

Equipe:

Professor Paulo Cezar Ribeiro da Silva (org.)

Professor Thiago Malta Leite Nascimento

Professor Marcos Corrêa Silva

Alunos Wagner dos Santos Silva e Lorryne de Jesus Oliveira (EJFV)

1 INTRODUÇÃO

Em fevereiro de 2007, a Empresa Júnior do curso de administração da Faculdade Doctum de Vitória criou o índice de preços para medir a variação dos itens que compõem a cesta básica de alimentos da classe média capixaba. Pode ser considerada uma cesta básica ampliada para satisfazer às necessidades mínimas de alimentação de uma família padrão de classe média capixaba, com renda familiar entre três a dez salários mínimos. Anualmente, o Núcleo de Pesquisas da Empresa Júnior (EJFV) realiza um estudo específico para medir os impactos do custo médio da refeição básica para um adulto capixaba. Maiores esclarecimentos sobre a construção desse indicador de preços estão detalhadas no tópico referente às metodologias aplicadas.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Medir a variação percentual do custo médio da refeição básica para um adulto capixaba do ano atual em relação ao custo médio da cesta básica da classe média capixaba do ano anterior e ao preço do “prato feito” comercializado na capital Vitória.

2.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Calcular o custo médio da refeição básica para um adulto capixaba do ano atual; Comparar a variação percentual do custo médio da refeição básica para um adulto capixaba em relação à variação percentual da inflação medida pelo índice de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IPCA/IBGE); Medir as variações percentuais do custo médio de cada item componente da refeição básica para um adulto capixaba do ano atual em relação ao custo médio de cada item componente da refeição básica para um adulto capixaba do ano anterior; Destacar as maiores altas de preços ocorridas no ano atual, bem como os maiores recuos de preços.

3 METODOLOGIAS APLICADAS

Foram extraídos seis itens da cesta básica de um total de 30 produtos de alimentação para compor a refeição básica para um adulto capixaba durante um mês. Os produtos selecionados foram: arroz branco tipo I, feijão preto tipo I, tomate comum, batata inglesa, cebola comum, óleo de soja e carne de boi ou frango. As coletas de dados são realizadas sistematicamente, através de pesquisa de campo e em formulário específico em relação aos preços praticados dos seis itens de alimentação selecionados. São coletados os preços correspondentes a marcas de produtos específicos e algumas marcas mais baratas (MMB). A coleta de marcas mais baratas ocorrerá nos casos de produtos cujas marcas são diversificadas e não comuns em todos os estabelecimentos selecionados para a pesquisa. Os preços dos seis produtos da refeição básica para um adulto capixaba são coletados diretamente da prateleira, de preferência sem auxílio de informante.

A amostra de supermercados foi composta por trinta estabelecimentos na Região Metropolitana, englobando estabelecimentos de maior influência para o consumidor da classe média capixaba. Os 6 (seis) itens pertencentes a cesta que compõe a refeição básica do consumidor adulto da classe média foram ponderados de acordo com a necessidade de consumo de um trabalhador capixaba com renda média entre 3 e 10 salários mínimos.

4 RESULTADOS

Nos últimos doze meses, o custo mensal dos produtos que compõem a refeição básica para um adulto que reside na Região Metropolitana da Grande Vitória recuou em até 20,61%. A boa safra de grãos (cereais, leguminosas e oleaginosas) prevista para o ano e o aumento da oferta de frutas em função do clima ameno nas regiões produtoras são as principais causas do recuo de preços. Na média, no comparativo de set/17 em relação ao mês de set/16, o custo de alguns itens da refeição básica para um adulto capixaba sofreu queda de mais de 50%.

É o caso do preço da batata inglesa adquirida em supermercados que teve redução, em média, de 53,3% no período analisado. No entanto, o prato feito (PF) comercializado em bares e restaurantes na capital Vitória subiu em média 13,64%. Em set/16 o preço do “PF” estava entre R\$ 9,00 e R\$ 13,00 a unidade e agora em set/17 o preço ficou entre R\$ R\$ 10,00 e R\$ 15,00.

TABELA 1

**Variações percentuais nos últimos 12 meses
(set/2016 a set/2017)**

Discriminação	Variação %
IPCA/IBGE (reajuste de salários da classe média)	2,46%
Itens da refeição básica para um adulto (opção boi)	-12,66%
Itens da refeição básica para um adulto (opção frango)	-20,61%
Cesta básica da classe média	-10,78%
Prato Feito (PF) comercial	13,64%

Fonte: Empresa Júnior de Administração da Faculdade Doctum de Vitória.

Conforme consta na tabela 1, é interessante observar que o reajuste previsto dos salários dos empregados pertencentes a classe média, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mostra uma estimativa em torno de 2,46% no mesmo período analisado, ou seja, uma ligeira recomposição no poder de compra aliada a uma queda substancial nos custos da refeição básica nos últimos doze meses.

De acordo com o estudo detalhado nas tabelas 2 e 3 deste Relatório de Pesquisa, cinco produtos da refeição básica nas opções “carne de boi” e “carne de frango” tiveram recuos de preços.

Produtos indispensáveis no prato do dia a dia do capixaba como o arroz e o feijão, tiveram quedas expressivas nos preços nos últimos doze meses, -22,6% e -35,6%, respectivamente. Os outros itens que recuaram de preços no período analisado foram a alcatra de boi (-7,3%), o peito de frango (-2,2%), o tomate comum (-22,1%) e o óleo de soja (-7,8%). O único produto que teve majoração de preço no período foi a cebola branca comum, ou seja, aumento de 14,5%.

TABELA 2

Análise comparativa do custo dos itens da refeição básica para um adulto capixaba – (set/2016 a set/2017)

Opção: carne de boi

REFEIÇÃO BÁSICA PARA UM ADULTO	Quant.	Preço Unitário Set/16	Preço Unitário Set/17	Custo Total Set/16	Custo Total Set/17	Evolução (%)
ARROZ TIPO I - 3Kg	3	2,85	2,21	8,56	6,62	-22,6%
FEIJÃO PRETO TIPO I - 4,5 kg	4,5	7,94	5,10	35,73	22,95	-35,8%
ALCATRA DE BOI - 6 Kg	6	31,58	29,29	189,48	175,74	-7,3%
TOMATE - 8 kg	8	3,81	2,97	30,48	23,76	-22,0%
CEBOLA - 2,5 kg	2,5	2,28	2,61	5,70	6,53	14,5%
ÓLEO DE SOJA - 900 ml	1	3,47	3,20	3,47	3,20	-7,8%
TOTAL MENSAL				R\$ 273,42	R\$ 238,80	-12,66%

Fonte: Empresa Júnior de Administração Doctum Vitória

TABELA 3**Análise comparativa do custo dos itens da refeição básica para um adulto capixaba – (set/2016 a set/2017)***Opção: carne de frango*

REFEIÇÃO BÁSICA PARA UM ADULTO	Quant.	Preço Unitário Set/16	Preço Unitário Set/17	Custo Total Set/16	Custo Total Set/17	Evolução (%)
ARROZ TIPO I - 3Kg	3	2,85	2,21	8,56	6,62	-22,6%
FEIJÃO PRETO TIPO I - 4,5 kg	4,5	7,94	5,10	35,73	22,95	-35,8%
PEITO DE FRANGO - 8 Kg	8	8,07	7,89	64,56	63,12	-2,2%
BATATA - 8 kg	8	3,34	1,56	26,72	12,48	-53,3%
CEBOLA - 2,5 kg	2,5	2,28	2,61	5,70	6,53	14,5%
ÓLEO DE SOJA - 900 ml	1	3,47	3,20	3,47	3,20	-7,8%
TOTAL MENSAL				R\$ 144,74	R\$ 114,90	-20,61%

Fonte: Empresa Júnior de Administração Doctum Vitória

Vale lembrar que a refeição básica na opção “carne de frango”, em termos absolutos, é a opção mais vantajosa para o consumidor capixaba, ou seja, o custo mensal estimado para a refeição ficaria em torno de R\$ 114,90, representando uma economia mensal de R\$ 123,90 em relação aos R\$ 238,80 gastos mensalmente na refeição com base na carne de boi. Neste caso, a economia seria de 51,9% e anualmente o consumidor deixaria de desembolsar R\$ 1.486,80.

O estudo comparativo foi organizado pelo núcleo de extensão e pesquisa da Empresa Júnior do curso de administração da Faculdade Doctum de Vitória, sob a coordenação do Professor Paulo Cezar Ribeiro Silva. A pesquisa de campo foi executada pelos alunos membros da EJV, Wagner dos Santos Silva e Lorryne de Jesus Oliveira.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse Relatório de Pesquisa tem como base a pesquisa de preços dos itens da cesta básica da classe média capixaba e corresponde a pesquisa anual do custo médio dos itens da refeição básica para um adulto capixaba. A pesquisa foi realizada através de uma amostra composta de 30 lojas de importantes redes de supermercados da Região

Metropolitana da Grande Vitória (Supermercados EPA, Extrabom, Extraplus, Carone, OK super atacado, Schowambach, São José, Perim e Wal Mart) e o preço médio do prato feito comercializado em 15 bares/restaurantes (Vitória).

6 REFERÊNCIAS

CRESPINO, Antônio Arnot. **Estatística Fácil**. 10ª edição. São Paulo: Saraiva, 1993.

DIEESE. Cesta Básica Nacional - Metodologia. Disponível em: <<http://www.dieese.org.br/rel/rac/metodologia.pdf>> Acesso em: 15 fev. 2007.

DIEESE. Índice de custo de vida - ICV. Disponível em: <<http://www.dieese.org.br>> Acesso em: 15 fev. 2007.

FISCHMANN, Adalberto Américo. **Planejamento estratégico na prática**. 2ª edição. São Paulo: Atlas, 1991.

FIPE. Índices. São Paulo, 2000. Disponível em: <<http://www.fipe.com>> Acesso em: 30 nov. 2000.

FONSECA, Jairo Simon da. **Curso de Estatística por Jairo Simon da Fonseca e Gilberto de Andrade Martins**. 5ª edição. São Paulo: Atlas, 1994.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. **Sistemas, Organização & Métodos: uma abordagem gerencial**. São Paulo: Atlas, 2000.

STEVENSON, Willian J. **Estatística aplicada à administração**. Ed. Harbra, 1988.