forma de comércio varejista tradicional) que ocorrem em locais estratégicos da cidade, num determinado horário e em alguns dias da semana ou às vezes em todos os dias são conhecidas pelas suas instalações de formato provisório, e se caracterizam pelo fato de nenhum vendedor ter local fixo, montando a sua banca próxima à de outro vendedor e necessitando de estratégias distintas para comercializar os seus produtos (COLLA et al., 2007; PINHEIRO e SÁ, 2007 *apud* COÊLHO, 2009).

Por outro lado; as feiras livres constituem-se numa rede de relações estabelecidas a partir de um conjunto de ocupações diversificadas, mercadorias, fluxos financeiros de produtos e de informações sociais e culturais, identificando-se como uma forma de comércio informal, via de regra de base familiar. Além disso, as feiras livres apresentam demanda de serviços diretos e indiretos. As feiras livres que acontecem periodicamente assumem importância peculiar, uma vez que proporcionam a aproximação e a troca de culturas entre os participantes. Este canal de comercialização proporciona, também, a troca de informação que dificilmente ocorreriam se fossem usados outros canais menos informais de comercialização (GODOY e ANJOS, 2007).

Existindo a feira no bairro, a população tem o conhecimento dela, sabe que este é um espaço a ser visitado, pois lá encontra os produtos que necessita. Mas muitas vezes a feira passa despercebida pelas administrações municipais que fazem dela um espaço não merecedor de atenção e de políticas públicas e por isso continuam sem nenhum incentivo (COÊLHO, 2009)

Segundo Jesus (1996) as feiras livres desempenham um papel muito importante na consolidação econômica e social, particularmente da agricultura familiar. Com efeito, ao se constituir em um espaço público, cultural e socioeconômico diversificado e dinâmico para o consumidor e tendo a missão de abastecer as cidades brasileiras, a feira livre destaca-se também pela quantidade de empregos gerados.

Para Santos (2005) a feira livre permite que o consumidor compare a qualidade e os preços de mercadorias iguais oferecidas por diferentes vendedores ao mesmo tempo e localizadas à curtas distâncias, o que se torna uma vantagem para os compradores. De fato, a feira livre sendo composta por várias barracas próximas com os mesmos produtos expostos (o

que não acontece com os supermercados) facilita à vida do consumidor que não tem que percorrer grandes distâncias para realizar a pesquisa de qualidade e de preço.

De modo geral a feira livre conforma varejo especializado em vender frutas, verduras e hortaliças, se enquadrando nos padrões de varejo tradicional devido ao processo comercial que aí se desenvolve. Acontecem em vias públicas que normalmente são interditas para que estas ocorram em determinados dias da semana. Elas são bastante comuns nos grandes centros urbanos, embora também ocorram nas cidades de menor porte dos estados. Os produtos comercializados em maior número são os hortifrutis, ocorrendo também a comercialização de cereais, peixes e carnes. A feira livre já foi considerada a principal forma de distribuição destes tipo de produtos, mas hoje perde para os supermercados (MOURA et al., 2005).

Segundo a definição de Mascarenhas (2008), a feira livre no Brasil constitui modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos.

As feiras livres por sua vez, por permitirem a consolidação econômica e social e a relação direta entre o consumidor e o feirante oportunizam a redução de custos envolvidos na comercialização, como transporte, insumos e embalagem, tornando as feiras canais de comercialização mais eficientes (RICOTTO, 2002).

O dinamismo das feiras livres vem principalmente dos seus atores, os quais influenciam a dinâmica pelo modo de ser, fazer e, principalmente, de formar preço. No interior a dinâmica das feiras estimula a atividade econômica e expande o emprego pois, onde a feira se encontra instalada, sempre aparecem novos consumidores e novas necessidades a serem atendidas (RIBEIRO, 2007).

2.2 As feiras livres e a qualidade dos produtos comercializados.

Na atualidade os consumidores quando vão as feiras procuram em sua maioria, alimentos que expressam qualidade, a qual é definida por inúmeros fatores. É esta qualidade que irá determinar o consumo ou não dos alimentos.

A expressão de qualidade dos produtos expostos na feira (numa escala de valores) é que permite ao consumidor avaliar, aceitar ou recusar algum tipo de produto (FERREIRA, 1975). Segundo Crosby (1992), qualidade é definida como resultado do combate ao que se chama atividade comercial problema. E, para Juram (1992), qualidade é a adequação ao uso e a conformidade as especificações e padrões.

Os consumidores do mundo inteiro, buscam hoje por uma garantia de qualidade nos alimentos e associam a qualidade a uma alimentação que não provoca danos a saúde. Alguns parâmetros de qualidade dos alimentos são mais importantes no sentido de não causar riscos a saúde: alimentos livres de agrotóxicos, adequada consistência e ambientes de comercialização saudáveis e livres de sujeira (MARCHIORI, 2004).

A inexistência de contaminantes quer sejam de origem física, química ou biológica são fundamentais para garantir um alimento de boa qualidade. Todos os anos são gastos milhões de dólares no mundo inteiro para o tratamento de toxificações alimentares provenientes de produtos comercializados em feiras livres, sejam eles *in natura* ou industrializados (MORETTI, 2000).

Os principais riscos que o homem sofre em relação a contaminação dos alimentos tem origem na presença de microorganismos (que o homem não consegue ver a olho nú). A presença destes microorganismos ocorrem, via de regra, pela falta de higiene dos manuseadores na produção e na comercialização e ainda no transporte (SENAI, 1999).

Nas feiras livres, os alimentos ficam ao ar livre, as suas superfícies diretamente ou indiretamente estão expostas ao sol, poeiras, insetos e lixo inequamente acondicionados. Um conjunto de atitudes inadequadas como falta de cuidados na escolha da matéria-prima, precárias condições de higiene na comercialização, no uso dos equipamentos e dos próprios feirantes e armazenamento inapropriado dos produtos causam problemas sanitários relacionados ao comércio de alimentos (GERMANO et al., 1993).

Para Marchiori (2000), evitar-se a contaminação física dos produtos comercializados levando-se em conta os seguintes aspectos:

- Manuseio adequado e cuidados inerentes durante a colheita e a pós-colheita;
- Melhoramento das técnicas e materiais de embalagem;
- Uso de produtos agropecuários de boa qualidade;
- Armazenamento rápido após colheita;
- Limpeza e sanitização dos equipamentos agrícolas, máquinas e armazéns;
- Separação e remoção de produtos inadequados ao consumo;
- Uso de refrigeração.

A Secretária Nacional de Vigilância Sanitária (SNV), por meio da Portaria n.º 26/1997 estabelece que para promover a qualidade dos produtos, impõe-se:

- Aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área produção e comercialização de alimentos;

- Compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos usados no Mercosul, relacionados as condições higiênicos-sanitários dos estabelecimentos produtores e comercializadores e uso permanente de boas práticas de fabricação de alimentos (BPF).

O mesmo regulamento estabelece como requisitos essenciais de higiene e de BPF, para os alimentos produzidos e comercializados para o consumo humano que:

- Os princípios gerais higiênicos-sanitários sejam aplicados nas matérias-primas de produtos a serem fabricados e comercializados. Além disso, aspectos relacionados a área de produção, prevenção e controle da contaminação por lixo e sujeira, controle da qualidade de água, presença de pragas, doenças, transporte e armazenamento devem ser observados;
- Os princípios gerais higiênicos-sanitários também exige que sejam observados os estabelecimentos produtores e comercializadores, incluindo-se localização, vias de acesso, equipamentos, utensílios e higiene pessoal.

A rigor estas normas não são observadas nas feiras o que causa graves problemas de difícil solução relacionados à qualidade dos alimentos. Apesar de não existir controle sanitário por parte dos comerciantes e dos próprios órgãos públicos a maioria das frutas, legumes e verduras (FLV) são comercializadas nas feiras livres. Sendo produtos altamente perecíveis e estando expostos ao ar livre são de fácil contaminação. Esta contaminação pode ser proveniente do mau manuseio, falta de condições de higiene no próprio local onde estes alimentos são comercializados e também por parte dos consumidores que tem procedimentos inapropriados para a escolha e manuseio do produto. Como a qualidade dos produtos é um fator determinante para a sua aquisição pelos consumidores e uma garantia à sua saúde, o consumidor não tendo como aferir a qualidade no ato da compra sempre prefere produtos mais apresentáveis. Deste modo, impõe-se o desenvolvimento de ações participativas (públicas e privadas) em relação a melhoria da infraestrutura da feira, conscientização dos atores em relação ao manuseio dos produtos e de higiene na feira (SILVA, 2007). As condições higiênico-sanitárias das hortaliças oferecidas para o consumidor muitas vezes encontram-se em condições precárias, o que agrava a situação da comercialização nas feiras livres, pois os alimentos não se enquadram nas recomendações sanitárias relativas a manipulação dos alimentos (GERMANO et al., 2001; SÁ, 2007).

2.3 Controle Higiênico e Sanitário nos Alimentos

A higiene dos alimentos é a uma área de estudos que busca proporcionar informações para que os alimentos comercializados sejam seguros para os consumidores, garantindo qualidade microbiológica das refeições. Para isso é necessário o controle de procedimentos e técnicas para verificar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos produzidos, armazenados e distribuídos (HOBBS e ROBERTS, 1998).

Com efeito, a população mundial esta cada vez mais preocupada com a saúde e por isso incluí o consumo de frutas, legumes e verduras na sua dieta por estas serem fonte de vitaminas, sais minerais e substâncias antioxidantes. O consumo de frutas tanto pode causar benefícios a saúde como também pode ser o veículo de toxinfecções alimentares causadas pela presença de agrotóxicos ou de microrganismos nos frutos e verduras. Estas contaminações ao colocarem em risco a vida das pessoas, devem ser observadas desde a produção até a mesa do consumidor (EMBRAPA, 2002; MAPA, 2008).

Por outro lado, alimentos seguros são aqueles que não oferecem riscos a saúde e a integridade do consumidor. Por isso, a preocupação do homem com a segurança e qualidade dos alimentos vem aumentando nos últimos anos; a população esta ciente que a sua saúde está cada vez mais relacionada ao alimento que consome. Por esse motivo, na busca pelos alimentos, os consumidores levam cada vez mais em consideração os riscos alimentares que os produtos podem oferecer. Dessa forma, passaram a exigir as boas práticas higiênicas, inexistência de riscos microbiológicos, melhores métodos de produção, menores aplicações de pesticidas, o uso da biotecnologia e várias outras inovações tecnológicas (SABA; ROSATI; VASSALLO, 2000). Por causa disso surgiram as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são os procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária nos alimentos. Nestes procedimentos estão inclusos a estrutura física da organização, a disposição de equipamentos e utensílios, higiene e comportamento dos manipuladores dos alimentos e a higienização e sanitização das superfícies onde esses alimentos ficam expostos (SOUZA, 2006).

Para Akatsu (2009), existem vários fatores que dificultam a implementação de BPF nos serviços de alimentação, dentre esses fatores os que mais se destacam são a falta de conscientização e capacitação dos manipuladores, recursos financeiros insuficientes, falta de instalações próprias, apoio e conhecimento para a implementação.

Além disso, em face da economia formal não ter capacidade de absorver toda mão-de-obra disponível no mercado o emprego informal vem crescendo nos municípios brasileiros, como consequência observa-se o aumento efetivo de número de vendedores ambulantes e de

feiras livres nas cidades comercializando alimentos. Este tipo de comércio pode ser um risco à saúde da população, pois propicia condições favoráveis para o aumento de intoxicações alimentares, visto que os alimentos são contaminados facilmente por microrganismos patogênicos, causadas pelas condições inadequadas do local e a falta de conhecimento técnico dos comerciantes para realizar a manipulação higiênico-sanitária adequada (SOTO, 2008).

Deste modo o local de venda de FVL é entendido como uma das partes da cadeia de produção de alimentos que pode favorecer o aumento de doenças causadas por alimentos, dependendo das condições higiênico-sanitárias, com que se pratica a comercialização.

Levando em consideração que as FLV são muito importantes para a saúde da população e tendo em conta a qualidade dos produtos comercializados nas feiras livres é de extrema importância impõe-se que os responsáveis por essa comercialização adotem as BPF, para a redução de problemas de saúde ocasionados pela ingestão de alimentos contaminados.

As ferramentas que visam garantir a qualidade de FLV comercializadas devem ser adotadas diariamente nas práticas de comercialização. As BPF estão relacionadas com a higiene e saúde pessoal, controle de pragas, cuidado com o lixo, qualidade da água, higiene ambiental, higiene de utensílios, equipamentos e instalações. A BPF garante o consumo do alimento seguro e menos contaminados se forem usadas adequadamente (MAPA 2008).

Nas feiras livres é importante conhecer a qualidade de água utilizada, a limpeza e higienização das superfícies que entram em contato com os alimentos, a disponibilidade de instalações sanitárias em boas condições de uso, a utilização de embalagens higienizáveis e a saúde e higiene dos feirantes que manipulam os alimentos. É necessário conhecer estes aspectos para a busca de frutas, legumes e verduras seguras (EMBRAPA, 2009).

2.3.1 Manipuladores de Alimentos (Feirantes)

Segundo Gomes (2007), para evitar as consequências negativas dos males causados por alimentos que não foram adequadamente manuseados é necessário existir o controle higiênico dos manipuladores de alimentos. Esse processo deve envolver os produtores rurais, fabricantes, embaladores, comerciantes e os manipuladores finais de alimentos e, ainda, os próprios consumidores. Essa higiene dos manipuladores dos alimentos deve ser gerenciada e controlada para não comprometer a segurança dos alimentos de modo a evitar contaminações. Assim a produção, preparação, distribuição e comercialização de alimentos com segurança são ações que exigem cuidados especiais que envolvem o ambiente de trabalho, equipamentos

e utensílios, manipuladores de alimentos, instalações sanitárias e controle de pragas (SOUZA, 2006).

Hoje, sabe-se que aumenta o número de pessoas que vendem alimentos para a sua sobrevivência. Contudo, poucos conhecem os procedimentos de higiene necessários para que os alimentos vendidos sejam seguros para o consumidor, sem riscos de contaminação provocados por contaminantes químicos, físicos e biológicos (SENAC, 2001).

O homem representa para os alimentos e para o próprio homem, um importante transmissor de microrganismos. Isto acontece quando este apresenta processos infecciosos, as suas mãos, nariz, garganta, a falta de asseio do manipulador, a longa exposição do alimento ao ar próximo a existência de sujidade, lixo e presença de animais, são geralmente causas para a contaminação dos alimentos (ENVAGELISTA, 2003).

Uma vez que o termo “Manipulador de Alimentos” é utilizado para definir todas as pessoas que podem entrar em contato com o alimento no momento de sua produção e distribuição, faz-se necessário o treinamento destes indivíduos com base na educação sanitária, com a finalidade de diminuir as doenças de origem alimentar (GOÉS, 2001).

2.4 Produção de Frutas, Legumes e Verduras (FLV)

Segundo Amaral (2007), o Brasil é o terceiro maior produtor de FLV e o seu consumo é de 86 quilos per capita por ano, ficando atrás da China e do Japão. No que diz respeito a produção de frutas, em 2005, o Brasil destacou-se atingindo a cifra de 38,2 milhões de toneladas (IBGE, 2008).

Apesar da grande produção nacional, Farina (2002) constatou que somente 44% da população urbana brasileira consome frutas e 58% consome outros vegetais. Todavia com o passar dos anos esse percentual vem aumentando devido a mudanças da sociedade em relação a alimentação. De modo geral a população se preocupa cada vez mais com a saúde e bem estar e como consequência procura alimentos mais saudáveis, incluindo em seu cardápio diário maior quantidade de FLV.

No Brasil a perda de FLV é bastante elevada, no caso da banana e do mamão perde-se 40%, todavia, existem outros produtos que para cada dois produtos colhidos um é perdido (BORGES, 1997). Os FLV são produzidos em grandes quantidades e por isso há uma difícil padronização, o que torna incerto a sua qualidade que depende do clima favorável, qualidade das sementes, controle de pragas e doenças e outros fatores que contribuem para que o produto satisfaça ao seu consumidor (PASSADOR, 2006).

Segundo os dados da Organização das Nações Unidas (FAO), a produção brasileira de FLV é a terceira maior no mundo estimada em 43 milhões de toneladas, perdendo apenas para a China e Índia. Farina (2002) na sua pesquisa ressaltou que cerca de 70% do total demandado está concentrado na região metropolitana de São Paulo, Belo Horizonte e Rio de Janeiro. E no Brasil a maior comercialização destes produtos é feita em Feiras livres.

2.5 Canais de Comercialização

Nos anos 70 ocorreram várias transformações nos canais de comercialização de alimentos no Brasil, uma vez que 70 % dos canais tradicionais de vendas de produtos alimentícios era composto por feiras livres, mercearias e mercados. No início da década de 1980 esta realidade mudou, supermercados e hipermercados com áreas enormes passaram a responder por três quartos do volume de oferta contra 25% dos antigos canais de comercialização. Mesmo representando menos de 15 % do total de pontos de venda (MENDES, 2007).

Entende-se por comercialização o desempenho de todas as atividades necessárias ao atendimento das necessidades e desejos dos consumidores e produtores expressados no mercados. Planeja-se o volume da produção, efetua-se a transferência de propriedade de produtos, prover-se meios para a sua distribuição física e facilita-se a operação de todo o processo de mercado (BRANDT e OLIVEIRA 1979 p. 71).

Comercialização agrícola é uma série de atividades de transformação e adição de utilidade onde bens e serviços passam dos produtores para os consumidores (MARQUES e AGUIAR, 1993).

A escolha do mecanismo de comercialização envolve ações que se adaptem a escala, ao tipo de qualificação do produtor, ao relacionamento do produtor com os fornecedores, clientes e prestadores de serviços e a exigência da estratégia competitiva a ser adotada.

A comercialização inicia-se com a produção, passando pelo beneficiamento, embalagem, compra, venda e atividades de logística o que, muitas vezes, é difícil para os produtores que apenas pretendem entregar os seus produtos aos atravessadores para estes poderem comercializar (SEPULCRI e TRENTO, 2010). Os produtores necessitam operar com volume estável de produção, qualidade do produto e regularidade na oferta, pois os consumidores precisam ter esses produtos diariamente e os fornecedores devem estar preparados para essa demanda.

Para comercializar os seus produtos, muitos agricultores sofrem dificuldades em definir preços em seus produtos, porque não conhecem as regras de mercado, principalmente quando estes produtos são perecíveis (FLV). Estes produtos muitas vezes são colhidos fora do

ponto de colheita, são mal classificados, são embalados indevidamente, não tem rastreabilidade e são transportados incorretamente (TRENTO *et al.* 2011).

Na comercialização de produtos agrícolas que compreende o deslocamento do produto no espaço e no tempo somente se materializa quando o produto muda de posse. Os indivíduos que efetuam essa atividade são remunerados pelos serviços prestados (realizam os processos produtivos e comerciais) para que esses produtos encontrem-se disponíveis na época, local e na forma desejada pelo consumidor. A comercialização ocorre no mercado, que se caracteriza pelo local onde os atores da demanda e da oferta dos produtos oriundos da agricultura se encontram para formar o preço de mercado e onde ocorre a transferência de bens para o consumidor final em troca de valor monetário (MARQUES e AGUIAR 1993).

Os canais de comercialização também são conhecidos como canais de distribuição. Um canal de distribuição é um conjunto de organizações interdependentes cuja função é disponibilizar os produtos para uso e consumo (KOTLER, 2000). A distribuição de Hortifruti pode ser realizada de varias formas até chegar ao consumidor final: compra direta no polo agrícola, por meio de feiras livres, quitandas, sacolões, supermercados e por agentes que facilitam a comercialização chamados atravessadores. O produtor ou fabricante é o elo inicial do canal. É ele que dá origem ao produto que está sendo vendido, criando utilidade de forma (MACHADO e SILVA, 2003).

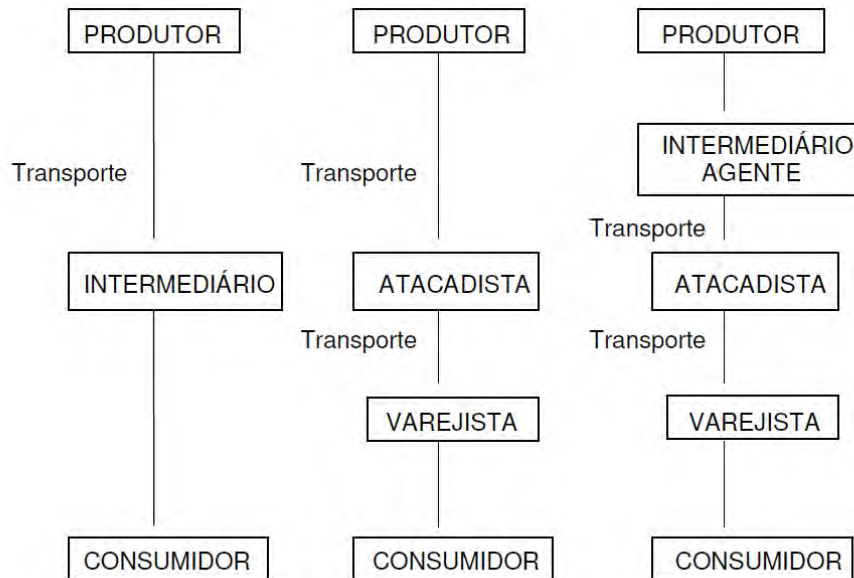
O canal de distribuição é o caminho percorrido pela mercadoria desde o produtor agrícola até o consumidor final. É a sequência de agentes de mercado pelos quais passa o produto, sob a ação de diversos intermediários, até atingir a região de consumo. O canal de distribuição mostra como os intermediários se organizam e se agrupam para o exercício da transferência da produção ao consumo (MENDES, 2007 p.54).

Segundo Colla *et al* (2007), “ a estrutura do canal varia de acordo com o ramo, a localização, o tamanho de mercado, entre outras variáveis”. Quanto maior o número de serviços que o produto exige, maior tende a serem os níveis de intermediários utilizados e a distância para o consumidor final aumenta. O nível do canal é determinado pela extensão do canal. Cada patamar de intermediação na cadeia de suprimentos forma um nível do canal. Quanto mais intermediários estiverem no processo, mais níveis terá o canal e mais complexo ele torna-se (NOVAES, 2007).

Para Novaes (2007), a classificação do canal de comercialização ou de distribuição depende da sua complexibilidade e do seu comprimento.

Os tipos mais comuns de canais de distribuição são:

- Tipo I: nestas operações para fazer o produto alcançar o consumidor são utilizados os intermediários e a complexibilidade do canal é variada, dependendo do número de operações e de pessoas envolvidas.



Fonte: Hoffmann *et al.*, (1987)

- Tipo II: o produtor vende diretamente ao consumidor, é o caso alguns feirantes que vendem os seus produtos diretamente aos consumidores finais.



Fonte: Hoffmann *et al.*, (1987)

Segundo Hoffmann *et al.* (1987), o canal de distribuição é afetado por varios fatores:

- Natureza do mercado: mercadorias de consumo restrito são intermediadas por canais de comercialização curto e produtos que exigem um maior trabalho e são mais consumidas precisam adotar um canal de comercialização mais longo. Quanto maior for o volume médio de vendas por consumidor, menor é a possibilidade de realizar a comercialização direta. O prolongamento do canal de comercialização é favorecido pelo carácter estacional das vendas.
- Natureza do produto: produtos mais perecíveis exigem canais de comercialização mais curtos, os locais de produção não podem ser muito distantes dos centros de consumo para evitar perdas. Se o valor do produto unitário for alto maiores são as chances de sucesso na comercialização direta, pois o lucro é proveniente da venda de pequenas quantidades desse produto.

2.6 Formação de Preços nas Feiras Livres

De acordo com Dias (2006, p.254) “preço é o montante pago em troca do uso de um benefício proporcionado por um produto ou serviço”. Para Churchill e Peter (2005, p. 314) “preço é o valor monetário do bem ou serviço. É expresso pelo montante financeiro que o consumidor desembolsa para adquirir à propriedade ou o direito de uso de um determinado produto”. O preço do produto depende da oferta e da procura. O número de consumidores e de concorrentes e os custos são outras influências que incidem na procura e na oferta. (CALLADO, 2007).

No processo de formação de preço, o agente de oferta busca materializar (em longo prazo), o máximo de lucro possível por unidade de produto vendido. Depois deve buscar a otimização lucrativa do mercado, ou seja, controlar uma fatia maior no mercado com o máximo de lucratividade (SOUZA e DIEHL, 2009).

Considerando que os preços dos produtos agrícolas são inconstantes, os produtores necessitam ficar atentos para que em cada ciclo produtivo o mercado lhes proporcione melhores rendimentos (OLIVEIRA, 2010). Isto porque, o preço é definido pelo mercado, mas o consumidor é quem decide se o preço pago por ele é justo ou não; são os consumidores que analisam se o valor cobrado pelo produto ou serviço compensa as vantagens de adquiri-lo (CALLADO, 2007).

Para Sato, Martins e Bueno (2007) os preços das Frutas, Legumes e Verduras -FLV variam muito devido as alterações nas condições climáticas, sazonalidade, e a perecibilidade que é o fator principal. Estes produtos sofrem variações significativas de preços em varias épocas do ano. A perecibilidade das Frutas, Legumes e Verduras na comercialização acontece sempre e não há garantia para realização de compra no mercado futuro (OLIVEIRA, 2010).

Nas feiras livres, para a formação de preço, usa-se muito o metodo de *mark-up*. Segundo Churchill e Peter (2005) o *mark-up* é uma forma de adicionar uma porcentagem padrão ao custo do produto para chegar a um preço de venda; também corresponde a uma taxa aplicada sobre os gastos realizados para obter determinado produto. Para Reis e Carvalho (2007 p. 135) “*mark-up* é um conceito de margem, em que a base é sempre o preço de compra em cada nível ou instituição de mercado; o que se objetiva é verificar o acréscimo do preço em cada “ponto” do mercado, em relação a seu preço de compra”. Sua função principal é de facilitar o preço de venda das mercadorias, tendo em conta os custos de aquisição. O *mark up* é um indicador para o preço de venda (THESE; MATOS; BRAMBILLA, 2010).

Os preços dos produtos agrícolas sofrem alterações constantes, essas alterações podem ser diárias, semanais e mensais. Os preços destes produtos opõem-se visivelmente aos preços de bens industriais, visto que os produtos agrícolas tem uma variação maior. Isto acontece por causa da estacionalidade da produção agrícola, por isso estes produtos estão sujeitos ao preço estabelecido pelo mercado (Hoffmann et al., 1989).

Os mesmos autores, classificam as variações nos preços dos produtos agrícolas em: prazo muito curto, estacionais, outras variações cíclicas e variações seculares.

As variações de preços dos produtos agrícolas no prazo muito curto ocorrem com o produto já no mercado. Segundo Lefwitch (1991), refere-se a situações nas quais as ofertas ou produtos já estão disponíveis. No mercado de varejo de FLV, os varejistas compram produtos perecíveis e uma vez adquiridas, as mercadorias devem ser vendidas rápido, antes que se estraguem. Estas variações ocorrem em período inferior a um mês, provocadas por alterações dos hábitos e costumes de compradores e vendedores, no mercado. O que comumente ocorre em feiras livres é que os preços dos FLV varia de um dia para outro (Hoffmann et al., 1989).

O período do mercado (curtissimo prazo), refere-se ao período no qual a oferta de mercado do produto é completamente fixa. Quando se trata de produtos perecíveis, os custos de produção são irrelevantes na determinação do preço, e toda a oferta do produto é oferecida para a venda a qualquer preço que se possa alcançar(SALVATORI, 1996, p. 253).

As variações estacionais dos preços dos produtos agrícolas por sua vez, referem-se as variação cíclica entre as estações do ano. Na época que a produção é maior (ou época de safra), o preço é baixo e vai aumentando a medida a produção torna-se mais escassa. A amplitude da variação do preço do produto depende da intensidade das variações no volume de produção ao longo do ano, da perecibilidade do produto e dos custos de armazenamento (Hoffmann et al., 1989).

As outras variações dos preços dos produtos agrícolas ocorrem em produtos que apresentam colheitas anuais. Quando a safra é pequena, o preço dos produtos é alto, isso faz com que os produtores se programem para produzir mais no ano seguinte. Como consequência do aumento da oferta, o preço cai. Em função disso, muitos produtores deixam de produzir o que faz com que, no ano seguinte, o preço se eleve, fazendo com que o ciclo se repita. Estas variações da produção também podem ocorrer devido ao aparecimento de intempéries climáticas, ocorrência de pragas e/ou doenças e variações na demanda de mercado (Hoffmann et al., 1989).

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Neste capítulo, procura-se explicar os procedimentos metodológicos da pesquisa. Para alcançar os objetivos propostos optou-se pelo método de pesquisa qualitativa, visto que com o estudo pretendeu-se oferecer um entendimento a interpretação dos entrevistados em relação a realidade vivenciada nas feiras livres. Segundo Oliveira (2005, p. 41) a abordagem qualitativa é definida como sendo um processo de análise de fatos reais através do uso de técnicas e métodos para a compreensão detalhada do objeto de estudo em seu contexto histórico e/ou segundo sua estruturação. A pesquisa implica estudos pertinentes sobre o assunto em questão, observação, aplicação de questionários, entrevistas e análise de dados que serão apresentados de forma descritiva. Para representação gráfica dos dados obtidos, calculou-se a média dos indicadores/características/informações básicas, com base no total de elementos estudados da população. No caso dos feirantes, o total foi de 80 elementos pesquisados e no caso dos consumidores trabalhou-se com um total de 40 elementos da população.

Assim é importante ressaltar que os dados brutos constantes dos Quadros não foram aqueles que serviram para a construção dos gráficos, mas sim, a população efetivamente estudada, ou seja, cada gráfico foi montado colocando-se a média percentual do atributo tendo como base a população efetivamente estudada. Desde modo salienta-se que mesmo se tratando de uma pesquisa qualitativa utilizaram-se, complementarmente alguns dados quantitativos para precisar algumas questões.

a) Delimitação do Estudo

O presente estudo teve como principal foco de abordagem a identificação do estado atual da organização do espaço e da qualidade dos produtos comercializados nas principais feiras livres do Recife-PE. O estudo ficou restrito a uma amostra das feiras existentes no Recife devido à resistência por parte dos vendedores das feiras livres em responderem os questionários e ao pequeno número de feirantes, uma vez que existem muitos feirantes cadastrados, mas um número reduzido de feirantes operando, conforme se constata no quadro 2.

Quadro 2 – Número de feirantes operando no dia da pesquisa nas feiras livre do Recife

Feira	Feirantes Cadastrados	Feirantes operando no dia da pesquisa
Afogados	196	35
Casa Amarela	110	42
Cordeiro	56	40
São José	163	38

Fonte: pesquisa de campo (2012)

A pesquisa restringiu-se ao comércio de verduras (alface, pimentão, couve e repolho), legume (cenoura), e frutos (tomate, laranja e melancia).

b) Origem dos Dados

Para a coleta de dados primários foram utilizados dois tipos de questionários, um dirigido aos feirantes e o outro dirigido aos consumidores. Subsequentemente, foram levantados dados secundários através de pesquisa documental. Complementarmente foi realizada pesquisa bibliográfica visando melhor conceituar os aspectos teóricos envolvidos na pesquisa.

A pesquisa de campo foi precedida de uma visita a cada feira livre selecionada com vista a proceder o reconhecimento do espaço (lôcus) da pesquisa bem como dos atores participantes. Na oportunidade pretendeu-se visualizar a quantidade e qualidade de bancas que comercializam produtos agropecuários (com ênfase em frutas, verduras e legumes). Verificou-se, também, se estas estão em conformidade com o padrão que a Csurb exige. Abordou-se os feirantes com o intuito de conhecer a origem dos seus produtos, se ele é o produtor ou não, se tem algum incentivo do governo para participar na feira e quais as margens de preço praticadas por eles. Para participar da pesquisa os feirantes deveriam estar cadastrados na Csurb e de posse da autorização para a comercializar de forma regular os produtos.

c) Universo da Pesquisa

O universo da pesquisa é representado pelos varejistas de quatro feiras livres da cidade do Recife e pelos seus consumidores.

No caso dos feirantes, apesar de ter um número elevado de vendedores cadastrados nas quatro feiras livres escolhidas (Afogados, Casa Amarela, Cordeiro e Jordão) o número de feirantes em atividade é reduzido. Para obter-se uma melhor representatividade da população estudada aplicou-se 20 questionários aos feirantes de cada feira. Desta forma, trabalhou-se com média de 51% da população de varejistas em operação.

No caso dos consumidores foram aplicados 10 questionários aleatoriamente aos consumidores de cada feira. Ressalta-se que foi impossível identificar o número de pessoas disponíveis a responder o questionário. Optou-se então trabalhar com uma população que correspondesse a, no mínimo, 50% da população estudada de varejistas. Assim trabalhou-se com um total de 10 consumidores para cada feira, totalizando 40 consumidores.

Definidas as populações a serem pesquisadas, foi procedida a aplicação dos questionários e conjuntamente levantou-se os preços de comercialização de FLV nas feiras livres.

d) O Locus da Pesquisa

O estudo foi realizado nas feiras livres do Recife. O Recife encontra-se localizado as margens do Oceano Atlântico, possui uma área de 218.498 km e uma população total de 1.537.704 habitantes (dados do censo de 2010 IBGE). Área central do Recife limita-se ao norte com os municípios de Olinda e Paulista; ao sul, Jaboatão dos Guararapes; a leste com o oceano Atlântico e a oeste com São Lourenço da Mata e Camaragibe. Recife tem uma altitude de 4 m e coordenadas geográficas de latitude 8° 04' 03'' s e longitude 34° 55' 00'' w. É constituído por 94 bairros distribuídos por 6 Regiões Político Administrativas (Prefeitura do Recife, 2012).

e) Escolha do Objeto de Estudo

A escolha das feiras livres a serem estudadas foi feita da seguinte forma: escolheu-se uma feira-livre em cada região político administrativa, visto que Recife é dividida por seis RPA's. O que resultou em quatro feiras livres para poder abranger as diferentes áreas de concentração populacional, sendo elas: Afogados, Casa Amarela, Cordeiro e São José.

Os dados obtidos com a pesquisa de campo foram sistematizados utilizando-se estatística descritiva (porcentagem). Esta estatística permitiu analisar as respostas tanto do ponto de vista quantitativo (participação percentual da informação/atributo) como também trouxe à baila a oportunidade de comparar informações entre as RPA's. Completaram-se as

informações primárias com registro fotográfico dos fenômenos e fatos em estudo o que formalizou maior legitimidade ao processo de discussão dos dados. O conjunto de variáveis levantados encontram-se no quadro 3.

O foco principal da aplicação dos questionários foi identificar os problemas de organização e higiene nas feiras livres do Recife, e conhecer os preços praticados pelos feirantes. Para isso foram construídos questionários com perguntas fechadas e abertas de modo a contemplar o máximo de informações possíveis, a partir do entrevistado.

A pesquisa pretendeu responder a seguinte pergunta: se as feiras livres forem organizadas segundo o padrão estabelecido pela prefeitura obtém-se maior segurança no consumo dos alimentos comercializados?

Quadro 3 – Variáveis estudadas nos levantamentos de campo nas feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife, 2012.

Vendedores	Consumidores
<p style="text-align: center;">Variáveis levantadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perfil sócio econômico • Perfil do processo de trabalho • Informações sobre os produtos transacionados nas feiras • Informações sobre a organização e administração da feira 	<p style="text-align: center;">Variáveis levantadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perfil sócio econômico • Perfil em relação aos hábitos nas feiras • Impressão em relação a organização e horários de funcionamento das feiras. • Imagem em relação a organização das feiras • Impressão em relação ao estado do piso e circulação nas feiras • Percepção em relação ao indicador de higiene. • Características dos feirantes e dos produtos transacionados nas feiras livres

Fonte: elaborado pelo autor (2012)

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 Organização das Feiras Livres do Recife

O padrão de organização das Feiras livres do Recife deveria seguir a orientação da Csurb. As bancas devem ter 1,80mx0,80m e a cobertura deve ser de lona plástica na cor azul. Cada feirante deve ter o seu ponto de lixo e as bancas pintadas e em bom estado de conservação. Todavia, com o passar do tempo, as bancas foram se deteriorando por negligência dos feirantes e, atualmente, poucos são os feirantes que respeitam essa padronização.

As regras dadas pela Csurb para manter a organização das feiras livres são bastante genéricas, exigindo que os feirantes organizem as feiras e montem as suas próprias bancas, deixando os feirantes livres para montar e desmontar a sua banca como quiserem.

Da mesma maneira que existe essa exigência, dependendo da feira cada banca de um mesmo feirante pode apresentar feições distintas em relação as demais, o que deixa o consumidor na dúvida se a banca é do mesmo feirante ou não. A única feira que segue uma padronização de bancas é a feira de Afogados, pois as bancadas sendo fixas, não permite que os feirantes montem e desmontem as suas bancas. Mesmo assim os feirantes desta feira complementam suas bancadas com bancas improvisadas porque as bancas fixas não são suficientes para expor os seus produtos.

A Csurb faz o cadastro dos feirantes e procura manter o bom funcionamento das mesmas, em relação a limpeza. A Emlurb é a empresa responsável por varrer e manter a boa organização das feiras livres. Dependendo da feira, dois funcionários realizam a varrição. Todavia, a manutenção do espaço limpo é de responsabilidade do feirante.

Quanto à organização interna das feiras livres, o espaço da maioria está destinado a venda de FLV, com exceção da feira de Afogados que comercializa além FLV, carnes. Além disso, dentro da sua estrutura física fixa conta com bares e boxes destinados a venda de roupas. No caso da feira do Cordeiro constatou-se que além da comercialização de FLV verifica-se a comercialização de queijos e mariscos.

Cada feira livre tem uma pessoa responsável pela administração e cabe também a essa pessoa manter a ordem e limpeza do local. Como as feiras livres pesquisadas encontram-se no entorno, ou próximas aos Mercados Públicos, cabe ao administrador do Mercado Público também a responsabilidade pela organização das feiras.

Observando as feiras livres foi possível constatar inúmeros problemas higiênicos, organizacionais e estruturais nas mesmas. Várias bancas com os produtos expostos sem os devidos cuidados higiênicos, um elevado fluxo de pessoas circulando. Esse tipo de problema é explicado pela cultura da feira que desde sempre foi associada à falta de estrutura límpida.

a) Feira Livre de Afogados

A feira livre de Afogados situa-se na cidade do Recife, Pernambuco, no bairro do mesmo nome e pertence a zona oeste da cidade. Integra a 5ª Região Político Administrativa da cidade a qual faz limite com os bairros do Bongi, Cabanga, Ilha do Retiro, Ilha Joana Bezerra, Imbiribeira, Jiquiá, Mangueira, Mustradinha, Prado e São José.

Este bairro exerce uma forte influência comercial devido aos seu mercado e feira livre, loja de eletrodomésticos, calçados, supermercados, perfumarias, bares, bancos e correios. Além de ter boa localização possui o privilégio de contar com três estações de metrô (Afogados, Largo da Paz e Ipiranga) e também transportes coletivos.

A feira livre de Afogados comercializa os mais variados produtos, passando por frutas, verduras, legumes, crustáceos, condimentos, roupas, ovos, rações para animais, peixes ornamentais e panelas. Ela está organizada de forma que se encontra o pátio da feira livre, onde ficam locados os feirantes cadastrados. Nas calçadas ficam distribuídas as barracas dos não cadastrados e o centro comercial. Neste local não se comercializa alimentos perecíveis.

Esta feira tem uma estrutura própria (localizada no patio) e não se permite a montagem e desmontagem das bancas, pois estas encontram-se fixas. É constituída por 56 boxes uns maiores que outros, e funciona todos os dias. Os feirantes são proprietários dos boxes e pagam apenas pela energia utilizada.

Alem das bancas fixas no pátio da feira, encontrou-se bancas improvisadas por alguns feirantes que além de ocuparem as bancas fixas também improvisam bancas para dar suporte ao restante das suas mercadorias.

A feira de Afogados passa por diversos problemas que envolve desde as instalações até a cobertura da feira que está em estado precário. É comum os feirantes reclamarem da falta de apoio do governo, pois quando chove o local fica todo alagado, sendo necessário providenciar uma nova cobertura. É comum encontrar lixo espalhado no piso da feira. Durante a pesquisa observou-se alguns feirantes limpando os resíduos provenientes do seu trabalho. Não foi observado nenhum funcionário da Emlurb a realizar a varrição da feira livre de Afogados.

Um problema grave encontrado nesta feira é o mau cheiro provocado pelo excesso de lixo na entrada do pátio. Os feirantes e consumidores convivem com esse mau cheiro e pouco ou nada fazem para diminuir essa situação de perigo a saúde. Os próprios feirantes afirmaram que eles mesmos realizam a limpeza ou pagam alguém qualificado para realizar esse serviço.

Além das bancas fixas, existem (28,57%) feirantes que usam bancas improvisadas (com as caixas e bancos) para expor o restante dos produtos.

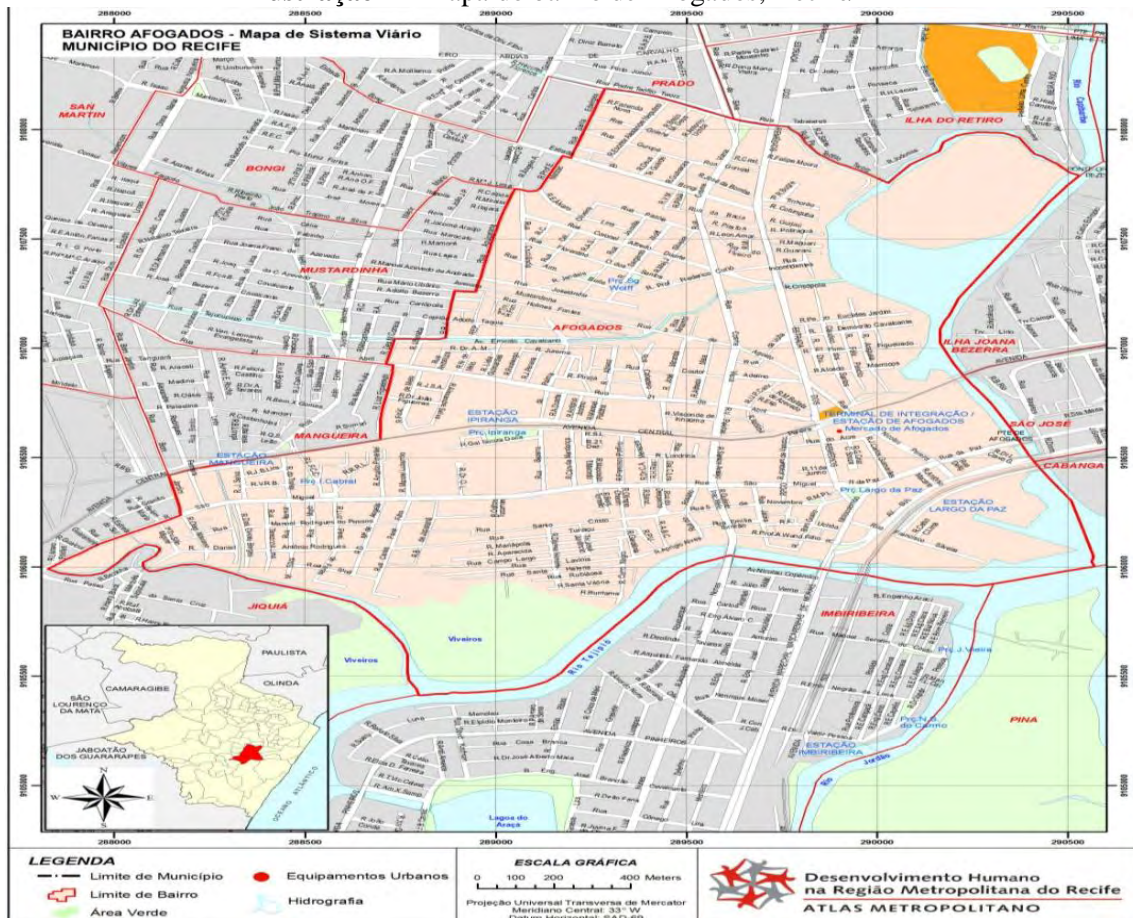
Esta feira não tem a exigência de lonas plásticas pois ela tem teto de telha que se encontra em estado precário.

Ilustração 1 - Feira livre de Afogados



Fonte: Google Earth, 04 de Dezembro de 2012.

Ilustração 2 - Mapa do bairro de Afogados, Recife/PE



Fonte: Carta de Nucleação- Agência CONDEPE/FIDEM

b) Feira Livre de Casa Amarela

A feira de Casa Amarela situa-se no largo Dom Vital, faz parte da zona norte do Recife e pertence a 3ª Região Política Administrativa da cidade.

Nesta feira existem feirantes que trabalham todos dias e outros que trabalham apenas alguns dias da semana. Os dias de maior movimento são as quintas, sextas e sábados. A feira funciona todos os dias da semana

A feira conta com 110 varejistas cadastrados, mas apenas 10 trabalham todos os dias. Há feirantes que são proprietários de várias bancas e para participarem da feira eles não têm nenhum custo. Os feirantes, segundo eles mesmos, são proprietários do espaço que eles ocupam, podendo ceder a outro indivíduo.

A prefeitura não exige nenhum valor pela estadia dos feirantes. Os feirantes pagam as bancas, a energia e o segurança para controlar as suas mercadorias à noite, pois as mercadorias ficam na feira de um dia para outro.

Hoje não existe nenhuma exigência para os feirantes participarem da feira. Anteriormente exigia-se que a banca tivesse 1,80mx 0,80m e que a lona que cobrisse a mesma fosse de cor azul. Cada feirante deveria ter o seu ponto de lixo, mas essa exigência não durou muito. Com o passar do tempo os feirantes foram esquecendo essas exigências e atualmente poucos feirantes seguem essa regra.

O lixo é coletado duas vezes por dia por uma empresa contratada pela Empresa de Manutenção de Limpeza Urbana (Emlurb). A empresa contratada é a Vital. O lixo produzido é depositado em um coletor que fica no estacionamento da feira. Este coletor recebe o lixo da feira, do mercado de Casa Amarela e da população que mora ao redor. Muitas vezes esse coletor não é esvaziado porque existe a falta de estacionamento para o carro do lixo efetuar a troca do coletor.

Em relação à iluminação, é comum encontrar-se ligações clandestinas das bancas. Fora da feira é comum encontrar barracas de feirantes não cadastrados comercializando produtos. Segundo um feirante com mais de 10 anos estabelecido no local, quando comercializava fora da feira obtinha melhores rendimentos, mas em 2010 a administração fez com que todos os feirantes que se encontravam ao redor da feira realizassem o cadastro e fossem comercializar os seus produtos dentro da feira. Deste modo ele negociou o espaço com outro feirante. Mas hoje vários feirantes saíram da feira e continuam vendendo suas FLV fora da feira livre de Casa Amarela.

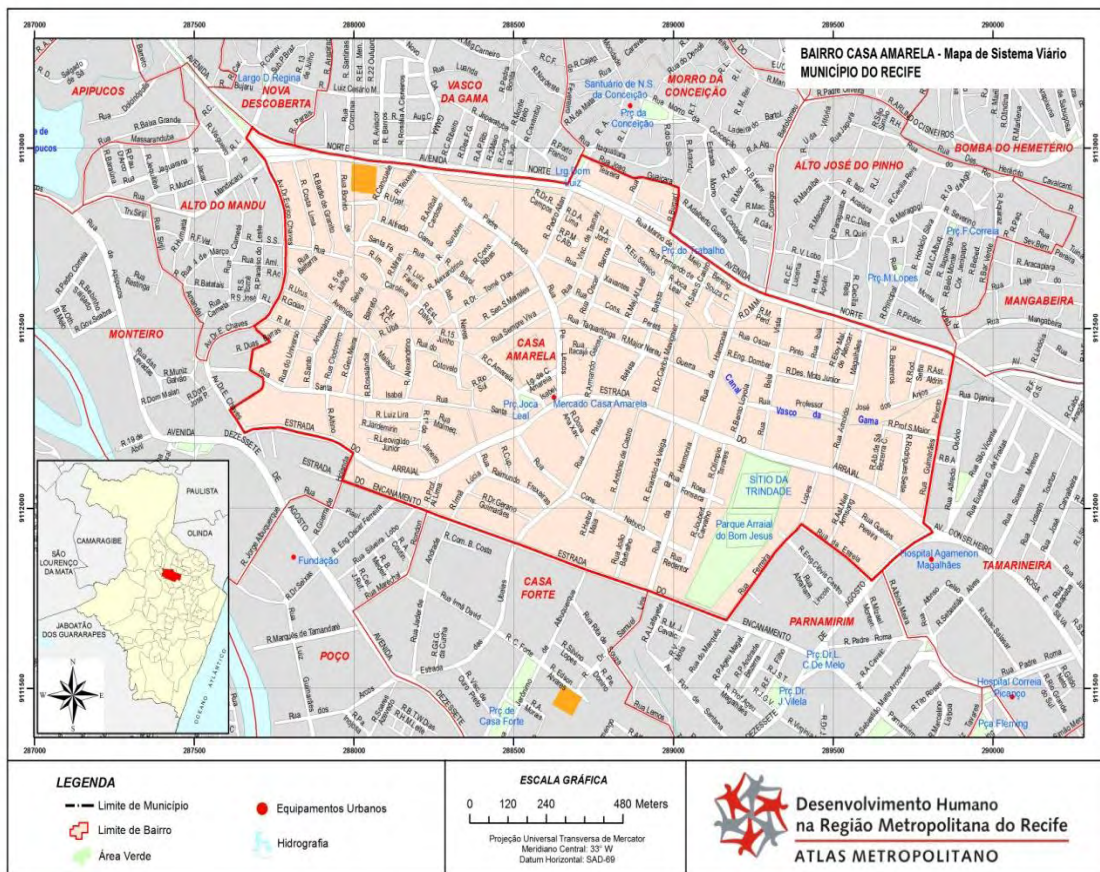
Em relação ao padrão das bancas observou-se que 35,55% delas não está em conformidade com as exigências dadas anteriormente pela Csurb. Além disso, parte das bancas 47,61% está coberta com lona plástica de cores distintas (amarela, laranja ou preta) daquela determinada pela Csurb. As bancas alugadas por sua vez são de madeira e os feirantes as cobrem com sacos plásticos ou com jornais para que os FLV não mantenham contato direto com a banca. Quando os feirantes de bancas alugadas precisam de mais espaço para expor os seus produtos eles improvisam bancas com as caixas que colocam as FLV, juntam varias caixas e colocam uma tábua por cima ou colocam as FLV nas próprias caixas.

Ilustração 3 - Feira de Casa Amarela, Recife/PE



Fonte: Carta de Nucleação- Agência CONDEPE/FIDEM

Ilustração 4 - Mapa do Bairro de Casa Amarela



Fonte: Carta de Nucleação- Agência CONDEPE/FIDEM

c) Feira Livre do Cordeiro

A feira livre do Cordeiro encontra-se no pátio do Mercado do Cordeiro que situa-se Avenida General San Martin, s/n - Cordeiro, em frente ao Hospital Getúlio Vargas. Este bairro (Cordeiro) pertence a RPA 4.

Nesta feira encontra-se feirantes que trabalham de quinta a sábado, sendo quinta feira o dia mais fraco pois os feirantes começam a montar as suas barracas e levam poucos produtos para a venda. Os dias de maior movimento da feira são sexta e sábado.

Existem feirantes com um número elevado de barracas e outro com um número menor. Foi possível observar que os feirantes com maior quantidade de bancas são mais organizados em relação a arrumação dos seus produtos e a própria disposição das barracas no pátio.

A feira livre do Cordeiro não apresenta nenhum coletor de lixo, o que faz com que os feirantes depositem o lixo no chão ou no depósito próximo as barracas, o que provoca mau cheiro na feira.

Como a feira do Cordeiro acontece apenas três vezes na semana, os feirantes no final da feira desmontam as barracas e deixam estas acumuladas no pátio, para a pessoa responsável recolher. Muitas bancas são alugadas e o preço varia consoante o fornecedor.

Na feira do Cordeiro, muitos consumidores sentem-se inseguros pela falta de fiscalização, falta de segurança no estacionamento e presença de pessoas de rua dormindo onde ocorre a feira. É comum encontrar colchões e famílias dormindo próximo a feira livre.

A feira não tem nenhum padrão estabelecido em relação ao tamanho das barracas ou a forma de organização. Deixando os feirantes encarregados da disposição das barracas de maneira que permita a circulação dos consumidores ou de pessoas que queiram visitar a feira.

Além de vender produtos hortifrutigrangeiros, a feira do Cordeiro conta com a venda de mariscos, carnes, queijos e flores.

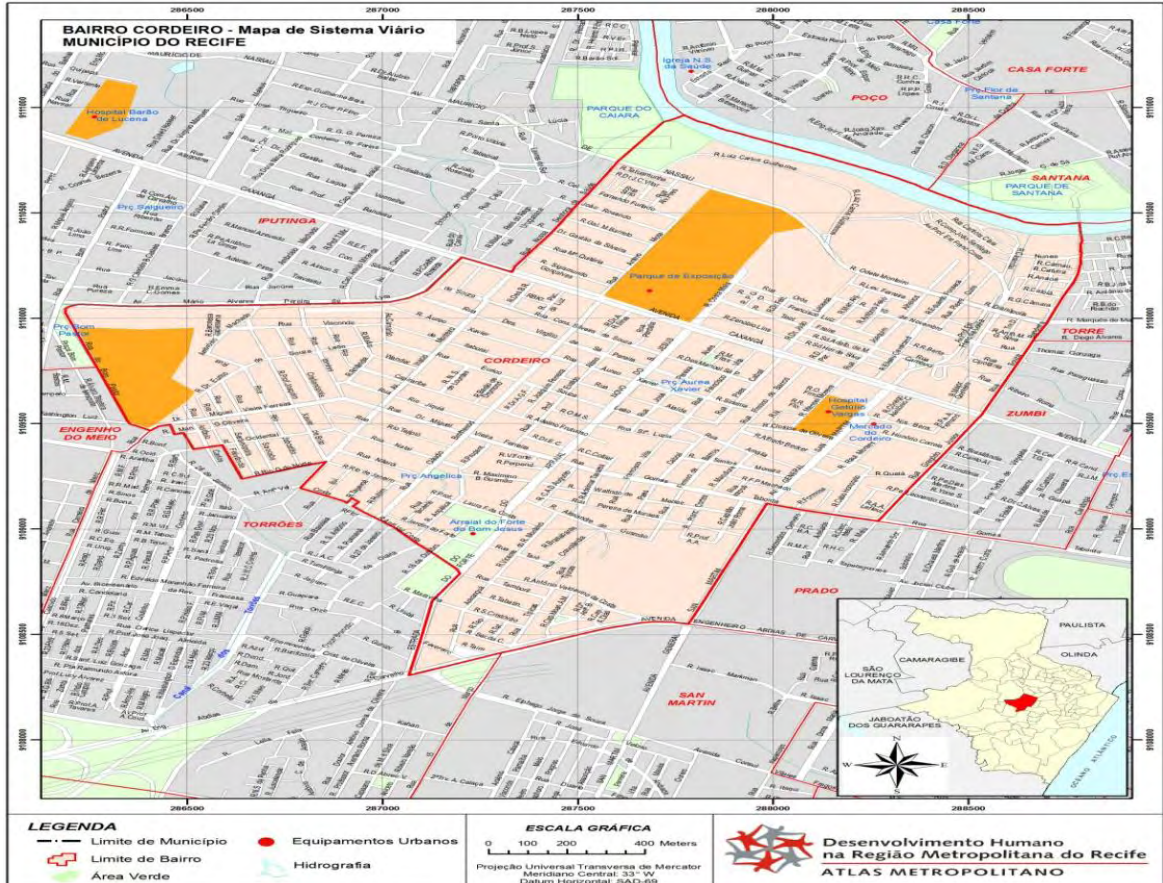
As bancas da feira são de madeira e não se encontram pintadas. De modo geral os feirantes colocam jornais por cima das bancas para não colocar as FLV em contato direto com as bancas. Em relação a lona da cobertura foi possível verificar que 37,5% dos feirantes utilizavam lona de cor desconforme com aquela estabelecida pela Csurb ou seja, a Csurb estabelece a cor azul e na feira livre do Cordeiro encontrou-se as lonas nas cores laranja, amarela e vermelha.

Ilustração 5 - Feira do Cordeiro, Recife/PE



Fonte: Google Earth, 04 de Dezembro de 2012.

Ilustração 6: mapa do bairro do Cordeiro, Recife/PE



Fonte: Carta de Nucleação- Agência CONDEPE/FIDEM

d) Feira Livre de São José

A feira livre de São José situa-se na cidade do Recife-PE, no bairro do mesmo nome. Este bairro pertence a zona sul do Recife e integra a 1ª Região Político Administrativa da cidade. Divide, com o bairro de Santo Antônio a Ilha de Antônio Vaz. Este espaço tem enorme importância comercial devido ao Mercado São José, logradouro público símbolo do comércio e da cultura do Recife.

A feira de São José comercializa além de frutas, legumes e verduras, temperos e condimentos. A feira encontra-se organizada ao redor do mercado de São José e conta com 163 feirantes cadastrados que ocupam esse espaço expondo as suas mercadorias em bancas próprias ou alugadas. Estes feirantes pagam uma pequena contribuição mensal de aproximadamente R\$ 4,00 ao sindicato.

As bancas onde os produtos são expostos são adquiridas pela negociação do sindicato junto com a Prefeitura do Recife. A administração da feira exige que os pés das barracas estejam em cima do passeio para poder facilitar a passagem de carros.

A feira livre de São José funciona de quinta a sábado, sendo que na quarta feira a tarde, os feirantes montam as bancas que ficam até o sábado quando são retiradas ao final do dia. Apesar da feira só funcionar de quinta a sábado, alguns feirantes expõem os seus produtos nos demais dias da semana. Mas nesses outros dias usam carroças, o chão ou bancas improvisadas, uma vez que as bancas do sindicato só podem ser utilizadas nos dias que a feira existe legalmente. Nos outros dias estas bancas ficam guardadas em um depósito localizado no Shopping de Santa Rita.

Em relação a cobertura das barracas na feira livre de São José, constatou-se que 18,42% dos feirantes improvisam, usando guarda-sol para proteger a mercadoria.

Em relação a organização das bancas no espaço da feira, foi constatado que 50% dos feirantes colocam bancos com mercadoria em frente as suas bancas, para impedir que os feirantes não cadastrados ocupem este espaço. É comum encontrar feirantes não cadastrados disputando espaços com feirantes cadastrados. Isso acontece porque não existe fiscalização na feira.

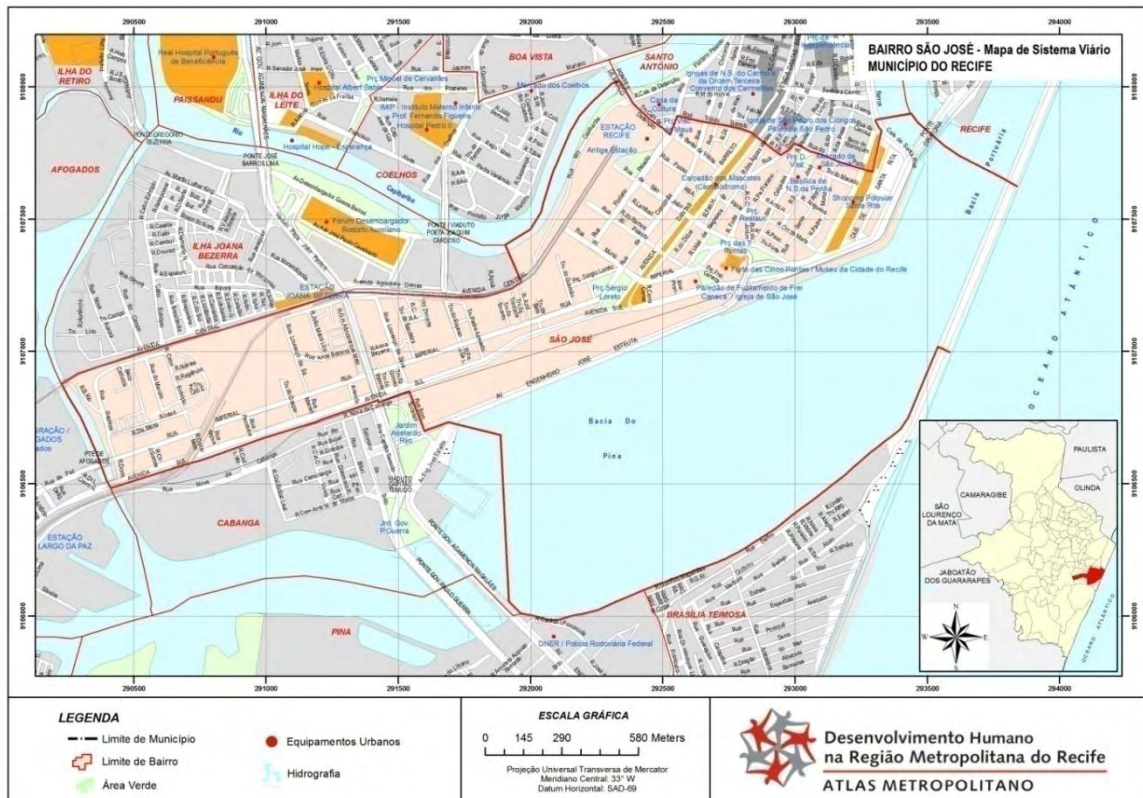
Esta feira livre contém várias lixeiras e é comum encontrar funcionários da Csurb realizando a limpeza do espaço várias vezes no dia. Mas mesmo assim, o lixo encontra-se presente na feira, sendo proveniente da própria mercadoria dos feirantes ou de consumidores que jogam o lixo no chão.

Ilustração 7 - Mercado de São José, Recife/PE. Ao redor do mercado esta localizada a feira livre.



Fonte: Google Earth, 04 de Setembro de 2012.

Ilustração 8 - Mapa do Bairro de São José/Recife-PE



Fonte: Carta de Nucleação- Agência CONDEPE/FIDEM

4.2 Condições Higiênico-sanitárias das Feiras Livres do Recife, 2012.

Ao se verificar as condições higiênico-sanitárias dos feirantes (total de 155) nas quatro feiras livres pesquisadas foi possível contatar (Quadro 4) que estes não se apresentavam visivelmente limpos (48,38%) e não apresentavam os requisitos mínimos necessários para caracterizar boa condição de higiene pessoal. Poucos feirantes (1,29%) usavam jalecos sobre a roupa ou uniforme e, além disso, não protegem os cabelos. Muitos revelaram o hábito de coçar a cabeça com a mão que manipula os alimentos, apresentavam unhas grandes e com resto de terra. As feirantes usavam adornos, recebem o dinheiro e manipulam os alimentos com a mesma mão.

Em relação ao cuidado com as mãos observou-se que os feirantes não tinham nenhum local para realizar a assepsia das mãos, visto que não existe nas feiras livres locais apropriados para higienização das mãos. Analisando-se as unhas dos feirantes estavam aparadas ou não, limpas e sem esmalte, verificou-se que 77,42% não estavam conformes, tendo unhas sujas (83,3%), unhas grandes e com esmalte (16,6%).

Quanto à proteção do cabelo verificou-se que todos encontravam-se não conformes. Das mulheres, todas apresentavam o cabelo preso, mas nenhum feirante apresentava o cabelo protegido por toca. No que diz respeito a comportamento adequado, como não espirrar, tossir, fumar, 74,19% foi considerado não conforme. Neste estudo constatou-se que a totalidade dos manipuladores manuseia o dinheiro sem a preocupação em relação à contaminação. Apesar de existir dois ou mais feirantes na banca todos são responsáveis por manusear o dinheiro. Não existe uma pessoa responsável por manusear o dinheiro e outra por manusear os FLV.

No que diz respeito à existência de ferimentos e outras infecções, que é um ponto crítico para a segurança do alimento, verificou-se que 20% dos manipuladores apresentavam algum ferimento. Isto é crítico pois através desse ferimento o manipulador pode contaminar o alimento.

Quadro 4 - Características higiênico-sanitárias das feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife, 2012.

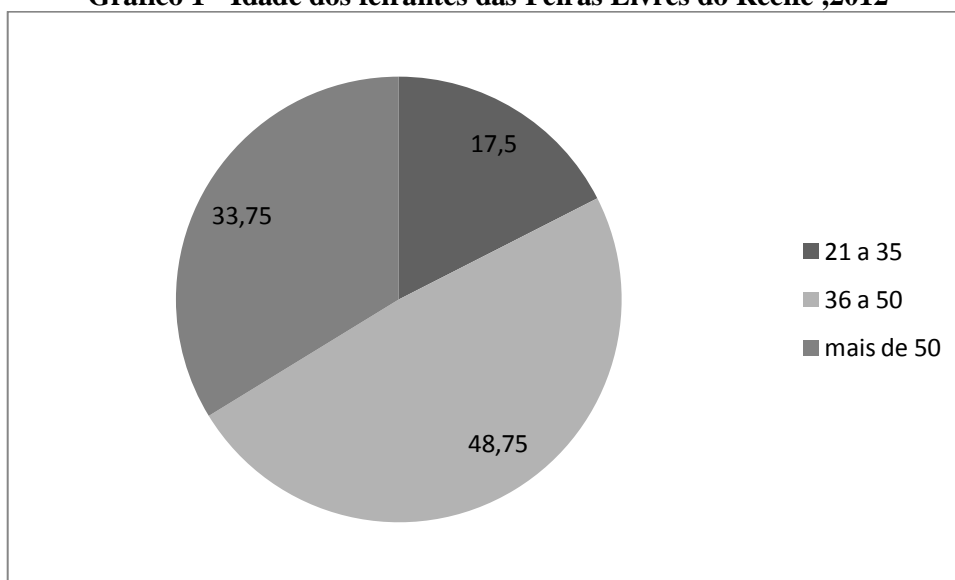
Características higiênico-sanitárias das feiras livres.	Avaliação			
	Conforme		Não conforme	
	n°	%	n°	%
Vestimenta adequada e limpa	80	51,61	75	48,38
Uso de jalecos	2	1,29	153	78,7
Unhas aparadas limpas e sem esmalte	35	25,58	120	77,42
Cabelos protegidos	0	0	155	100
Atitudes e comportamentos adequados	40	25,8	115	74,19
Cuidado ao manipular o dinheiro durante o manuseamento dos alimentos	0	0	100	100
Inexistência de ferimentos e infeções	124	80	31	20

Fonte: pesquisa de campo (2012)

4.3 Perfil Sócio-Ecônomico dos Feirantes das Feiras Livres do Recife, 2012

De acordo com os dados levantados junto a população estudada foi constatado que apenas 17,5% dos feirantes tem idade entre 21 e 35 anos, 48,75% apresentam idade entre 36 e 50 anos e 33,75% tem idade superior a 50 anos (gráfico 1). A Feira de São José e do Cordeiro são as que apresentam mais indivíduos com idade superior a 50 anos com 45% e 60% respectivamente. Foi constatado também que já não se encontram menores de idade trabalhando nas feiras como acontecia antigamente.

Gráfico 1 - Idade dos feirantes das Feiras Livres do Recife ,2012

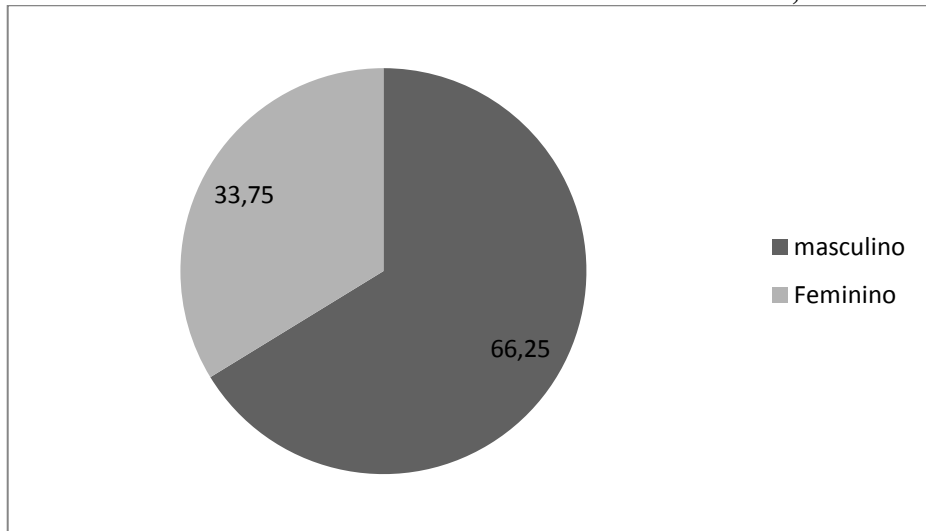


Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação ao gênero foi verificado que 66,25% dos feirantes entrevistados são homens enquanto que 33,75% são mulheres (gráfico 2). A feira de São José foi à única feira

estudada cuja quantidade (55%) de feirantes mulheres supera a de homens (45%). Ao que parece as mulheres, lentamente estão conquistando espaço no mercado de trabalho e buscando independência financeira (Quadro 5).

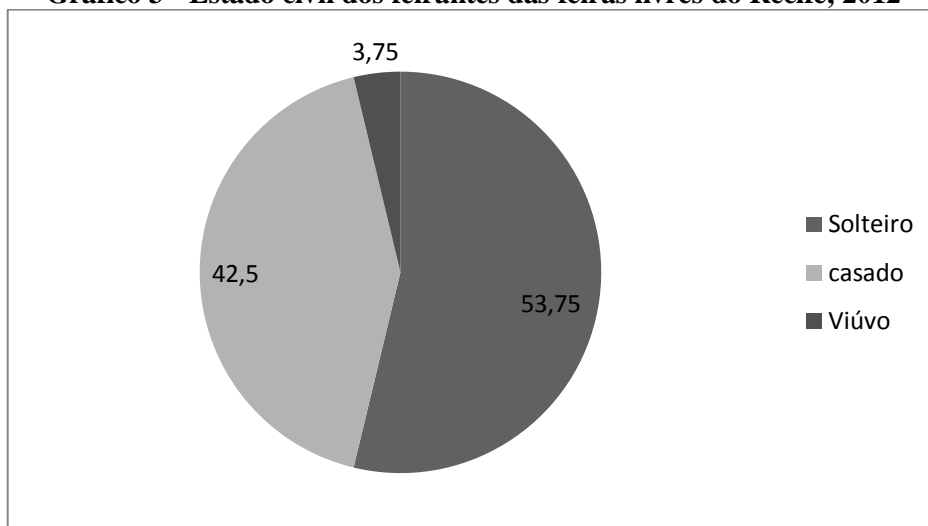
Gráfico 2 - Sexo dos feirantes das Feiras Livres do Recife, 2012



Fonte: pesquisa de campo (2012)

No que se refere ao estado civil dos feirantes contactou-se que 53,75% são solteiros, 42,5% são casados e 3,75% viúvo (gráfico 3). A feira do Cordeiro, conforme constatada no quadro 5, foi a única que apresentou uma quantidade maior de casados (55%).

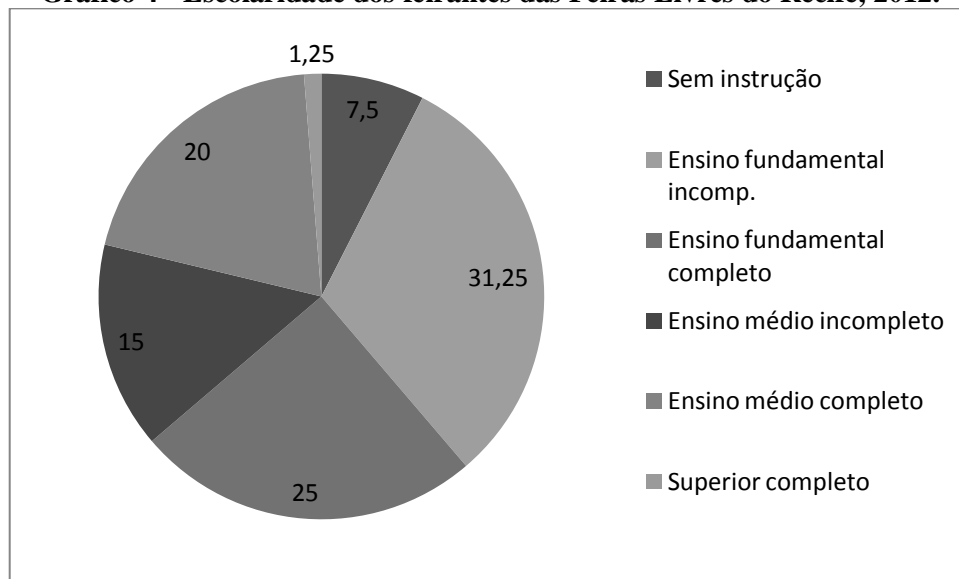
Gráfico 3 - Estado civil dos feirantes das feiras livres do Recife, 2012



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação ao grau de instrução dos feirantes foi possível constatar que 7,5% não tem nenhuma instrução formal, 31,25% tem ensino fundamental incompleto, 25% tem ensino fundamental completo, 15% possuem ensino médio incompleto e 20% possuem ensino médio completo (Quadro5). Os feirantes que não possuem o ensino fundamental completo, atribuem tal situação ao fato de terem se dedicado ao trabalho (a venda de FLV na feira) muito cedo e não tiveram tempo para concluir os estudos. Na Feira do Cordeiro foi constatado que um feirante detem curso superior (Ciências Sociais), mas preferiu abandonar a profissão para se dedicar a venda de FLV pois lhe dava um maior sustento.

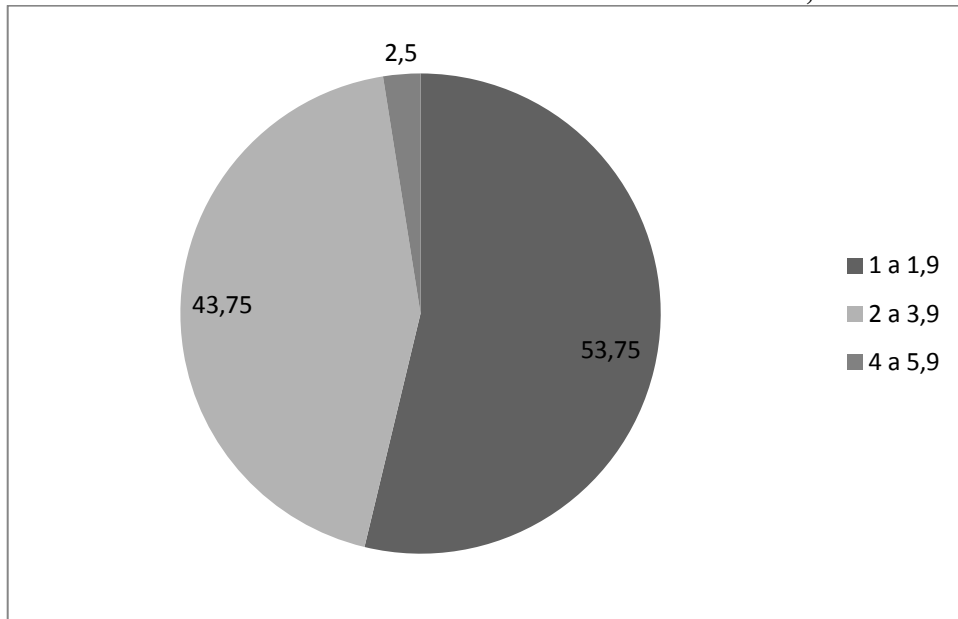
Gráfico 4 - Escolaridade dos feirantes das Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Os feirantes na sua maioria vivem com renda que oscila entre 1 e 1,9 salário mínimo (53,75%). Os que possuem um número maior de bancas e operam com diversidade maior de produtos conseguem obter uma renda mais alta. Ressaltando que vários feirantes não souberam responder com exatidão a dimensão da sua renda. Segundo eles, a renda não é fixa, em alguns meses tem uma renda maior e em outros meses uma renda menor. No entanto se preocupam em vender a mercadoria comprada no dia e obter lucros provenientes dessa mercadoria, evitando perdas. Os feirantes do Cordeiro e de Casa Amarela apresentaram uma renda mais elevada em relação as demais feiras (Quadro 5).

Gráfico 5 - Renda dos feirantes das feiras livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

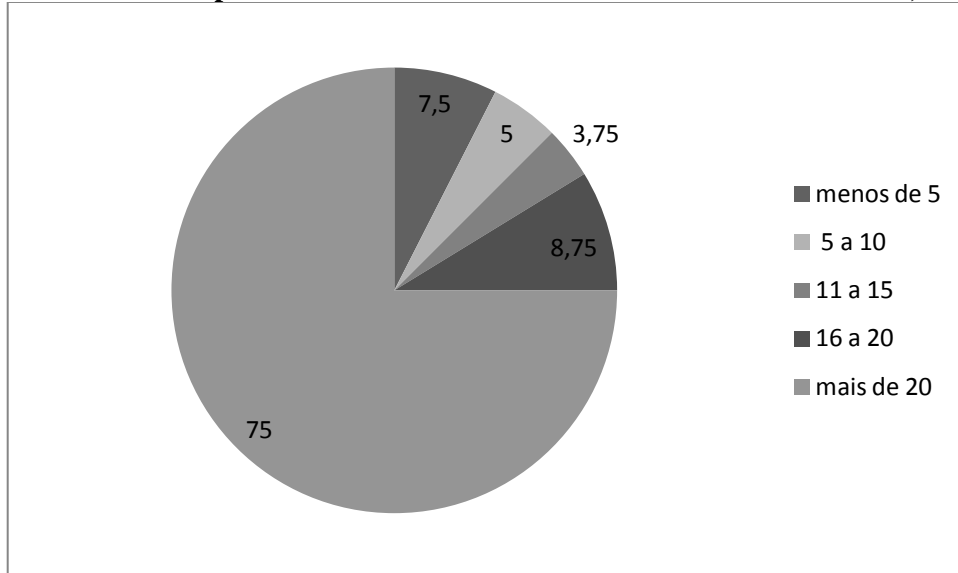
Quadro 5 - perfil sócio econômico dos feirantes das feiras livres do Recife, 2012

INFORMAÇÕES BÁSICAS	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Idade (anos)									
15 a 20	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 a 35	5	25	7	35	1	5	1	5	17,5
36 a 50	11	55	11	55	7	35	10	50	47,5
mais de 50	4	20	2	10	12	60	9	45	33,75
Sexualidade									
masculino	14	70	14	70	16	80	9	53	66,25
Feminino	6	30	6	30	4	20	11	27	33,75
Estado civil									
Solteiro	13	65	12	60	8	40	10	50	53,75
casado	7	35	8	40	11	55	8	40	42,5
Divorciado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Viúvo	0	0	0	0	1	5	2	10	37,5
sem informação	0	0	0	0	0	0	0	0	
Escolaridade									
Sem instrução	0	0	3	15	3	15	0	0	7,5
Ensino fundamental incomp.	3	15	8	40	11	55	3	15	31,25
Ensino fundamental completo	2	10	1	10	3	15	14	70	25
Ensino médio incompleto	6	30	4	40	1	5	1	5	15
Ensino médio completo	9	45	4	40	1	5	2	10	20
Superior incompleto	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Superior completo	0	0	0	0	1	5	0	0	1,25
Renda (SM)*									
1 a 1,9	10	50	10	50	9	45	14	70	53,75
2 a 3,9	8	40	10	50	11	55	6	30	43,75
4 a 5,9	2	10	0	0	0	0	0	0	2,5

Fonte: pesquisa de campo

Em relação ao tempo de trabalho dos feirantes nas feiras, constatou-se que 75% deles exercem essa profissão a mais de 20 anos. Foi possível observar também que os feirantes que têm idade avançada são os que têm mais tempo dedicado ao trabalho na feira. Muitos deles iniciaram o trabalho desde pequenos para ajudar os pais no sustento da família (gráfico 6).

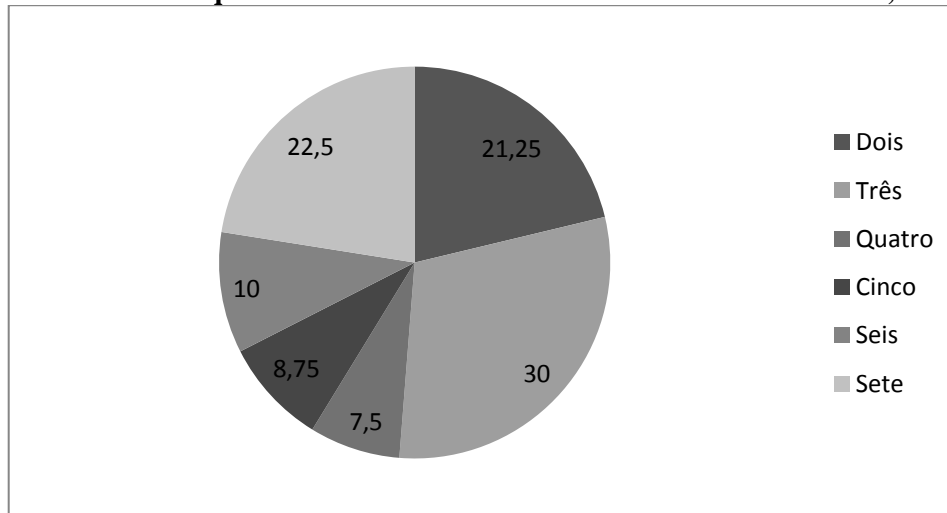
Gráfico 6 - Tempo de trabalho dos feirantes nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Nem todas as feiras acontecem todos os dias, como é o caso da Feira de São José, que ocorre de quinta a sábado, mas mesmo assim existem feirantes que expõem os seus produtos todos os dias. A maioria dos feirantes trabalha nos dias que a feira acontece e nos outros dias vão para outras feiras, pois a maior parte não exerce outra profissão além de vender na feira (Quadro 6).

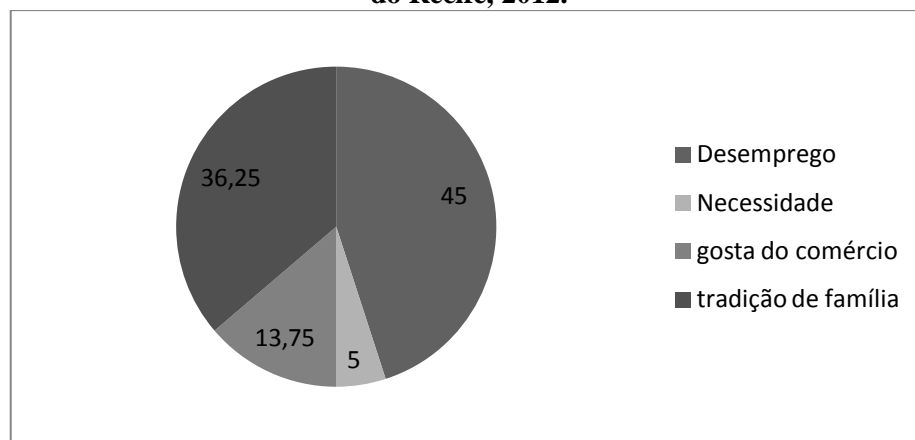
Gráfico 7 - Dias que os feirantes trabalham nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Foi constatado também que 45% dos feirantes estão na atividade devido a falta de emprego (gráfico 8) a qual se deve a baixa escolaridade que apresenta. Como adquiriram a experiência em comprar mercadorias para vender, permanecem nesse trabalho até hoje. Muitos afirmaram que vender FLV dá pouco rendimento, mas dá para colocar comida na mesa e sustentar a família. A oportunidade que apareceu para eles foi à de vendedores e assim se mantém até hoje. Muitos estão na atividade devido a tradição de família. Desde o tempo de criança já frequentavam a feira com os seus pais e foram ganhando gosto e permanecem nessa profissão até hoje.

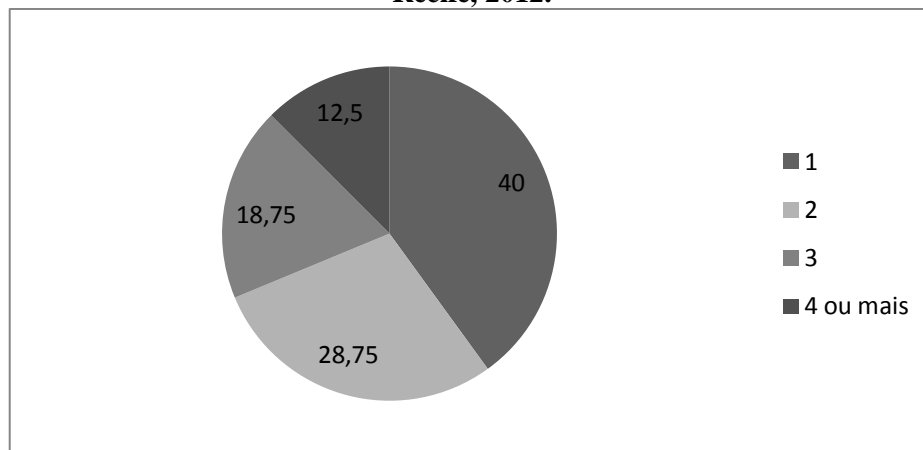
Gráfico 8 - Motivos que levaram os feirantes a trabalhar em nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

No que se refere ao número de pessoas que trabalham na banca, constatou-se apenas uma pessoa (40%). Os vendedores que tem um número elevado de bancas chegam a ter duas ou mais pessoas trabalhando, muitas vezes são pessoas da família (gráfico 9).

Gráfico 9 - Número de pessoas que trabalham na banca nas feiras livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

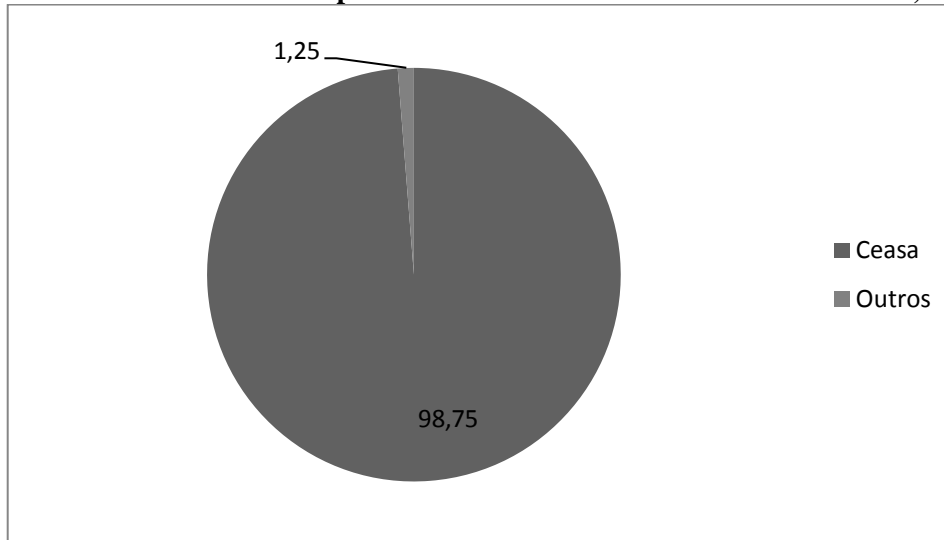
Quadro 6 - Perfil do processo de trabalho dos feirantes nas Feiras Livres do Recife, 2012

INDICADORES	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Tempo de trabalho na feira (anos)									
menos de 5	4	20	1	5	0	0	1	5	7,5
5 a 10	2	10	1	5	0	0	1	5	5
11 a 15	0	0	0	0	1	5	2	10	3,75
16 a 20	0	0	5	25	1	5	1	5	8,75
mais de 20	14	70	13	65	18	90	15	75	75
sem informação	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dias que trabalha na feira									
Dois	0	0	0	0	17	85	0	0	21,25
Três	0	0	12	60	1	5	11	55	30
Quatro	0	0	4	20	0	0	2	10	7,5
Cinco	3	15	1	5	1	5	2	10	8,75
Seis	4	20	0	0	1	5	3	15	10
Sete	13	65	3	15	0	0	2	10	22,5
Motivo de trabalho na feira									
Desemprego	13	65	9	45	4	20	10	50	45
Necessidade	0	0	0	0	0	0	4	20	5
gosta do comércio	1	5	2	10	6	30	2	10	13,75
tradição de família	6	30	9	45	10	50	4	20	36,25
N° de pessoas a trabalhar na banca									
1	3	15	7	35	10	50	12	60	40
2	7	35	6	30	6	30	4	20	28,75
3	5	25	5	25	3	15	2	10	18,75
4 ou mais	5	25	2	10	1	5	2	10	12,5

Fonte: pesquisa de campo (2012)

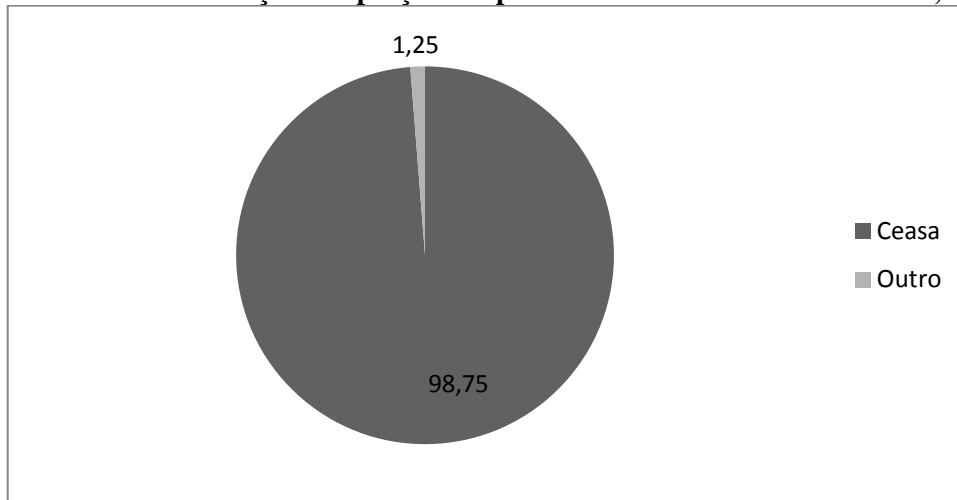
Relativamente as mercadorias transacionadas nas feiras livres do Recife, constatou-se (Quadro 7) que a maior parte dos feirantes, 98,75% compra a sua mercadoria na Ceasa, e o restante 1,25% compra também na Ceasa e complementa com produtos provenientes de Vitória do Santo Antão, onde muitos feirantes residem (gráfico 10).

Gráfico 10 - Procedência dos produtos vendidos nas Feiras Livres do Recife, 2012.



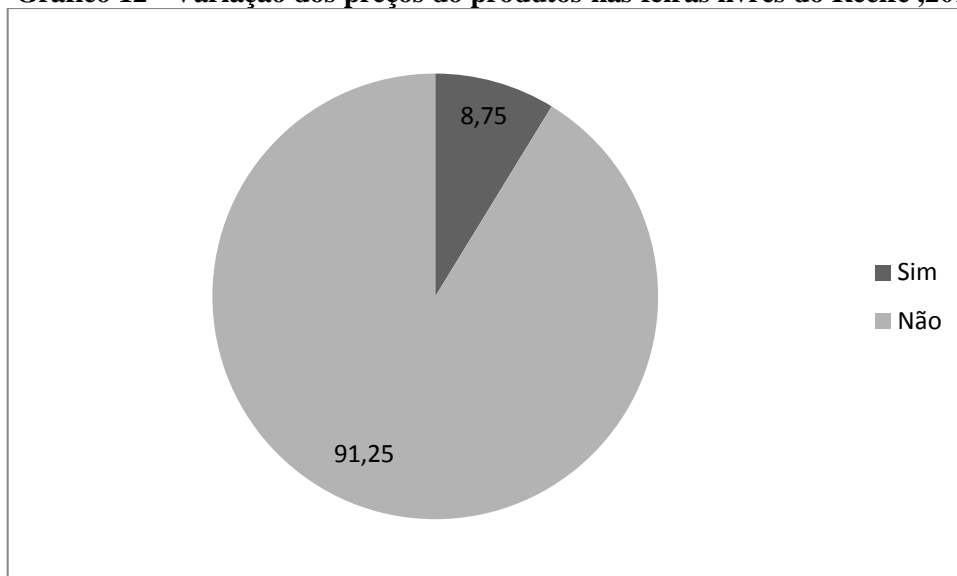
Fonte: pesquisa de campo (2012)

Segundo os próprios feirantes, na formação de preços dos produtos comercializados leva-se em conta o preço de compra na Ceasa. Sobre este é colocada uma margem para poder obter lucro. De acordo com os feirantes, os preços dos produtos hortifrutgranjeiros não são fixos, ou seja, tem variação permanente. Como muitos deles chegam a ir três vezes ou mais a Ceasa para abastecer as suas bancas, o produto pode variar na mesma semana ou até de um dia para o outro. Eles também fazem pesquisa de preço com os outros vendedores para operarem em uma mesma faixa de preço. Deste modo constatou-se que a totalidade dos feirantes forma os preços dos produtos com base no preço da compra acrescido de uma margem. Como 98,75% dos produtos são comprados na Ceasa, os preços ali praticados, balizam os preços praticados nas feiras livres do Recife (gráfico 11).

Gráfico 11 - Formação dos preços dos produtos nas feiras livres do Recife, 2012.

Fonte: pesquisa de campo (2012)

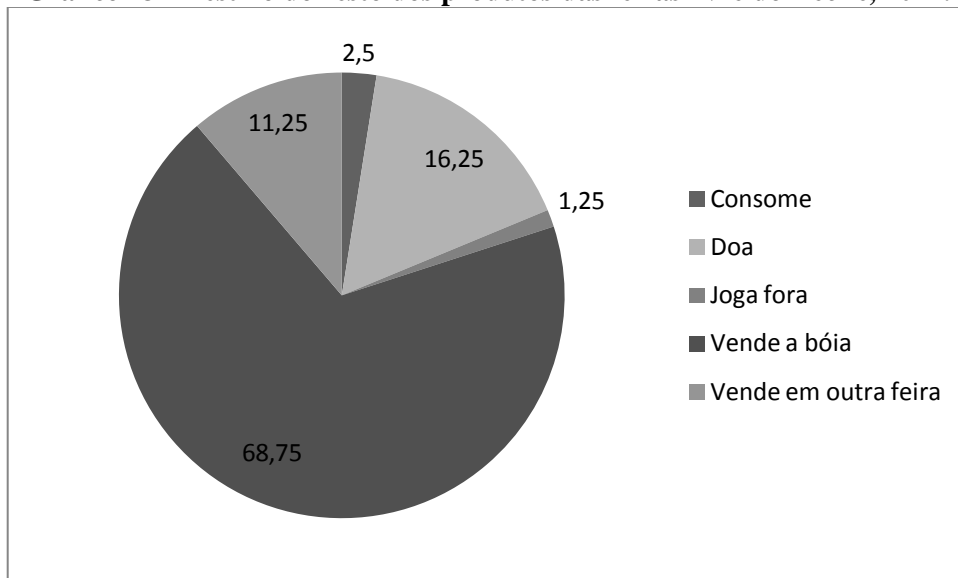
Ao questionar-se se os produtos variavam de preço no mesmo dia, 91,25% afirmou que não, que o preço dos produtos se mantém constante durante o dia todo, apenas podia variar de um dia para o outro. Isso contrasta com a realidade de que na feira livre os consumidores pagam o preço que acham justo pelo produto. Muitas vezes, alguns produtos como coentro, alface e couve que não suportam muito ao calor, no final do dia por estarem com um aspecto impróprio para comercialização, alguns feirantes baixam o preço para não perder a mercadoria. Dessa forma, subsiste que 9% que afirma existir variação de preço durante o dia e 91% afirmou que os preços se mantêm constante durante o dia (gráfico 12).

Gráfico 12 - Variação dos preços do produtos nas feiras livres do Recife ,2012.

Fonte: pesquisa de campo (2012)

Quanto à destinação do resto dos produtos ao final da feira, 68,75% dos feirantes afirmaram que vendem o resto dos produtos a um preço mais baixo para alguém que vai revender. Outra parte (11,25%) informou que se os produtos estão em boas condições eles levam para vender em outra feira, 2,5% consome e 16,25% faz doação para as pessoas de rua, jogam para os cães e outros feirantes fazem donativos a creches para alimentar as crianças mais desfavorecidas (gráfico 13).

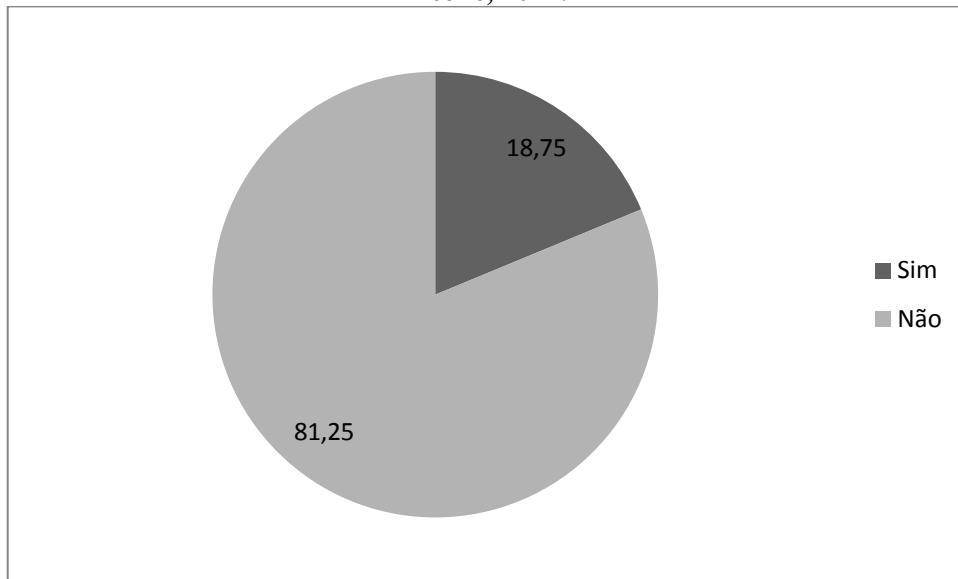
Gráfico 13 - Destino do resto dos produtos das feiras livre do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Conforme constatado no gráfico 14, o transporte dos produtos da Ceasa para as feiras é feito por carros fretados (81,25%), apenas 18,75% dos feirantes tem carro próprio para fazer o transporte das mercadorias, o que leva a um decréscimo do valor dos gastos com o transporte. Os que não têm carro próprio o valor varia de R\$15,00 a R\$60,00. No caso dos vendedores que vem do interior, o custo do transporte chega a R\$ 100,00.

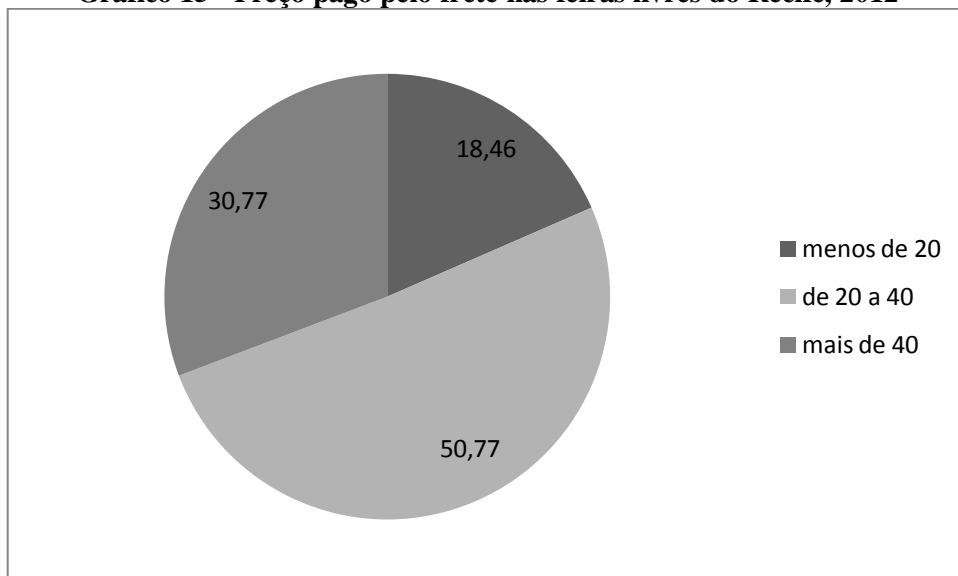
Gráfico 14 – O custo do transporte dos produtos para as Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

O preço mais alto pago pelo transporte é na Feira de Casa Amarela, pois os feirantes têm mais bancas consequentemente mais produtos, elevando assim o valor do frete. Em conversa com os feirantes questionou-se sobre uma associação para que os mesmos, em conjunto levem os produtos da Ceasa para as feiras, eles afirmaram que não gostam de ficar dependentes dos outros feirantes para poderem realizar o frete. O preço pago pelos feirantes (pelo frete das mercadorias) é variado, 50,77% destes afirma que pagam valores entre R\$20,00 e R\$40,00 pelo frete (gráfico 15).

Gráfico 15 - Preço pago pelo frete nas feiras livres do Recife, 2012



Fonte: pesquisa de campo (2012)

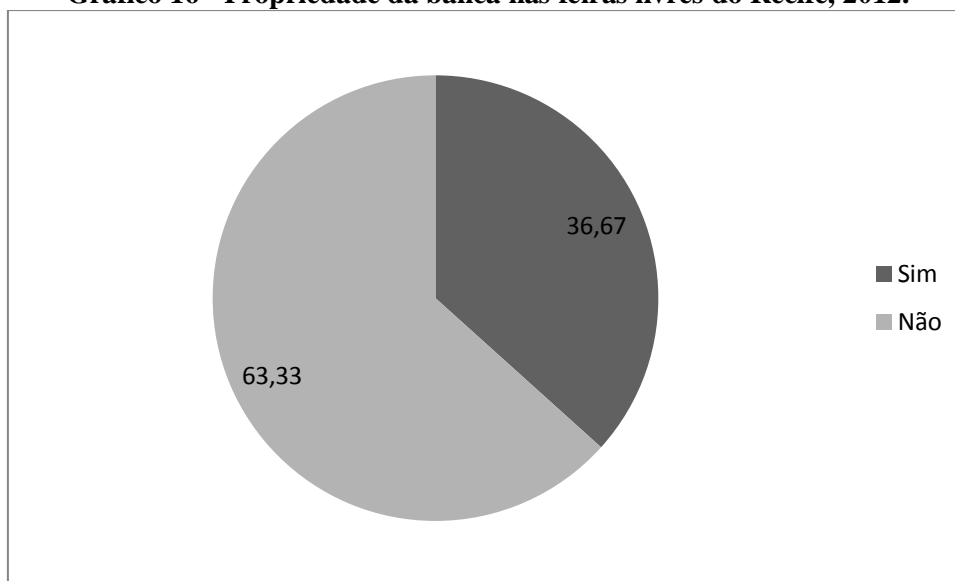
Quadro 7 - Informações básicas acerca dos produtos transacionados nas feiras livres do Recife 2012

INFORMAÇÕES DE BASE	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Procedência dos produtos									
Ceasa	20	100	20	100	20	100	19	95	98,75
Outros			0	0	0	0	1	5	1,25
Preços nos produtos									
Ceasa	20	100	20	100	20	100	19	95	98,75
Outro	0	0	0	0	0	0	1	5	1,25
Variação preço por dia									
Sim	2	10	5	25	0	0	0	0	8,75
Não	18	90	15	75	20	100	20	100	91,25
Destino do resto dos produtos									
Consome	0	0	0	0	0	0	2	10	2,5
Doa	6	30	4	20	0	0	3	15	16,25
Joga fora	0	0	0	0	0	0	1	5	1,25
Vende a bóia	14	70	12	60	15	75	14	70	68,75
Vende em outra feira	0	0	4	20	5	25	0	0	11,25
Não sabe informar	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tem transporte próprio									
Sim	8	35	1	5	6	30	0	0	18,75
Não	12	65	19	95	14	70	20	100	81,25
Preço pago pelo frete R\$									
menos de 20	2	16,7	1	5,3	0	0	9	45	18,46
de 20 a 40	6	50	10	52,6	11	78,6	6	30	50,77
mais de 40	4	33,3	8	42,1	3	21,4	5	25	30,77

Fonte: pesquisa de campo (2012)

Nas feiras pesquisadas a quantidade de feirantes que tem propriedade das bancas, é variável (oscila de 25 % a 60%) conforme pode-se observar no Quadro 8. Na feira de Afogados como as bancas fazem parte da estrutura física da feira (não são moveis), os feirantes afirmaram que compraram o espaço e que por isso, as bancas são de sua propriedade. Ao questionar-se aos feirantes porque não compravam as bancas, eles justificaram-se informando que o valor das bancas é bastante elevado e é mais vantajoso alugar. Uma banca para compra pode custar até R\$300,00 (Quadro 8). Em relação as feiras pesquisadas contatou-se que 66,33% dos feirantes não possui propriedade da banca (gráfico 16).

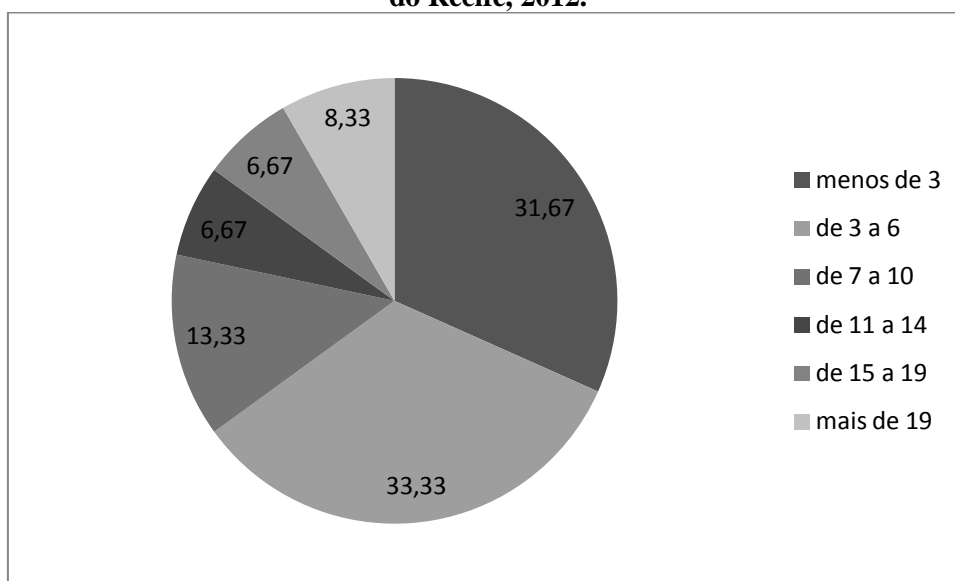
Gráfico 16 - Propriedade da banca nas feiras livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

A maior parte dos feirantes trabalha com 2 bancas ou menos (55%), com algumas exceções. A feira de Casa Amarela e do Cordeiro foram as únicas que apresentaram feirantes com mais de 11 bancas. Eles fazem um aglomerado para vender os seus produtos. Foi possível observar que os feirantes com um maior número de bancas são os mais organizados em relação a limpeza das mesmas e do espaço ocupado por eles. No caso da feira de São José é apenas uma banca para cada feirante cadastrado, mas os feirantes cadastram toda a família para poderem ter mais bancas e aumentar os seus produtos (Quadro 8 e gráfico 17).

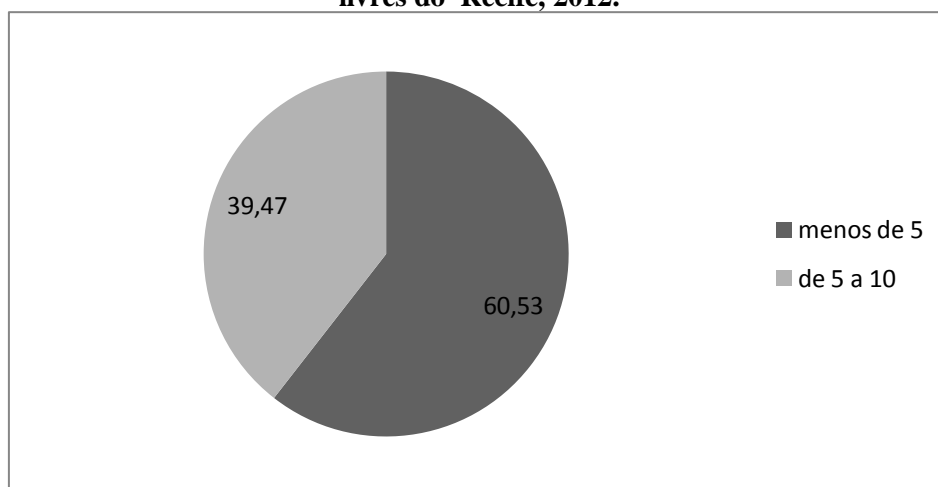
Gráfico 17 - Quantidade de bancas utilizadas por feirantes nas feiras livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

O preço pago pelo aluguel das bancas varia de feira para feira; encontrou-se o aluguel de banca entre valores de R\$4,00 a R\$30,00. A feira de São José é a única que apresenta um valor fixo de R\$4,00, porque as bancas que não são dos feirantes e sim prefeitura, são cedidas pelo sindicato. Nessa feira, o conjunto dos feirantes estabeleceu um valor fixo de R\$4,00. Nas outras feiras o preço varia e o valor é determinado pelo fornecedor das bancas. O mesmo fornece a banca com a respectiva lona, geralmente azul. Esse valor é pago semanalmente. No Quadro 8 se constata representação dos valores pagos pelos feirantes para disporem das bancas. A representação gráfica dos valores consta no gráfico 18.

Gráfico 18 - Preço pago pelos feirantes pelo aluguel das bancas nas feiras livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

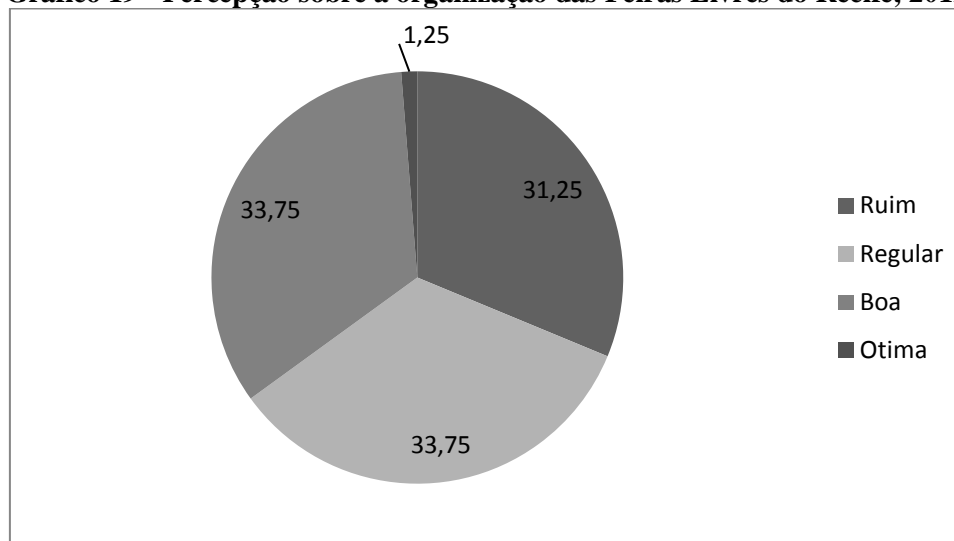
Quadro 8 - Informações acerca das bancas utilizadas pelos feirantes nas feiras livres do Recife, 2012

Informações básicas	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Propriedade da banca									
Sim			5	25	5	25	12	60	36,67
Não			15	75	15	75	8	40	63,33
Quantidade de bancas									
menos de 3			2	10	5	25	12	60	31,67
de 3 a 6			8	40	5	25	7	35	33,33
de 7 a 10			4	20	4	20	0	0	13,33
de 11 a 14			2	10	2	10	0	0	6,67
de 15 a 19			2	10	2	10	0	0	6,67
mais de 19			2	10	2	10	1	5	8,33
Preço pago pelo aluguel da banca (R\$)									
menos de 5			15	100	4	26,7	4	50	60,53
de 5 a 10			0	0	11	73,3	4	50	39,47
mais de 10			0	0	0	0	0	0	0

Fonte: pesquisa de campo (2012)

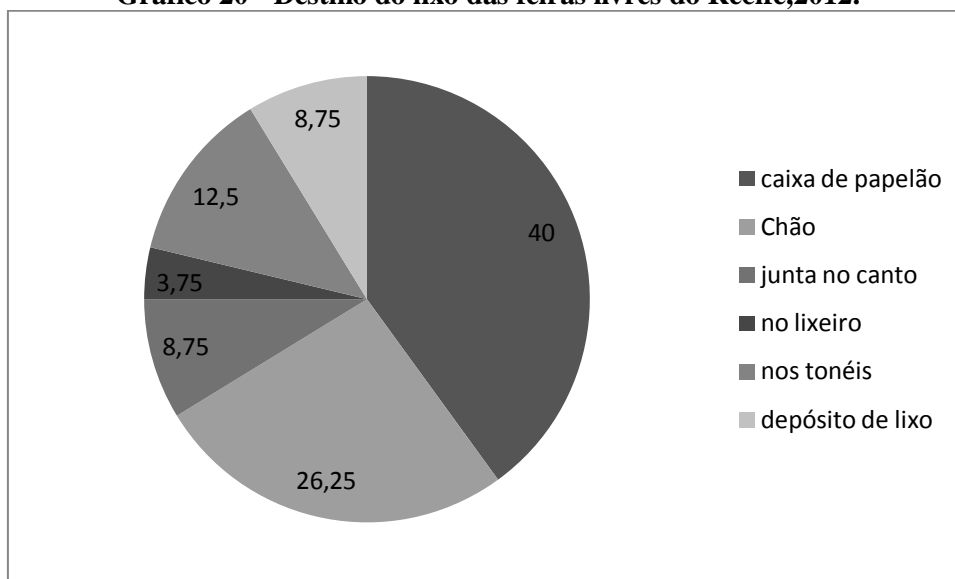
Em relação à percepção dos feirantes acerca da organização das feiras, 31,25% afirmou que estas se encontravam pessimamente organizadas e 33,75% as considerou regular, conforme se constata no gráfico 19. Os que afirmaram que a feira era boa ou ótima disseram que era a organização atual tem lhes permitido tirar o seu sustento e por isso, não tem nenhuma reclamação em relação a organização da feira. Em contrapartida, os que afirmaram que a feira era ruim ou regular, acham que a feira tem muitos problemas que precisam ser melhorados e não cabe somente a eles a resolução dos mesmos (gráfico 19).

Gráfico 19 - Percepção sobre a organização das Feiras Livres do Recife, 2012.



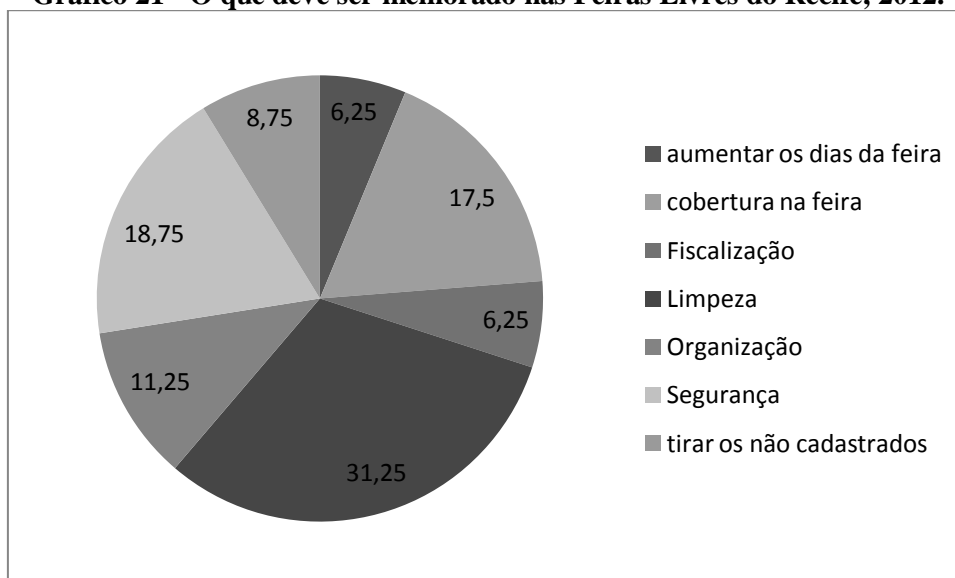
Fonte: pesquisa de campo (2012)

De acordo com os dados contidos no Quadro 9 e no Gráfico 20, 40% dos feirantes destina o lixo proveniente da sua atividade nas caixas de papelão, 26,25% deixa no próprio chão e espera que os responsáveis da limpeza limpem o local, 8,75% junta o lixo em um canto da feira, apenas 25% dos feirantes coloca o lixo no local adequado sendo: 12,5% nos toneis, 3,75% no lixeiro e 8,75% no depósito do lixo. A feira de Cordeiro não tem nenhum lixeiro, nem toneis para a recolha do lixo, os feirantes depositam o lixo num depósito próximo, que causa muito mau cheiro.

Gráfico 20 - Destino do lixo das feiras livres do Recife, 2012.

Fonte: pesquisa de campo (2012)

O principal problema encontrado foi o local de depósito do lixo, pois muito feirantes depositam o lixo no chão e ficam a espera que os responsáveis limpem. Se não ocorrer a limpeza o lixo continua no local depositado, deixando a feira com um aspecto ruim para os consumidores e para os feirantes. Todas as feiras apresentam um grave problema com a questão do lixo, pois em todas as feiras há falta de lixeiras. O outro problema que foi detectado na feira de Afogados. Trata-se da cobertura da feira, pois 18% dos feirantes afirmam que esta feira tem estrutura física ruim (por ser fixa) e a cobertura se encontra em péssimas condições (Quadro 9 e gráfico 21).

Gráfico 21 - O que deve ser melhorado nas Feiras Livres do Recife, 2012.

Fonte: pesquisa de campo (2012)

Quadro 9 - Percepção dos feirantes em relação a organização das feiras livres do Recife, 2012.

INDICADORES DE PERCEPÇÃO	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Percepção sobre a organização da feira									
Ruim	14	70	6	30	2	10	3	15	31,25
Regular	4	20	5	25	9	45	9	45	33,75
Boa	2	10	9	45	9	45	7	35	33,75
Otima	0	0	0	0	0	0	1	5	1,25
Destino do lixo									
caixa de papelão	12	60	7	35	13	65	0	0	40
Chão	2	10	5	25	5	25	9	45	26,25
junta no canto	0	0	3	15	0	0	4	20	8,75
no lixeiro	0	0	0	0	0	0	3	15	7,5
nos tonéis	6	30	0	0	0	0	4	20	12,5
depósito de lixo	0	0	5	25	2	10	0	0	7,5
O que deveria ser melhorado na feira									
aumentar os dias da feira	0	0	0	0	0	0	5	25	6,25
cobertura na feira	7	35	7	35	0	0	0	0	17,5
Fiscalização	2	10	0	0	3	15	0	0	6,25
Limpeza	4	20	5	25	12	60	4	20	31,25
Organização	4	20	0	0	2	10	3	15	11,25
Segurança	2	10	5	25	3	15	5	25	18,75
tirar os não cadastrados	1	5	3	15	0	0	3	15	8,75

Fonte: pesquisa de campo (2012)

4.4 Características dos consumidores

Segundo a pesquisa (gráfico 22) a maior parte dos consumidores das feiras livres do Recife tem idade superior a 35 anos (67,5%). Isto retrata que são os mais velhos que ainda tem a cultura de ir a feira e fazer as suas compras, pois trata-se de um habito antigo cultivado desde a infância. Todas as feiras com exceção da feira de Afogados apresentaram a maioria dos consumidores com idade inferior a 35 anos (Quadro 10).

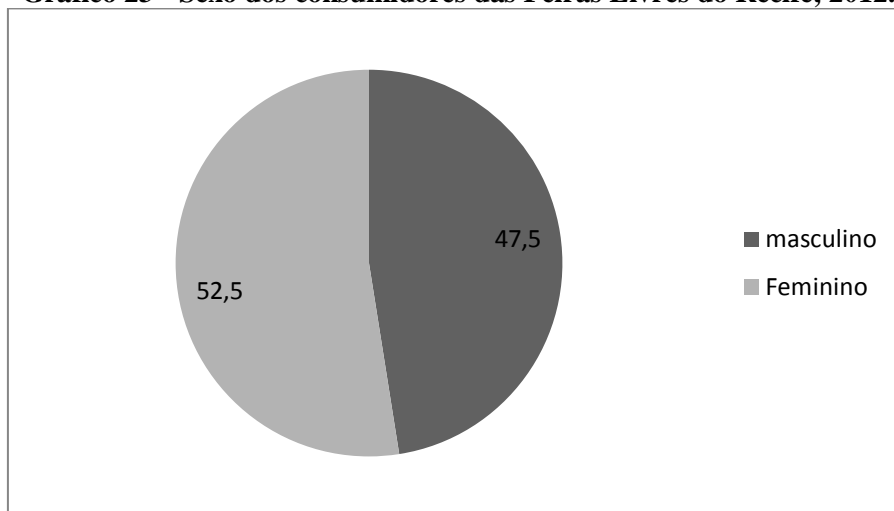
Gráfico 22 - Idade dos consumidores nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

A maior parte dos consumidores é formado mulheres (52,5%), fato que esta associado ao processo de preparar as refeições. Não se pode, todavia, ignorar a presença dos homens nas feiras livres, visto que eles representam 47,5% dos consumidores (gráfico 23).

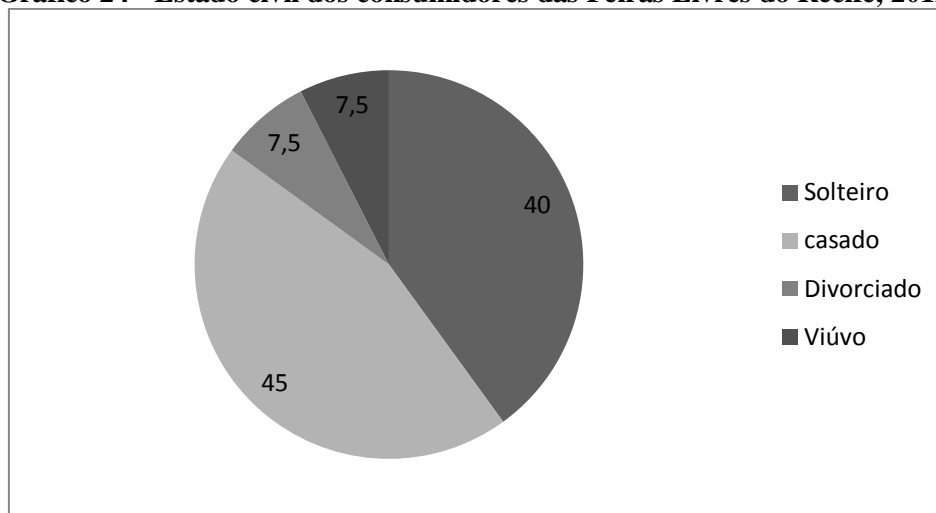
Gráfico 23 - Sexo dos consumidores das Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Como se pode observar no gráfico 24, os consumidores casados aparecem de forma dominante(45%) em relação as demais situações reflexas no estado civil. A feira de Casa Amarela apresentou a maior quantidade de solteiros 40%. A feira que apresentou maior quantidade de divorciados foi à feira do Cordeiro 20%. A feira de São José apresentou a maior quantidade 20% de viúvos, conforme se contata no Quadro 10.

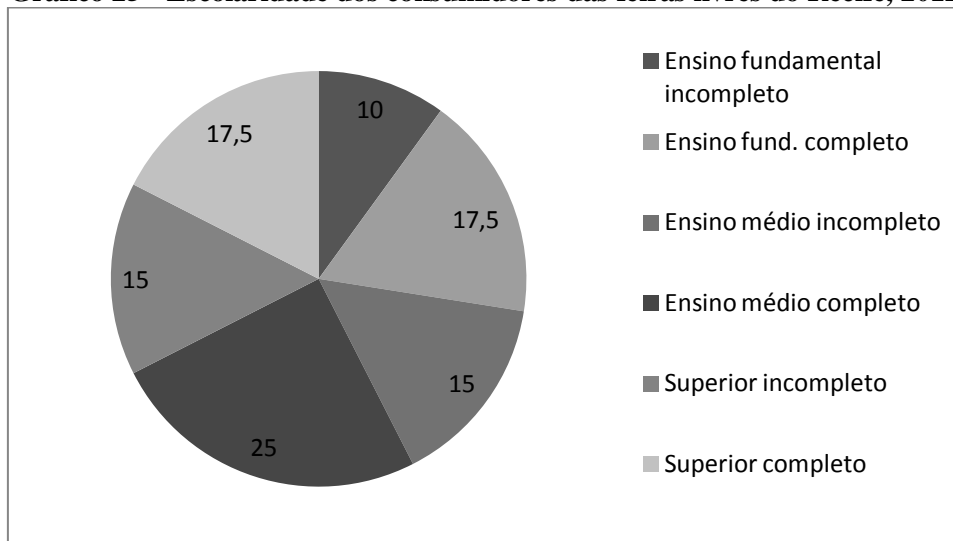
Gráfico 24 - Estado civil dos consumidores das Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação à escolaridade os consumidores têm um nível escolar mais alto comparativamente aos feirantes. Apenas 18% apresentou-se sem instrução. Os consumidores das feiras na sua totalidade apresentaram 10% de ensino superior completo (gráfico 25). A feira de casa Amarela foi a que apresentou uma maior quantidade de consumidores com ensino superior completo e incompleto (ambos com 40%).

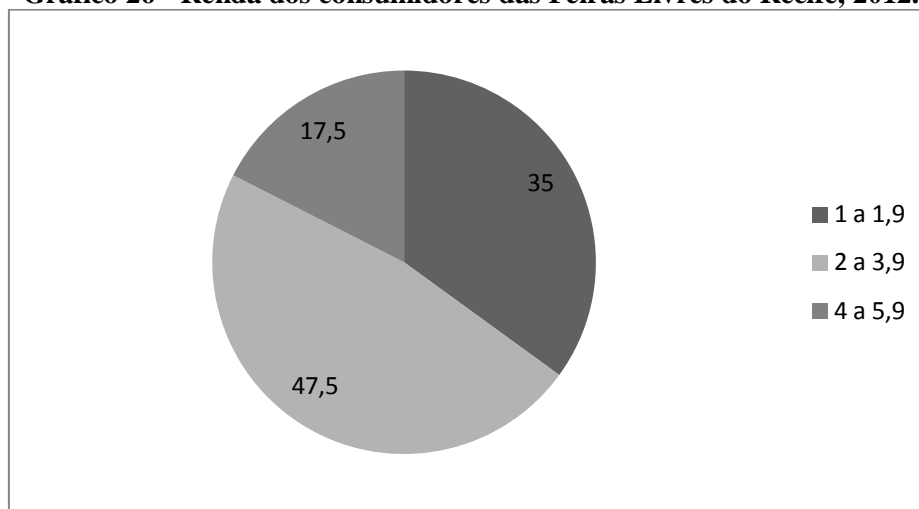
Gráfico 25 - Escolaridade dos consumidores das feiras livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Conforme o gráfico 26, podemos observar que a maior parte dos consumidores das feiras tem a renda entre 1 a 3,9 salários mínimos (82,5%). Os consumidores com a renda mais alta são os da Feira de Casa Amarela, provavelmente por causa da localização da Feira, que esta rodeada por bairros nobres.

Gráfico 26 - Renda dos consumidores das Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

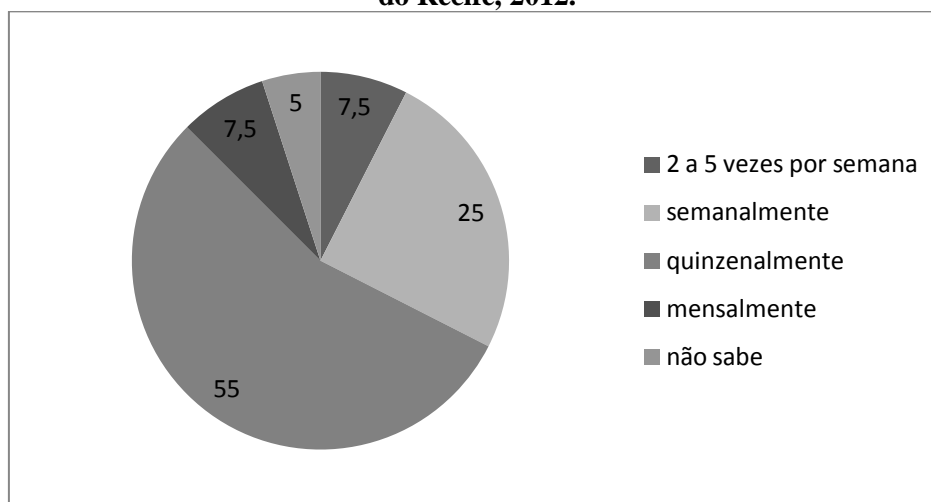
Quadro 10 – Perfil dos consumidores das feiras livres do Recife, 2012

INDICADORES DO PERFIL	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Idade (anos)									
15 a 20	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 a 35	6	60	1	10	3	30	3	30	32,5
36 a 50	2	20	8	80	6	60	5	50	52,5
mais de 50	2	20	1	10	1	10	2	20	15
Sexo									
masculino	6	60	4	40	5	50	4	40	47,5
Feminino	4	40	6	60	5	50	6	60	52,5
Estado civil									
Solteiro	4	40	5	50	3	30	4	40	40
casado	5	50	5	50	5	50	3	30	45
Divorciado	0	0	0	0	2	20	1	10	7,5
Viúvo	1	0	0	0	0	0	2	20	7,5
sem informação	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Escolaridade									
Sem instrução	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ensino fundamental incompleto	2	20	0	0	1	10	1	10	10
Ensino fund. completo	0	0	0	0	4	40	3	30	17,5
Ensino médio incompleto	4	40	0	0	1	10	1	10	15
Ensino médio completo	3	30	2	20	2	20	3	30	25
Superior incompleto	0	0	4	40	0	0	2	20	15
Superior completo	1	10	4	40	2	20	0	0	17,5
Renda (SM)*									
1 a 1,9	5	50	0	0	3	30	6	60	35
2 a 3,9	4	40	6	60	5	50	4	40	47,5
4 a 5,9	1	10	4	40	2	20	0	0	17,5

Fonte: pesquisa de campo, 2012

Conforme o gráfico 27, podemos observar que a maior parte dos consumidores das feiras faz as suas compras quinzenalmente. Uma pequena parte faz as compras 2 a 5 vezes por semana (7,5%). Os consumidores que fazem as compras semanalmente são representados por 25%.

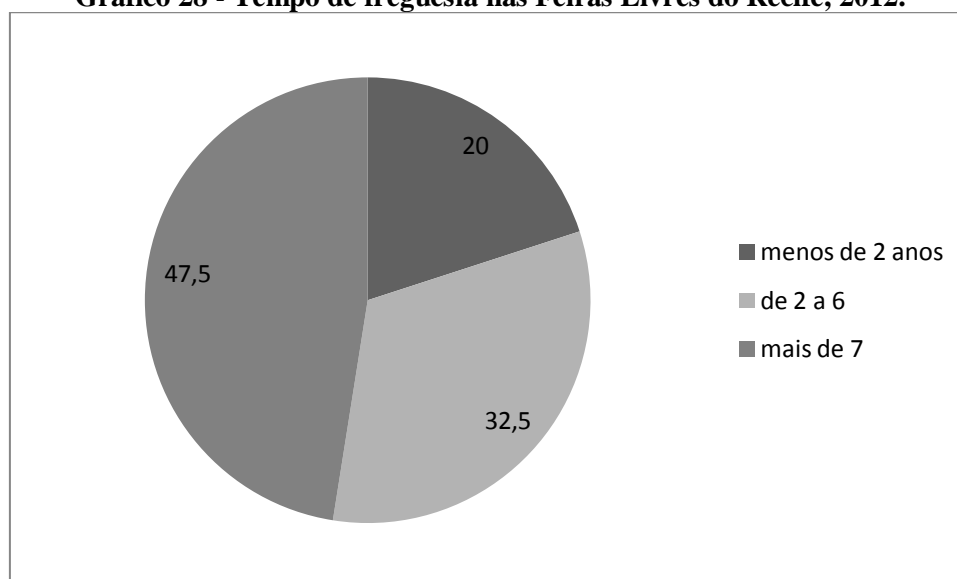
Gráfico 27 - Frequencia de compras dos consumidores nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação ao tempo de freguesia nas feiras livres pesquisadas (gráfico 28), foi possível observar que os consumidores freqüentam a feira a mais de 2 anos (80%). Esses consumidores já tinham o hábito de ir à feira e continuam com o hábito até hoje, preferindo comprar na feira do que nos supermercados (Quadro 11).

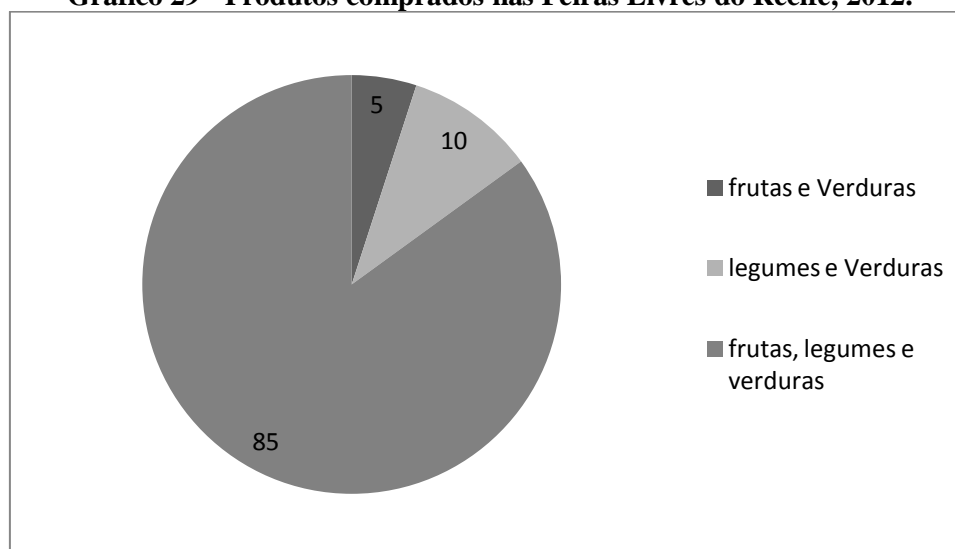
Gráfico 28 - Tempo de freguesia nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação aos produtos comprados na feira (gráfico 29), a maior parte dos consumidores (85%) compra FLV, uma pequena parte compra só frutas e verduras (5%) ou verduras e legumes (10%). Nenhum consumidor vai a feira livre somente para comprar só legumes ou só frutas ou só verduras (Quadro 11).

Gráfico 29 - Produtos comprados nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

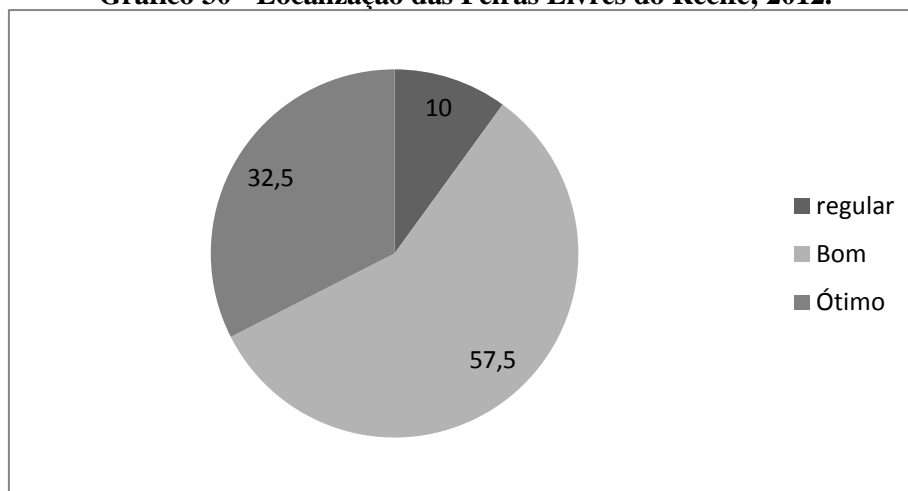
Quadro 11 - Perfil dos consumidores em relação aos hábitos nas feiras livres do Recife, 2012.

INDICADORES DO PERFIL	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	
Frequência das compras									
diariamente	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2 a 5 vezes por semana	2	20	0	0	0	0	1	10	7,5
semanalmente	3	30	2	20	3	30	2	20	25
quinzenalmente	4	40	8	80	6	60	4	40	55
mensalmente	1	10	0	0	1	10	1	10	7,5
não sabe	0	0	0	0	0	0	2	20	5
Tempo de freguesia (anos)									
menos de 2 anos	5	50	0	0	2	20	1	10	20
de 2 a 6	3	30	3	30	2	20	5	50	32,5
mais de 7	2	20	7	70	6	60	4	40	47,5
Produtos comprados									
Frutas	0	0	0	0	0	0	0	0	0
legumes	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0	0	0	0
frutas e Legumes	0	0	0	0	0	0	0	0	0
frutas e Verduras	2	20	0	0	0	0	0	0	5
legumes e Verduras	3	30	0	0	0	0	1	10	10
frutas, legumes e verduras	5	50	10	100	10	100	9	90	85

Fonte: pesquisa de campo (2012)

Os indivíduos participantes desta pesquisa concordam de modo geral, que a feira de sua escolha está localizada em local propício, A feira de Casa Amarela apresentou 60% dos entrevistados classificando sua localização como boa (Quadro 12). As outras feiras, ficaram entre o regular e péssimo. No caso da feira de São José, em face de ocupar a rua, os consumidores, em sua maioria, classificaram a sua localização como péssima (gráfico 30).

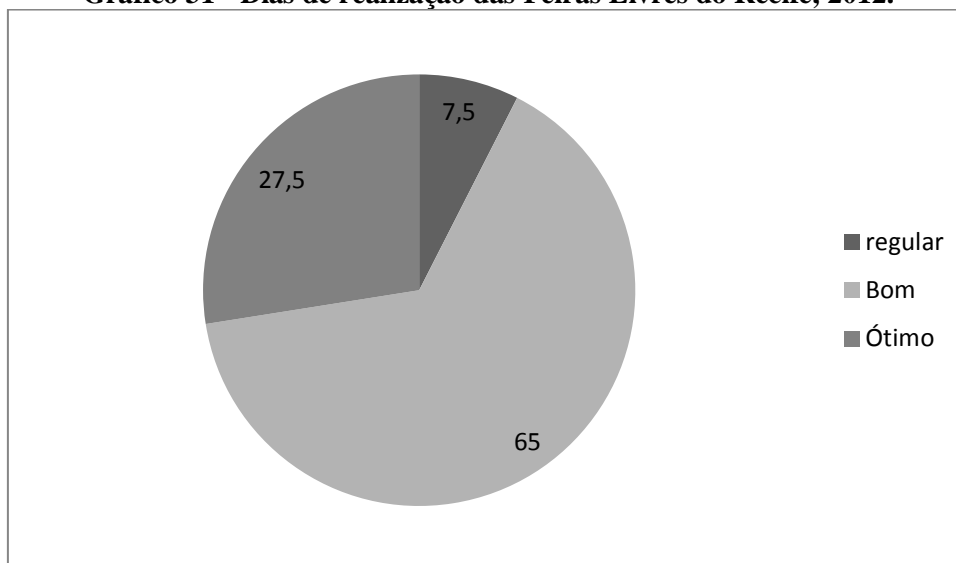
Gráfico 30 - Localização das Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Quanto aos dias de realização das feiras, os indivíduos classificaram que não tinha nenhum problema em relação aos dias que as mesmas se realizavam (gráfico 31), deste modo 65% considerou bom os dias de realização da feira, 28% ótimo e apenas 7% considerou regular (gráfico 31)

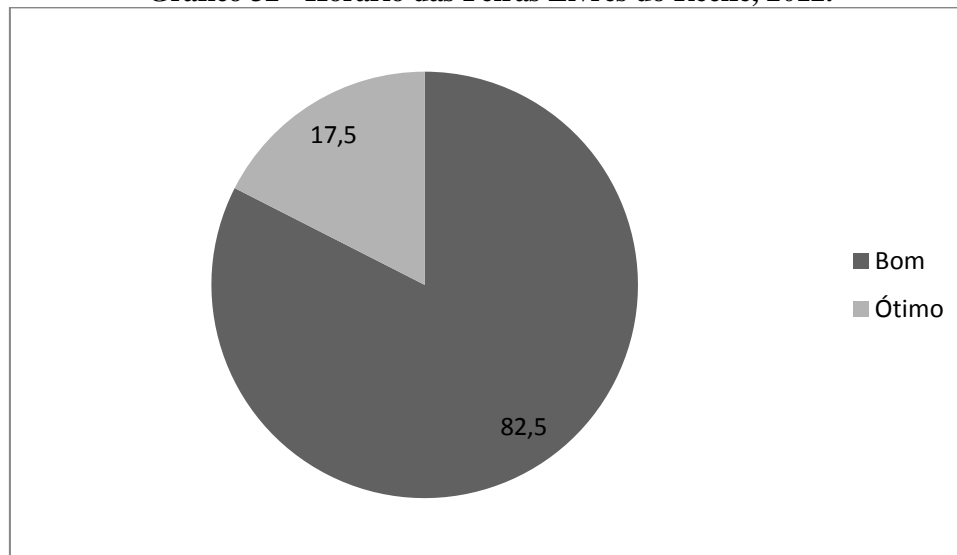
Gráfico 31 - Dias de realização das Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação ao horário da feira 82,5% dos consumidores classificou o horário como bom e 17,5% como ótimo, pois os produtos estão sempre disponíveis, as feiras acontecem em horário conveniente para os consumidores (gráfico 32).

Gráfico 32 - Horário das Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

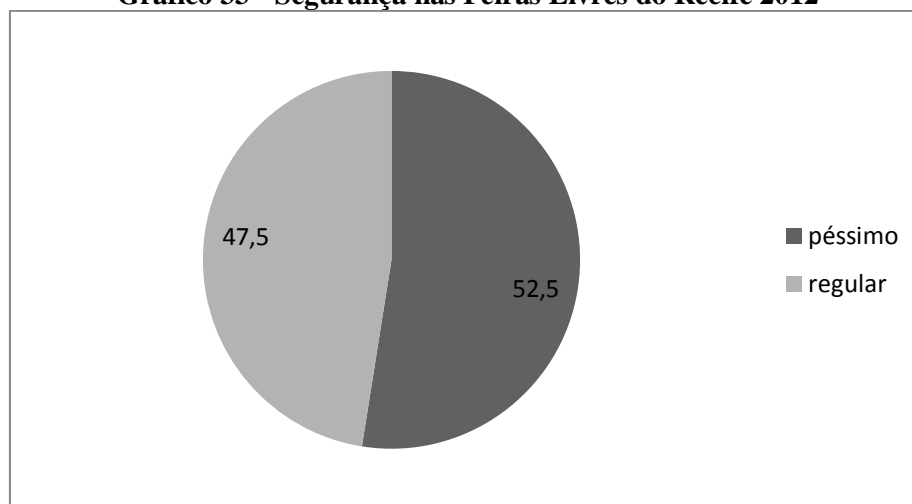
Quadro 12 - Impressão dos consumidores acerca da localização e horários de funcionamento feiras livres do Recife, 2012.

INFORMAÇÕES DE BASE	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Localização da feira									
Péssimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Regular	0	0	0	0	1	10	3	30	10
Bom	5	50	4	40	7	70	7	70	57,5
Ótimo	5	50	6	60	2	20	0	0	32,5
Dias de realização da feira									
Péssimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Regular	0	0	3	30	0	0	0	0	7,5
Bom	8	80	4	40	5	50	9	90	65
Ótimo	2	20	3	30	5	50	1	10	27,5
Horario da feira									
Péssimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
regular	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bom	9	90	8	80	6	60	10	100	82,5
Ótimo	1	10	2	20	4	40	0	0	17,5

Fonte: pesquisa de campo (2012)

Muitos consumidores não se sentem satisfeitos com a segurança nas feiras livres do Recife. E somente continuam a fazer as suas compras porque os preços das feiras são mais acessíveis e os produtos são de boa qualidade. Todavia, ao que parece, segundo os consumidores esta segurança não se acha visível, uma vez que 52,5% dos consumidores considerou a segurança nas feiras livres péssima (gráfico 33).

Gráfico 33 - Segurança nas Feiras Livres do Recife 2012



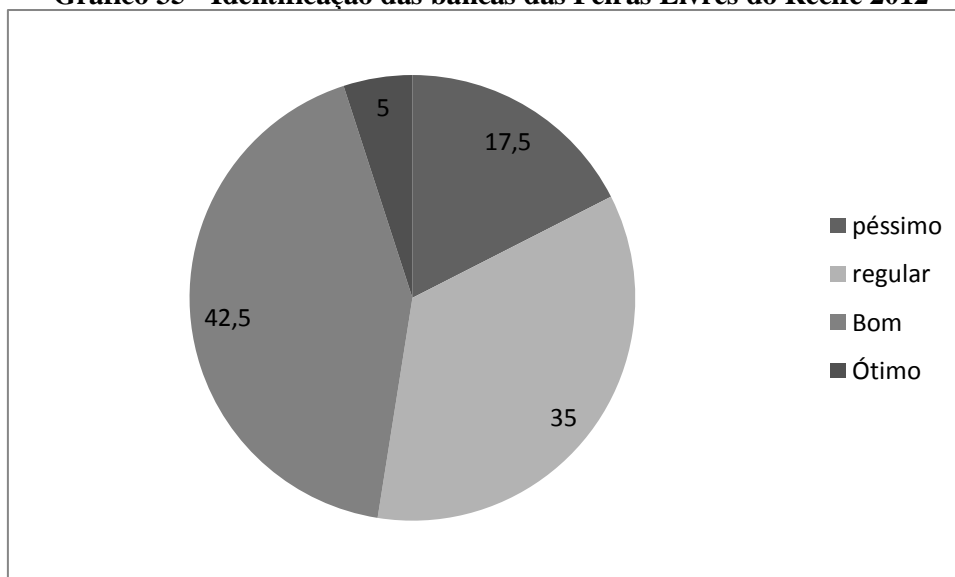
Fonte: pesquisa de campo (2012)

As feiras livres do Recife têm um grande problema com o estacionamento, pois parte delas está situada em ruas, não existe espaço para os clientes pararem os seus carros. A feira de Casa Amarela e do Cordeiro tem o estacionamento próprio, o que deixa os clientes mais tranquilos para realizarem as suas compras (Quadro 13). A feira de São José sofre bastante com o problema de estacionamento, pois ela localiza-se na rua do Mercado de São José e muitos feirantes não cadastrados ocupam as ruas, dificultando o fluxo de pessoas e de carros. Na feira de Afogados o problema é semelhante, pois os feirantes montam as suas barracas no lado externo da feira, dificultando o estacionamento dos carros. No quesito estacionamento, os consumidores na sua maioria (60%) considerou o estacionamento das feiras livres péssimo, conforme se pode observar no gráfico 34.

Gráfico 34 - Estacionamento nas Feiras Livres do Recife, 2012.

Fonte: pesquisa de campo (2012)

Relativamente a identificação das bancas, constatou-se que muitos vendedores juntam as suas bancas formando aglomerados, tornado difícil identificar de quem é a banca. Não existe controle de quantas bancas cada feirante possui. Deste modo os consumidores consideraram a identificação (17,5%) como péssima, 35% como regular e uma minoria de 5% como ótima (gráfico 35).

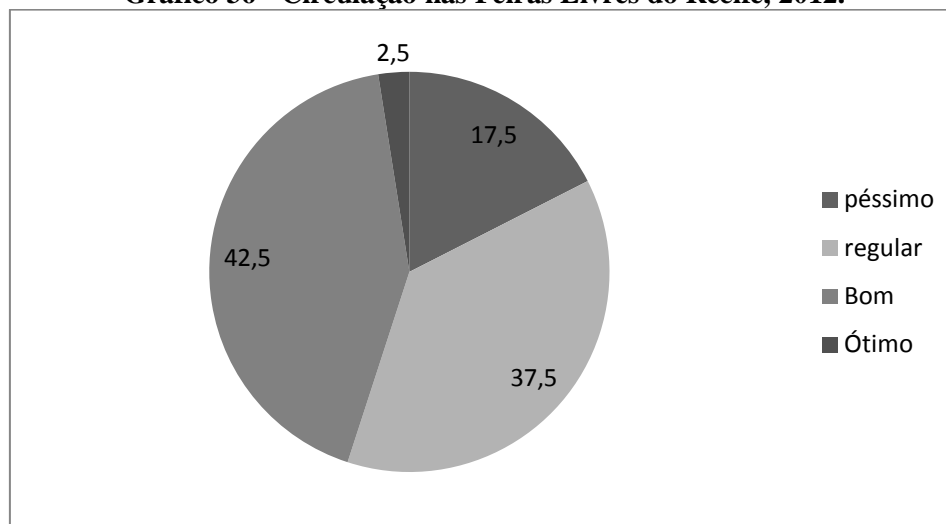
Gráfico 35 - Identificação das bancas das Feiras Livres do Recife 2012

Fonte: pesquisa de campo (2012)

No que diz respeito a circulação nas feiras, verificou-se que existem muitas bancas em lugares inadequados, o que dificulta a circulação dos consumidores pela

feira, por isso 17,5% considerou a circulação na feira péssima. A feira de São José foi a pior classificada, 70% dos entrevistados consideraram a circulação na feira péssima. As melhores classificadas foram as feiras de Afogados e de Casa Amarela com 80 e 70% respectivamente (Quadro 13).

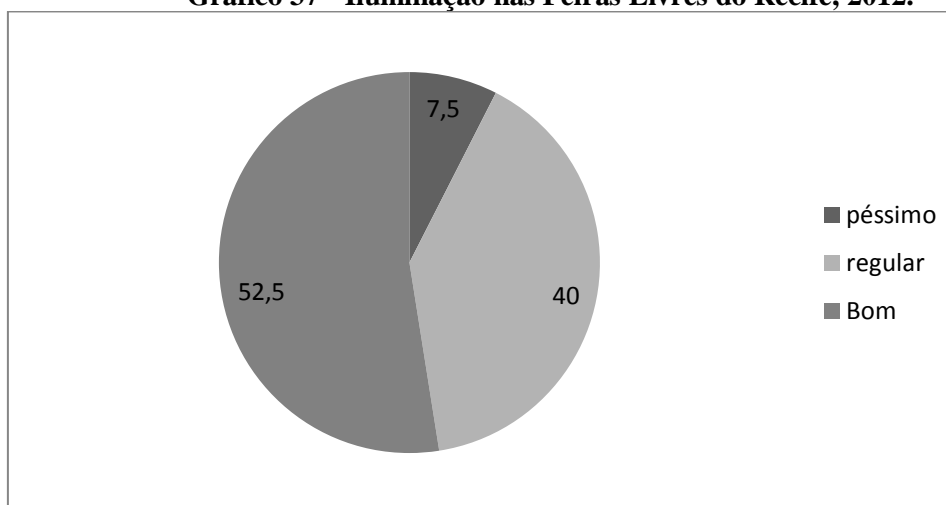
Gráfico 36 - Circulação nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Os vendedores pagam a uma pessoa para instalar pontos de luz na sua barraca, podendo ter quantas luzes quiserem e pagam o valor equivalente a quantidade de lâmpadas. Deste modo 52,5% dos consumidores consideraram a iluminação boa. Os outros 47,5% afirmaram que quando começa a escurecer torna-se difícil observar muita coisa, a luz é insuficiente, por isso 40% classificou como regular e 7% como péssimo a iluminação nas feiras livres quando escurecia (gráfico 37).

Gráfico 37 - Iluminação nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

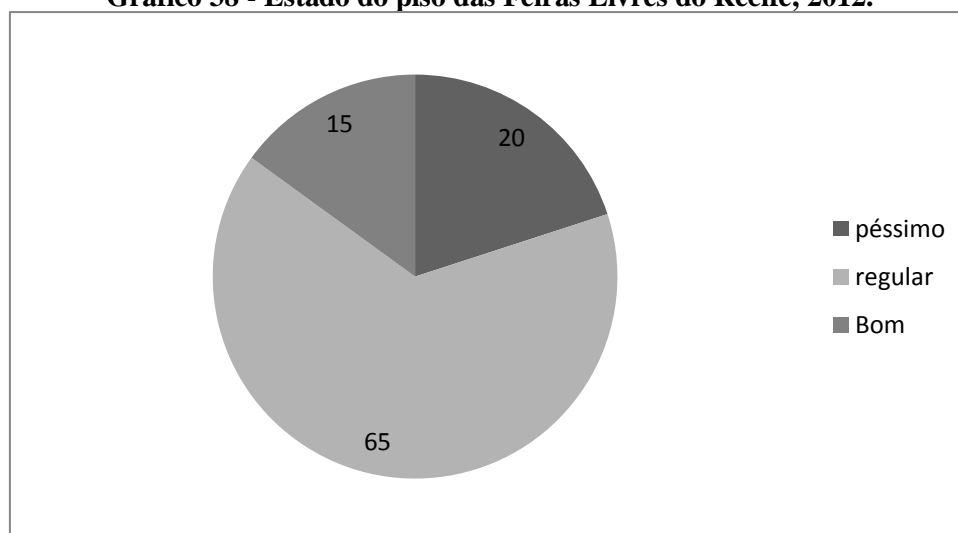
Quadro 13 - Impressão dos consumidores em relação a organização das Feiras Livres do Recife 2012

INFORMAÇÕES DE BASE	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	
Segurança									
péssimo	6	60	1	10	4	40	10	100	52,5
regular	4	40	9	90	6	60	0	0	47,5
Bom	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ótimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Estacionamento									
péssimo	9	90	0	0	5	50	10	100	60
regular	1	10	5	50	4	40	0	0	25
Bom	0	0	5	50	1	10	0	0	15
Ótimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Identificação nas bancas									
péssimo	0	0	0	0	0	0	7	70	17,5
regular	3	30	3	30	7	70	1	10	35
Bom	6	60	7	70	2	20	2	20	42,5
Ótimo	1	10	0	0	1	10	0	0	5
Circulação na feira									
péssimo	0	0	0	0	0	0	7	70	17,5
regular	2	20	2	20	8	80	3	30	57,5
Bom	8	80	7	70	2	20	0	0	42,5
Ótimo	0	0	1	10	0	0	0	0	2,5
Iluminação na feira									
péssimo	0	0	0	0	0	0	3	30	7,5
regular	3	30	2	20	6	60	5	50	40
Bom	7	70	8	80	4	40	2	20	52,5
Ótimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: Pesquisa de campo (2012)

O piso das feiras livres são as ruas, calçadas e pátios dos bairros ou ruas próximos aos mercados públicos do Recife. O estado do piso foi considerado pelos consumidores (65%) regular, outra parte (20%) considerou péssimo e uma minoria de 15% classificou o estado do pátio como bom (gráfico 38). Essa classificação foi devido a enorme quantidade de lixo que se encontra no piso, muitos feirantes não varrem a feira deixando o lixo espalhado no chão (gráfico 38).

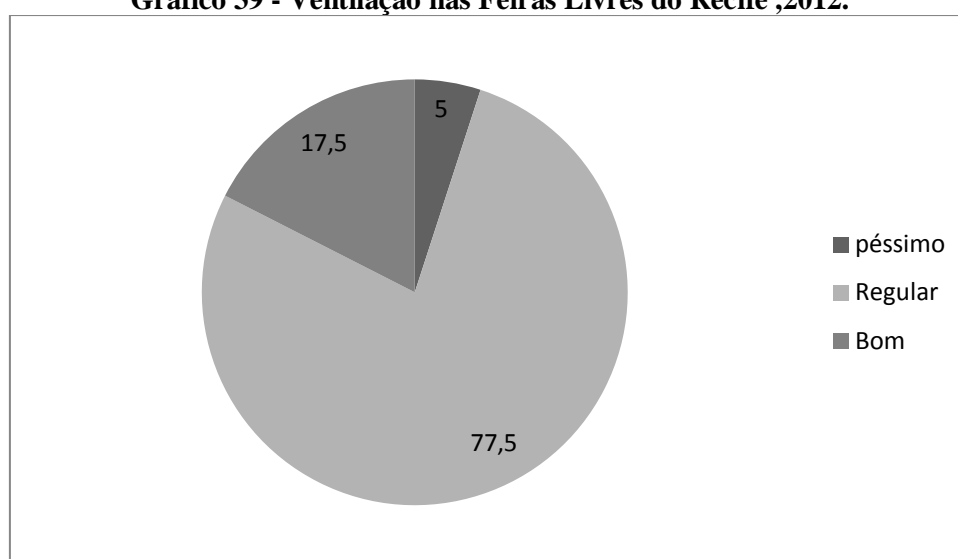
Gráfico 38 - Estado do piso das Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação à ventilação, todas as feiras não tem sistema próprio de ventilação, pois as feiras são ao ar livre. Partindo da percepção dos consumidores, 3% consideraram a ventilação péssima, 75% classificaram a ventilação como regular e 2% como boa (gráfico 39).

Gráfico 39 - Ventilação nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

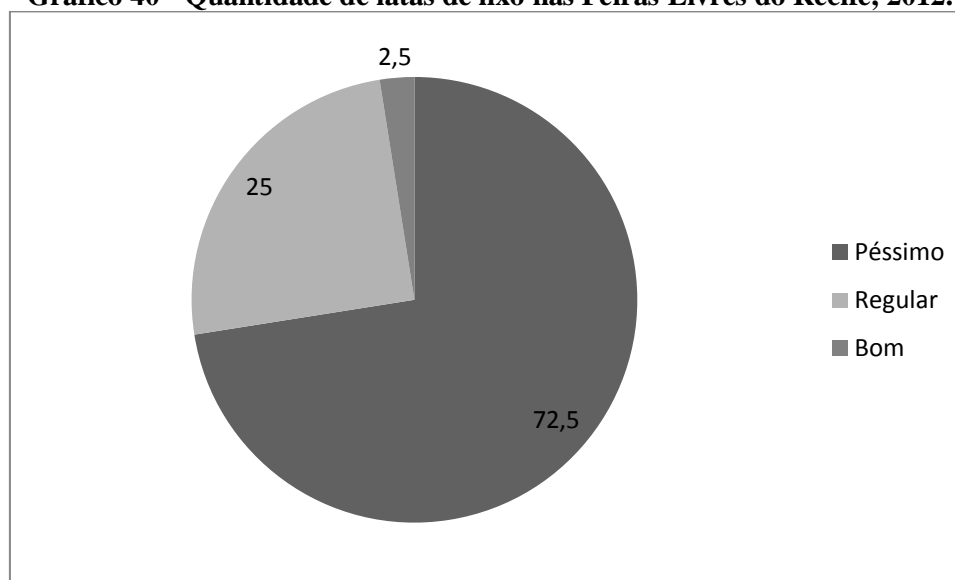
Quadro 14 - Impressão dos consumidores em relação ao estado do piso e circulação nas Feiras Livres do Recife, 2012.

INFORMAÇÕES DE BASE	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Estado do piso									
péssimo	1	10	1	10	0	0	6	60	20
regular	6	60	8	80	9	90	3	30	65
Bom	3	30	1	10	1	10	1	10	15
Ótimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ventilação									
péssimo	0	0	0	0	0	0	2	20	5
Regular	10	100	10	100	5	50	6	60	77,5
Bom	0	0	0	0	5	50	2	20	17,5
Ótimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: pesquisa de campo, 2012

Quanto a quantidade de lixeiras nas feiras livres (gráfico 40), 72,5% dos consumidores classificaram como péssimo, pois é raro encontrar lixeiras nas feiras livres. Todas as feiras foram classificadas como péssimas. A feira do Cordeiro foi a mais mal classificada com todos os consumidores considerando péssimo o número de lixeiras encontradas. É possível observar que esta feira não tem nenhum caixote de lixo, tem apenas o depósito que fica próximo a feira causando mau cheiro (Quadro 15).

Gráfico 40 - Quantidade de latas de lixo nas Feiras Livres do Recife, 2012.

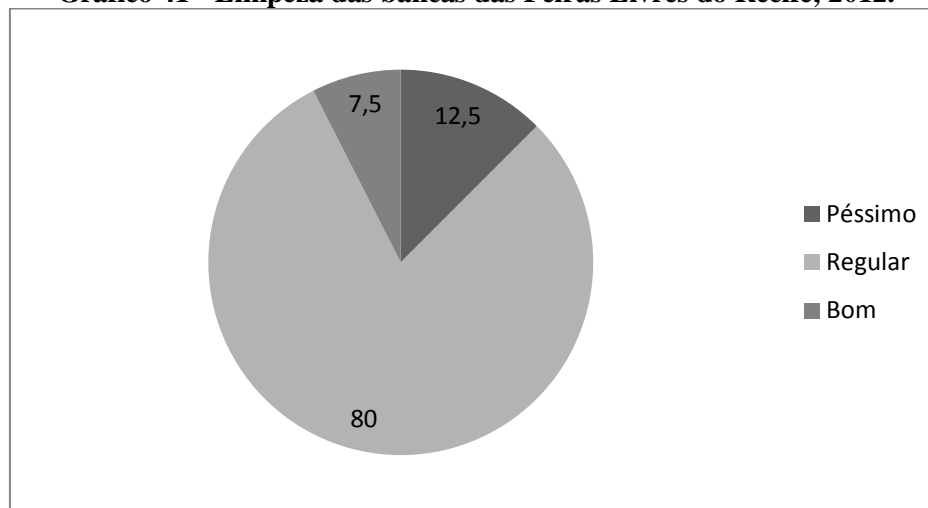


Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação a limpeza das bancas, 80% dos consumidores consideraram a limpeza das bancas regular, muitos feirantes colocam jornal para forrar as bancas e por cima colocam as FLV para não mostrar o estado precário das suas barracas, outros

expõem os produtos por cima da banca, sem se preocupar com a limpeza das mesmas, o que afugenta os clientes mais cautelosos (gráfico 41).

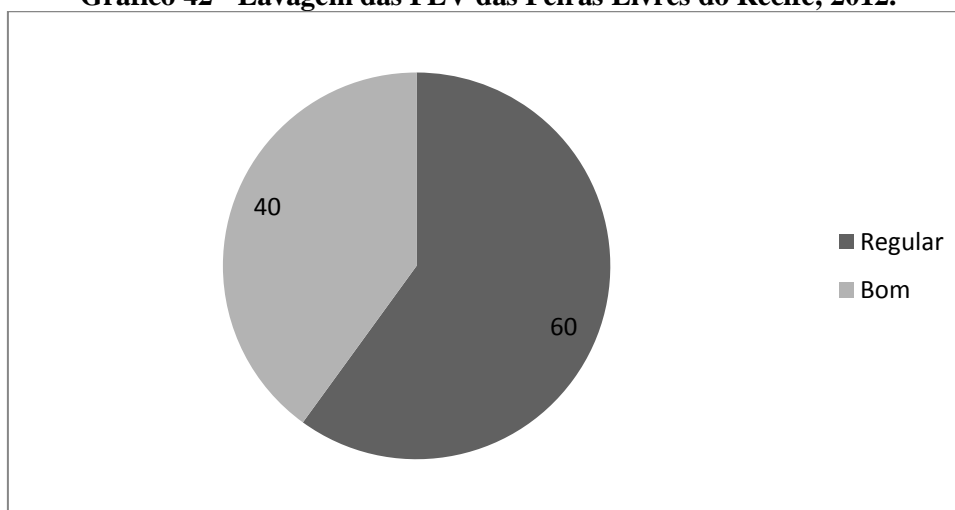
Gráfico 41 - Limpeza das bancas das Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Como se pode observar no gráfico 42, em relação a lavagem das FLV, os consumidores consideram regular (60%), pois muitas vezes compram os produtos com terra e os mesmos acreditam que os feirantes não realizam nenhuma forma de limpeza das FLV e que depois de realizarem a compra, eles mesmos fazem a lavagem dos produtos na sua residência, porque não confiam na limpeza dos produtos adquiridos.

Gráfico 42 - Lavagem das FLV das Feiras Livres do Recife, 2012.

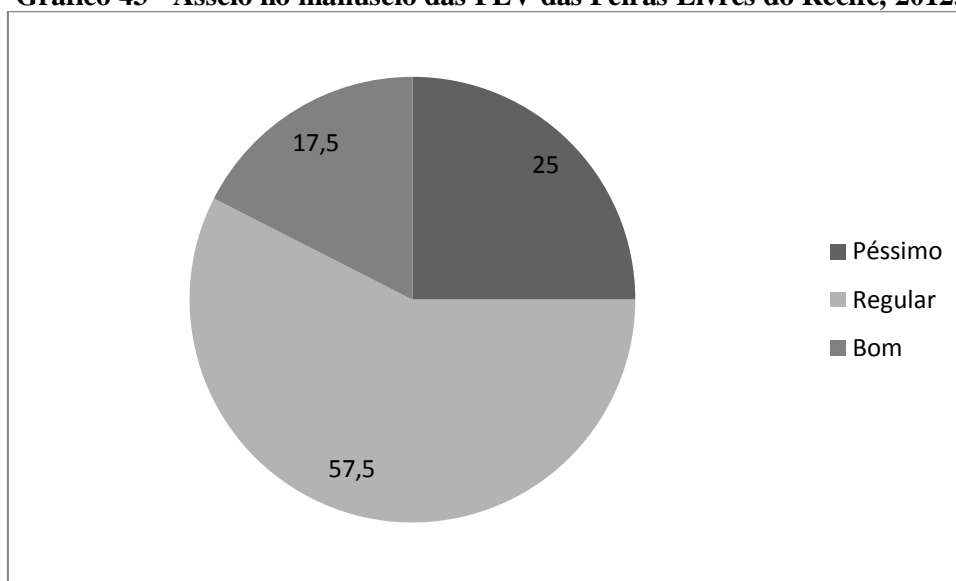


Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação ao asseio dos feirantes no manuseio dos produtos, conforme o gráfico 43, os consumidores classificaram como regular (60%) e bom somente (40%).

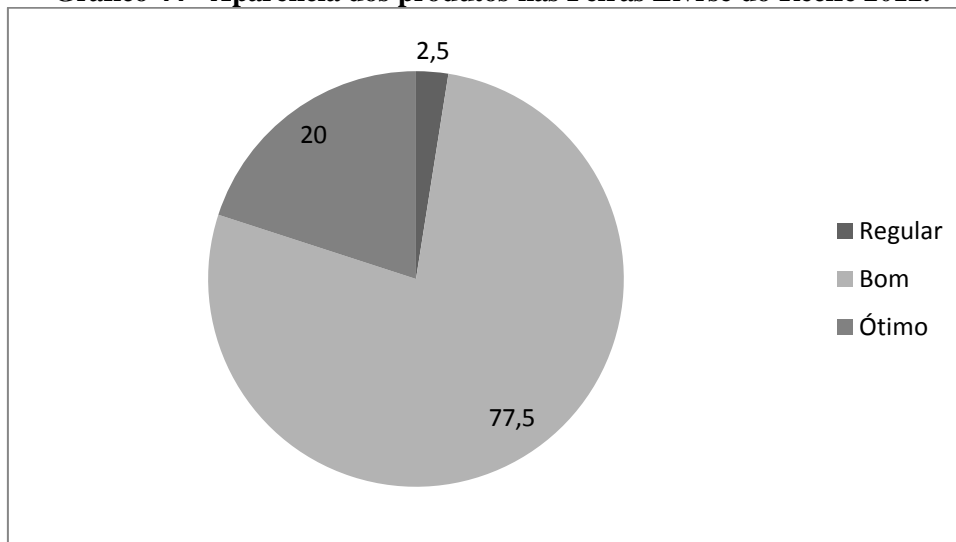
Todavia, é comum ver os feirantes a tocarem nos alimentos com as mãos sujas porque as feiras não têm água. Os próprios consumidores querem pegar as FLV para ver se o produto se encontra maduro ou não. Todos os consumidores afirmaram que após comprar os alimentos fazem a lavagem dos mesmos em casa, mas que comprariam alimentos mais seguros se os feirantes manuseassem os mesmos com luvas ou com as mãos limpas, por isso 57% considerou a limpeza dos produtos regular, 25% péssima e 18% boa(gráfico 43).

Gráfico 43 - Asseio no manuseio das FLV das Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Quanto a aparência dos produtos, os consumidores consideraram que os produtos tem boa aparência (78%), por isso compram na feira, além de ter várias opções, se não quiserem comprar em um feirante podem comprar em outro, ou comprar uma parte dos seus produtos em uma banca e a outra parte noutra banca e os produtos são sempre frescos, pelo menos pela manhã que é o horário que a feira é mais frequentada (gráfico 44).

Gráfico 44 - Aparência dos produtos nas Feiras Livrse do Recife 2012.

Fonte: pesquisa de campo (2012)

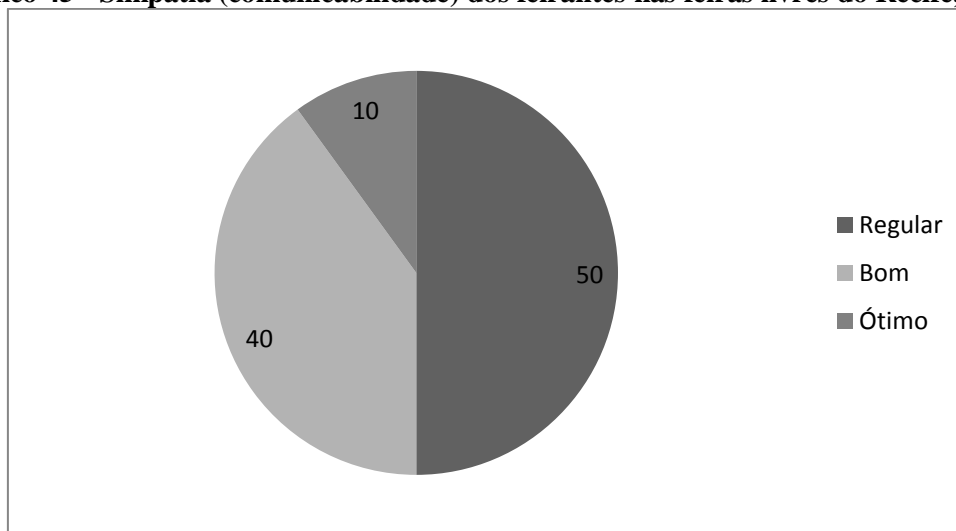
Quadro 15 - Percepção dos consumidores das Feiras Livres do Recife quanto aos indicadores de higiene, 2012.

INFORMAÇÕES DE BASE	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Quantidade de latas de lixo									
Péssimo	6	60	6	60	10	100	7	70	72,5
Regular	4	40	4	40	0	0	2	20	25
Bom	0	0	0	0	0	0	1	10	2,5
Ótimo	0	0	0	0	0	0	0	0	
Limpeza nas bancas									
Péssimo	1	10	0	0	0	0	4	40	12,5
Regular	9	90	10	10	9	90	4	40	80
Bom	0	10	0	0	1	10	2	20	7,5
Ótimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lavagem das FLV									
Péssimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Regular	0	0	10	100	10	100	4	40	60
Bom	10	100	0	0	0	0	6	60	40
Ótimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aparência dos produtos									
Regular	0	0	0	0	1	10	0	0	2,5
Bom	8	80	6	60	7	70	10	10	77,5
Ótimo	2	20	4	40	2	20	0	0	20
Asseio no manuseio das FLV									
Péssimo	0	0	7	70	0	0	3	30	25
Regular	10	100	3	30	4	40	6	60	57,5
Bom	0	0	0	0	6	60	1	10	17,5
Ótimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: pesquisa de campo (2012)

Relativamente à comunicabilidade dos feirantes (gráfico 45), os indivíduos da pesquisa classificaram como boa (40%). Além disso, normalmente os consumidores compram nos feirantes que já conhecem ou que tem mais afinidade, por isso essa classificação. Algumas vezes quando o feirante não tem o produto desejado ele compram em outro feirante.

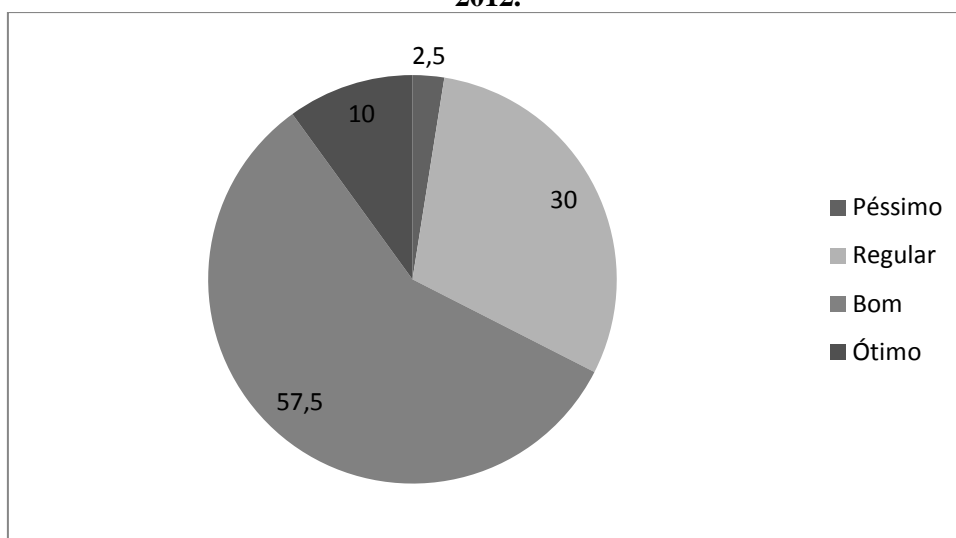
Gráfico 45 - Simpatia (comunicabilidade) dos feirantes nas feiras livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Os consumidores praticamente confiam nos feirantes onde fazem as suas compras, visto que 58% classificou a confiança como boa, 30% como regular pois estes prestam bastante atenção na balança e 10% classificou a confiança como ótima, 2% como péssimo (gráfico 46).

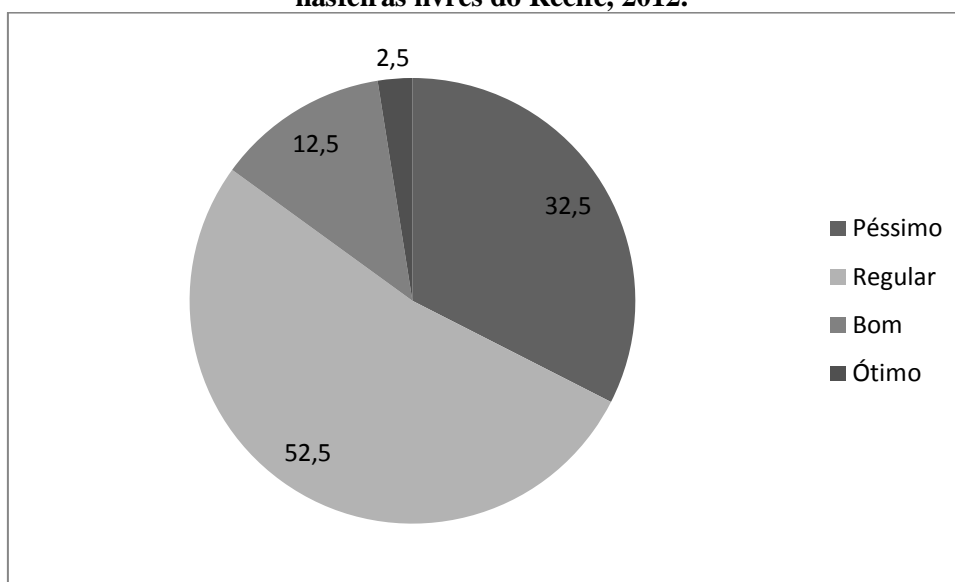
Gráfico 46 - Confiança que os consumidores tem nos feirantes nas feiras livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Segundo a pesquisa, 32% dos consumidores classificaram a aparência dos feirantes como péssima. Segundo os feirantes sendo esta uma atividade informal, não se vestem adequadamente, é difícil distinguir um feirante de outra pessoa comum que frequenta a feira (gráfico 47).

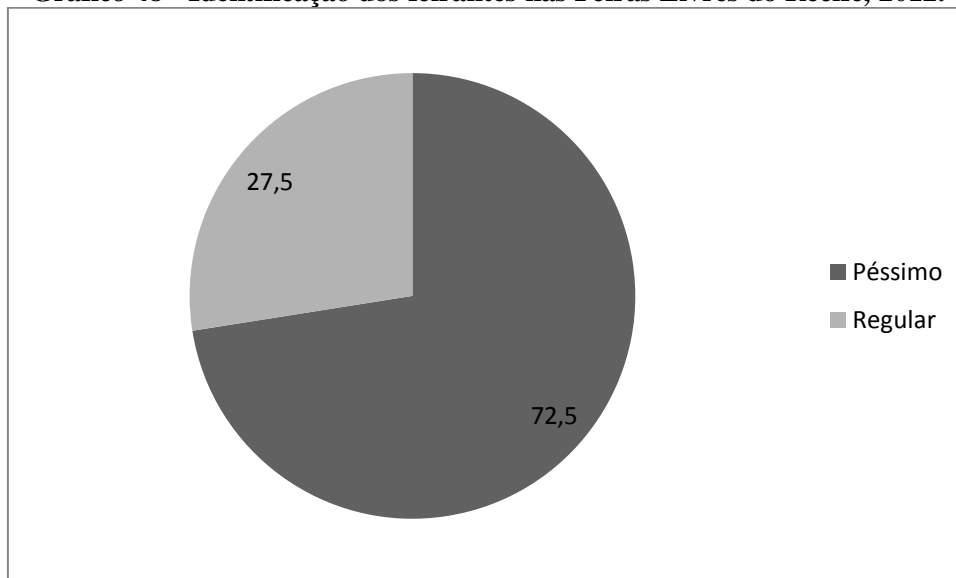
Gráfico 47 – Percepção dos consumidores em relação a aparência dos feirantes nas feiras livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Segundo o manual de organização do Sebrae PR (2010), em anexo, os feirantes devem ter um crachá de identificação, o que não acontece nas feiras pesquisadas da cidade do Recife, nas quais é comum ver-se feirantes sem a roupa adequada para trabalho. Dessa forma, é impossível distinguir os feirantes das outras pessoas que frequentam a feira, deste modo os indivíduos desta pesquisa, na sua maioria, consideraram péssimo a forma de identificar os feirantes (72%). Nenhum indivíduo considerou a identificação dos feirantes ótima. Uma minoria de 28% classificou como regular, justificando que os feirantes por serem de classe baixa não tinham condições de se apresentar no local de trabalho da forma adequada (gráfico 48).

Gráfico 48 - Identificação dos feirantes nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

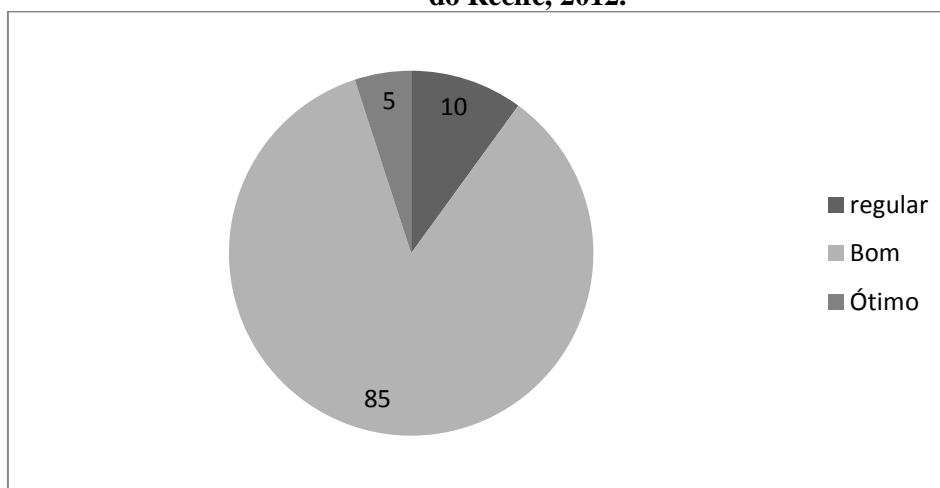
Quadro 16 - Características dos Feirantes e dos produtos levados em conta no ato de compra pra pelos consumidores nas feiras livres do Recife, 2012.

INFORMAÇÕES DE BASE	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Confiança nos feirantes									
Péssimo	0	0	0	0	0	0	1	10	2,5
Regular	2	20	3	30	4	40	3	30	30
Bom	4	40	7	70	6	60	6	60	57,5
Ótimo	4	40	0	0	0	0	0	0	10
Simpatia dos feirantes									
Péssimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Regular	4	40	5	50	6	60	5	50	50
Bom	2	20	5	50	4	40	5	50	40
Ótimo	4	40	0	0	0	0	0	0	10
Aparência dos feirantes									
Péssimo	2	20	2	20	6	60	3	30	32,5
Regular	7	70	6	60	3	30	5	50	52,5
Bom	1	10	2	20	1	10	1	10	12,5
Ótimo	0	0	0	0	0	0	1	10	2,5
Identificação dos feirantes									
Péssimo	9	90	4	40	8	80	8	80	72,5
Regular	1	10	6	60	2	20	2	20	27,5
Bom	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ótimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: pesquisa de campo (2012)

Segundo os dados da pesquisa, as feiras livres não têm uma enorme variedade de produtos para venda. Encontram-se sempre os produtos mais comuns. Produtos diferenciados são difíceis de encontrar nas feiras livres porque os clientes não compram e os feirantes não estão dispostos a comprar esse tipo de mercadorias com medo de obterem insucesso nas vendas.

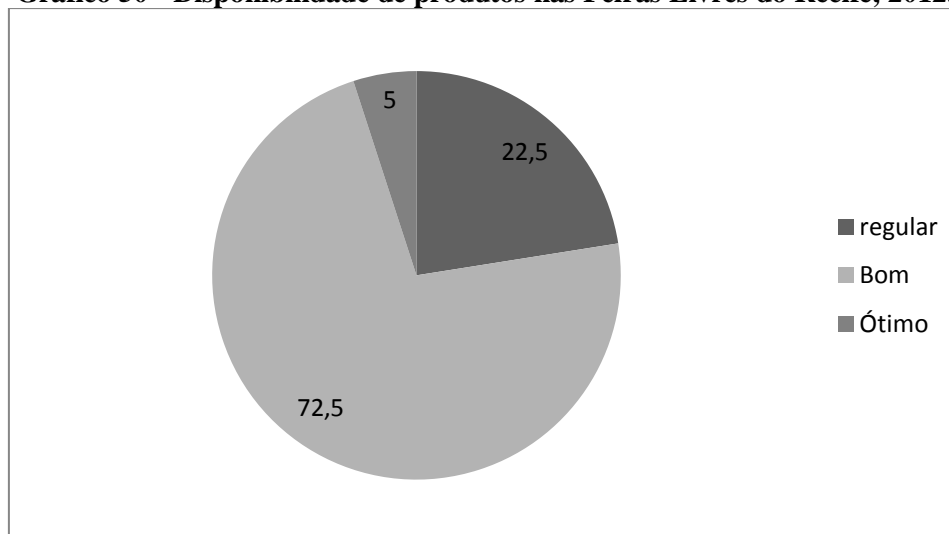
Gráfico 49 - Variedade dos produtos colocados a venda nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação à disponibilidade dos produtos, os consumidores afirmaram que as feiras livres têm sempre bons produtos para satisfazer a sua dieta alimentar e estes estão sempre disponíveis para eles, principalmente na parte da manhã (gráfico 50). Normalmente no final do dia tem menos produtos porque os indivíduos têm o hábito de ir à feira pela manhã.

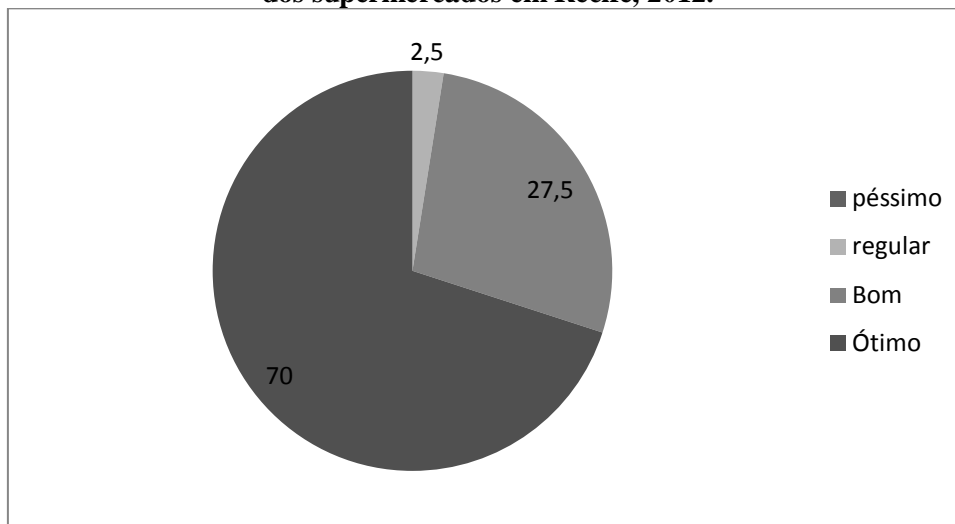
Gráfico 50 - Disponibilidade de produtos nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

A maior parte (70%) dos indivíduos da pesquisa afirmou que os preços da feira livre são melhores que os do supermercado. Afirmaram que o único inconveniente é que nos dias que não tem dinheiro para ir à feira eles deslocam-se para o supermercado para efetuar o pagamento com cartão de crédito (gráfico 51).

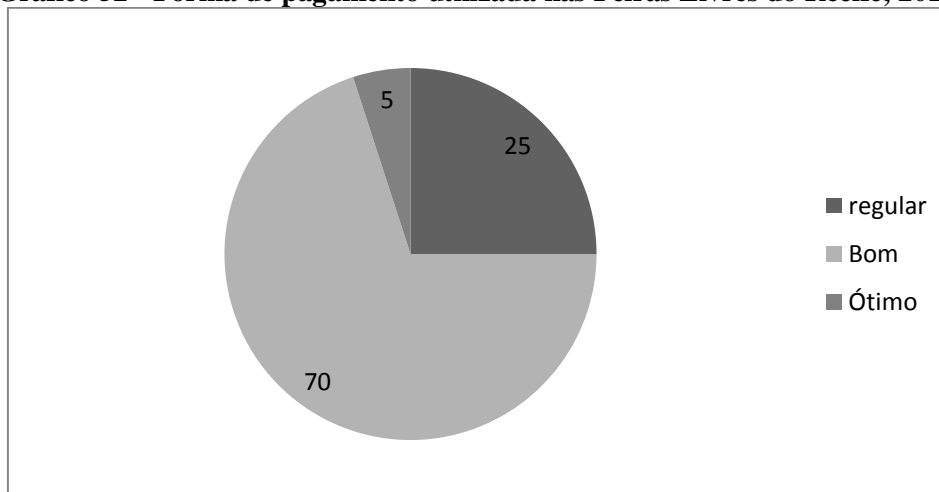
Gráfico 51 - Relação do preço do produto das feiras livres comparado ao preço dos supermercados em Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Em relação à forma de pagamento 22% dos consumidores das feiras livres afirmaram que a forma de pagamento usada foi classificada como regular, por ter de ser a vista, podia ter o pagamento com o cartão de crédito; os outros 72% classificaram a forma de pagamento utilizada boa e 6% classificaram ótima, pois para eles a forma de pagamento é boa e tendo máquinas de crédito ou débito ia implicar mais gastos para os feirantes que já tem uma renda baixa (gráfico 52).

Gráfico 52 - Forma de pagamento utilizada nas Feiras Livres do Recife, 2012.



Fonte: pesquisa de campo (2012)

Quadro 17 - Percepção dos consumidores em relação a oferta de produtos nas Feiras Livres do Recife, 2012.

Indicadores de oferta	AFOGADOS		CASA AMARELA		CORDEIRO		SÃO JOSÉ		Total
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	%
Variedade dos produtos									
regular	4	40	0	0	0	0	0	0	10
Bom	6	60	10	10	9	90	9	90	85
Ótimo	0	0	0	0	1	10	1	10	5
Disponibilidade dos produtos									
péssimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
regular	3	30	0	0	0	0	6	60	22,5
Bom	7	70	10	100	8	80	4	40	72,5
Ótimo	0	0	0	0	2	20	0	0	5
Comparação do preço em relação ao preço dos supermercados									
péssimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
regular	0	0	0	0	0	0	1	10	2,5
Bom	0	0	8	80	0	0	3	30	27,5
Ótimo	10	100	2	20	10	100	6	60	70
Forma de pagamento									
péssimo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
regular	0	0	0	0	0	0	10	100	25
Bom	8	80	10	10	10	100	0	0	70
Ótimo	2	20	0	0	0	0	0	0	5

Fonte: pesquisa de campo (2012)

4.5 Preços praticados pelos feirantes

As feiras livres são conhecidas pela comodidade e pelos preços baixos praticados quando comparados com aqueles dos supermercados.

Com efeito, ao pesquisar-se sobre os preços praticados pelos feirantes foi possível observar em todas as feiras analisadas que os feirantes utilizam preços de venda melhores do que os utilizados nos supermercados segundo a opinião dos consumidores.

Os preços praticados de um modo geral dependem do preço da Ceasa pois basicamente, todos os produtos que se encontram na feira são provenientes da Ceasa. Existem dias que o preço dos hortifrutigranjeiros estão mais elevados, assim o preço nas feiras livres é mais alto e quando o preço no Ceasa é mais baixo, o preço praticado nas feiras também diminui.

Como a feira livre representa a mais próxima aproximação de mercado de concorrência perfeita, os feirantes precisam ter em conta os preços praticados pelos outros feirantes, porque se os preços dos seus produtos forem muito elevados em relação aos demais acabam por afastar os clientes, pois estes buscam por produtos de melhor qualidade a preços mais reduzidos. Deste modo os preços dos produtos não apresentam muita diferença de um feirante para o outro e muito menos tem diferença significativa de preço. Caso haja diferença, esta é devida a qualidade do produto. Isto acontece porque nem todos os feirantes realizam as compras todos os dias e eles baseiam-se no preço de compra e como o produto é do dia anterior eles podem baixar ou não o valor dependendo do aspecto do mesmo.

Ao questionar-se os feirantes se os seus preços variavam durante o dia, a maior parte afirmou que não, que os produtos só baixam de um dia para o outro ou em outros casos nas feiras que não acontecem todos os dias, como é o caso da Feira do Cordeiro e de São José onde os preços baixavam somente no último dia, pois os feirantes tem a necessidade de se livrar dos produtos para evitar prejuízos. Com a pesquisa feita nas feiras livres foi possível observar que pelo período da manhã, período do dia no qual os produtos estão mais frescos, o preço é mais alto e no final do dia os preços de alguns produtos baixam consideravelmente. O que contrasta com as respostas dadas pelos feirantes nos questionários.

Ao procurar-se conhecer a unidade de medida para referência dos preços praticados nas vendas dos produtos nas feiras livres em comparação com os preços na Ceasa, constatou-se no caso da laranja, da couve e do pimentão que os feirantes vendem a laranja por dúzia, a couve por molho, e o restante dos produtos é por quilo, ou por pé como o caso da alface.

Na Ceasa os preços se referem a kilogramas para: cenoura, tomate, melancia e repolho. Em unidade para: laranja e pimentão. E a alface é vendida por unidade. No quadro 18 é possível observar os preços dos produtos vendidos nas feiras livres.

Quadro 18 - Preços praticados pelos feirantes nas Feiras livres do Recife 2012

	Casa			
	Afogados	Amarela	Cordeiro	São José
	R\$	R\$	R\$	R\$
Frutos				
Tomate (Kg)	1,50	2,50	1,50	2,00
Laranja (Un)	0,15	0,20	0,20	0,25
Melancia (Kg)	1,00	1,00	1,00	1,00
Legumes				
Cenoura (Kg)	1,50	2,50	2,00	1,50
Verduras				
Alface (pé)	0,50	1,00	1,00	1,00
Pimentão (Un)	0,35	0,50	0,30	0,50
Couve (molho)	0,50	1,00	0,50	0,70
Repolho (Kg)	2,00	2,50	3,00	2,00

Fonte: Pesquisa de campo

Comparando-se os preços praticados entre as feiras estudadas constatou-se que estes não variam muito, pois todos os feirantes compram os seus produtos na Ceasa e praticam na feira preços tendo como base os preços da Ceasa. A feira livre que apresentou os preços mais elevados foi a de Casa Amarela devido a sua localização e pela renda de pessoas que frequentam essa feira. Além disso, em relação às demais ela apresenta melhor estrutura, melhor organização e encontra-se rodeada por bairros nobres do Recife. Por conta disso os feirantes praticam preços de forma diferenciada. Os que trabalham com clientes abastados, praticam preços mais elevados, porém suas mercadorias apresentam qualidade superior perceptível; os que trabalham com os menos abastados praticam preços menores, contudo vendem quase que exclusivamente produtos de segunda ou seja, de menor qualidade perceptível.

Tomando como referencial os preços praticados na CEASA, constatou-se que os preços de mercado das feiras livres crescem significativamente para alguns produtos e

para outros não há crescimento em algumas feiras. No primeiro caso as margens de comercialização provocam crescimento descontrolado dos preços. O tomate apresenta crescimento variando de 0,85 a 2,08 vezes o preço da CEASA. A melancia estabilizou seu crescimento multiplicando o preço da CEASA por 2. A cenoura oscilou entre 1,5 a 2,5 vezes o preço da CEASA. O alface chegou a multiplicar o preço entre 2 e 4 vezes. O pimentão cresceu entre 2 e 2,9 vezes e o repolho cresceu entre 1,6 a 2,5 vezes o preço da CEASA.

No caso da laranja, constatou-se que seu preço somente não cresceu na feira de Afogados. Isto se deve possivelmente porque os preços da CEASA que tomou-se como referencial referiu-se a preços médios. Logo é provável que a aquisição do feirante, no dia da visita da pesquisa, tenha sido realizada a preços inferiores ao da média.

No caso da couve, não houve condições de comparar os preços pois as unidades de comercialização das feiras são diferentes daquela usada na CEASA. Nas feiras a couve é vendida por molho, com uma média de 6 folhas. Na CEASA a couve é vendida por kilograma. Como a quantidade de folhas por kilograma varia em função do tamanho e de turgidez das folhas torna-se impraticável definir-se as margens de comercialização praticadas.

Como já foi dito anteriormente, os preços praticados pelos feirantes estão sujeitos aos preços estabelecidos na CEASA. Como os feirantes não realizam as compras no CEASA todos os dias, os seus preços podem apresentar diferença em relação a outros feirantes na mesma feira. Muitos feirantes que trabalham todos os dias vão 3 vezes ou mais vezes por semana à CEASA, para abastecer as suas bancas. Geralmente não fazem a compra de tudo, o grosso das compras dos produtos é feito apenas uma vez na semana. Quando os produtos terminam, os feirantes voltam para Ceasa para complementar as compras dos produtos que faltam. No quadro 19 apresenta-se uma visão dos preços (preços médios) praticados na Ceasa em 08/11/2012.

Quadro 19 - preços dos produtos na Ceasa. Recife 2012

	Frutos		Legume			Verdura		
	Tomate ⁽¹⁾	Laranja ⁽²⁾	Melancia ⁽³⁾	Cenoura ⁽⁴⁾	Alface ⁽⁵⁾	Pimentão ⁽⁶⁾	Couve ⁽⁷⁾	Repolho ⁽⁸⁾
Preço	1,20	0,150	0,50	1,00	0,25	0,17	1,00	1,20

Fonte: Ceasa 08/11/2012

(1) Unidade de comercialização é caixa. O Kg é vendido por R\$1,20.

(2) A unidade de medida é o centro (cem unidades) o preço da unidade é R\$0,15.

(3) Unidade de medida Kg

(4) Unidade de medida Kg

- (5) Unidade de medida pé
- (6) Unidade de medida Un
- (7) Unidade de medida Kg
- (8) Unidade de medida Kg

CONCLUSÕES

Através dos resultados obtidos foi possível constatar que as feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife apresentam diversas irregularidades em relação à organização e as condições higiênicas sanitárias. Os problemas higiênicos sanitários são devidos a falta de asseio no manuseio dos FLV, inexistência de vestimenta adequada para manipular os alimentos e comportamentos inadequados dos feirantes que manipulam os alimentos. Os problemas de organização, por sua vez, referem-se a despadronização das bancas usadas nas feiras, a inadequação do ambiente em relação a facilidade de movimentação do público, a falta de infraestrutura de apoio como sanitários, dormitórios, local para alimentação dos feirantes e principalmente problemas relacionados com o armazenamento e a coleta do lixo gerado, bem como, com a limpeza diária do espaço onde a feira encontra-se instalada. Os problemas de organização e de higiene são causados pela falta de instrução dos feirantes e dos consumidores que participam nas mesmas. O próprio tipo de comércio que as feiras livres representam faz com que estas não sejam tão organizadas e dificulta todas as medidas que poderiam ser tomadas para melhorar o ambiente.

A estrutura física da maioria das feiras livres está em visível estado de abandono e deteriorização; a infra-estrutura de apoio (acesso, estacionamento, segurança, circulação e limpeza) é bastante deficiente o que faz com que clientes mais cautelosos evitem realizar as suas compras nas feiras livres.

A desorganização faz com que os feirantes cadastrados e não cadastrados disputem espaço nas feiras. Os feirantes cadastrados montam as suas bancas ao redor do mercado de São José e os que não são cadastrados vendem os produtos em carroças ou em bancas improvisadas no meio da rua, o que provoca um desconforto para os feirantes cadastrados que muitas vezes deixam de expor os seus produtos nas próprias bancas para vender em carroças ou colocar caixas com produtos em frente as suas bancas para evitar que os feirantes não cadastrados ocupem o espaço. A feira de Afogados e a de Casa Amarela tem o mesmo problema em relação aos feirantes não cadastrados, a diferença que acontece é que os feirantes não cadastrados ficam ao redor da feira, pois estas duas feiras têm uma estrutura física fixa e não se encontram localizadas no meio da rua, como é o caso da feira de São José. Deste modo, é necessário ter um fiscal para impedir que os feirantes não cadastrados possam vender os seus produtos e dificultar o trabalho de quem é cadastrado.

Sendo a higiene fundamental para a possível organização das feiras livres, é necessário o policiamento individual por parte da administração da feira e dos próprios feirantes para identificar os principais causadores do lixo. Acredita-se que isto acontece porque os feirantes mesmo operando em condições precárias conseguem tirar o seu sustento com comercialização de FLV e por isso, se encontram acomodados com o estado precário do seu ambiente de trabalho. Além disso precisam estar atentos a concorrência que é acirrada, não restando assim tempo para eles se preocuparem com a organização e limpeza da feira livre.

Tendo em conta que os feirantes têm pouco conhecimento do que é coleta seletiva faz-se necessário promover uma capacitação voltada para a educação ambiental (trazendo melhorias para a qualidade do meio ambiente) e para o manejo dos produtos vendidos, assim como a disposição final dos resíduos produzidos com a atividade de trabalho na feira. Contudo, isso depende da prefeitura da cidade, pois alguns problemas encontrados no local são da responsabilidade dela como, por exemplo, o saneamento básico do local, a fiscalização mais eficiente e principalmente a construção ou disposição de locais específicos para a coleta dos resíduos provenientes da feira.

Em relação a coberturas dos espaços nas feiras foi constatado que na feira de Afogados a cobertura encontra-se em estado precário. Nas outras feiras livres como é o caso da feira de Casa Amarela, Cordeiro e São José, as bancas têm a sua própria cobertura. Porém estas são insuficientes para proteger os produtos do sol ou da chuva e essas coberturas que deveriam ser de cor azul estão desconformes com a padronização exigida pela Csurb. Deste modo, a padronização das barracas deve ser implementada de modo que todas as barracas tenham um perfil semelhante.

Foi constatado também que os feirantes depositam o seu lixo em caixas, sacolas e até mesmo no chão e os varredores fazem a limpeza do local. O acúmulo de resíduos no espaço onde ocorrem as feiras livre e principalmente por baixo das bancas afeta a qualidade do ambiente, da higiene e da conservação dos produtos que são oferecidos no local. Quanto ao número de lixeiras não foram observados lixeiras ou recipientes que poderiam ser usados na coleta do lixo individual de cada feirante. Esse aspecto faz com que muitos feirantes depositem o lixo no chão o que acaba contribuindo para a atração de animais (cães, gatos e insetos) que representam um problema grave considerando que no local estudado são manipulados alimentos constantemente e esses animais podem trazer consigo agentes nocivos à saúde humana. Assim, deve-se colocar lixeiras e

recipientes coletores em vários pontos das feiras livres a fim de controlar o problema de lixo espalhado.

Tendo em conta a percepção dos consumidores em relação às feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife foi constatado que estes continuam a frequentar este tipo de comércio pela praticidade, muitas vezes é próximo das suas residências e por apresentar preços mais baixos em relação aos supermercados. Todavia, os mesmos não se encontram satisfeitos com a infra-estrutura da feira, a organização ou a limpeza dos produtos.

A Csurb que é o órgão responsável pela manutenção e qualidade das feiras livres do Recife está omissa. A organização proposta pela Companhia não é fiscalizada e por conta disso, os feirantes não cumprem com as regras estabelecidas.

Considerando-se os preços praticados nas feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife constatou-se que os preços das frutas, legumes e verduras pesquisadas apresentam valores semelhantes. Esta semelhança é devida a origem dos produtos que são comercializados nas feiras livres, grande parte deles é proveniente da Ceasa e os feirantes têm como base os preços estabelecidos pela Ceasa, colocando sobre eles uma margem de lucro. Os feirantes também fazem uma pesquisa de mercado com os outros feirantes para conhecer os preços praticados. Uma vez que na feira livre encontram-se vários vendedores, não é favorável para eles a existência de preços elevados em relação aos demais, pois o consumidor busca produtos de qualidade a preços baixos. Analisando as feiras livres de Afogados, Água Fria, Casa Amarela, Cordeiro e São José observou-se que os preços praticados, na feira de Casa Amarela com certos produtos: tomate, cenoura, couve e repolho são mais elevados em relação aos demais.

Mediante o quadro analisado nas feiras livres associadas aos mercados públicos do Recife, conclui-se que faz-se necessário oferecer aos feirantes e aos consumidores melhores condições de infra-estrutura, principalmente nas questões sanitárias, oferta de água potável, organização do espaço e limpeza do ambiente. Além disso, é importante que o poder público municipal proceda diariamente a disponibilidade de informações sobre preços de produtos praticados pelos feirantes nas feiras livres de modo a dar a comunidade referências para decisão de compra, pois conforme se constatou há situações em que os preços praticados exorbitam o limite da razoabilidade econômica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B. .Avaliação das boas práticas em duas visões: técnica e da empresa. **Brazilian Journal, of Food Technology**, Campinas v. 12, p. 19 – 23, Jan. 2009.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C.. Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

BRANDT, S. A. e OLIVEIRA, F. T. G. **O Planejamento da nova empresa rural brasileira**. São Paulo: APEC, 1973.

BRASIL, Lei 11.326, de 24 de Julho de 2006. **Diário Oficial da União**, dia 25/07/2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Plano agrícola e pecuário**. Safra 2003/2004. Brasília: MAPA/spa, 2003. 80p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Apresentação: **Microcréditor Rural: pronaf B**. Disponível em: <http://portal.mda.gov.br/portal/saf/programas/pronaf/2258903> Acesso: 1 de Maio de 2012.

BRASIL. **Portaria nº 326 do Ministério da Saúde** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 1997. Diário Oficial da União, Brasília, DF.

BRASIL. **Resolução RDC nº 216 do Ministério da Saúde** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2004a. Diário Oficial da União, Brasília, DF.

CALLADO, A. L. C. et al. **Custos e formação de preços no agronegócio**. Faces R.Adm, BH, v.6, n.1, jan./abril 2007.

CARMO, R.B.A. **A questão agrária e o perfil da agricultura brasileira** 1999 Disponível em: <http://www.cria.org.br/gip/gipaf/itens/pub/sober>. Acesso: 25 de Abril de 2012.

CHURCHILL, G. A.; PETER, J. **Marketing: criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2005.

COÊLHO, J. D. **Feiras livres de Cascavel e Ocara: caracterização, análise de renda e formas de governança dos feirantes**- Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2009.

COLLA, C.; RAMUNDO, J. A., ROCHA, W. F., RINALDI, R. N. **A escolha da feira-livre como canal de distribuição para produtos da agricultura familiar de Cascavel/PR**. XLV Congresso da SOBER. Londrina-PR, 2007.

CROSBY, P. B. **Qualidade sem lágrimas**. 2 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1992.

DANTAS, G. P. G. As feiras livres do Nordeste- Fortaleza: **Revista de Geografia da UFC**, ano 07, número 13, 2008.

DIAS, S. R. et al. **Gestão de marketing**. São Paulo: Saraiva, 2006.

EMBRAPA: PORTUGAL, A. D. **O desafio da agricultura familiar**. Disponível em: <http://www.embrapa.br/imprensa/artigos/2002/artigo.2004-12-07.2590963189/> Acesso: 21 de Abril de 2012

Enciclopédia Luso-Brasileira – 1995, vol. 4, p. 502.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 652p.

FARINA, E. M. M. Q. Consolidation, multinationalisation and competition in Brazil: impacts on horticulture and dairy products systems. **Development Policy Review**, Oxford, v. 20, n. 40, p. 441-458, 2002.

FERREIRA, P.; RIBEIRO, M.; BATISTA, F. Ocorrência de parasitas e comensais intestinais em crianças de escola localizadas em assentamento de sem terras em Campo Florido, Minas Gerais, Brasil. **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical**, v.36, n.1, p.109-111, 2003.

GERMANO, P. M. L. et al. Qualidade dos vegetais. IN: GERMANO, P. M. L. e GERMANO, M. I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas; Doenças Transmitidas por Alimentos**; Treinamento de Recursos Humanos. – 2ªed. Rev. e Ampliada. São Paulo: Livraria Varela, 2001, p.147-148.

GERMANO, P.M.L.; MIGUEL, M.; MIGUEL, O.; GERMANO, M.I.S. Prevenção e controle das toxifecções de origem alimentas. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo. v7, n27, Ago. 1993.

GODOY, W. I.; ANJOS, S. F. A importância das feiras livres ecológicas: um espaço de trocas e saberes da economia local. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Porto Alegre, v. 2, n. 1, p. 364-368, fev. 2007.

GÓES, José Ângelo Wenceslau, et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Revista de Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 81, p.20-22, abr. 2001.

GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2007. 365 p.

GONZAGA, L. S **Memórias de Economia**, 1994. Disponível em: <http://www.eumed.net/cursecon/libreria/2004/lgs-mem/32.htm>. Acesso: 15 de Abril de 2012

GUANZIROLI, C.; CARDIM, S. E. (Coord.). **Novo Retrato da Agricultura Familiar: O Brasil redescoberto**. Brasília: Projeto de Cooperação Técnica FAO/INCRA, fev/2000. 74 p. Disponível em: <http://www.incra.gov.br/fao/pub3.html>. Acesso: 09 de Abril de 2012

HOBBS, B. C; ROBERTS, D. **Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. Traduzido por Marcelo Arruda Nascimento. São Paulo: Varela, 1998, 376p.

HOFFMAN, R. Administração da empresa agrícola. São Paulo: Pioneira, 1987.

HOFFMANN, R; ENGLER, J. J. C.; SERRANO, O.; THAME, A. C. M.; NEVES, E. M. IBGE. Censo Agropecuário 2006. Agricultura Familiar. Primeiros resultados. Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação. MDA/MPOG, 2009.

IBGE. Censo Agropecuário 2006. Agricultura Familiar. Primeiros resultados. Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação. MDA/MPOG, 2009.

JESUS, G. M. O lugar da feira-livre na cidade capitalista. **Revista Brasileira de Geografia**, Rio de Janeiro, v. 54, n. 1, p. 95–121, 1992.

JURAM, J. M. **Planejamento para a qualidade**. 2 ed. São Paulo: Pioneira, 1992.

KOTLER, Philip. **Administração e marketing**. São Paulo: Prentice Hall, 2000

LAMARCHE, Hugues. **Agricultura familiar: do mito à realidade**. Campinas/SP: Ed. Unicamp, 1998. 348 p.

LEFTWICH, R. H. **O sistema de preços e alocação de recursos**. 4 ed, rev.. São Paulo: Pioneira, 1974. 399 p.

MACHADO, M. D.; SILVA, A. L. Distribuição de produtos da agricultura familiar: uma análise no setor produtivo. **Revista de Economia e Administração**, Campo Grande – MS, v. 4., n. 7., p. 16-28, 2003.

MAIOR, Armando Souto. **História geral**. São Paulo, Editora São Paulo, 1978, p. 190.

MARQUES, P. V., AGUIAR, D. R. D. **Comercialização de produtos agrícolas**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1993. 295p.

MASCARENHAS, G; DOLZANI, M.C.S. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Revista Eletrônica Ateliê Geográfico**, v. 2, n. 4, agosto/2008, UFG/IESA p.72-87.

MORETTI, Celso L. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Brasília-DF. Embrapa, 2007. p. 527.

MOURA, T. T.; SILVA, A. L.; VIANA, A. B. N. **Formatos de varejo: o caso do consumidor de alimentos**. In: DE ANGELO, C. F.; SILVEIRA, J. A. G. (Orgs.). **Varejo Competitivo**. São Paulo: Saint Paul, 2005. v. 10.

MOURA, T.L. **Formatos de varejo de alimentos: um estudo sobre as preferências do consumidor**. São Carlos: UFSCar, 2005. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de São Carlos, 2005, 213p.

NOVAES, A. G. **Logística: gerenciamento da cadeia de distribuição**. 2ªreimpressão. Rio de Janeiro. Ed. Elsevier, 2007. 400p.

OLIVEIRA, Abdinardo Moreira Barreto de. Previsão do preço de venda de não-commodities agrícolas via análise de séries temporais: um estudo sobre a fruticultura comercializada no vale do São Francisco. **Revista Desenharia**, BA, n.13, set. 2010.

OLIVEIRA, Maria Marly de, 1942- **Como fazer pesquisa qualitativa**- Recife: Ed. Bagaço, 2005. 192 p.

PASSADOR, João Luiz et al. **Desempenho de vendas no varejo: estudo da percepção dos consumidores sobre três distintos formatos de comercialização de frutas, legumes e verduras**. SIMPÓSIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 13., 2006. Bauru: UNESP, 2006.

PINDYCK, R. S. e Rubinfeld D. L. **Microeconomia**. 6 edição, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

PINHEIRO, R. e SÁ, J. S. **O processo de comercialização dos produtos da agricultura familiar nas feiras livres de São Luís**. Disponível em: <http://www.cnpat.embrapa.br/sbsp/anais>. Acesso em: 10 de outubro de 2012.

REIS, Antônio João dos.; CARVALHO, Flaviana Andrade de Pádua. **Comercialização agrícola no contexto**. Lavras: UFLA/ FAEPE, 2007.

RIBEIRO, E.M. (Org.). **Mercados, cultura e trabalho de famílias rurais no semiárido de Minas gerais**. Fortaleza: BNB, 2007.

RICOTTO, A. J. **Uma rede de produção e comercialização alternativa para a agricultura familiar: O caso das feiras livres de Misiones, Argentina**. Porto Alegre: UFRGS, 2002. (dissertação de mestrado), Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

RODRIGUES, D. M. S. **Perfil higiênico-sanitário de feiras livres do Distrito Federal e avaliação de satisfação dos seus usuários**. Distrito Federal: UNB, 2004 (monografia)- Universidade de Brasília, 2004.

SABA, A.; ROSATI, S.; VASSALLO, M. Biotechnology in agriculture: perceived risks, benefits and attitudes in Italy. **British Food Journal**, v. 102, n. 2, p. 114-121, 2000.

Salvatore, D. **Microeconomia**. São Paulo: Makron Books I, 1996.

SANTOS, A. R. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. **GEOGRAFIA: Revista do Departamento de Geociências** v. 14, n. 1, jan./jun. 2005. Disponível em: <http://www.geo.uel.br/revista>. Acesso em 1 de Maio de 2012.

SATO, G. S.; MARTINS, V. A.; BUENO, C. R. F. Análise exploratória do perfil do consumidor de produtos minimamente processados na cidade de São Paulo. **Informações Econômicas**, São Paulo, v. 37, n. 6, p. 62-71, jun. 2007. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=9002>. Acesso em: 5 maio 2012.

SEBRAE. **Manual para feirantes**. Curitiba-PR, SEBRAE/PR e SeRAR/PR, 2010.

SENAC. **Guia passo a passo – manipulador de alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 20p. 2001.

SENAI. **Trabalhando com segurança na produção de alimentos**. Rio de Janeiro, SENAI/DN. 32p (Série Qualidade e Segurança Alimentar) Projeto APPCC. Convênio SNI/SENAI/SEBRAI. 1999.

SEPULCRI, O., TRENTO, E. J. **O mercado e a comercialização de produtos agrícolas**. Curitiba 2010.

SILVA, R. A. R. SILVA SOBRINHO, R. D. SANTOS, R. J. C. SILVA, S. M. SILVA, M. **Desenvolvimento de ações para a melhoria da feira livre do município de Areia**. Disponível em: <http://www.prac.ufpb.br/anais/IXEnex/extensao/documentos/anais/8.TRABALHO/8CCADCFSPEX01.pdf>. Acesso: 13 de Abril de 2012.

SOTO et al. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 11(2), p. 297-303, 2008.

SOUZA, A. C. de; OLIVEIRA, G. E. M. de; OGAWA, W. N.; POLETTO, K. Q. Microrganismos encontrados em dinheiro brasileiro coletado em feira livre. **Revista NewsLab**, Ed. 77. 2006. Disponível em: http://www.newslab.com.br/newslab/ed_anteriores/77/art06/art06.pdf. Acesso em: 20 de Dezembro de 2012.

SOUZA, L. H. L. et al. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. **Revista Higiene Alimentar**, Rio de Janeiro, vol. 20, n. 146, p. 32 - 39. nov. 2006.

SOUZA, Marcos Antônio de; DIEHL, Carlos Alberto. **Gestão de custos uma abordagem integrada entre contabilidade, engenharia e administração**. São Paulo: Atlas, 2009.

SUAREZ. M. T. S. de M. Cassacos e corumbos. São Paulo. Ática. 1977.

THESE, Denise; MATOS, Sandro Daitx de; BRAMBILLA, Flávio Régio. Vantagens e desvantagens da bização de compras no varejo. Ingepro – **Inovação, Gestão e Produção**, v.2, n. 7, jul. 2010. Anais. Disponível em: <http://www.ingepro.com.br/index.php/ingepro/article/viewFile/259/218>
Acesso em 05 de 2012

TINOCO, S.T.J. **Conceituação de agricultura familiar: uma revisão bibliográfica**. 2008. Artigo em Hypertexto. Disponível em: http://www.infobibos.com/Artigos/2008_4/AgricFamiliar/index.htm Acesso: 17 de Abril de 2012

TRENTO, E. J. SEPULCRI, O. MORIMOTO, F. **Comercialização de frutas, legumes e verduras**. Curitiba: Instituto Emater, 2011.

VICECONTI, Paulo E. V.; NEVES, Silvério. **Introdução a Economia**. 5 ed. São Paulo: Frase 2002.

YOKOYAMA, Marcos Hideyuki; SILVA, Andréa Lago da; LOURENZANI, Ana Elisa Bressan Smith. **Exigências dos canais de distribuição para aquisição de FLV: uma comparação entre a teoria e alguns casos estudados**. XLIV Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, 2006, Fortaleza. Fortaleza: SOBER, 2006.

APÊNDICE A – IMAGENS DAS FEIRAS LIVRES PESQUISADAS

Feira de Afogados

Imagem 1: Bancas improvisadas na feira livre de Afogados



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 2: desorganização na feira livre de Afogados



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 3: bancas inutilizadas pelos feirantes de Afogados



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 4: Cobertura da feira de Afogado



Fonte: elaborado pelo autor.

Feira de Casa Amarela

Imagem 5: Feira livre de Casa Amarela



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 6: Bancas inutilizadas pelos feirantes de Casa Amarela



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 7: lixo descartado na feira de Casa Amarela



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 8: Único coletor de lixo para feira, mercado e população que mora no bairro de Casa Amarela



Fonte: elaborado pelo autor.

Feira do Cordeiro

Imagem 9: Feira livre do Cordeiro



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 10: disposição das barracas da feira livre do Cordeiro



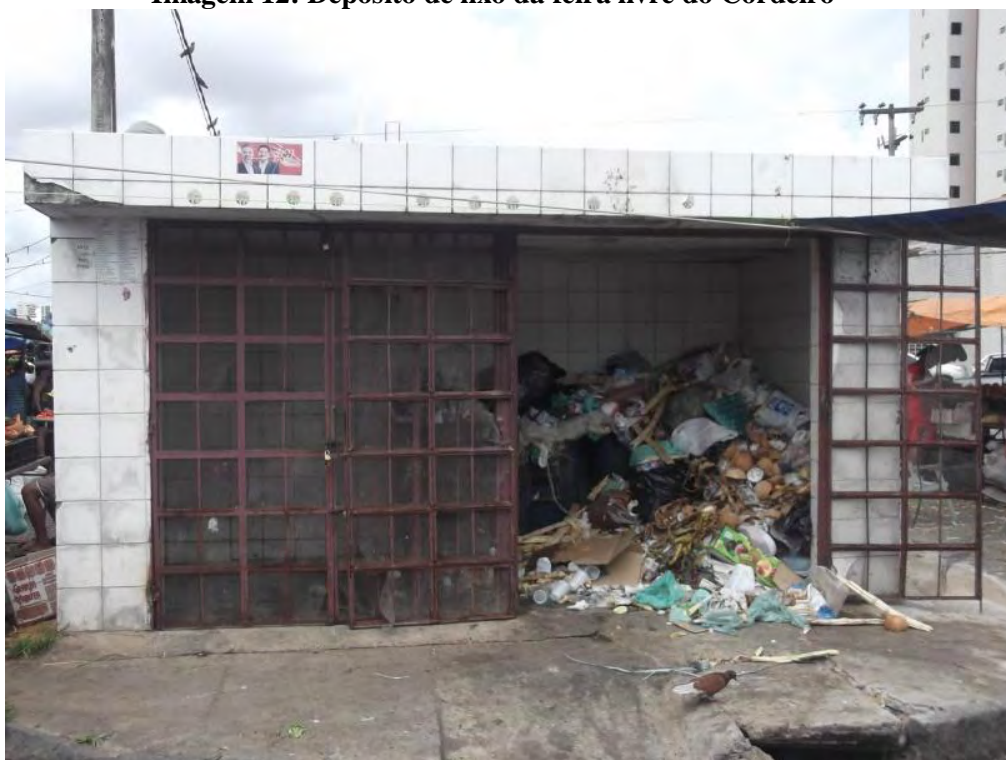
Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 11: lixo espalhado na feira livre do Cordeiro



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 12: Deposito de lixo da feira livre do Cordeiro



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 13: famílias dormindo ao redor da feira livre do Cordeiro



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 14: esgoto na feira livre do Cordeiro



Fonte: elaborado pelo autor.

Feira de São José

Imagem 15: bancas improvisadas na feira livre de São José



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 16: Funcionários da Emlurb na feira de São José



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 17: lixo na feira de São José



Fonte: elaborado pelo autor.

Imagem 18: Bancas inutilizadas pelos feirantes de São José



Fonte: elaborado pelo autor.

APÊNCIBE B – QUESTIONÁRIO PARA OS FEIRANTES

Imagem 19:questionário aplicado aos feirantes

Para os Vendedores

Nome da Feira: _____ Data de aplicação: / /

RPA: _____

Perfil do feirante:

1. Nome/apelido (opcional): _____
2. Idade: _____
3. Sexo: () Feminino () Masculino
4. Estado civil: () Solteiro(a) () Casado(a) () Divorciado(a) () Viuvo(a) () Outro
5. Escolaridade: () Analfabeto () Ensino fundamental incompleto () Ensino fundamental completo () Ensino médio incompleto () Ensino médio completo () Superior incompleto () Superior incompleto () Superior completo. Se superior completo, qual a formação? _____
6. Quanto tempo trabalha em feira livre: _____
7. Qual a sua faixa de renda familiar? _____

Atividade na feira:

8. Dias que vem a feira: () Todo dia () Seis () Cinco () Quatro () Três () Dois () Um
9. Motivos que o levaram a vender na feira? () Desemprego () Falta de emprego formal () Necessidade () Por gostar do comércio () Tradição de família
Outro: _____
10. Tem mais pessoas a trabalhar com o senhor(a) na banca? () Sim () Não. Se sim quantas? _____
11. Qual a procedência dos seus produtos? () Produção própria () Ceasa
Outro: _____
12. Como o senhor(a) decide o preço que vai vender o produto? Qual é a margem _____
13. Os preços dos seus produtos variam no mesmo dia? () Sim () Não. Se sim, quando? Por quê _____
14. O que o senhor(a) faz com os produtos que não vende na feira _____
15. Tem transporte próprio para as mercadorias da feira? () Sim () Não
16. Trabalha com os mesmos produtos? () Sim () Não
17. A banca é própria? () Sim () Não
18. Quanto paga pela banca? _____
19. Quanto paga pelo espaço ocupado _____
20. Paga imposto? () Sim () Não. Se sim quanto? _____
21. Quanto o senhor(a) apura em um dia de feira? _____
22. O que acha da feira? () Ruim () Regular () Boa () Ótima
23. Porque resolveu entrar na atividade informal? _____
24. Realiza outra atividade além de vender na feira? Se sim qual _____

Sobre a organização da feira

25. Há alguma regra para participar na feira?
26. Acredita que a feira pela forma que esta organizada pode melhorar? Por quê?
27. Participa de alguma associação? Por quê?
28. O que acha da organização da feira? () Ruim () Regular () Boa () Ótima
29. Quais são os problemas da feira e o que poderia ser feito para melhorar?
30. É cadastrado? () Sim () Não. Se não por que?
31. Onde coloca o lixo? _____

Fonte: elaborado pelo autor

APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO PARA OS CONSUMIDORES

Imagem 20: questionários aplicado aos consumidores das feiras livres

Para os consumidores

Perfil do consumidor:

1. Nome/apelido (opcional): _____
2. Idade: _____
3. Sexo: () Masculino () Femenino
4. Estado civil: () Solteiro(a) () Casado(a) () Divorciado(a) () Viuvo(a) () Outro
5. Escolaridade: () Analfabeto () Ensino fundamental incompleto () Ensino fundamental completo () Ensino médio incompleto () Ensino médio completo () Superior incompleto () Superior incompleto () Superior completo. Se superior completo, qual a formação? _____
6. Qual é a sua renda familiar? _____

Atividade na feira

7. O senhor(a) vem sempre a feira? () Sim () Não
8. Há quanto tempo compra na feira? _____
9. O que o senhor(a) acha da localização da feira? () Péssima () Regular () Boa
10. O que o senhor(a) compra normalmente na feira? _____
11. Quanto o senhor(a) gasta em média na feira? _____
12. Procedência do(a) senhor(a) Bairro? _____

Aponte

1-Péssimo 2- Ruim 3- Regular 4- Bom 5- Ótimo

Organização na feira

18. Localização na feira:
19. Os dias de realização da feira
20. Os horários da feira
21. O estacionamento da feira
22. Segurança na feira
23. Identificação das bancas

Estrutura da feira

24. Circulação dentro da feira
25. Iluminação na feira
26. O piso dentro da feira
27. Ventilação da feira
28. Banheiros da feira

Limpeza e higiene

29. Quantidade de lixeiras
30. Limpeza das bancas
31. A lavagem dos produtos in-natura (FLV)
32. Asseio no manuseio dos produtos

Relacionamento e atendimento

33. Confiança nos feirantes
34. Simpatia dos feirantes
35. Aparência dos feirantes
36. Identificação dos feirantes

Oferta dos produtos

37. Variedade dos produtos
38. Disponibilidade de produtos frescos (FLV)
39. Aparência das FLV

Preço

40. Preço dos produtos em relação aos dos mercados
41. Forma de pagamento utilizada

Fonte: pesquisa de campo

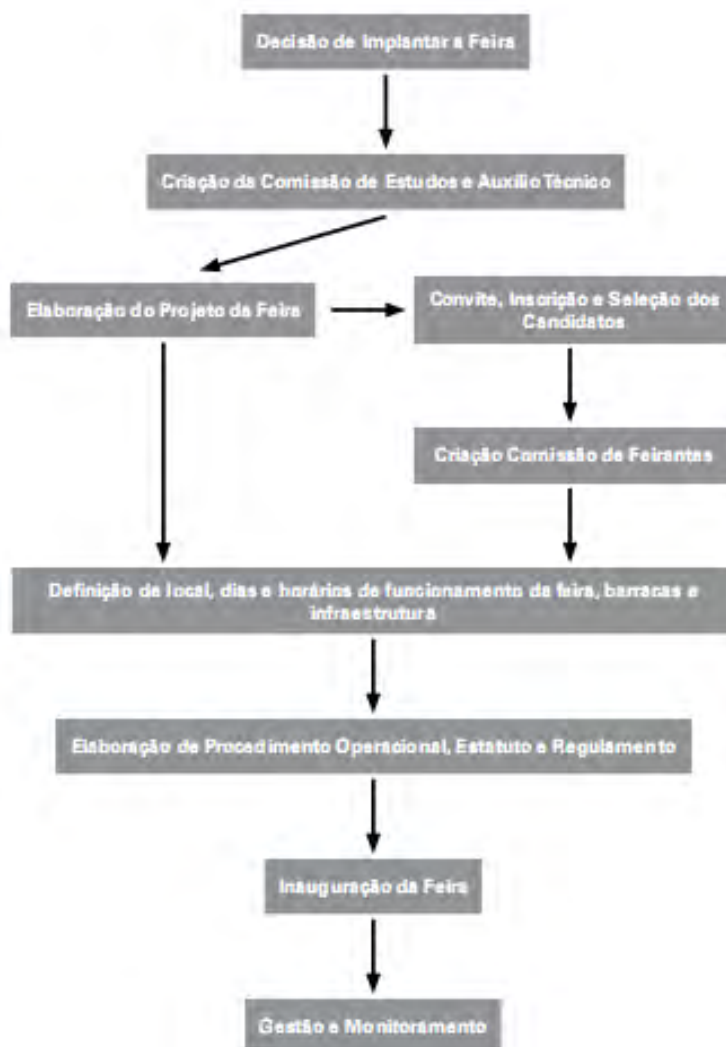
ANEXO A - MANUAL PARA FEIRANTES

ORGANIZAÇÃO DAS FEIRAS

O Sebrae PR (2010), tem um projeto de operacionalizar as feiras livres, e esse projeto serviu de base para esta pesquisa.

As feiras diferem uma das outras em pontos como os tipos de produtos que são comercializados, horário, tamanho. Mas a montagem das feiras e manutenção são aspectos comuns que todas as feiras devem ter.

Fluxograma 1: montagem de uma feira



Fonte: Sebrae, PR (2010)

Planejamento da feira

A criação da feira exige um planejamento bem feito para o seu funcionamento correto, apesar da feira estar localizada num espaço livre para a circulação de pessoas precisa ser bem monitorada para não causar danos aos moradores do bairro, a circulação de veículos.

O primeiro aspecto a considerar-se na instalação de uma feira é a elaboração do seu projeto, este projeto é um documento com a definição do público alvo, da estrutura da feira e suas características gerais para que a mesma atenda a exigência dos consumidores. É necessário definir o local de instalação da feira, tendo em conta os benefícios e prejuízos na sua permanência nesse local. Deve-se ter em conta as atividades comerciais que acontecem nas proximidades de onde a feira vai ser instalada, as áreas de residência, linhas de ônibus, o acesso a própria feira, geração de resíduos sólidos e seu destino para saber se é viável ou não a instalação da feira nesse local. Este projeto deve ser feito por uma equipe habilitada, para a feira poder prosperar.

Criação da comissão de estudos e auxílio técnico – CEAT

Um projeto de instalação de feira bem elaborado deve contar com uma estrutura de pessoas adequadas como fiscais, pessoal da administração, da limpeza e um arquiteto ou engenheiro civil para realizar o planejamento e organização da feira. É conveniente que tenha uma equipe de profissionais e não apenas uma pessoa responsável pela feira. Para dinamizar o processo de instalação e manutenção da feira a mesma deve contar com uma equipe multidisciplinar que seja encarregada pelo planejamento, essa equipe ou comissão é denominada Comissão de estudos e auxílio técnico (CEAT). Se não existir uma comissão técnica desta natureza a Secretaria do Município, que é responsável pela feira deve providenciar uma equipe responsável com o perfil técnico responsável.

As funções da CEAT são: viabilizar a criação da feira, solucionar problemas e evitar entraves durante o processo de instalação da feira. A mesma convoca sessões, lavra atas de reuniões, organiza a pauta de assuntos a serem discutidos pelos feirantes e discute assuntos relacionados com a feira.

Cabe a CEAT a responsabilidade pela instalação da feira, com a ocupação do espaço pelas pessoas interessadas, devidamente cadastradas e classificadas. A seleção dos feirantes é feita mediante critérios pré-estabelecidos para as vagas ou novos espaços

físicos. É necessário existir um Edital de inscrição onde os feirantes possam candidatar-se e os critérios de escolha são componentes do projeto da feira.

Inscrições e cadastramento de candidatos às vagas da feira

A ocupação das vagas existentes na feira deve ser ocupada por pessoas que atendam aos requisitos importantes para o sucesso da feira. Para garantir transparência é necessário seguir um procedimento padrão, onde começa com o convite as pessoas que tenham interesse nessa atividade. O convite é destinado aos feirantes cadastrados através do edital bem como as secretarias e órgãos que serão envolvidos no decorrer da feira. O convite pode ser feito por edital, ofício, ou de meios de comunicação como rádios, jornais e tv's. Esses documentos devem ser arquivados para fins de registro.

No convite deve conter informações sobre a criação da feira, marcando uma reunião de início com a hora, local e data a realizar-se. Nessa reunião é necessário ter o máximo de pessoas interessadas, técnicos e responsáveis dos órgãos municipais que participarão no projeto.

É nessa reunião que se explica o processo de cadastro dos feirantes, feito pelo preenchimento da ficha com os dados pessoais e a enumeração de todos os produtos comercializados na feira.

Seleção dos candidatos a feirantes

Cabe a CEAT analisar as fichas e os documentos de cadastro dos feirantes, pode ter uma entrevista ou não com cada candidato analisando os documentos e a necessidade da venda serão selecionados os candidatos que mais atendam a demanda da feira. Cada candidato devem ter a sua própria ficha de inscrição, esta ficha é um documento simples com espaço para o nome, uma lista de critérios adotados e junto a estes critérios os resultados com o parecer final. O resultado deve ser divulgado em editais e os aprovados devem ser comunicados por telefone, a comissão tem a responsabilidade de informar aos selecionados a lista de documentos exigidos para que eles possam obter licenças e permissões necessárias, definindo o prazo máximo para a entrega da documentação.

Os documentos devem ser arquivados para se houver desistência possam chamar novos candidatos para ocupar as vagas.

Criação da comissão organizadora dos feirantes

Os feirantes além de venderem os seus produtos têm que assumir responsabilidade, é necessário criar uma comissão de feirantes com atribuições diferentes. A comissão organizadora de feirantes tem o objetivo de controlar, organizar, orientar os demais feirantes a zelarem pelo bom funcionamento da feira, essa organização deve ser composta por representantes escolhidos de forma democrática entre os feirantes e estará subordinada a Secretária Municipal responsável pela feira. A comissão organizadora devera fornecer uma carteira a cada feirante que atesta a sua participação na feira.

Procedimento operacional (PO)

Depois das fases anteriores é necessário por em pratica o projeto da feira, este projeto contém as recomendações e informações de como deve ser a feira. Apartir daí deve-se transformar essas recomendações em normas, orientações e procedimentos para o dia a dia, isto se faz através do procedimento operacional (PO).

O regulamento da feira é o PO, ele é o estatuto que contém suas regras e normas. É o documento que operacionaliza o projeto da feira. O projeto da feira contém os pontos que devem ser observados para uma boa feira, o procedimento operacional define como as ações devem ser executadas e como os pontos para atingir as ações devem ser trabalhados. Um PO bem elaborado deve tratar dos seguintes aspectos: organização da feira;a preservação e higiene dos espaços públicos;a segurança e o conforto dos feirantes e dos consumidores;a qualidade dos produtos e da segurança alimentar;a adequada montagem/ instalação da feira;O procedimento operacional é o cartão de visitas do funcionamento da feira, definindo:dia da semana, inicio e termino da feira;os responsáveis pela limpeza e higiene do local;responsáveis e procedimentos para instalação de água e energia elétrica; setores da feira e posicionamento das barracas;infrações, procedimentos de fiscalização e penalidade.

Escolha do dia, local e horário da feira

A CEAT deve considerar a escolha do local da feira quando estiver a eleborar o projeto, depois de se avaliar os projetos urbanísticos, analisando o fluxo de pessoas no local, o fluxo da feira, a disponibilidade de espaço para a circulação de veículos, sem se esquecer de questões ambientais, como poluição sonora e o perfil dos consumidores e comerciantes vizinhos é necessário definir o local de realização da feira.

- Escolha do local: a feira pode ser realizada numa praça ou numa rua. Se se optar pela rua esta deve ser plana, localizada em região central da comunidade, de fácil acesso e próxima aos pontos de ônibus, com boa iluminação, de fácil acesso a energia eléctrica água e banheiros públicos. Nas praças é necessário tomar atenção a dispersão das pessoas, pois é necessário manter as pessoas próximas as barracas.
- Dia: para feiras que só se realizam periodicamente o dia deve estar em concordância para os feirantes e produtores, levando em conta o calendário das atividades para que não haja competição entre a feira e outros eventos
- Horário de funcionamento: deve ser adequado para que os interessados possam participar.

Definição dos elementos que compõem uma feira

A boa organização da feira depende também de elementos estéticos, do local da barraca, os caminhos, a facilidade para transitar entre as barracas, estacionamento entre os veículos, aspetos ambientais entre outros.

Para o bom funcionamento da feira existem certos fatores a serem trabalhados desde o começo da feira.

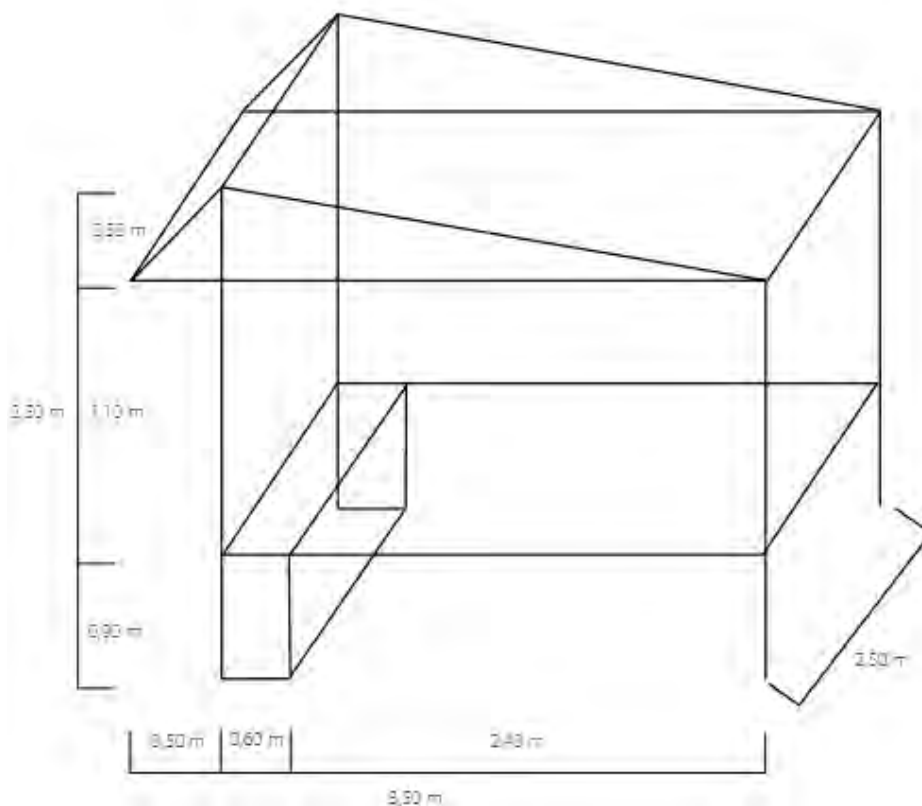
Barraca

- Posição e localização: a comercialização é feita em locais públicos por isso é preciso deixar a estrutura da feira em conformidade com o ambiente, atendendo ao correto dimensionamento e disposição da barraca. É conveniente que exista um croqui com a disposição das barracas e a disposição destas para s feirantes poderem se guiar.
- Modelo da barraca: este é um item bastante importante, pois é um dos aspectos que atrae os clientes para visitar a feira. É importante que as barracas sejam padronizadas, que todos da feira utilizem o mesmo modelo e cor. Deve-se ter em conta o material utilizado para a fabricação das barracas, este material deve ser resistente, leve, com peças pequenas para facilitar o transporte das barracas. Outro aspecto importante são as dimensões da barraca e da banca, que deve ser discutida pelo grupo de maneira que atenda a necessidade dos feirantes.

- Cobertura da barraca: é uma lona plástica, e a cor deve ser padronizada por todos. As cores mais adequadas são as amarelas e as brancas pois deixam o ambiente mais claro e mais alegre embora as azuis sejam bastante usadas.
- Materiais e medidas: as bancas podem ser de madeira, metal ou plástico. É importante definir as dimensões da barraca. Normalmente as encontradas são:
 - 1,50 m de frente por 2,50 m de profundidade
 - 3,00 m de frente por 2,50 m de profundidade
 - 4,50 m de frente por 2,50 m de profundidade
 - 6,00 m de frente por 2,50 m de profundidade
 - 7,00 m de frente por 2,50 m de profundidade

O procedimento operacional deve estabelecer padrões para o tipo de barraca a utilizar-se, a cor da cobertura e o material a ser usado.

Figura1: Modelo de barraca e medidas sugeridas



Fonte: Sebrae, PR (2010)

Infraestrutura e cuidados necessários à atividade

As condições de trabalho na feira devem ser as melhores possíveis e para isso o feirante deve observar toda a área a manter o seu local de trabalho adequado. A feira é um fenômeno especial cujo objetivo principal é o comércio, assim ela deve facilitar a compra e venda dos produtos. Certos pontos são fundamentais na instalação e funcionamento da feira:

- Meio ambiente: os feirantes devem ter o máximo de cuidado no cumprimento da lei e minimizar os danos às áreas vizinhas. O projeto deve respeitar a legislação em vigor e ter os devidos cuidados com a ambiente. Sendo a feira livre um tipo de mercado que compete com o supermercado, os feirantes devem zelar pela limpeza do mesmo de forma que atraia mais clientes. A feira deve ser limpa e varrida constantemente de maneira a não proliferar insetos e doenças.
- Mapa de localização das barracas: deves existir um mapa do local onde vai acontecer a feira e a marcação dos pontos onde as barracas ficarão. A localização dos feirantes e respectivas barracas deve ser feita por sorteio, para evitar qualquer tipo de competição por espaço. É necessário descentralizar os produtos de maneira que os produtos da área alimentar tenha maior concentração.
- Energia elétrica: verificar junto a empresa responsável pelo abastecimento de energia quais as normas para a utilização e instalação da energia no local, com o disjuntor compatível com o número de barracas, bicos, luz, equipamentos elétricos que serão utilizados na atividade.
- Água: visualizar os pontos de água disponíveis, é obrigatório ter água nas barracas que preparam alimentos ou bebidas, para poderem higienizar as mãos para manipular os alimentos.
- Trânsito: se a feira acontece nas ruas é necessário entrar em contato com a polícia para autorização do fechamento do trânsito. E providenciar placas para que a rua seja interditada.
- Segurança: os participantes devem discutir a necessidade de segurança ou não para garantir o bom funcionamento da feira, e garantir um ambiente seguro para os clientes.
- Equipes de trabalho: é necessário delegar tarefas e respectiva ordem de execução, para garantir uma melhor organização.

- Elaboração do estatuto e regulamento

Estatuto: para garantir a organização, a feira deve contar com um estatuto que define os deveres e os direitos de cada um. Esse estatuto contém as regras da feira, compreende as atribuições de cada um, penalidades, regras de entrada e saída da feira. No estatuto deve constar a liberação ou não de venda de bebidas alcoólicas, o som nas barracas.

Regulamento: é preciso regulamentar o funcionamento da feira, com regras e informações referentes a estrutura e ao funcionamento, padronização das barracas, cor da lona, horários de funcionamento e de montagem e desmontagem das barracas, frequência de participantes. Todos os participantes devem estar com as suas barracas montadas com os respectivos produtos em quantidade e qualidade adequadas, em caso de falta o participante deve justificar os motivos da ausência.