

AGRICULTURA

EM SÃO PAULO

INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA

SUMÁRIO

ASPECTOS ECONÔMICOS DA CULTURA DE
PIMENTÃO NO VALE DO PARAÍBA, SÃO
PAULO, 1971 1

E. M. Neves,
L. M. Pellegrini e
G. do Amaral

ENTREPOSTO TERMINAL DE SÃO PAULO
EXPERIÊNCIA E AVALIAÇÃO 27

P. C. Junqueira,
A. A. Suckow e
L. C. G. Ramos

ANO XVIII

N.ºs 5/6
Maio e
Junho
1971

SECRETARIA DA AGRICULTURA
ESTADO DE SÃO PAULO
BRASIL

INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA
CORPO TÉCNICO

Diretor Geral Substituto: Oscar J. Thomazini Etori

Assessor: Jorge D. Issa

Assessoria de Programação: Fernando S. Gomes Junior (chefe)
Sérgio G. Vassimon

Seção de Comunicação-Técnica Científica: Paulo D. Criscuolo (chefe)
Devancyr A. Romão

DIVISÕES

*Política e Desenvolvimento
Agrícola*

Diretor Subst.º: Antônio A. Amaro
Seção de Análise da Conjuntura
Agrícola: Fernando B. Homem de
Melo ⁽¹⁾

Seção de Projetos de Desenvolvi-
mento: Alberto Veiga (chefe), Ri-
ta de Cássia M. Vollet, Gabriel L.
S. Peixoto da Silva.

Seção de Análise da Situação dos
Produtos: Antônio A. Amaro (che-
fe), Arciley A. Pinheiro, Paulo A.
Wiesel, Luiz Moricochi, José A.
Martins, Yoshio Namekata, Luiz
F. B. Cancegliero, S. Nogueira Ju-
nior.

Seção de Crédito, Tributação e Le-
gislação: Ismar F. Pereira (che-
fe), José C. M. Alarcon.

Seção de Sociologia Rural: Anna Pe-
rinna R. Arruda, Ana Eliza Garcia.
Seção de Economia Florestal: Bruno
M. R. Pessanha.

Comercialização

Diretor: Pérsio C. Junqueira
Seção de Organização e Estrutura
de Mercados: Pérsio C. Junqueira
(chefe), Claus F. T. Freitas, Ma-
ria de Lourdes C. Arruda, Wilson
L. do Canto ⁽¹⁾, Paulo Isnard R.
Almeida, Maria Lúcia B. D'Apice.
Seção de Análise de Preços, Custos
e Margens: Ewerton R. de Lins
(chefe), Fernando R. Duarte, Ma-
ria Celina M. Padovani.

Seção de Pesquisas e Desenvolvi-
mento de Mercados: D. Desgualdo
Netto (chefe), Flávio C. de Car-
valho.

Seção de Mercados de Insumos: Na-
tanael M. dos Anjos (chefe), Luiz
G. S. R. Monteiro.

Economia da Produção

Diretor Subst.º: Paul F. Bemel-
mans

Seção de Economia de Insumos: a
ser instalada em 1971.

Seção de Economia das Explorações
Agrícolas: Oscar J. T. Etori (che-
fe), Caio T. Yamaguishi, Yoshihi-
ko Sugai ⁽¹⁾, Laerte T. Rodrigues,
Jaime J. C. Câmara.

Seção de Análise Econômica e Fi-
nanceira das Empresas: Paul F.
Bemelmans (chefe), Minoru Ma-
tsunaga, Nelson B. Martin, Alfre-
do de A. Bessa Junior.

Seção de Administração de Emprê-
sas Agrícolas: Luiz M. Pellegrini
(chefe), Evaristo M. Neves ⁽¹⁾,
Hermando F. de Noronha, Luiz C.
Assef, José R. Camargo, Ramon
M. Garcia.

*Levantamentos e Análises
Estatísticas*

Diretor: Salomão Schattan
Seção de Análise Estatística e
Econométrica: Salomão Schattan
(chefe), M. J. Martins Falcão, Jo-
sé F. de Noronha ⁽¹⁾, Nelson K.
Toyama, Milton N. de Camargo,
Rosa Maria C. Pescarin, Maristela
S. do Carmo.

Seção de Previsões e Estimativas:
Luiz H. de Oliveira Piva (chefe),
Júlio H. Jimenez Óssio, Wagner J.
de Barros, Koji Nakajima, José D.
de Araujo.

Seção de Informações de Mercado
com Setor de Telecomunicações:
João C. Vianna Netto (chefe),
Paulo T. Morimoto, José A. B. Ra-
mos, Paulo V. Sendin ⁽¹⁾, José F.
Coluço.

Seção de Computação: Antônio J.
Fava.

⁽¹⁾ Afastados do Instituto, freqüentando cursos de aperfeiçoamento:
— Os técnicos Luiz Sérgio P. Pereira, Roberto M. Alvarenga, Antônio D. Piteri,
Milton A. Moisés, Antônio A. B. Junqueira, Mauro S. Barros, Rubens Araujo
Dias, Constantino C. Fraga, Cyro Okamoto, acham-se afastados do Instituto,
prestando colaboração a outras Instituições, ou licenciados do cargo.

ASPECTOS ECONÔMICOS DA CULTURA DE PIMENTÃO NO VALE DO PARAÍBA, SÃO PAULO, 1971 (1)

Eng.º Agr.º Evaristo Marzabal Neves

Eng.º Agr.º Luiz Matteu Pellegrini

Eng.º Agr.º Gerônimo do Amaral (2)

1 — INTRODUÇÃO

De alguns anos para cá, as hortaliças deixaram de ser simples explorações de “fundo de quintal” para serem produzidas em larga escala, visando o abastecimento de grandes centros consumidores.

O crescimento do consumo de hortaliças verifica-se dia após dia. Os aumentos sucessivos na renda bruta da agri-

cultura e a sua crescente significância econômica, condicionada atualmente a algumas facilidades de comercialização e as campanhas educacionais promovendo o seu valor na alimentação humana, justificam a atenção que tem sido dedicada às hortaliças nêstes últimos anos, através de seu melhoramento genético e estudos físicos e econômicos.

(1) Os autores agradecem aos estagiários do CIEE (Centro de Integração Empresa-Escola) Martinho Isnard Ribeiro de Almeida e Paulo Ribeiro Lemos de Melo e ao Técnico Agrícola Julio Vitorazzo, do Serviço do Vale do Paraíba, pela colaboração parcial prestada na coleta de dados e na tabulação dos mesmos.

(2) Engenheiro Agrônomo do Serviço do Vale do Paraíba, SP.

Porém, êste otimismo com referência aos produtos hortícolas não dá ainda, condições para a sua exploração em escala comercial, em tôdas as regiões do Estado. Uma infraestrutura algo ineficiente em determinadas regiões, a alta perecibilidade dos produtos hortícolas e o melhor mercado consumidor que são ainda os maiores centros populacionais, localizam as áreas produtoras ao redor das grandes cidades, ou ao longo de estradas que permitem em circunstâncias diferentes, atender outros mercados consumidores.

Nêste último caso, o Vale do Paraíba tem reunido condições de incrementação na exploração de hortaliças, pois além de possuir centros urbanos com grande massa populacional (casos de São José dos Campos, Taubaté, etc., com mais de 100.000 habitantes), pode distribuir sua produção para os dois maiores centros consumidores do País (S. Paulo e Rio de Janeiro).

Em função desta excelente e estratégica posição geográfica, diversos estudos têm se ocupado, nêstes últimos anos, com a economia das hortaliças no Vale do Paraíba e, entre êles, citam-se os de MAKISHIMA e LEITE (8), PELLEGRINI *et alii* (10) e NEVES e AMARAL (9).

Muitos dêstes estudos deram maior enfoque à cultura do tomate. O presente estudo porém, será dedicado à exploração do pimentão no Vale do Paraíba, visto que esta cultura já ajustada à região tem encontrado condições de expansão em área e produção.

Na última estimativa de previsão de safras (1971), feita pela Divisão de Levantamentos e Análises Estatísticas do Instituto de Economia Agrícola, o Vale do Paraíba ocupou o 4.º lugar na produção de pimentão, com uma área estimada de 200 hectares, vindo logo a seguir das DIRAs de Bauru, Sorocaba e Campinas respectivamente.

2 — OBJETIVOS

NEVES e AMARAL (9) ao analisar e estimar as despesas diretas do pimentão para dois tipos de exploração, que convencionou-se chamar de “hortaliças exploradas na várzea” (área plana de solos turfosos) e “hortaliças exploradas na encosta” no Vale do Paraíba constataram que estas despesas quase não diferiram.

Como outros fatores poderiam influenciar (valores de terra diferentes, áreas maiores na encosta, etc.), o objetivo principal deste trabalho foi a determinação do custo de produção do pimentão no Vale do Paraíba, para estes tipos de exploração.

Outros objetivos neste estudo foram:

- a) mostrar as características da cultura na região;
- b) determinar as exigências de fatores e,
- c) determinar os investimentos necessários em instalações, veículos, equipamentos mecânicos

e manuais (para ambos os tipos da exploração) de 1.000 pés de pimentão no Vale do Paraíba.

3 — MATERIAL E MÉTODO

Para este estudo, tomou-se informações de horticultores distribuídos nos Municípios de Guararema, Jacareí, São José dos Campos, Caçapava, Tremembé, Taubaté, Pindamonhangaba, Guaratinguetá, Lorena e Cachoeira Paulista.

3.1 — Informação Básica

O questionário para a coleta de dados, previamente testado no Vale do Paraíba, foi elaborado na Divisão de Economia da Produção, tendo como informações básicas as instruções técnicas coletadas junto a CORDEIRO (4, 5), PRADO (11), CALIL (3), BARÇANTE (1) e de técnicos do Serviço do Vale do Paraíba.

Os questionários foram levantados por agrônomos e técnicos agrícolas do Serviço do Vale do Paraíba, e a tabulação e análises econômicas foram

feitas por auxiliares e técnicos da Divisão de Economia da Produção.

Para o estudo de custo de produção, a técnica utilizada foi a de estudo de casos, em decorrência de que, procurou-se inicialmente o confronto das explorações plantadas na "várzea" e na "encosta".

Os dados foram coletados pelo método "Survey" com entrevistas diretas junto aos horticultores, que conduziam a cultura dentro de uma tecnologia considerada satisfatória.

Até o fim de 1970 haviam sido levantados 162 questionários das principais hortaliças do Vale do Paraíba, sendo que deste total, 20 foram utilizados com a cultura de pimentão.

3.2 — Estrutura de Custo

A estrutura de custo de produção utilizada neste trabalho é a sugerida por ETTORI (6).

Nesta estrutura de custo, de um modo geral, consideram-se:

- A — Despesas de Produção (com aplicação de dinheiro)
 - 1 — Despesas Diretas
 - 1.1 — com operações
 - 1.2 — com material consumido
 - 2 — Despesas Indiretas
 - 2.1 — Fiscais e gerais
 - 2.2 — Conservação de instalações, máquinas e equipamentos)
- B — Despesas Monetárias Calculadas (sem aplicação de dinheiro)
 - 1 — Depreciação de Instalações, Máquinas e Equipamentos
 - 2 — Juros sobre Capital Circulante
- C — Retribuição aos Fatores
 - 1 — Terra
 - 2 — Empresário
 - 3 — Capital fixo:
 - Instalações
 - Exploração

3.3 — Características da Cultura no Vale do Paraíba

Embora diversos especialistas tenham dedicado atenção especial e preconizado normas de condução sobre a cultura do pimentão, o fato é que, a análise dos questionários revelou que cada agricultor não conduz a sua cultura de modo semelhante ao vizinho, tentando introduzir, por experiência própria ou muitas vezes por desconhecer técnicas recomendadas, modos diferentes de exploração, visando boas colheitas e despesas menores.

Como os resultados nem sempre são os previsíveis, tomou-se como norma neste estudo mostrar as características das operações que mais freqüentemente se repetem na região, desprezando-se as particularidades atinentes a este ou aquele horticultor.

As práticas agrícolas, de um modo geral e sucinto, são as seguintes:

3.3.1 — Preparo dos canteiros de sementeiras e viveiro.

Os canteiros de sementeira têm sido bem adubados. Enquanto na "várzea" utilizou-se em média de 6 à 10 kg/m² de estérco de galinha ou de curral curtido, na encosta esta variação foi de 5 à 10 kg/m².

Quanto à adubação química, tanto na "várzea" como na "encosta", utilizou-se de 0,5 à 2 kg/m² de adubo químico, principalmente os da fórmula CAC 2 e 4 e Sul Brasil 6-14-9. A incorporação dos nutrientes tem sido manual, com enxada, "gadanho" e rastelo.

O semeio tem sido a lanço ou em sulcos, distanciados mais ou menos por 15cm, bem ralo, tendo sido encontrada uma variação de 17 à 50g de sementes por m² na "várzea" e 10 à 30 g/m² na encosta. As variedades de sementes mais utilizadas foram ikeda e cascadura.

Para a cobertura dos canteiros tem-se usado sacos de es-

tôpa ou sapé, e as regas tem sido feita com regador de crivo bem fino, de manhã e à tarde, havendo uma variação tanto na várzea como na encosta de 60 à 130 regas, durante a permanência das plantinhas nos canteiros.

A repicagem para o viveiro é manual e tem sido feita em média aos 15 dias no verão e aos 40 dias no inverno, para ambos os casos. A distância observada no plantio das mudas no viveiro tem sido de $0,10 \times 0,10\text{m}$ em linhas, para facilitar os tratos e o arrancamento.

O tratamento fitossanitário das mudas se faz atualmente com pulverizador costal. Tornou-se difícil enumerar quais os produtos mais utilizados, visto ter sido bem grande o número deles. Destacou-se porém Dithane M-22, Dithane M-45, Manzate, Cuprosan azul, Cuprantol, Metasistox, Iharagem, Lindane, Folidol 5% e Thiovit.

3.3.2 — Transplante.

Antes do transplante o terreno deve ser preparado. Como no Vale do Paraíba o solo foi anteriormente usado com vagem, batata, abóbora, arroz, tomate, pepino etc., faz-se roçadas, capinas, limpeza das estacas (casos de vagem, tomate e pepino), queima de soqueiras (arroz), etc.

Tem-se feito também uma ou duas arações, a fim de destorroar o terreno. Esta operação tem sido mais mecânica (trator ou micro-trator), do que animal.

Após uma primeira aração, embora não seja uma prática constante faz-se o uso de calcáreo. A distribuição manual é feita através de sacolas ou caixas.

Tem-se feito em média 2 gradeações utilizando-se grade (caso de usar trator) ou enxada rotativa (caso do micro-trator).

O preparo das leiras e a abertura das covas é feita com

enxada ou enxadão, tendo as covas em média 10 cm de profundidade por 15 cm de "bôca".

A adubação orgânica usada no plantio tem variado entre o estêrco de galinha e o estêrco de curral curtido. O estêrco de galinha variou de 250 à 900g e o de curral de 1.000 à 2.000g por cova.

Tem sido usado no plantio diversos adubos químicos (CAC 2 e 4, Sul Brasil 6-14-9, Takenaka 3, sulfato de amônio, cloreto de potássio, superfosfato simples e salitre do Chile). A sua dosagem é de 100 à 300 g/cova.

O transplante normal tem sido feito em média aos 32 dias e o espaçamento tem sido o mais variável possível (1,00 × 0,60m; 1,00 × 0,30m; 0,90 × 0,50m; 0,80 × 0,50m; 0,80 × 0,40m, foram os mais constantes). Tomou-se para o cálculo de custo à área média ocupada por 1.000 pés.

O estaqueamento é feito a base de 1/2 estaca de bambu por cova e o material mais comum usado na amarração é a tabôa na "várzea" e o barbante na "encosta". Este estaqueamento serve para amarrar o pé de pimentão e apoiá-lo contra os ventos.

3.3.3 — Tratos culturais

Faz-se amontôa para chegar terra à muda com a colher de transplantio, sem apertar. Seguem-se, durante o crescimento da planta, algumas capinas para eliminar ervas concorrentes.

São feitas até antes da colheita algumas desbrotas, podadas de limpeza e de arejamento para conseguir frutos grandes e uniformes e, também, para conferir maior insolação ao pé de pimentão.

As regas e a irrigação são constantes, pois o pimentão necessita de muita água para seu completo desenvolvimento. Os tipos mais comuns, tem

sido o método da infiltração, pois o pimentão tem as suas raízes muito profundas, e, com o crescimento tem-se usado a irrigação, por meios de aspersores.

A adubação em cobertura, também tem variado muito. Houve uma intensa utilização dos mais diferentes tipos de adubos, cuja quantidade por cova foi bastante variável dependendo da recomendação de vendedores ou da indicação das firmas.

O mesmo se verificou com respeito ao controle fitossanitário. Observou-se, talvez em função do grau da infestação das pragas e moléstias, os mais diferentes tipos de defensivos.

3.3.4 — Colheita

Tem sido feita de preferência à tarde. Evita-se a colheita pela manhã, quando os frutos estão molhados pelo orvalho da noite. Os pimentões devem estar isentos de umidade ao

serem colhidos, visto que eles apodrecem com muita facilidade.

A classificação e embalagem é, em geral, feita na propriedade. Uma pequena parte tem entregue esta operação às cooperativas.

3.3.5 — Considerações sobre as características da cultura no Vale do Paraíba

Ao se descrever estas características bastante sucinta, da cultura na região não se quiz imprimir uma técnica que deva ser recomendada. Aliás, não é este o objetivo do trabalho, embora tais características tenham servido de informações para a determinação do custo.

Nota-se que os horticultores do Vale do Paraíba ainda experimentam alguma inovação própria baseada em instruções técnicas existentes. Pode-se considerar, que uma tecnologia mais atual se encontra em fase de ajustamento local, já

que as normas gerais preconizadas, às vezes não se ajustam às características regionais; daí verificar-se, numa mesma região, tentativas diferentes de condução da cultura. Todavia, são estas instruções técnicas o ponto de partida dos horticultores para as suas primeiras plantações.

Entre estas instruções práticas têm-se recomendado, entre outras, no Vale do Paraíba, a leitura e aplicação dos trabalhos de CORDEIRO (4, 5), PRADO (11), BARÇANTE (1), BERNARDI (2), CALIL (3) e MAKISHIMA (7).

4 — RESULTADOS E DISCUSSÕES

No Vale do Paraíba a maior parte dos horticultores são descendentes da raça japonesa. Uma particularidade que chamou a atenção neste tipo de estudo é que as empresas rurais, que cultivam hortaliças, são pequenas propriedades (na várzea a área média foi de 10 hectares e na encosta foi de 30 hectares).

Constatou-se também, a existência de pequenos arrendamentos, em parcela significativa, principalmente para a exploração dos produtos hortícolas. A grande variação no valor da terra chamou também a atenção pois se na encosta o valor médio de terra para pimentão andou ao redor de Cr\$ 1.500,00/ha, na várzea próximo dos “polders” construídos pelo Serviço do Vale do Paraíba, “falou-se” em até Cr\$ 20.000,00/ha.

Uma dificuldade encontrada neste estudo ao se trabalhar com médias, desprezando-se estatisticamente informações que estivessem fora de intervalos de confiança, foi a não uniformidade dos dados em razão de práticas diferentes e uso de insumos diversos utilizados pelos horticultores, embora tivessem havido a preocupação de coletar informações de regiões homogêneas.

Em função disto, os resultados alcançados neste estudo

de custo não refletem um custo de produção real, mas uma aproximação, ficando ao critério de cada horticultor ajustá-lo ao seu sistema de condução da cultura de pimentão.

Baseado nêstes fatos procurou-se determinar o custo de produção do pimentão explorado na encosta e na várzea do Vale do Paraíba como uma cultura conduzida normalmente, desprezando-se fatos poucos freqüentes e ocasionais.

4.1 — Custo de Produção de Pimentão Explorado na “Encosta”

Da tabulação e análise dos dados coletados chegou-se ao custo de produção, quadro 1.

4.2 — Custo de Produção de Pimentão Explorado na Várzea

Da tabulação e análise dos dados coletados chegou-se ao seguinte custo de produção da cultura de pimentão na várzea (quadro 2).

4.3 — Algumas Análises dos Custos Obtidos

Uma análise comparativa dêstes quadros revelou que os custos na várzea para 1.000 pés da cultura de pimentão apesar da pequena diferença (Cr\$ 13,37/1.000 pés), foram mais elevados. Isto se deve ao item retribuição aos fatores, principalmente ao preço da terra mais elevado, à administração mais cara proporcionalmente à área menor, e ao capital fixo de instalações e exploração. Êste sendo quase idêntico ao da “Encosta”, no que diz respeito às benfeitorias e máquinas, teve um valor maior de retribuição, relacionado que foi, ao seu emprêgo em uma área bem menor.

Pelas figuras 1 e 2 pode-se constatar as porcentagens de distribuição dos diversos itens que compõem o custo de produção da cultura de pimentão no Vale do Paraíba. Verificasse que as despesas em dinhei-

QUADRO 1. — Custo de Produção da Cultura de Pimentão, na "Encosta",
Vale do Paraíba, SP, 1971 — 1.000 pés

Item	Cr\$	Cr\$
A — Despesas de Produção (com aplicação de Cr\$)		
1 — Despesas diretas (1)		
1.1 — com operações	350,66	
1.2 — com material consumido	492,02	
Subtotal		842,68
2 — Despesas indiretas (2)		
2.1 — fiscais e gerais	174,17	
2.2 — conservação de instalações, máquinas e equipamentos (3)	0,98	
Subtotal		175,15
B — Despesas Monetárias Calculadas (sem aplicação de dinheiro)		
1 — Depreciação de instalações máquinas e equipamentos (3)	0,50	
2 — Juros sobre o capital circulante (4)	61,07	
Subtotal		61,57
C — Retribuição aos Fatores (5)		
1 — Terra	3,55	
2 — Empresário	9,00	
3 — Capital fixo: instalações exploração	1,17 1,72	
Subtotal		15,44
Custo Total por 1.000 pés		1.094,84

(1), (2), (3). Vindos dos quadros A1.1, A1.2, A1.4 respectivamente. Para as máquinas e equipamentos as depreciações e a conservação já foram computadas ao se determinar o seu custo diário de operação. Para a conservação e depreciação das instalações, tomou-se a metade do valor anual, pois a cultura tem ciclo de 6 meses.

(4) Vindos do quadro A1.5.

(5) Vindos do quadro A1.6 e A1.3.

QUADRO 2. — Custo de Produção da Cultura de Pimentão na Várzea,
Vale do Paraíba, SP, 1971 — 1.00 pés

item	Cr\$	Cr\$
A — Despesas de Produção (com aplicação de dinheiro)		
1 — Despesas diretas (1)		
1.1 — com operações	295,60	
1.2 — com material consumido	542,22	
Subtotal		837,82
2 — Despesas indiretas (2)		
2.1 — fiscais e gerais	157,10	
2.2 — conservação de instalações máquinas e equipamentos (3)	3,19	
Subtotal		160,29
B — Despesas Monetárias Calculadas (sem aplicação de dinheiro)		
1 — Depreciação de instalações máquinas e equipamentos (3)	1,68	
2 — Juros sobre o capital circulante (4)	59,83	
Subtotal		61,51
C — Retribuição aos fatores (5)		
1 — Terra	18,60	
2 — Empresário	20,30	
3 — Capital fixo: instalações exploração	3,83 5,86	
Subtotal		48,59
Custo Total por 1.000 pés		1.108,21

(1), (2), (3). Vindos dos quadros A1.7, A1.8, A1.10 respectivamente. Para as máquinas e equipamentos as depreciações e a conservação já foram computadas ao se determinar o seu custo diário de operação. Para a conservação e depreciação das instalações, tomou-se a metade do valor anual, em razão do ciclo da cultura que é de 6 meses.

(4) Vindos do quadro A1.11.

(5) Vindos do quadro A1.12 e A1.9.

ro são as que mais oneram os custos, representado 92,97% na encosta e 90,15% na várzea (despesas diretas mais indiretas).

Por sua vez, as despesas diretas efetuadas somente com a cultura, são as que participam em maior porcentagem (76,97% na encosta e 75,60% na várzea), nos itens de custo.

Verifica-se ainda, através das figuras 1 e 2 que o item das despesas monetárias calculadas não afeta em muito o custo de produção, representando 5,62% na encosta e 5,55% na várzea.

Nota-se porém, conforme já foi visto, que é no item retribuição aos fatores, que está a diferença entre os plantios na encosta e na várzea. Isto porque, enquanto houve naquela uma participação de 1,41%, nesta 4,39% onerou o custo de produção do pimentão no Vale do Paraíba.

Pareceu-nos na análise destes dados, que a cultura na

várzea deva apresentar uma produção maior, pois a média de produção foi a mesma da cultura na encosta (100 caixas). Isto, baseado no fato de que, estudos semelhantes efetuados na área do "Grande São Paulo" mostraram uma maior produção.

Uma maior produção na várzea, condicionada à sua localização em área mais plana e às facilidades de irrigação, compensariam, em parte, o preço do hectare de terra que é bem maior do que na encosta e constitui item importante na determinação do custo, se considerarmos a área total plantada com a cultura.

Não se pode tirar maiores conclusões com respeito a este trabalho. Pouco se conhece sobre a economia desta cultura e os estudos que existem apresentam somente dados quantitativos, não trazendo qualquer tipo de informação sobre o método e o material utilizados, bem como se tratou-se de um estudo de caso.

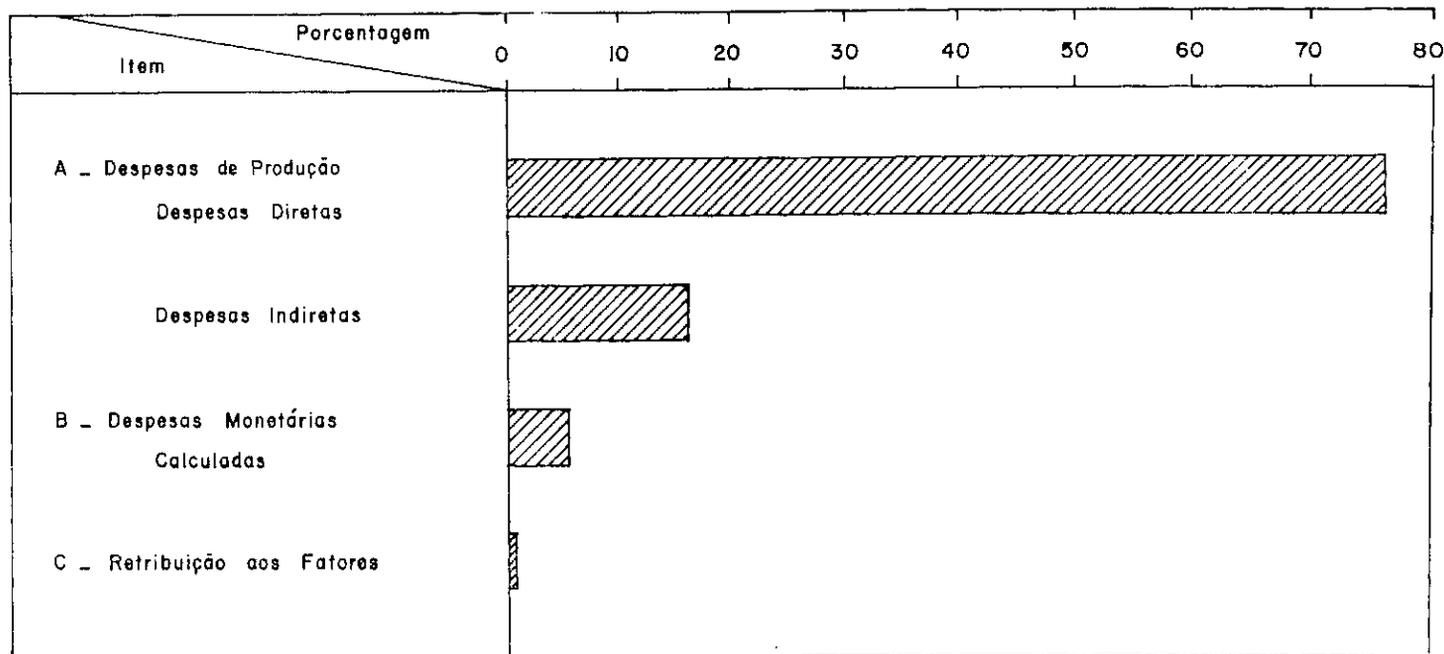


FIGURA 1. — Distribuição Percentual dos Itens Considerados no Custo de Produção de Pimentão, Cultivados em Terras Altas, no Vale do Paraíba, SP — 1.000 pés, 1971.

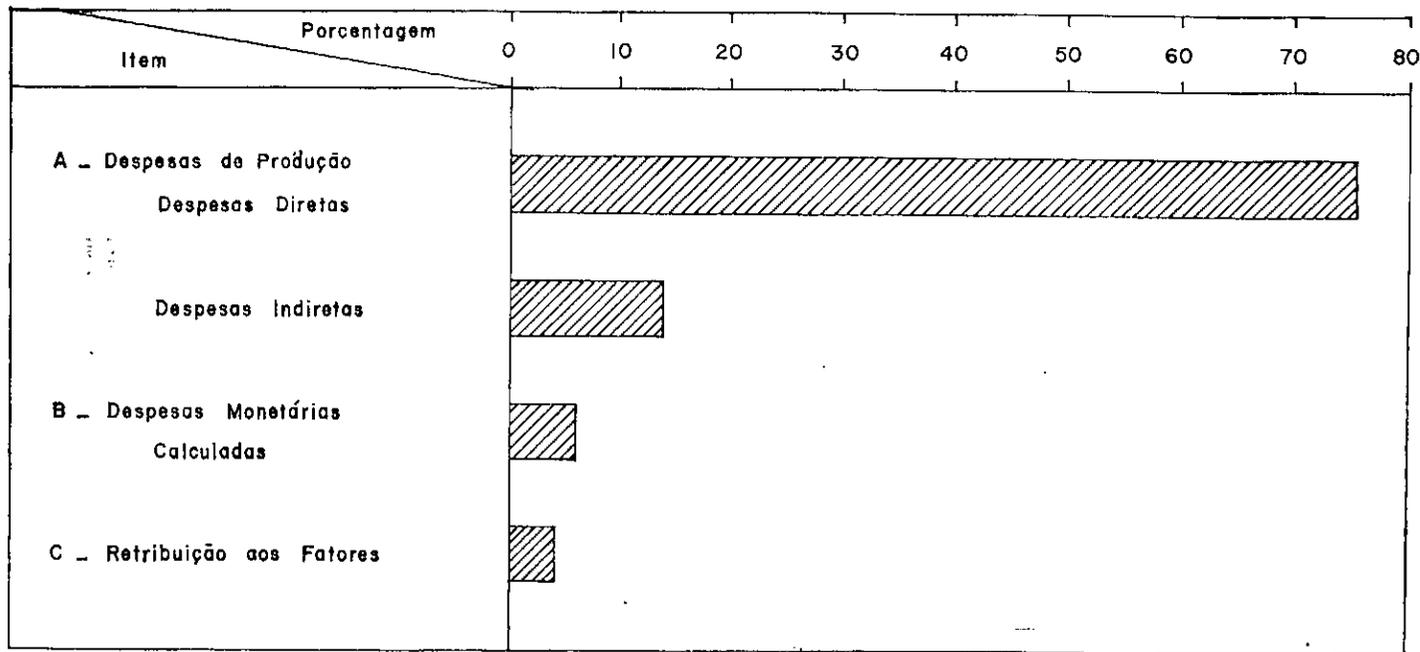


FIGURA 2. — Distribuição Percentual dos Itens Considerados no Custo de Produção de Pimentão, Cultivados na Várzea no Vale do Paraíba, SP — 1.000 pés, 1971.

Como sugestão, seria interessante que outros estudos com respeito a esta cultura fossem feitos no Estado de São Paulo e dados a conhecer os seus resultados, para comparar com os obtidos no Vale do Paraíba e medir a economia da cultura na região. Não se deve esquecer porém, que a posição geográfica do Vale do Paraíba e a sua densidade demográfica são fatos importantes a serem considerados.

LITERATURA CITADA

1. BARÇANTE, Itagyba. Espécies hortícolas. 6.^a ed. Rio de Janeiro, Ministério da Agricultura, SIA, 1962. p.45-46. (Boletim 413)
2. BERNARDI, J. Botter. Cultura do pimentão. In: O Agrônomo, Campinas, SP, 7 (9/10):22-24. 1955.
3. CALIL, José. A pequena horta doméstica. 3.^a ed. Campinas, SP, Secretaria da Agricultura, PDA, 1966. p.35-36. (Instruções Práticas, 19)
4. CORDEIRO, J. Como cultivar o pimentão. In: A Granja, Pôrto Alegre, 20 (199):107-110. set. 1964.
5. ————. Trabalho técnico completo e moderno sobre a cultura do pimentão. In: Sítios e Fazendas, SP, 30 (1):56-60. 1964.
6. ETTORI, Oscar José Thomazini. Custo de produção agrícolas: conceitos, critérios, estrutura. Primeiro Curso de Cafeicultura, Campinas, 1954. p.1-12.
7. MAKISHIMA, N. & CONCEIÇÃO, F. A. D. Manual de olericultura. Campinas, SP, Secretaria da Agricultura, Seção de Olericultura e Floricultura, 1966. p.44-52.
8. ———— & LEITE, N. Custo de produção da cultura de tomateiro. Campinas, SP, Secretaria da Agricultura, Serviço de Comunicação Rural, 1968. 13p. (Boletim Técnico, 37)
9. NEVES, E. M. & AMARAL, G. Estimativa das despesas diretas de algumas hortaliças cultivadas no Vale do Paraíba, 1969/70. In: Agricultura em São Paulo, 17 (5/6):13-42. maio/jun. 1970.
10. PELLEGRINI, Luís M. et alii. Uma função de produção para tomate de vara, Vale do Paraíba, 1969/70. São Paulo, Secretaria da Agricultura, IEA, 1971. 21p. (aguardando publicação)
11. PRADO, O. de T. Cultura de hortaliças: pimentão. In: o Agrônomo, Campinas, 14 (9/10) 34. 1962.

ANEXOS

ANEXO 1

QUADRO A1.1. — Estimativa das Despesas Diretas ⁽¹⁾ para a Cultura de Pimentão, na Encosta, no Vale do Paraíba, SP, 1971 — 1.000 pés — Área Estimada em 400 m² — Produção Estimada: 100 caixas

(continua)

Item	N.º de vêzes	Homem	Trator	Micro-trator c/ impl.	Moto- -pulv.	Pulv. costal	Aparelho irrigação	Carreta	Subtotal Cr\$
— Dias de serviço —									
A — Operações									
Prep. canteiro e semead.	1	0,31	—	—	—	—	—	—	
Adubação orgânica	1	0,19	—	—	—	—	—	—	
Adubação química	1	0,17	—	—	—	—	—	—	
Cobertura do canteiro	—	0,08	—	—	—	—	—	—	
Tratamento das mudas	—	0,18	—	—	—	0,18	—	—	
Regas	—	0,98	—	—	—	—	—	—	
Repicagem	—	0,48	—	—	—	—	—	—	
Roçada e limpeza	1	1,00	—	—	—	—	—	—	
Aração	2	0,49	—	0,49	—	—	—	—	
Calagem	1	0,25	—	—	—	—	—	—	
Gradeação	2	0,27	—	0,27	—	—	—	—	
Riscação	1	1,01	—	—	—	—	—	—	
Suicamento p/ plantio	1	0,37	—	—	—	—	—	—	
Adub. orgânica e plantio	1	0,65	—	—	—	—	—	—	
Adub. química plantio	1	0,34	—	—	—	—	—	—	
Transplante	1	1,00	—	—	—	—	—	—	
Carpas e amontoa	6	3,02	—	—	—	—	—	—	
Estaqueam. e amarração	2	1,98	—	—	1,76	—	—	—	
Verificação	29	6,16	—	—	—	—	—	—	
Adubação em cobertura	3	1,08	—	—	—	—	2,13	—	
Irrigação	35	7,45	—	—	—	—	—	—	
Desbrota	—	0,36	—	—	—	—	—	—	
Colheita	—	2,57	—	—	—	—	—	—	
Classificação	—	2,85	—	—	—	—	—	0,05	
Transp. int. insumos	—	0,15	0,05	—	—	—	—	0,11	
Transp. int. produção	—	0,33	0,11	—	—	—	—	—	
				0,76	1,76	0,18	2,13	0,16	
Total de dias		33,72	0,16	30,42	5,92	3,13	13,80	9,30	
Custo diário (Cr\$)		8,21	55,27						
				23,12	10,42	0,56	29,39	1,49	350,66
Total das Despesas		276,84	8,84						

QUADRO A1.1. — Estimativa das Despesas Diretas ⁽¹⁾ para a Cultura de Pimentão, na Encosta, no Vale do Paraíba, SP, 1971 — 1.000 pés — Área Estimada em 400 m² — Produção Estimada: 100 caixas

(conclusão)

Item	Quantidade	Preço unitário Cr\$	Valor Cr\$	Subtotal Cr\$	Total Cr\$
B — Material Consumido ⁽²⁾					
Semente	0,020 kg	110,00	2,20		
Calcário	0,195 t	50,00	9,75		
Adubação orgânica	0,585 t	74,00	43,29		
Adubação química ⁽³⁾	0,300 t	384,62	115,39		
		—	61,39		
Defensivos ⁽⁴⁾	—	0,05	50,00		
Estacas (½)	1.000 un.	2,10	210,00		
Caixa	100 un.			492,02	
Total das Despesas com material consumido					
Total das Despesas para 1.000 pés (A + B)					842,68

⁽¹⁾ Exceto para máquinas e equipamentos, onde se tem também a depreciação;

⁽²⁾ Tomou-se um valor médio das quantidades gastas com o material consumido, pois os valores aplicados diferiram nas empresas entrevistadas;

⁽³⁾ Os adubos químicos mais utilizados foram: CAC 2, Takenaka 3, Sul Brasil, Sulfato de Amônio, Cloreto de Potássio, Superfosfato Simples, Salitre do Chile;

⁽⁴⁾ Os defensivos mais usados forma: Dithane M-22 e M-45, Manzate, Cuprosan Azul, Coprantol, Metasistox, Iharagem, Lindane, Foll-dol 5%, Thiovit.

QUADRO A1.2. — Despesas Fiscais e Gerais da Cultura de Pimentão, no Vale do Paraíba, SP, para 1.000 pés na “Encosta”, 1971

item	Valor Cr\$
Impostos, taxas (cooperativismo), INPS	142,77
Luz e força	14,40
Licenciamento de veículos	16,00
Conservação de estradas	1,00
Total	174,17

QUADRO A1.3. — Capital de Exploração em Máquinas e Equipamentos Mecanizados e Manuais Utilizados na Cultura do Pimentão Explorado na “Encosta”, no Vale do Paraíba, SP, 1971

item	Quantidade	Valor de reposição Cr\$
Trator	1	21.223,00
Micro-trator com implemento	1	8.500,00
Motopulverizador com mangueira	1	2.593,00
Pulverizador costal	2	408,00
Aparelho irrigação	1	7.100,00
Carreta	1	3.172,00
Enxadas	5	45,00
Enxadões	5	50,00
Regadores	5	83,50
Rastelos	3	7,50
Total		43.182,00
Metade do valor (1)		21.591,00
Total por 1.000 pés		28,71

(1) Considerou-se como valor atual a metade do valor de reposição em vista a existência de máquinas, equipamentos mecanizados e manuais novos, seminovos e já completamente amortizados.

QUADRO A1.4. — Valor, Depreciação e Conservação das Instalações Existentes em Empresas na "Encosta", no Vale do Paraíba, SP, que Cultivam Pimentão — 1.000 pés, 1971

Item	Quantidade	Valor de reposição	Valor total no estado	Conservação	Vida útil	Depreciação (4)
		Cr\$ (1) A	atual - Cr\$ (2) B	Cr\$ (3) C	anos ~	Cr\$ A/D
Casa séde (90 m ²)	1	17.640,00	8.820,00	882,00	50	352,80
Depósito (72 m ²)	1	8.229,60	4.114,80	411,48	30	274,32
Galpão (50 m ²)	1	2.500,00	1.250,00	125,00	30	83,30
Instalação fôrça e luz	—	1.000,00	500,00	50,00	20	50,00
Valor Total			14.684,80	1.468,48		760,42
Valor por 1.000 pés		—	19,58	1,96	—	1,01

(¹) O valor de reposição foi determinado para a empresa agrícola como um todo (média de 30 hectares). A área ocupada por 1.000 pés é 400 m².

(²) Considerou-se como valor atual a metade do valor de reposição tendo em vista a existência de instalações novas, seminovas e já completamente amortizadas.

(³) Considerou-se 5% sobre o valor de reposição das instalações.

(⁴) A depreciação foi calculada pelo processo linear.

QUADRO A1.7. — Estimativa das Despesas Diretas (1) para a Cultura do Pimentão, na Várzea, no Vale do Paraíba, SP, 1971 — 1.000 pés — Área em 500 m² — Produção Estimada: 100 caixas

(continua)

Item	N.º de vêzes	Homem	Trator	Arado	Grade	Moto- -pulg.	Pulver. costal	Aparelho irrigação	Carreta	Subtotal Cr\$
A — Operações										
						— Dias de serviço —				
Prep. canteiro e semente	1	0,23	—	—	—	—	—	—	—	—
Adubação orgânica	1	0,04	—	—	—	—	—	—	—	—
Adubação química	1	0,03	—	—	—	—	—	—	—	—
Cobertura canteiro	—	0,01	—	—	—	—	—	—	—	—
Tratamento das mudas	—	0,04	—	—	—	—	0,04	—	—	—
Regas	—	0,34	—	—	—	—	—	—	—	—
Repicagem	—	0,43	—	—	—	—	—	—	—	—
Roçada e limpeza	1	0,40	—	—	—	—	—	—	—	—
Aração	2	0,08	0,08	0,08	—	—	—	—	—	—
Calagem	—	0,21	—	—	—	—	—	—	—	—
Gradeação	2	0,06	0,06	—	0,06	—	—	—	—	—
Riscação	—	1,69	—	—	—	—	—	—	—	—
Sulcamento p/ plantio	—	0,36	—	—	—	—	—	—	—	—
Adubo org. no plantio	1	0,67	—	—	—	—	—	—	—	—
Adubo quim. no plantio	1	0,31	—	—	—	—	—	—	—	—
Transplante	1	0,88	—	—	—	—	—	—	—	—
Carpas e amontoa	5	3,38	—	—	—	—	—	—	—	—
Estaqueam. e amarração	2	1,87	—	—	—	—	—	—	—	—
Pulverizações	24	2,70	—	—	—	0,77	—	—	—	—
Adubação em cobertura	3	0,78	—	—	—	—	—	—	—	—
Irrigação	32	5,60	—	—	—	—	—	1,60	—	—
Desbrota	—	0,36	—	—	—	—	—	—	—	—
Colheita	—	4,33	—	—	—	—	—	—	—	—
Classificação	—	4,65	—	—	—	—	—	—	—	—
Transp. int. insumos	—	0,27	0,09	—	—	—	—	—	—	0,09
Transp. int. produção	—	0,30	0,10	—	—	—	—	—	—	0,10
Total de dias		30,02	0,33	0,08	0,06	0,77	0,04	1,60	0,19	
Custo diário (Cr\$)		8,21	55,27	12,99	22,14	5,92	3,13	13,80	9,30	
Total das Despesas		246,46	18,24	1,04	1,33	4,56	0,12	22,08	1,77	295,60

QUADRO A1.7. — Estimativa das Despesas Diretas ⁽¹⁾ para a Cultura do Pimentão, na Várzea, no Vale do Paraíba, SP, 1971 — 1.000 pés — Área em 500 m² — Produção Estimada: 100 caixas

(conclusão)

Item	Quantidade	Preço unitário Cr\$	Valor Cr\$	Subtotal Cr\$	Total Cr\$
B — Material Consumido ⁽²⁾					
Semente	0,020 kg	110,00	2,20		
Calcário	0,140 t	50,00	7,00		
Adubação orgânica	0,420 t	74,00	31,08		
Adubação química ⁽³⁾	0,440 t	377,00	165,88		
Defensivos ⁽⁴⁾	—	—	76,06		
Estacas	1.000 un. (½)	0,05	50,00		
Caixa	100 un.	2,10	210,00		
Total das Despesas com material consumido				542,22	
Total das Despesas para 1.000 pés (A + B)					837,82

⁽¹⁾ Exceto para máquinas e equipamentos, onde se tem também a depreciação.

⁽²⁾ Tomou-se um valor médio das quantidades gastas com o material consumido, pois os valores aplicados diferiram nas empresas entrevistadas.

⁽³⁾ Os adubos químicos mais utilizados foram: CAC 2 e 4, Salitre do Chile, Sulfato de Amônio, Cloreto de Potássio, Superfosfato Simples.

⁽⁴⁾ Os defensivos mais usados foram: Manzate, Folidol, Malix, Cuprosan, DDT, Dithane M 22, Metásistox, Esapon.

QUADRO A1.8. — Despesas Fiscais e Gerais da Cultura de Pimentão, no Vale do Paraíba, SP, para 1.000 pés na "Várzea", 1971

item	Valor Cr\$
Impostos, taxas (cooperativismo), INPS	132,60
Luz e força	10,00
Licenciamento de veículos	14,00
Conservação de estradas	0,50
Total	157,10

QUADRO A1.9. — Capital de Exploração em Máquinas e Equipamentos Mecanizados e Manuais Utilizados na Cultura de Pimentão Explorado na "Várzea", Vale do Paraíba, SP, 1971

item	Quantidade	Valor de reposição Cr\$
Trator	1	21.223,00
Arado	1	2.410,00
Grade	1	2.047,00
Motopulverizador com mangueira	1	2.593,00
Pulverizador costal	2	408,00
Aparelho irrigação	1	7.100,00
Carreta	1	3.172,00
Enxadas	4	36,00
Enxadões	4	40,00
Regadores	3	50,10
Rastelos	2	5,00
Total		39.084,10
Metade do valor (1)		19.542,05
Total por 1.000 pés		97,71

(1) Considerou-se como valor atual a metade do valor de reposição tendo em vista a existência de máquinas, equipamentos mecanizados e manuais novos, seminovos e já completamente amortizados.

QUADRO A1.10. — Valor, Depreciação e Conservação das Instalações Existentes em Empresas na "Várzea", no Vale do Paraíba, SP, que Cultivam Pimentão — 1.000 pés, 1971

Item	Quantidade	Valor de reposição	Valor total no estado	Conservação	Vida útil	Depreciação ⁽⁴⁾
		Cr\$ ⁽¹⁾ A	atual - Cr\$ ⁽²⁾ B	Cr\$ ⁽³⁾ C	anos D	Cr\$ A/D
Casa sede (72 m ²)	1	14.112,00	7.056,00	705,60	50	282,24
Depósito (72 m ²)	1	8.229,60	4.114,80	411,48	30	274,32
Galpão (50 m ²)	1	2.500,00	1.250,00	125,00	30	83,30
Instalação fôrça e luz	—	700,00	350,00	35,00	20	35,00
Valor Total			12.770,80	1.277,08		674,86
Valor por 1.000 pés		—	63,85	6,38	—	3,37

⁽¹⁾ O valor de reposição foi determinado para a empresa agrícola como um todo (média de 10 hectares). A área ocupada por 1 000 pés é 500 m².

⁽²⁾ Considerou-se como valor atual a metade do valor de reposição tendo em vista a existência de instalações novas, seminovas e já completamente amortizadas.

⁽³⁾ Considerou-se 5% sobre o valor de reposição das instalações.

⁽⁴⁾ A depreciação foi calculada pelo processo linear.

ENTREPOSTO TERMINAL DE SÃO PAULO EXPERIÊNCIA E AVALIAÇÃO (1)

Pérsio de C. Junqueira (2)

Antonio A. Suckow (3)

Luiz Concilius G. Ramos (4)

1 — INTRODUÇÃO

O Entreposto Terminal de São Paulo (E.T.S.P.), faz parte da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP), que é a maior empresa do ramo do abastecimento e armazenamento no Brasil. Segundo recente publicação de revista especializada (5), a CEAGESP é

a 46.^a das 100 maiores companhias do Brasil e a primeira do setor, com um capital social registrado de Cr\$ 220.492.823,00. O Governo do Estado de São Paulo é o detentor de cerca de 99,5%, a quase totalidade deste capital.

As finalidades básicas desta Companhia são :

(1) Trabalho apresentado à Conferência Técnica sobre Planejamento e Operação de Mercados Atacadistas patrocinado pela FAO e GEMAB. Brasília, 1971.

(2) Engenheiro-Agrônomo, Diretor da Divisão de Comercialização do Instituto de Economia Agrícola da Secretaria da Agricultura.

(3) Economista, Chefe do Departamento de Economia da CEAGESP.

(4) Engenheiro-Agrônomo, Assessor da Diretoria Técnica da CEAGESP.

(5) "Quem é Quem na Economia Brasileira" — VISÃO, São Paulo, v. 39, n.º 4, ago. 1971.

a) pelo departamento de armazéns gerais, a guarda e a conserva de mercadorias de terceiros em armazéns gerais, silos e frigoríficos, executando serviços conexos, fornecendo na forma da legislação em vigor, recibos de depósitos, conhecimentos de depósitos e “warrants” das mercadorias armazenadas;

b) pelo departamento de entrepostos, a Companhia tem por finalidade instalar entrepostos para, sob sua administração, locar ou permitir o uso remunerado de seus espaços a terceiros, que visem a comercialização dos produtos agro-pecuários e da pesca.

A CEAGESP é uma sociedade anônima resultante da fusão do antigo Centro Estadual de Abastecimento S/A, CEASA, e da Companhia de Armazéns Gerais do Estado de São Paulo, CAGESP, realizada em 31 de maio de 1969, a primeira com um capital social realizado de Cr\$

71.360.030,00 e a última com capital de Cr\$ 93.587.234,00. A fusão fundamentou-se principalmente na conveniência da redução dos custos operacionais, colocando sob uma administração centralizada as funções supletivas de armazenamento e o fornecimento de facilidades, para a comercialização de hortifrutigranjeiros ao nível do atacado.

Regendo-se pelas leis das sociedades anônimas, a CEAGESP goza de autonomia administrativa e financeira, seguindo a política geral do setor agrícola do Governo do Estado, o que a coloca sob a tutela da Secretaria da Agricultura. A Diretoria, eleita pela assembléia geral, é composta de quatro diretores, a saber: um Presidente, um Diretor Econômico Financeiro, um Diretor Técnico e um Administrativo.

O departamento de armazenagem é composto basicamente de armazéns localizados em

33 cidades do interior do Estado e 5, na Capital, com uma capacidade estática total de 791.000 toneladas, e de silos, localizados em 17 cidades do interior do Estado, e 1 na capital somando uma capacidade de 96.200 toneladas.

Os principais produtos armazenados na rede de armazéns e silos, em 1970, pela Companhia são os do quadro 1.

Essa capacidade de armazenamento e ensilagem, no momento, encontra-se em fase de ampliação para mais 43.200t nos silos e 6.000t nos armazéns.

Os entrepostos de pescado no interior funcionam em 13 localidades, com uma capacidade de 352t nas câmaras frigoríficas e de 125t de produção de gelo por dia. Esses entrepostos foram construídos

QUADRO 1. — Produtos Entrados nos Armazéns e Silos da CEAGESP, 1970

Produto	Entradas (t)
Milho	316.436
Arroz	61.560
Amendoim	17.902
Café	24.632
Açúcar	220.657
Feijão	2.767
Algodão	4.251
Trigo	14.085
Diversos	231.470
Total	893.760

Fonte: CEAGESP.

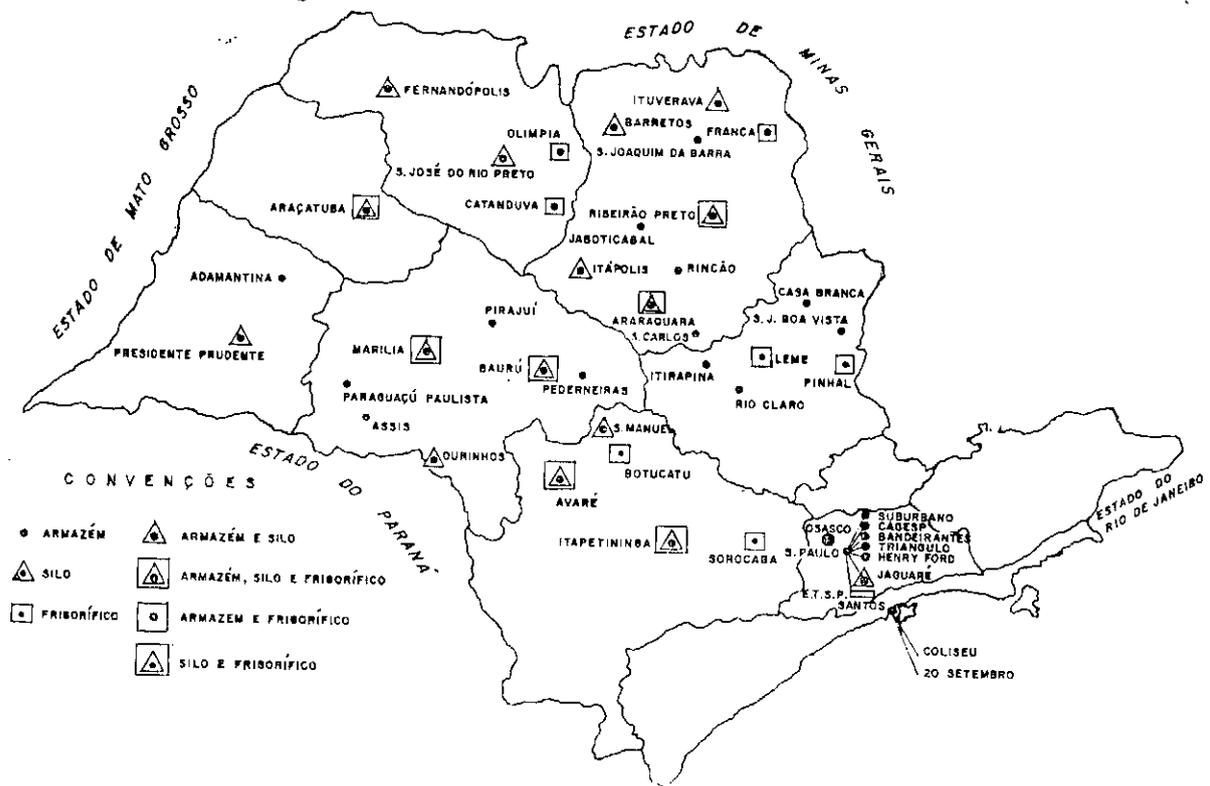


FIGURA 1. — Localização das Unidades da CEAGESP no Estado de São Paulo.

a partir de 1965, com um investimento total de Cr\$ 6,2 milhões. Dos produtos armazenados nessas unidades, em 1970, cerca de 55% foi pescado e 45% corresponde a produtos diversos.

2 — HISTÓRICO DA CRIAÇÃO DO ENTREPOSTO TERMINAL DE SÃO PAULO

O atual E.T.S.P. nasceu da criação do CEASA, sociedade anônima cujo maior acionista era o Governo do Estado, através da lei 5444, de 17 de novembro de 1969. Posteriormente, em 4 de abril de 1960, foi feita a assembléia geral de constituição do Centro Estadual de Abastecimento S/A, com capital inicial de Cr\$ 1,3 milhões.

A idéia da criação de um Centro Estadual de Abastecimento data de 1950, quando um grupo de técnicos foi incumbido pela Secretaria da Agricultura de realizar um le-

vantamento da situação do abastecimento alimentar da cidade de São Paulo, tendo esse grupo, após esse estudo, empreendido viagens aos Estados Unidos verificando as condições dos mercados atacadistas lá instalados. Posteriormente, em 1954, foi criada uma Comissão Mista de Abastecimento, Estadual e Municipal, que realizou diversos estudos de abastecimento por grupos de produtos. Esses trabalhos, encaminhados ao então Departamento de Engenharia e Mecânica da Agricultura, antigo DEMA, deram origem ao primeiro projeto da Central, o qual foi reformulado na época da constituição do CEASA.

Básicamente, a necessidade da existência do CEASA decorreu do fato que, o antigo Mercado Municipal da Cantareira, inaugurado em 1933, quando a população da cidade de São Paulo estava ao redor de 985.000 habitantes, tornara-se obsoleto, mesmo com as

sucessivas expansões naturais da área em suas imediações. Ao lado de um virtual benefício de sua localização na Zona Central da cidade, foram levados em conta os inúmeros prejuízos que essa localização causava a sua crescente população, sobretudo os relativos ao congestionamento de trânsito, à exiguidade de condições de higiene e às enchentes periódicas do rio Tamanduateí, que assolavam aquela região. O agravamento das circunstâncias citadas impôs a necessidade de dotar a cidade de São Paulo de um mercado atacadista, que acompanhasse o seu progresso.

O Governo do Estado tomou tôdas as providências afim de que fôsem iniciados os estudos para construção de um novo mercado, cuja localização seria desvinculada da Zona Central da cidade. Para isso, enviou outros técnicos ao exterior para estudos junto

aos mercados atacadistas e solicitou a colaboração da F.A.O., que através de seus técnicos ⁽⁶⁾, em conjunto, elaboraram planos de organização de um mercado atacadista em São Paulo e inclusive acompanharam a sua implantação parcial.

Com a constituição da nova Sociedade, as obras foram iniciadas imediatamente e estavam praticamente concluídas em março de 1966, quando então a comercialização dos produtos horti-fruti-granjeiros e pescado transferiu-se para o novo mercado.

Com essa transferência, os produtores e outros operadores do mercado puderam usufruir dos benefícios de modernas e amplas instalações, com boas condições de higiene, facilidade para tráfego e acostamento dos veículos em geral e outros, que permitem ao E.T.S.P. desempenhar dois im-

(6) Dr. Ladislao Lorinez, em 1960 e Dr. Edgar Maria Rascovich de 1961 à 1964

portantes papéis, um na modernização do sistema de abastecimento de São Paulo e outro de grande laboratório de estudo para implantação das Centrais, no Plano Nacional de Abastecimento e no de outros países da América Latina.

3 — CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ENTREPOSTO TERMINAL DE SÃO PAULO

3.1 — Localização e Tamanho

O E.T.S.P. dispõe de uma área de 478.000m², ou sejam, 47,8ha, situados na Capital de São Paulo, bairro de Vila Leopoldina, distando aproximadamente 12 quilômetros da Praça da Sé, que é o marco zero da cidade.

Essa localização obedeceu a um critério, em que se procurou conciliar fácil acesso aos vendedores e compradores através do anel viário da Cidade de São Paulo e das avenidas marginais dos rios Tiê-

te e Pinheiros, tôdas de tráfego rápido. Assim os produtos de diferentes regiões do Estado e mesmo de outras unidades da Federação atingem com relativa facilidade o entreposto. Em contrapartida, essas mesmas vias permitem um fácil escoamento dos produtos comercializados. O mapa apresentado, na figura 2, mostra as principais ligações do entreposto.

Nota-se que as rodovias são os principais pontos de chegada e saída ao E.T.S.P., o que tem favorecido o desenvolvimento da comercialização naquele local, pois a totalidade dos produtos que entram e saem o fazem por caminhões. Inclusive, produtos oriundos de regiões da Argentina e Uruguai têm chegado por caminhões. Estima-se u'a média de 1.000 caminhões carregados com mercadorias, que entram no E.T.S.P. diariamente e em 4.000 caminhões de compradores, que saem com as mercadorias.

O E.T.S.P. dispõe de uma área total construída da ordem de 421.327 m², sendo que desta última, cêrca de 102.664 m² são destinados à comercialização, 10.714 m² aos serviços e 307.949 m² para ruas, áreas de estacionamento e calçadas.

O atual E.T.S.P. iniciou suas operações com, praticamente, as mesmas áreas de que dispõe atualmente. As áreas de

serviço, ruas e estacionamentos, permanecem as mesmas. No entanto, a área de comercialização foi ampliada em 12%, apresentando os seguintes dados desde a inauguração (quadro 2).

Na figura 3, apresenta-se a planta baixa do atual entreposto, onde se pode verificar a localização setorizada das várias áreas de comercialização.

QUADRO 2. — Área Destinada à Comercialização — Entreposto Municipal de São Paulo, 1966-71

Período	Área para comercialização (m ²)
1966-67	91.221
1968	95.805
1969	101.304
1970-71	102.664

Fonte: CEAGESP.

As frutas são comercializadas principalmente nos armazéns frutícolas, HF e mercado de frutas estacionais, MFE. Os legumes são comercializa-

dos nos armazéns dos produtores, AP, as verduras localizam-se no mercado livre do produtor, MLP, os produtos diversos nos boxes dos produ-

tores, BP. A banana, abacaxi e melancia são comercializadas no mercado sobre caminhões, MC, o pescado fresco é vendido no pátio do frigorífico do pescado, FP e, finalmente, as flôres também no MLP.

3.2 — Produtos Comercializados

O E.T.S.P. é basicamente um centro de abastecimento, ao nível de atacado, para produtos horti-fruti-granjeiros, pescado e flôres. Não são comercializados os cereais, carnes e mercearias. Agrupando-se os principais produtos, tem-se as frutas nacionais e estrangeiras, as verduras, os legumes, os produtos diversos, o pescado e as flôres. No grupo das frutas nacionais, tomando-se por base aquelas que representam 85% do total das entradas, as mais comercializadas são: o abacate, abacaxi, caqui, figo, laranja, mamão, melancia, mexerica, pêssego, uva e uva Itália. As principais frutas estrangeiras são a maçã e a pêra. A banana verde, por ser muito volumosa, tem um contrôle à parte e características próprias de comercialização.

No grupo das verduras, levando-se em conta 85% das entradas, aparecem como as mais importantes, alface, beterraba, brócoli, cebolinha, couve, couve flor, escarola, espinafre, milho verde, repólho, salsa e salsão.

No grupo dos legumes destacam-se as abóbrihas, cenoura, chuchu, mandioca, mandioquinha, pepino, pimenta, tomate e vagem.

O grupo dos produtos diversos apresenta, basicamente, a comercialização de batata, cebola, côco e ovos.

No grupo do pescado, os principais peixes e crustáceos comercializados são a sardinha, o camarão rosa, a pescada média, a pescada pequena, a pescada goethe, o cação, a cavalinha, a corvina, a manjuba, a tainha e a traíra.

No grupo das flôres, são mais importantes o cravo, o gladiolo e a rosa.

O quadro 3 mostra o volume total comercializado por êsses grupos de produtos desde 1968 (1), quando foi iniciada a coleta sistemática de dados estatísticos.

(1) No anexo são apresentados os quadros A1.1. a A1.5. das entradas médias mensais e o total anual dos principais produtos de cada grupo.

QUADRO 3. — Volume Comercializado no E.T.S.P. por Grupo de Produtos, São Paulo, 1968-70

Grupo	Quantidade (t)		
	1968	1969	1970
Frutas, exclusive banana verde	278.308	281.370	360.416
Legumes	383.857	341.841	419.732
Banana verde	127.050	133.478	149.542
Verduras	115.776	106.511	145.449
Produtos diversos	159.062	195.234	136.554
Pescado	43.131	41.382	45.684
Total	1.107.184	1.099.816	1.257.377

Fonte: CEAGESP.

QUADRO 4. — Valor da Comercialização no E.T.S.P., por Grupo de Produtos, 1968-70

Grupo	(milhares de cruzeiros)		
	1968	1969	1970
Frutas, exclusive banana verde	93.283	151.527	195.164
Legumes	107.080	147.571	185.917
Banana verde	15.891	19.355	19.414
Verduras	23.957	42.344	55.930
Produtos diversos	50.116	114.180	61.903
Pescado	31.745	45.136	52.511
Total	322.072	520.113	570.839

Fonte: CEAGESP.

QUADRO 5. — Preço Médio por Tonelada Comercializada no E.T.S.P.,
por Grupo de Produtos, 1968-70

(cruzeiros)

Grupo	1968	1969	1970
Frutas, exclusive banana verde	335	539	541
Legumes	279	432	443
Banana verde	125	145	130
Verduras	207	398	385
Produtos diversos	315	585	453
Pescado	736	1.091	1.149
Média	291	473	454

Fonte: CEAGESP.

Nota-se que os legumes são os principais produtos movimentados no E.T.S.P., apresentando, em 1970, cêrca de 33% do volume total, enquanto as frutas atingiam 29%, as verduras e banana verde 11 e 12% respectivamente, os produtos diversos 11% e o pescado 4%.

Em termos de valor, nota-se no quadro 4 que a participação dos grupos modifica-se um pouco.

O grupo de produtos de maior valor é o das frutas, re-

presentando 34% do total; a seguir vêm os legumes com 32%, os produtos diversos com 11%, as verduras e o pescado com 10% cada e, finalmente, a banana com 3%.

Tal fato é decorrente dos diferentes níveis de preço por tonelada, dos diversos grupos de produtos, conforme atesta o quadro 5.

Para uma comparação agregada, construiu-se o índice de Laspeyres, com base em janeiro de 1968, para analisar-se a evolução das quantidades en-

tradas e os níveis gerais do preço de todos os produtos, para o período de janeiro de 1968 até julho de 1971 (quadro 6).

Nota-se, pela figura 4, construída com dados do quadro 6, que, apesar de uma tendência levemente crescente anual, há um pico nas entradas nos me-

ses finais dos anos. O índice de Laspeyres para o preço, mostra que, no geral, o seu nível, a não ser por oscilações ocasionais causadas por variações de oferta, está nos mesmos níveis do início do período. Deve ser levado em conta que, para uma análise cronológica, os dados são ainda pouco numerosos.

QUADRO 6. — Índice Agregado de Quantidade Entrada e Preço dos Produtos do E.T.S.P., 1968-71

Janeiro de 1968 = 100

Mês	1968		1969		1970		1971	
	Quantidade	Preço	Quantidade	Preço	Quantidade	Preço	Quantidade	Preço
Jan.	100	100	120	124	126	114	144	111
Fev.	84	107	101	150	103	117	137	129
Mar.	101	99	99	159	116	124	149	133
Abr.	83	108	93	159	113	114	125	126
Mai.	97	94	104	123	108	113	119	118
Jun.	85	98	104	116	104	116	113	104
Jul.	119	89	106	128	114	113	125	102
Ago.	114	100	9x	128	114	105
Set.	121	89	93	154	117	111
Out.	121	99	105	137	128	101
Nov.	110	110	104	119	123	100
Dez.	119	121	129	127	142	102

Fonte: Quadro construído pelo Instituto de Economia Agrícola, com base em dados originais da CEAGESP.

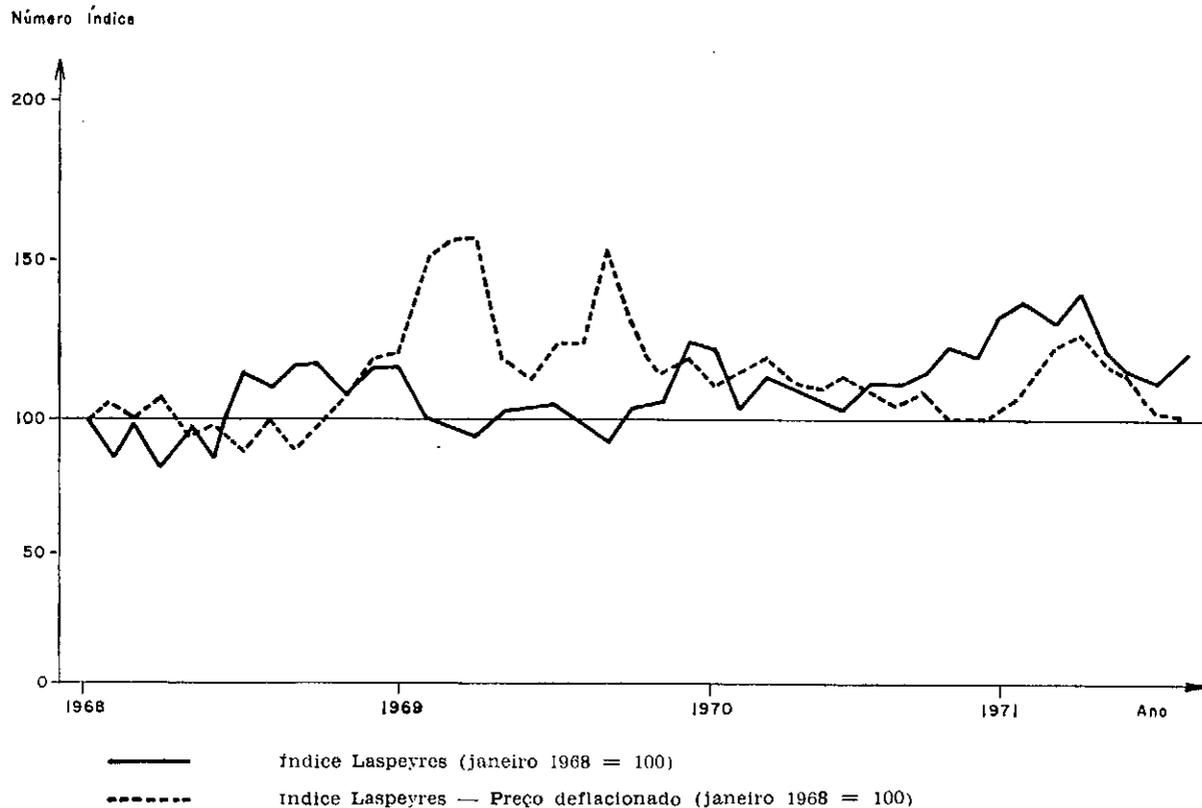


FIGURA 4. — Evolução dos índices de Quantidade Entrada e Preço dos Produtos do Entrepósito Terminal de São Paulo, 1968-71.

Nas figuras A1.1 a A1.6 do anexo, encontra-se a comparação do índice simples de quantidade entrada e o preço deflacionado por grupo de produtos, onde se nota a grande disparidade de oscilação, em frequência e periodicidade, sendo tanto maiores quanto mais violentas a variação estacional da oferta e a perecibilidade do produto.

3.3 — Principais Clientes do Mercado

Se bem que não existam dados de pesquisa muito recentes, acerca dos clientes do E.T.S.P. sabe-se que os principais compradores dos atacadistas são, pela ordem, os feirantes, os supermercados, os ambulantes, as cooperativas de consumo, as quitandas e os empórios. Os primeiros adquirem ao redor de três quartos de todo o volume comerciali-

zado no entreposto. Os outros distribuidores varejistas respondem pelo resto, variando sua importância de acordo com o produto adquirido. Na atualidade, pode-se dizer que o comércio atacadista do E.T.S.P. depende do feirante⁽⁸⁾.

4 — A EXPERIÊNCIA ENTREPOSTO TERMINAL DE SÃO PAULO

O E.T.S.P. possui diferentes tipos de instalações para a comercialização atacadista de produtos hortifrutigranjeiros, para a distribuição no semi-atacado e varejo, para os serviços auxiliares da comercialização e para os setores administrativos gerais. Cada instalação tem uma função específica dentro da estrutura do E.T.S.P., motivo pelo qual serão descritas individualmente.

(8) Dados da Secretaria do Abastecimento da Prefeitura de São Paulo indicam que existem na cidade de São Paulo 505 feiras livres, ue vendem ao todo 135 grandes itens, em 63.500 barracas, movimentadas por aproximadamente 13.500 feirantes.

4.1 — Facilidades Existentes para Comercialização ao Nível de Atacado

4.1.1 — Mercado livre do produtor — MLP

Possui uma área coberta de 11.412 m², construída ao nível do solo. Nêsse mercado são comercializados verduras e folhagens, pelos produtores ou seus prepostos. Além dêsses produtos citados, às terças e sextas feiras é realizado o atacado de flôres.

Essa área está dividida em 282 módulos de 2 por 20 metros, ou sejam, 40m², sendo que 192 módulos são destinados a contratos mensais e 90 módulos podem ser locados diariamente pelos interessados. A comercialização nêsse mercado inicia-se às 21 horas e o fechamento às 7 horas do dia posterior. A descarga dos caminhões é autorizada a partir das 18 horas e o acostamento dos veículos dos compradores permitido a partir de 21 horas.

A comercialização de folhagens, plantas e vasos inicia-se às 12h30min e das flôres, às 13h30min. O término se dá às 16 horas.

A utilização dêsse mercado, no ano de 1970, mostrou a evolução apresentada no quadro 7.

Atualmente no MLP têm 119 usuários mensalistas, os quais representam, de acôrdo com os contratos de locação, 384 produtores de verduras e folhagens. O quadro 8 mostra a evolução do número de usuários no mercado, a partir de 1966.

Comercializando flôres no MLP, existem 285 usuários, que representam 322 produtores.

4.1.2 — Armazéns do produtor

Os armazéns dos produtores são constituídos por 6 pavilhões em forma de U, com plataformas ao nível das carroçarias dos caminhões, localizan-

do-se ao redor do Mercado Livre do Produtor. Cada pavilhão possui 38 boxes, totalizando 228. Desses 228 boxes, 204 possuem 31,50m² de área útil, enquanto os 24 restantes possuem 21m², o que totaliza uma área de comercialização de 6.930m².

Esses armazéns destinam-se à comercialização de legumes em caixa, principalmente abóbriinha, batata doce, beringela, cenoura, chuchu, mandioca, mandioquinha, pepino, pimentão, quiabo, tomate e vagem.

Inicia-se a comercialização nesses pavilhões às 21 horas,

QUADRO 7. — Evolução da Utilização da Área do Mercado Livre do Produtor, E.T.S.P., 1970

Mês	Módulo mensal	Módulo diário
Jan.	176	63
Fev.	176	59
Mar.	177	78
Abr.	175	72
Mai.	183	28
Jun.	190	44
Jul.	190	40
Ago.	191	29
Set.	191	30
Out.	194	41
Nov.	200	62
Dez.	196	66
Média	187	52

Fonte: CEAGESP.

QUADRO 8. — Datas de Entrada e Número de Usuários do Mercado Livre do Produtor, E.T.S.P., 1966-71

Usuário	1966	1967	1968	1969	1970	1971	Total
Cooperativas	—	3	—	—	—	—	3
Sociedade de Produtores	—	1	—	2	—	—	3
Produtores Individuais	3	—	1	22	25	13	64
Sociedades Comerciais	11	5	5	10	15	3	49
Total	14	9	6	34	40	16	119

Fonte: CEAGESP.

QUADRO 9. — Entradas Anuais e Número de Usuários dos Armazéns dos Produtos, E.T.S.P., 1966-71

Usuário	1966	1967	1968	1969	1970	1971	Total
Cooperativas	—	7	—	1	—	—	8
Sociedade de Produtores	3	12	6	3	9	1	34
Produtores Individuais	—	1	—	11	4	4	20
Sociedades Comerciais	22	12	11	47	37	16	145
Outros	—	—	—	1	—	2	3
Total	25	32	17	63	50	23	210

Fonte: CEAGESP.

com encerramento às 17 horas do dia posterior. A descarga dos caminhões é permitida a partir das 18 horas e o acostamento dos veículos dos compradores pode ser feito a partir das 22 horas.

Durante o ano de 1970, a ocupação dessa área foi plena, utilizando-se desses pavilhões, através de contrato de locação, cerca de 210 usuários que representam 3.363 produtores.

QUADRO 10. — Utilização dos Módulos nas Áreas Internas dos Armazéns dos Produtores, E.T.S.P., 1970

Mês	Módulo	
	Mensal	Diário
Jan.	67	1
Fev.	68	—
Mar.	67	1
Abr.	65	8
Mai.	68	8
Jun.	71	3
Jul.	71	3
Ago.	71	7
Set.	158	18
Out.	164	23
Nov.	167	28
Dez.	167	25
Média	100	11

Fonte: CEAGESP.

No quadro 9, é demonstrada a evolução do número de usuário dos AP, a partir da inauguração do entreposto e o tipo de usuário ali operando.

4.1.3 — Armazéns do produtor, área interna

Face ao incremento do volume comercializado de legumes

nos AP, a demanda por novas áreas cresceu bastante a partir de 1969, fato que levou à necessidade de adaptação dos pavilhões, cobrindo-se uma área interna de cerca de 916,5m² por pavilhão, e totalizando uma ampliação de 5.499m².

Esses pavilhões são divididos em 51 módulos, cada um

QUADRO 11. — Entradas Anuais e Número de Usuários dos Armazéns do Produtor, Área Interna, E.T.S.P., 1969-71

Usuário	1969	1970	1971	Total
Cooperativas	—	2	—	2
Sociedades de Produtores	1	5	2	8
Produtores Individuais	3	19	19	41
Sociedades Comerciais	9	32	21	62
Total	13	58	42	113

Fonte: CEAGESP.

com 12m², totalizando 306 módulos. As obras de ampliação dessa área terminaram em setembro de 1970, o que acarretou uma variação nos dados de utilização de área, sofrendo a seguinte evolução naquele ano (quadro 10).

Atuam nessas áreas cerca de 113 usuários, que são ou representam cerca de 907 produtores. A estrutura por tipos de comerciantes desses usuários é mostrada no quadro 11.

Os produtos e horários de comercialização dessas áreas são praticamente as mesmas do item anterior.

4.1.4 — Armazéns frutícolas

Esse conjunto é constituído por 12 blocos, contendo cada um 13 boxes, perfazendo um total de 156 unidades. Cada unidade dispõe de uma área útil de 121,8m², além de uma mezanino de 39m². Para facilitar a carga e a descarga, os armazéns possuem plataformas cobertas ao nível das carroçarias dos caminhões. A área total dessas unidades é da ordem de 25.084m².

Esses armazéns destinam-se à comercialização de frutas nacionais e estrangeiras, sendo que das primeiras as mais

importantes são o abacate, o abacaxí, a banana, a laranja, o mamão e a melancia. Quanto às segundas, aparecem principalmente, pela ordem de importância, a maçã, a pêra e a uva.

O horário de funcionamento do comércio de atacado, nesses pavilhões, inicia-se às 16 horas e termina às 7 horas. A carga e a descarga são livres nas 24 horas do dia.

Alguns dos atacadistas de frutas estrangeiras, em núme-

ro de 41, possuem câmaras frigoríficas em seus boxes. O total das câmaras é da ordem de 217,64 HP. Adotando-se uma conversão de 100 caixas tipo maçã por unidade, temos um total de capacidade armazenadora de 21.764 caixas.

No ano de 1970, houve plena ocupação dessa área, através de 192 usuários que representam cerca de 603 produtores. A divisão dos usuários em tipos de comerciantes atacadistas é mostrada no quadro seguinte.

QUADRO 12. — Entradas Anuais e Números de Usuários dos Armazéns Frutícolas, E.T.S.P., 1966-71

Usuário	1967	1968	1969	1970	1971	Total
Cooperativas	3	—	2	—	—	5
Sociedades de Produtores	—	—	—	—	—	—
Produtores Individuais	26	14	17	4	1	62
Sociedades Comerciais	27	15	22	16	10	90
Outros	4	3	2	3	3	15
Importadores	8	3	4	2	3	20
Total	68	35	47	25	17	192

Fonte: CEAGESP.

4.1.5 — Boxes dos produtores

Este é um conjunto constituído de cinco pavilhões com 24 boxes cada um, medindo 11 por 3 m, totalizando 120 boxes de 33m² cada e uma área total para comercialização de 3.980m².

Os principais produtos comercializados nêsse setor são a batata, a cebola, os ovos, o alho e o côco. As vendas iniciam-se as 14 horas, encerrando-se às 17 horas do dia posterior, com a carga e descarga livre.

No quadro 13, é mostrada a ocupação dessa área no ano de 1970.

Atualmente, para evitar uma ociosidade existente nos boxes, foi instalado, em 12 dêles, um mercado de flôres que funciona ininterruptamente de segunda à sábado.

Cêrca de 92 usuários, que representam 354 produtores, utilizam-se dos boxes e são organizados da maneira apresentada no quadro 14.

4.1.6 — Mercado de frutas estacionais

Esse mercado está localizado na parte central do setor de comercialização de frutas em boxes. São 5.680m² de área coberta, construída ao nível do solo, sendo dividida em módulos de 2 por 6m, num total de 126 módulos.

Destina-se à comercialização de frutas da época e sua área não é locada por contrato mensal, podendo ser ocupada diàriamente pelos usuários, que são, na sua maioria, produtores ou suas cooperativas. Os seis principais produtos transacionados nessa área são o caquí, o figo, o maracujá, o morango, o pêssego e a uva.

A ocupação mensal dos módulos, em 1970, é mostrada no quadro 15.

O horário de funcionamento dêsse mercado compreende o período das 16 horas às 7 horas do dia posterior. A descarga é feita a partir das 15 horas e a carga é livre dentro do horário de comercialização.

QUADRO 13. — Utilização dos Módulos, Boxes dos Produtores,
E.T.S.P., 1970

Mês	Produtos diversos	Côco
Jan.	106	—
Fev.	106	—
Mar.	90	14
Abr.	88	14
Mai.	87	14
Jun.	84	14
Jul.	84	14
Ago.	85	15
Set.	84	15
Out.	84	15
Nov.	83	15
Dez.	82	14
Média	89	14

Fonte: CEAGESP.

QUADRO 14. — Entradas Anuais e Número de Usuários dos Boxes dos
Produtores, E.T.S.P., 1967-71

Usuário	1967	1968	1969	1970	1971	Total
Cooperativas	3	1	1	—	1	6
Sociedades de Produtores	—	2	1	—	1	4
Produtores Individuais	17	3	6	3	7	36
Sociedades Comerciais	8	5	4	6	13	42
Outros	—	—	1	—	3	4
Total	28	11	13	9	31	92

Fonte: CEAGESP.

QUADRO 15. — Ocupação Mensal dos Módulos no Mercado de Frutas Estacionais, E.T.S.P., 1970

Mês	Número de módulos
Jan.	257
Fev.	206
Mar.	190
Abr.	158
Mai.	108
Jun.	93
Jul.	79
Ago.	86
Set.	95
Out.	103
Nov.	97
Dez.	131

Fonte: CEAGESP.

4.1.7 — Mercado sôbre caminhões

Este mercado possui uma área coberta de 1.651m², provido de uma plataforma que permite o acostamento simultâneo de 110 caminhões. Destina-se à comercialização direta nos caminhões e, atualmente, neste local é transacionada toda banana verde que entra no E.T.S.P., além de ser

utilizado eventualmente para produtos como melancia e abacaxi, que chegam ao mercado sem destinação certa. Neste local se acha localizada também uma balança rodoviária, destinada à pesagem dos produtos.

O mercado sôbre caminhões abre às 5 horas e fecha às 13 horas do mesmo dia. O acos-

tamento é livre a qualquer hora, em qualquer dia da semana salvo aos domingos, quando a entrada dos caminhões só é permitida a partir das 21 horas.

4.1.8 — Armazéns de movimentação

É um conjunto formado de 9 blocos de armazéns, sendo que seis deles com uma área de 2.115m² cada e três com área de 3.528m² cada, totalizando 23.724m² de área útil.

Atualmente, esses armazéns estão sendo utilizados para várias finalidades, tais como a comercialização ao nível do semi-atacado, ao nível do varejo e como armazéns de desdobramento para empresas privadas de supermercados e cooperativas. Em um deles, está sendo feita a comercialização de atacadistas de abóboras e morangos, que inicia-se às 20 horas e encerra-se às 7 horas do dia posterior.

Os comerciantes operando neste armazéns são: 2 coope-

rativas, 6 produtores individuais e 6 sociedades comerciais, representando cerca de 20 produtores.

Três dos maiores armazéns estão sendo adaptados para a comercialização de frutas, devendo entrar em funcionamento em novembro de 1971, agregando mais 7.378m² de área de HF, representando 53 boxes de 139,2m² cada e um incremento de 25% da área útil existente no setor.

4.1.9 — Frigorífico do pescado

Trata-se de um bloco em forma de H, compreendendo as seguintes divisões:

- a) Pátio de 2.387m² de área construída, com plataformas ao nível das carroçarias dos caminhões, destinado à comercialização do pescado fresco;
- b) Câmaras frigoríficas com acostamento ao nível das carroçarias dos caminhões, com capacidade de

armazenamento de 285 toneladas, constituídas de túnel de congelamento cuja temperatura registra até -30°C e câmaras para conservação, com uma temperatura que oscila entre 1°C a 5°C ;

- c) Fábrica de gelo, com capacidade de produção diária de 50 toneladas;
- d) Depósito de caixas, área de regêlo, bar, casa das máquinas, almoxarifado;
- e) Laboratório para inspeção do pescado comercializado;
- f) No andar superior, situam-se o local destinado ao escritório dos atacadistas, escritório da administração, vestiário e instalações sanitárias.

Os 8 principais tipos de pescado comercializados no FP são os seguintes: sardinha, camarões rosa, médio e sete barbas, pescadas grande, média e pescadinha, cação, cavalinha, corvina, mistura e tainha.

A abertura das câmaras se dá às 2 horas e às 3 horas se dá o início da comercialização, que encerra-se às 7 horas, com acostamento livre para a carga e descarga.

Atualmente, o frigorífico de pescado encontra-se em expansão, o que incrementará a capacidade de armazenagem para 700 toneladas e a produção de gelo para 90 toneladas por dia. O término das obras está previsto para março de 1972.

4.2 — Operações do Semi-atacado e Varejo

A operação de semi-atacados é caracterizada pela venda de produtos transacionados no E.T.S.P., em unidades não utilizadas no comércio de atacado. Trata-se de uma comercialização intermediária entre o atacado e varejo, não se enquadrando diretamente em nenhum tipo. Como existia no E.T.S.P. procura por mercado varejista, este comércio foi criado com característica mis-

ta de semi-atacado e varejo e para atender êste último houve uma expansão da linha de produtos.

O semi-atacado é realizado no armazém de movimentação A e é composto de 91 bancas, das quais 84 são para produtos hortifrutigranjeiros, 2 para açougue, 2 para aves abatidas, 1 para peixaria, 1 para flôres e 1 para laticínios.

Êsse comércio funciona das 20h30min até às 21 horas para entrada da mercadoria e às 22 horas iniciam-se as vendas, que vão até 9 horas do dia posterior, sendo que aos sábados e domingos o término se dá às 11 horas.

A venda no varejo propriamente dito é feita pela Companhia Brasileira de Alimentos, COBAL, que desde junho de 1967 atua no E.T.S.P. O supermercado funciona durante as 24 horas do dia, de segunda à sábado, e dispõe de 717m² de área de vendas e 725m² de área de estoque.

Êsse supermercado vende 850 a 900 itens tendo faturado, em 1970, um total de Cr\$ 11,2 milhões, com média mensal de Cr\$ 940,6 mil cruzeiros.

4.3 — Serviços de Comercialização

Localizados no E. T. S. P., existem funcionando o serviço de informação de mercado e a assistência técnica da Secretaria da Agricultura de São Paulo.

A assistência técnica está à disposição dos produtores das 12 às 24 horas, exceto aos sábados e domingos, para fornecer assistência técnica especializada principalmente em produção de hortifrutigranjeiros, para a venda de sementes selecionadas e para o planejamento do crédito rural.

4.3.1 — Serviço de informação de mercado

O Serviço de Informação de Mercado foi implantado pela antiga Divisão de Economia Rural, atual Instituto de Eco-

nomia Agrícola da Secretaria da Agricultura, em 1967, através de um convênio CEASA/S.A., estando ligado ao serviço de Estatística do Departamento de Economia da CEAGESP. Este serviço é atualmente executado por 6 elementos, sendo cinco encarregados do levantamento de campo e um encarregado da tiragem do boletim diário.

O boletim diário é elaborado 5 vezes por semana, com uma tiragem de aproximadamente 500 exemplares, além de ser publicado por um matutino da Capital e ser divulgado parcialmente por uma rádio emissora. Nesse boletim é fornecida a cotação dos preços mínimos e máximos modais ocorridos no mercado, de quase todos produtos transacionados no E.T.S.P.

Endossado pelo Instituto de Economia Agrícola da Secretaria da Agricultura, êle é integrado à rede nacional do SIMA, Serviço de Informação

de Mercados Agrícolas do Ministério da Agricultura, além de ser divulgado através de sua rede de rádio a diversas praças do Estado de São Paulo.

Além deste Serviço de Informação de Mercados, o serviço de Estatística da CEAGESP oferece as seguintes informações de cunho estatístico, que são publicados através de boletins mensais e anuais.

- a) Quantidade e preços médios;
- b) Preços médios simples por variedade e classificação;
- c) Procedência dos produtos.

Outros trabalhos como por exemplo, o controle de tonelage por usuário do setor frutícola, também estão sendo executados pelo serviço de estatística para permitir subsídios futuros a direção do E.T.S.P. Para consecução desses objetivos, conta o serviço com 12 funcionários incluindo chefia.

Face à importância das estatísticas para a formulação geral da política da companhia, está se estudando, no momento, a implantação da tabulação eletrônica dos dados dando ênfase inicial àqueles, que permitirão estudar a modernização da ação do E.T.S.P., tais como controle das entradas, dos estoques, dos veículos, dos preços, das saídas, da utilização das áreas e outros.

4.4 — Serviços Complementares

Para complementar as atividades operacionais do E.T.S.P., que envolve uma população flutuante diária estimada em 30.000 pessoas, existe no entreposto as seguintes facilidades:

4.4.1 — Estabelecimentos bancários

Os serviços bancários são oferecidos pelo Banco do Estado de São Paulo S/A, Banco do Brasil S/A e Caixa Econômica Federal, que funcionam das 7 horas de segunda-feira às 7 horas de domingo ininterruptamente, fornecendo basicamente o crédito normal de suas agências.

4.4.2 — Divisão policial da guarda civil

Essa divisão é incumbida de manter a segurança e vigilância interna tanto preventiva como repressivamente, funcionando ininterruptamente durante as 24 horas do dia.

4.4.3 — Posto de juizado de menores

Para atendimento dos assuntos específicos, visando a proteção do menor.

4.4.4 — Sistema de segurança contra incêndio

No E.T.S.P. existe um sistema de hidrantes, extintores portáteis dos tipos espuma, pó e gás carbônico. No frigorífico de pescado existem hidrantes de parede, com respectivas mangueiras.

4.4.5 — Sistema de comunicações

Uma moderna Central telefônica automática, com 10.000 ramais para ligações internas e externas, bem como um sistema de rádio-comunicação.

4.4.6 — Serviço médico

A CEAGESP mantém um serviço médico para atendimento de funcionários da Companhia e usuários do entreposto, durante as 24 horas do dia.

4.4.7 — Restaurante geral

O E.T.S.P. possui um restaurante central de nível internacional, possuindo duas alas, uma de serviço "a la carte" e outra de refeições coletivas. No Frigorífico do Pescado e Mercado de Frutas Estacionais, localizam-se 2 bares tipo lanchonete. Além dessas instalações fixas, funcionam uma rede de ambulantes com aproximadamente 30 quiosques, para o atendimento das amplas dependências do entreposto.

4.4.8 — Pôsto de gasolina

Dotado de 10 bombas de gasolina de propriedade da Petrobrás S/A, para abastecimento dos veículos que adentram ao entreposto.

4.5 — Os Setores Administrativos do E.T.S.P.

A CEAGESP dispõe de vários departamentos, que têm ligação direta com a comercialização ao nível do atacado. Além do Departamento do Entreposto Terminal, que é o responsável pela administração do E.T.S.P., existem outros, como por exemplo o Departamento Administrativo, o Departamento de Frigoríficos, o Departamento de Administração, o Departamento de Economia, o Departamento de Engenharia e o Departamento Financeiro que estão ligados não só à comercialização do atacado como também à parte de armazéns gerais e outros serviços comuns da Companhia.

Um esboço da organização do E.T.S.P., apenas para entender o processo de administração, mas que não é o atual organograma da CEAGESP, poderia ser o da figura 5.

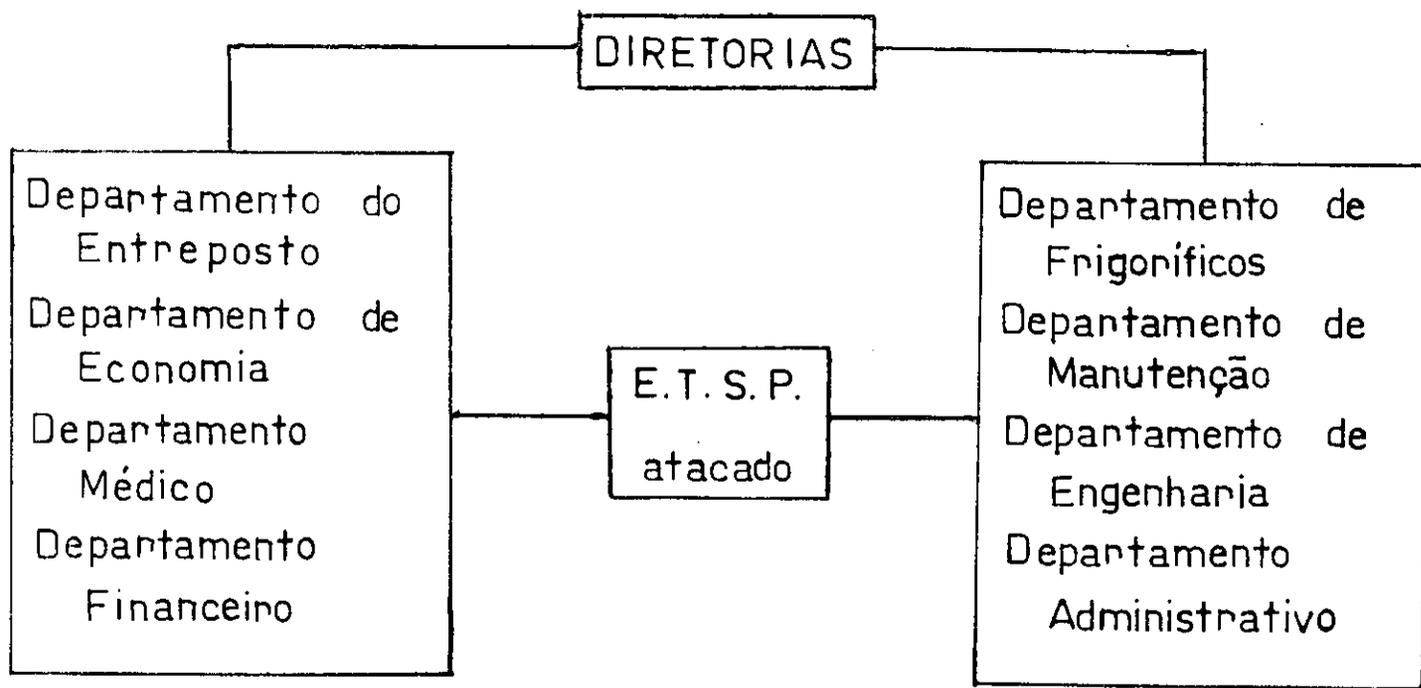


FIGURA 5. — Esbôço da Direção do Comércio Atacadista no Entrepasto Terminal de São Paulo.

QUADRO 16. — Pessoal do Departamento do E.T.S.P.,
Setembro de 1971

Função	Número
Chefe de Departamento	1
Sub-Chefe de Departamento	1
Sub-Chefe de Departamento	1
Assistente da Chefia do Departamento	1
Secretária	1
Chefe da Seção do Expediente	1
Auxiliar	1
Escriturários	7
Chefe da Seção do Contrôlo do Entrepasto	1
Chefes de Setores	3
Fiscais	30
Porteiros	39
Total do Departamento	87

Fonte: CEAGESP.

4.5.1 — Departamento do entreposto terminal

De acôrdo com o regulamento do E.T.S.P., êsse departamento é o responsável pela operação do Entrepasto. Ao chefe do Departamento compete a orientação dos serviços internos e, entre outras funções, ressaltam as de incrementar a iniciativa dos opera-

dores que favoreçam o abastecimento do entreposto, a ampliação da área de penetração dos produtos aí comercializados, o aumento do volume dos negócios e o aperfeiçoamento das operações de comercialização.

As aprovações de utilização de área, o estabelecimento de normas de tráfego e estacio-

QUADRO 17. — Pessoal de Departamento de Frigoríficos, E.T.S.P.,
Setembro, 1971

Função	Número
Chefe de Departamento	1
Chefe de Serviço	1
Assistente Técnico	1
Chefes de Setores	4
Auxiliares	23
Chefe de Serviço Técnico Sanitário	1
Equipe Técnica	3
Chefe de Serviço de Frio e Gêlo	1
Assistente Técnico	1
Auxiliares	19
Chefes de Setores	3
Operários	13
Total do Departamento de Frigorífico	71

Fonte: CEAGESP.

QUADRO 18. — Pessoal Total Empregado nos Serviços da CEAGESP,
Relacionados com o E.T.S.P., 1971

Departamento	Número
Entrepasto	87
Administrativo	152
Frigorificação	71
Manutenção	77
Total	387

Fonte: CEAGESP.

namento, a colaboração da difusão das informações de mercado, a remoção de mercadorias que não estejam em condições de venda e as providências da manutenção da ordem e disciplina são algumas das várias e importantes decisões dessa direção.

O quadro de pessoal do Departamento está expostos no quadro 16 e é dividido em três seções:

- a) Expediente do E.T.S.P.;
- b) Fiscalização;
- c) Portaria.

Obedecendo às normas da empresa, existem no Departamento do E.T.S.P. quatro técnicos de nível universitário, chefiando o departamento e os serviços técnicos.

O Departamento de Frigoríficos, ao qual está afeta a operação do mercado atacadista de pescado, conta com um quadro de pessoal, que apresentando sete técnicos de nível universitário (quadro 17).

Adicionando o pessoal empregado nos outros Departamentos, o quadro geral é o apresentado no quadro 18.

A fiscalização do E.T.S.P. é feita durante as 24 horas do dia, no sentido não só de cumprir o regulamento como também de orientar os usuários, na cobrança das áreas e no levantamento de dados. Existe um fiscal por período e por setor de comercialização de frutas, legumes, verduras, comércio sobre caminhões, nos boxes dos produtores, no setor dos armazéns de movimentação e no varejo. Além desses, existem fiscais rondantes e plantões do encarregado em turnos diurnos e noturnos.

Outro setor de vital importância para o controle do E. T. S. P. são as portarias. Existem porteiros nos pavilhões principais, nos galpões, nos apartamentos, nas portarias e nos setores administrativos gerais. Também é função da portaria, o controle da

balança e a cobrança de áreas, existindo três funcionários para cada um desses serviços.

Cadastrados no E. T. S. P., mas não pertencendo à Companhia, existem 1.300 carregadores autônomos, que trabalham para qualquer usuário do mercado. Os preços que cobram pelos seus serviços são fixados por circular do Departamento do Entrepasto e variam de acôrdo com a embalagem ou se é para a carga ou descarga. Os produtos comercializados a granel, em caminhões, têm taxas de acôrdo com o produto e o serviço de empilhamento e de escolha ou separação. Tratando-se de um descarregamento de mercadoria em setor para posterior transferência, o preço do remanejamento está fora de tabela, podendo ser acertado entre as partes interessadas.

4.5.1.1 — O regulamento do Entrepasto Terminal de São Paulo

Os principais aspectos do regulamento do E.T.S.P. serão abordados em uma descrição sucinta:

- a) o recinto do E.T.S.P. é destinado à comercialização no atacado de produtos hortifrutigranjeiros frescos, secos, pescados e outro qualquer produto de caráter similar, que venha a ser autorizado pela Diretoria;
- b) “Vendas por atacado” são aquelas efetuadas em carregamentos e volumes inteiros. O Departamento do Entrepasto Terminal fixará as quantidades de cada produto normalmente comercializado a granel, que serão consideradas “vendas por atacado”;
- c) Horário — O E.T.S.P. funciona ininterruptamente das 7 horas de segunda-feira às 12 horas de domingo;
- d) Carga e Descarga — varia com o setor onde se dá a comercialização, conforme foi descrito nos itens anteriores;

- e) Inscrição e Registro —
A inscrição de usuário como agente de comercialização e a cessão do respectivo espaço para suas operações será requerida ao Chefe do Departamento do Entrepasto Terminal, mediante formulário especial em que serão indicados: espécie de produtos a serem comercializados; volume provável de cada produto a ser comercializado mensal e anualmente; nome e qualificação do responsável pela dependência e dos demais que deverão nela trabalhar; espaço pretendido; apresentação de certidões negativas dos débitos fiscais, municipais, estaduais e federais atualizados; apresentação de certidão negativa do INPS, além de uma série de atestados de antecedentes, fiscais, sindicalização, etc.;
- f) o uso das dependências concedidas a usuários idôneos é regulado pelos

têrmos de permissão para uso remunerado do espaço, sendo que à companhia é reservado o direito de modificar as taxas cobradas pelo uso, remanejar usuários e aprovar e cancelar concessões;

- g) serão considerados Agentes de Comercialização, no Entrepasto Terminal de São Paulo, as pessoas físicas ou jurídicas seguintes: Cooperativas, Produtores Individuais, Sociedades Civas e Comerciais e Comissários;
- h) os vendedores que atuarem no Entrepasto serão obrigados a pôr à venda, diariamente, nas suas instalações, tôdas as mercadorias que possuírem. Os usuários poderão retirar as suas mercadorias do Entrepasto, independentemente da realização de transações, desde que nos horários pré-fixados

ou quando especialmente autorizados pelo Departamento do Entrepasto Terminal;

- i) as vendas serão realizadas, em geral, por contatos livremente estabelecidos entre as partes;
 - j) os operadores não poderão se recusar a fornecer à CEAGESP dados sobre preços e quantidades comercializadas, por ela julgados necessários para divulgação ou contrôle;
 - k) não são admitidas as vendas entre usuários localizados no Entrepasto, isto é, a realização de mais de uma transação interna;
 - l) os comissários serão obrigados a vender exclusivamente mediante comissão. As cooperativas e as sociedades civis de produtores somente poderão vender produtos de seus associados. As
- firmas e sociedades comerciais poderão vender apenas mercadorias de que se tenham tornado proprietárias por aquisição efetiva, ou a elas diretamente destinadas. Os produtores poderão vender somente mercadorias de sua produção;
 - m) a operação de carga e descarga no Entrepasto poderá ser feita, ou pelos usuários que disponham de pessoal próprio ou por carregadores, ambos credenciados pelo Departamento do Entrepasto Terminal;
 - n) o Departamento do Entrepasto Terminal estabelecerá as tarifas máximas a serem cobradas pelos carregadores, de conformidade com parecer do Departamento de Economia;
 - o) sem prejuízo das sanções de ordem penal, os usuários e seus empregados

estarão sujeitos às seguintes penalidades disciplinares, de acôrdo com a natureza da infração: repreensão verbal; repreensão por escrito; suspensão temporária das atividades até 10 dias (dez dias); suspensão temporária das atividades de 10 dias (dez dias) a 30 dias (trinta dias); exclusão definitiva.

4.6 — Estrutura dos Atacadistas Operando no Entrepasto Terminal de São Paulo

4.6.1 — Tipos de atacadistas

Pela ordem, têm preferência para operar no E.T.S.P., as cooperativas, os produtores individuais, as sociedades civis de produtores, as firmas individuais e sociedades comerciais especializadas, os comissários e consignatários e por fim os corretores e agentes auxiliares de comércio, credenciados pela CEAGESP. No mercado livre do produtor,

MLP, os produtores individuais têm preferência e a seguir as cooperativas.

Somando-se os tipos de atacadistas operando em cada setor do E.T.S.P., através dos contratos de locação e conforme descrito nos itens de 4.1.1 a 4.1.8, observa-se a seguinte estrutura dos comerciantes atacadistas (quadro 19).

Nota-se, que vem se modificando a estrutura do comércio atacadista no E. T. S. P. Nos três últimos anos, a maioria dos pedidos aprovados têm sido de sociedades comerciais, com pequena redução de produtores individuais e significativa queda nas sociedades de produtores.

As cooperativas têm um número relativamente estável, sendo que as grandes operam em todos os setores do E.T.S.P., como é o caso da Cooperativa de Cotia, e iniciaram as operações logo no começo do funcionamento do mercado.

Apesar da inexistência de registro de consignatários, conforme atesta o levantamento feito para êsse trabalho, na realidade, um grande número desse tipo de comerciante existe no E.T.S.P. Em alguns setores, como o das frutas e legumes, êles são os tipos mais comuns, chegando-se a estimar que são ao redor de 80% do total. Na maioria das vezes registram-se com produtores ou sociedades de produtores mas, principalmente, recebem em consignação para

venda de terceiros e, em muitos casos, têm compradores no interior, que enviam produtos ao E.T.S.P., de acôrdo com a evolução do mercado.

Também o número total de operadores vem crescendo ano a ano, sendo que na atualidade o E.T.S.P. está praticamente lotado em sua capacidade. A expansão da área das frutas, com a adaptação dos armazéns de movimentação deu para atender novos pedidos e essa área também já foi destinada.

QUADRO 19. — Número de Atacadistas Operando no E.T.S.P., 1966-71 (1)

Atacadista	1966	1967	1968	1969	1970	1971	Total
Cooperativas	—	16	2	4	2	1	25
Sociedade de Produtores	4	13	8	7	14	4	50
Produtores Individuais	3	44	18	59	55	44	223
Sociedades Comerciais	39	42	36	92	106	69	384
Outros	—	4	3	4	3	8	22
Importadores	—	8	3	4	2	3	20
Total	46	127	70	170	182	129	724

(1) Esse número de usuários na prática é bem maior, levando-se em conta os diaristas e estacionais.
Fonte: CEAGESP.

4.6.2 — Setores mais movimentados

A demanda de área no setor de frutas é demonstrada na evolução dos valores relativos da variação de volume comercializado, nos vários setores do E.T.S.P.

No quadro 20, nota-se que, de 1968 a 1970 o volume de produto movimentado no setor de frutas cresceu 29%. A seguir, o crescimento maior se deu no setor de legumes, depois a banana verde e com de-

créscimo de volume apareceu o setor de produtos diversos. Esse decréscimo, após acréscimo em 1968/69, é explicado pela entrada e saída de uma grande cooperativa operando no setor.

4.6.3 — Práticas de comercialização

4.6.3.1 — Mão de obra utilizada

Não existem levantamentos específicos para saber os custos dos atacadistas e os autores não tiveram tempo sufici-

QUADRO 20. — Variações Porcentuais Ocorridas nas Entradas de Produto do E.T.S.P., 1968-70

Setor	1968-69	1969-70	1968-70
Frutas, exclusive banana verde	+ 1	+ 28	+ 29
Banana verde	+ 5	+ 12	+ 18
Legumes	- 11	+ 23	+ 9
Verduras	- 8	+ 36	+ 26
Produtos diversos	+ 23	- 30	- 14
Pescado	- 4	+ 10	+ 6
Todos os setores	- 1	+ 14	+ 14

Fonte: CEAGESP.

ente para fazer êste tipo de pesquisa. Entretanto, um levantamento simples mostrou que os atacadistas das frutas, legumes e talvez verduras utilizam os seguintes tipos de mão de obra, variando com seu tamanho.

- a) carregadores autônomos registrados no E.T.S.P.;
- b) carregadores da própria firma;
- c) conferentes de carga e descarga;
- d) classificadores, principalmente as cooperativas;
- e) vendedores, conferem a saída;
- f) gerentes, principalmente firmas grandes;
- g) sócios e diretores.

4.6.3.2 — Transporte

O transporte do produto que chega ao E.T.S.P. é feito através de caminhões e pode se dar por várias formas, a saber: veículo da própria firma ou cooperativa, veículo de coope-

rados, veículos dos produtores que vendem em consignação e por empresas de transporte.

O produto que sai do E.T.S.P., após ser vendido no atacado, também é feito por caminhões e aqueles que têm postos de venda na cidade, geralmente têm caminhão próprio. Alguns feirantes têm transporte próprio e outros adquirem o produto e levam para dois ou três feirantes. Outros varejistas contratam empresas de transporte. Produtos que saem para outros estados, geralmente são transportados por empresas particulares. E, finalmente, muito comum é o chamado "caminhoneiro", um livre atirador que traz produtos manufaturados para a cidade e volta para o interior e outros estados levando produtos do E.T.S.P.

4.6.3.3 — Taxas cobradas

A maioria dos consignatários ou comissários vendendo no E.T.S.P. cobram 15% sobre o valor da venda, como taxa de serviço. Nessa taxa geralmente incluem manuseio inter-

no; com pequena seleção ou não; os impostos de venda; a descarga, além do serviço especializado da venda em si.

O investimento dos atacadistas em seus próprios boxes ou módulos é praticamente nulo. Alguns têm câmara frigorífica mas o número, como foi descrito anteriormente, é relativamente pequeno.

O volume de vendas é decorrente da tradição da firma no ramo e da qualidade do produto apresentado. Esses fatores

fixam o cliente aos atacadistas e permitem uma certa discriminação no preço.

4.6.4 — Eficiência dos atacadistas

Foi citado no item 4.6.2 que os setores mais movimentados no E.T.S.P., atualmente, são os das frutas e dos legumes. De fato, calculando-se a tonelagem por m² e por ano, nos vários setores do E.T.S.P., nota-se que os volumes movimentados nesses dois setores são elevados.

QUADRO 21. — Tonelagem Movimentada por Setores do E.T.S.P. por Unidade de Área e por Ano, 1969-70

Setor	1 9 6 9 (t/m ²)	1 9 7 0 (t/m ²)
Frutas, exclusive banana verde	14,5	17,5
Legumes	40,3	48,0
Verduras	11,3	15,6
Produtos diversos	17,2	37,8
Pescado fresco	17,3	19,1
Todos os setores	18,8	24,6

Fonte: CEAGESP.

Apesar dos índices de tonelagem por metro quadrado, verificados nos setores de legumes, produtos diversos e frutas, estarem acima dos índices adotados no planejamento de centrais de abastecimento em vários países, há ainda possibilidade de incrementar o seu uso. Se bem que na análise deste trabalho, pela disponibilidade de dados, verificou-se que a tonelagem, por metro quadrado de área, varia bastante com o usuário.

Assim, dividindo-se a tonelagem total movimentada por usuário, por meio box, no período de janeiro a setembro de 1971, em várias classes nota-se que existe uma grande disparidade no volume comercializado por unidade de área (quadro 20).

O cálculo do desvio padrão das tonelagens mostrou um valor bastante elevado, 695 toneladas e a média geral do volume comercializado por meio box, de janeiro a setembro de 1971, foi de 985 toneladas.

Os dados demonstram que há um número grande de usuários, cerca de 36% do total, que comercializam um volume bem abaixo da média e que poderiam incrementar a utilização da área que ocupam. Evidencia-se também, que o número de usuários das duas classes inferiores ascendem a 73% do total.

Deve-se ressaltar, que não se dispõe do mesmo tipo de dados para analisar os outros setores e que portanto, a conclusão não pode ser de âmbito geral para o E.T.S.P.

4.7 — Custos Operacionais do E.T.S.P.

A análise dos custos operacionais do E.T.S.P. é difícil devido ao fato, explicado anteriormente, da existência do departamento do entreposto e a área de administração geral, comum a toda a CEAGESP. Mesmo assim, num esforço de análise, procurou-se obter dados dos custos específicos do

E.T.S.P. e da administração geral. Os principais custos, verificados em 1970 são demonstrados no quadro 23.

Os grandes itens de despesa do E.T.S.P. são os de pessoal com 46,4%, fôrça e luz com 14,9% e depreciação com construções, 18,1%. Na administração geral, a despesa com pessoal é da ordem de 69,4%, as despesas financeiras são 11,6% e as outras despesas, onde entram viagens, carros, representações, serviços profissionais e despesas com oficina gráfica mecânica ascen-

dem a 9% do total. Portanto, o custo operacional do entreposto foi da ordem de Cr\$ 3,50 por tonelada movimentada em 1970 e cêrca de Cr\$ 6,00 de despesa administrativa geral por tonelada movimentada.

4.8. — Receitas Operacionais do E.T.S.P.

O E.T.S.P. cobra aluguel de todo espaço fornecido, não só para os usuários como para os concessionários de serviços complementares, de serviços gerais, restaurantes e outros.

QUADRO 22. — Setor de Frutas do E.T.S.P., Tonelagem Média Comercializada por Classe de Usuários, Janeiro à Setembro de 1971

Intervalo de classe (t)	Números de usuários de meio box	Volume total movimentado por classe (t)	Porcentual do total comercializado	Porcentual do número de boxes
0 — 637	69	22.581	12	36
638 — 1332	71	67.302	35	37
1333 — 2027	40	65.583	34	20
2028 — 2722	7	15.777	9	4
2723 adiante	6	18.555	10	3
Total	193	189.798	100	100

Fonte: Instituto de Economia Agrícola, com dados brutos da CEAGESP.

QUADRO 23. — Custos Operacionais do E.T.S.P. e da Administração Geral da CEAGESP, 1970

Despesa	E.T.S.P.		Adm. geral	
	Mil cruzeiros	%	Mil cruzeiros	%
Salários, ordenados, honorários e encargos	2024	46,4	5167	69,4
Expediente	—	—	334	4,5
Propaganda	—	—	47	0,6
Financeiras	—	—	860	11,6
Diversos				
Manutenção	335	7,7	—	—
Impôsto de Circulação de Mercadorias	67	1,5	—	—
Fôrça e luz	650	14,9	—	—
Água	145	3,3	—	—
Conservação e limpeza	10	0,2	—	—
Outras despesas	78	1,9	668	9,0
Despesa com impostos	—	—	57	0,7
Seguros	58	1,3	89	1,2
Depreciação				
Construções	789	18,1	—	—
Equipamentos	205	4,7	—	—
Móveis e utensílios	—	—	50	0,7
Veículos	—	—	45	0,6
Variações patrimoniais	—	—	127	1,7
Total	4361	100	7444	100

Fonte: CEAGESP.

QUADRO 24. — Tarifas Vigorantes no E.T.S.P., por Setor, em Dezembro de 1970

Setor	Espécie da divisão	Área útil da divisão (m ²)	Número de divisões existentes	Preço para divisão atual Cr\$	
				Mensal	Diário
Frutas - HF	Box	160,80	156	2.000,00	—
Frutas Estacionais - MFE	Módulo	12,00	320	—	20,00
Banana verde - Páteo	Caminhão	—	—	—	15,00
Legumes - AP	Box	31,50	180	850,00	—
Legumes - AP	Box	21,00	48	567,00	—
Legumes - APa/i	Módulo	12,00	306	250,00	13,00
Verduras - MLP	Módulo	40,00	192	300,00	13,00
Produtos diversos - BP	Box	33,00	120	700,00	—
Batata e Cebola - ADM - AME	Módulo	220,00	4	1.300,00	—
Batata e Cebola - ADM - AME	Módulo	176,00	10	1.050,00	—
Abóbora - AMF	Módulo	22,50	8	180,00	7,50
Abóbora - AMF	Módulo	24,00	6	190,00	8,00
Abóbora - AMF	Módulo	36,00	6	285,00	11,50
Abóbora - AMF	Módulo	37,50	8	295,00	12,00
Abóbora - AMF	Módulo	45,00	4	350,00	14,00
Flôres - MLP	Veiculo	—	—	—	15,00
Melancia - MSC	Caminhão	—	—	—	20,00

Fonte: CEAGESP.

4.8.1 — Termo de permissão de uso de espaço no E.T.S.P.

Os usuários atacadistas operando no E.T.S.P. obtém a permissão do uso de espaço através da lavratura de contrato, denominado termo de permissão remunerada de uso — TPRU, o qual outorga ao permissionário o uso do local mencionado, para o fim específico de expor a venda somente os produtos permitidos para o setor onde se situa. Esse termo é outorgado em caráter precário e poderá ser cassado, desde que o E.T.S.P. achar necessário e também o permite o remanejamento de local.

4.8.2 — Tarifa cobrada no E.T.S.P.

As tarifas cobradas pelo uso do espaço no E.T.S.P. variam de acordo com o local de comercialização e estão expostas no quadro 24.

O cálculo da tarifa pela permissão do uso no E.T.S.P. é feito levando-se em conta,

principalmente, a quantidade e preço das transações por setor, critério chamado de “ad valorem”. Estabeleceu-se com base nas despesas administrativas da Companhia, rateadas pelos diferentes setores, segundo o critério citado, uma incidência máxima de 1,75%. Essa incidência é acompanhada periodicamente para compatibilizá-la com o volume, valor e margens de comercialização.

No segundo semestre de 1969, a incidência do valor da permissão nas transações, era da ordem de 1,14% e no mesmo período, em 1970, ano de correção da tarifa, a incidência atingiu 1,41%.

Na tarifa, além do preço do uso do espaço estão incluídos o fornecimento de energia elétrica, água, telefone, limpeza, segurança e impostos prediais.

4.8.3 — Receita total do Entrepósito Terminal de São Paulo

A receita total do E.T.S.P., em 1970, foi da ordem de Cr\$

QUADRO 25. — Demonstrativo das Receitas do Entrepósito Terminal,
São Paulo, 1970

Setor	Receita em mil cruzeiros	Porcento sôbre total
HF	2.802	25,2
MFE	518	4,8
AP	1.752	15,8
APa/i	243	2,2
AMA (bancas)	162	1,5
AMB	105	0,9
AMC (diversos)	184	1,6
AMC (escritórios)	10	0,1
AMD (batata ou cebola)	2	—
AME (batata ou cebola)	22	0,2
AMF (abóbora)	56	0,5
AMG	189	1,7
AMH	—	—
BP: (diversos)	619	5,7
(côco)	66	0,6
FP: (gêlo)	635	5,7
(uso das câmaras)	152	1,4
(uso p/ comercialização)	752	6,7
(diversas permissões de uso)	32	0,3
MSC: (banana verde)	372	3,3
(melancia)	37	0,3
(pracinha)	134	1,2
MLP: (fôlhas, legumes e diversos)	657	5,9
(flôres)	261	2,3
Lojas e escritórios	166	1,5
Serviços de implementos agrícolas	96	0,9
Restaurante	426	3,8
Petrobrás	93	0,8
Propaganda	42	0,4
Geral diversos	5	—
Galpão geral carrinheiros	89	0,8
Pesagem de caminhões	95	0,8
Serviço médico	10	0,1
Ligações interurbanas	134	1,2
Energia elétrica excedente	110	1,0
Multas	28	0,2
Cédulas de identificação	1	—
Consertos de boxes	8	0,1
Festa de flôres	17	0,1
Festa de laranja	5	—
Propaganda jornal "Abastece"	5	—
Alterações em contratos	41	0,4
Total	11.133	100,0

Fonte: CEAGESP.

11,306 milhões. No quadro 25 é demonstrado qual o total obtido pelo aluguel das várias facilidades do E.T.S.P.

Pelo quadro apresentado nota-se que 85% da receita do E.T.S.P., em 1970, foi devido ao aluguel das instalações para comércio do atacado e 15% foi resultante da permissão de uso dos serviços complementares e auxiliares.

5 — INVESTIMENTOS TOTAIS NO ENTRE- POSTO TERMINAL DE SÃO PAULO

A construção do entreposto terminal de São Paulo iniciou-se em 1960 e, praticamente, concluiu-se em 1966. A partir dessa época, os novos investimentos foram para equipamentos e instalações, veículos, móveis e utensílios e outras inversões necessárias ao seu funcionamento.

O quadro geral ano a ano, desde o início da construção demonstra que no E.T.S.P., a preços de agosto de 1971, foram investidos recursos da ordem de Cr\$ 130.833.407, que

convertidos em dólares a taxa da mesma época dá um total de US\$ 24.226.400 (quadro 26).

Caso o planejamento do E.T.S.P. tivesse sido para atingir, em 1970, uma capacidade para movimentar 1.250.000 toneladas de produto, o custo do investimento por tonelada teria sido de Cr\$ 105,00 e de US\$ 19,38.

Os investimentos especificados pelos vários itens são demonstrados no quadro 27.

As construções civis absorveram 42,2% dos investimentos, os arruamentos e jardins cerca de 35% e as obras em andamento 12%. A parte de equipamentos e instalações respondeu por 7,3% do total.

6 — ENTREPOSTO TERMINAL DE SÃO PAULO — AVALIAÇÃO

Feita a descrição da experiência do E.T.S.P., torna-se possível fazer uma análise e uma avaliação com respeito à posição do E.T.S.P., face ao papel que deve ter no abastecimento de uma área metro-

QUADRO 26. — Inversões no E.T.S.P. a Preços Anuais, Preços de Agosto de 1971 e em US\$ Dólares

Ano	Investimento total		
	Preço corrente Cr\$ 1.000	Preço corrigido Cr\$ 1.000	US\$ 1.000
1960	300	12.815	2.373
1961	478	14.928	2.764
1962	762	15.689	2.905
1963	923	10.798	2.000
1964	4.021	24.933	4.617
1965	6.081	23.717	4.392
1966	6.932	19.409	3.594
1967	2.361	5.242	971
1968	629	1.126	207
1969	51	75	14
1970	1.708	2.101	389
Total	24.246	130.833	24.226

Fonte: Dados originais da CEAGESP.

politana. Geralmente, é aceito que, os centros de abastecimento devam ter algumas características que atestem sua função social e econômica, no contexto do abastecimento. Dessa forma, a análise aborda alguns pontos que são de interesse na formulação e planejamento de centros de abastecimento.

6.1 — Características Gerais Desejáveis

6.1.1 — Localização

A localização do E.T.S.P. atendeu, de maneira geral, os seus objetivos, levando em conta as ligações rodoviárias e a evolução do sistema de comercialização nas condições de

QUADRO 27. — Custo dos Vários Investimentos no E.T.S.P.,
São Paulo, 1960-70

Item	Custo total 1.000 Cr\$	Porcento sobre total
Terrenos	257	1,1
Construções civis do entreposto		
Armazém de movimentação	4.515	18,6
Armazém do produtor	350	1,4
Boxes dos Produtores	1.291	5,3
Central telefônica	115	0,5
Frigorífico do pescado	1.204	4,9
Armazém horti-frutícola	1.512	6,2
Mercados sobre caminhões	301	1,2
Mercado p/ frutas sazonais	406	1,7
Edifício lojas e escritórios	227	0,9
Restaurante geral	71	0,3
Edif. ofic. gar. almox. apart.	131	0,5
Reserv. de água semi-enter.	71	0,3
Instalações da fanda	45	0,2
Total construção dos entrepostos	10.240	42,2
Arruamentos e jardins	8.479	35,0
Total construções	18.719	77,2
Veículos	571	2,3
Marcas patentes	20	—
Obras em andamento		
Mercado livre do produtor	987	4,1
Reservatório de água	498	2,0
Poço artesiano	5	—
Mesa de entronc. cent. telef.	415	1,7
Galpões, pátios int. dos armazen. prod.	313	1,3
Refor. do edif. da central telef.	45	0,2
Remodel. da rede elétrica	16	—
Refor. e ampl. do frigorífico do pescado	627	2,3
Total das obras em andamento	2.905	12,0
Equipamentos e instalações		
Instalações hidráulicas	11	—
Instalações p/ força e luz	220	0,9
Instalações p/ refrigeração	598	2,5
Instalações p/ comunicação	658	2,7
Instalações diversas	153	0,6
Máquinas e motores	132	0,5
Total equipamentos e instalações	1.772	7,3
Total geral ETSP	24.244	100,0

Fonte: CEAGESP.

São Paulo. Foi visto que, praticamente, toda a produção agrícola que entra e sai do Entreposto, para ser comercializada a nível de atacado, é feita por caminhões.

Entretanto, a experiência do Entreposto mostrou que há necessidade em se fazer um planejamento perfeito, com relação às áreas de futura expansão. O Entreposto Terminal de São Paulo, construído numa área de 47,8ha, hoje necessita de áreas adicionais. Como o custo do terreno ao redor do centro cresceu em termos nominais da ordem de 400 vezes, os recursos necessários para as novas desapropriações são bastante vultuosos. Devido a este fato, a administração do Entreposto Terminal de São Paulo foi obrigada, em virtude da demanda de novas áreas para comercialização das frutas, a fazer a sua expansão pela adaptação dos armazéns de movimentação que estão localizados em áreas onde não

se comercializa, atualmente, as frutas. Com isto, foram obrigados a modificar um pouco a própria estrutura, que já estava bem definida no Entreposto, com especialização das áreas de comercialização por produto.

Acreditamos que a especialização da comercialização por áreas é uma meta desejável para todas as centrais de abastecimento. Realmente, para os clientes das centrais, quanto mais especializadas as áreas, permitindo-lhes buscar seus produtos em pontos específicos, mais eficiente torna-se a compra, além do que induz uma maior concorrência entre os vendedores. Portanto, criação de duas áreas de comércio de frutas vai influenciar, negativamente a concorrência e a formação dos preços.

6.1.2 — Operações predominantemente de atacado

As centrais de abastecimento são construídas basicamen-

te para o comércio ao nível do atacado. A experiência do Entrepósito Terminal de São Paulo demonstrou que o varejo e o semi-atacado — sendo descrito este último, como um comércio em que se vende algumas unidades de varejo e outras de atacado em parcelas menores — tiveram uma posição bastante definida na implantação do próprio Entrepósito. Assim, para vender a idéia do Entrepósito, foram iniciadas essas operações conjuntamente com o atacado. Com isto, o público foi se acostumando com a idéia do Entrepósito e aos poucos foi reconhecida a sua função e implantado-se pela sua maior ocupação. Esses dois outros tipos de comércio existentes no E.T.S.P. tiveram a sua função mas hoje, se fôsem retirados da central, provavelmente não trariam nenhuma influência negativa para a função básica do atacado.

Desta maneira, a experiência do Entrepósito indica que,

de acôrdo com condições peculiares de regiões ou países, poderá ser implantado o semi-atacado ou varejo, que permita divulgar a central, embora pareça que esta função, no futuro, terá uma queda na sua importância.

Também modificaram-se as estruturas do comércio ao redor do Entrepósito. Assim, nota-se que está se desenvolvendo, a sua volta, uma função que chamamos “desdobramento”, na qual alguns comerciantes compram certo volume de mercadoria no atacado e parcelam essa mercadoria, encaminhando-a aos clientes. Portanto, ao invés de necessidade da compra do varejo e do semi-atacado, hoje há uma tendência da demanda de serviços de desdobramento.

6.1.3 — Dimensionamento

Um aspecto dos mais importantes do planejamento e definição de centrais de abastecimento é o relativo ao di-

mensionamento. Nêste sentido, a experiência do Entrepoto Terminal de São Paulo mostrou que as proporções utilizadas na definição inicial da construção, na qual foram destinados 2/3 da área total para circulação, entre ruas, arruamentos, jardins e calçadas e 1/3 da área total destinado às construções, são insuficientes.

Na realidade, essa relação deve ser um pouco mais larga, com área de circulação mais ampla. Como foi comentado durante o trabalho, a evolução da comercialização de frutas importadas, por exemplo, se dá através de caminhões frigoríficos que vêm da Argentina. Esses caminhões são de dimensão tal, que congestionam totalmente a área do setor frutícola quando fazem as suas manobras. Assim, faz-se importantes, que as áreas para circulação sejam bem amplas.

Outro aspecto importante do dimensionamento é o relativo à área total destinada aos

vários setores de comercialização. A experiência do Entrepoto mostra que deve ser feito o dimensionamento baseado não no número de atacadistas mas sim no volume comercializado, porque somente pensar em ceder áreas para todos os comerciantes pode não ser um bom conceito. O que deve ser feito são estruturas modulares, que permitam tanto aos usuários de pequeno volume como aos usuários de grande volume locar áreas para a sua comercialização de atacado. No E.T.S.P., alguns comerciantes que transacionam maior volume no setor de legumes tiveram necessidade de áreas maiores. Como a estrutura do Entrepoto não é totalmente modular, algumas paredes tiveram de ser derrubadas para maior adaptação às necessidades de área dêsse usuários.

Outro aspecto importante a ser levado em conta no dimensionamento são os dados estatísticos, nos quais êle é ba-

seado. Nota-se que o Mercado Livre do Produtor, o MLP, foi mal dimensionado em virtude de ser baseado em alguns dados que não expressavam a realidade. Hoje êsse setor está superutilizado.

6.1.4 — Concepção das edificações

Trata-se de um dos aspectos mais importantes a ser levado em conta na planificação dos centros de abastecimento. A experiência do Entreposto Terminal de São Paulo mostrou que, por exemplo, no caso dos armazéns de movimentação que foram concebidos como uma zona de armazéns ou mercados especializados de movimentação de mercadorias volumosas não refrigeradas, tais como batata, cebola, frutas cítricas, banana e outras, que sendo mais pesadas e chegando no mercado já em lotes ou em cargas uniformes precisariam de armazéns especializados para cada uma delas.

Essa especialização se entendia na época por movimenta-

ção, armazenagem, limpeza, padronização por tamanho e, seria óbvia, a conveniência de ter um mercado especializado para cada uma dessas mercadorias, no local onde elas se achariam depositadas. Na prática notou-se, que não aconteceu o previsto. Na realidade êsses produtos são comercializados através de cooperativas bastante organizadas, que têm uma seleção e classificação própria, sendo o produto embalado nas zonas de produção e chegando ao mercado em condições de ser negociado. Esse fato provocou uma ociosidade nas instalações, levando as administrações a tentarem algumas adaptações, como por exemplo a utilização desses mercados para ovos. Porém, não dispondo de refrigeração, êstes armazéns não serviram para a comercialização de ovos.

Entretanto, outras soluções tentadas objetivando ocupar essa área com outros tipos de atividades, resultaram na im-

plantação do semi-atacado, varejo, desdobramentos, mercado de abóbora e moranga e, ultimamente, decidiu-se pela adaptação dos três maiores armazéns de movimentação para servirem como armazéns frutícolas.

A experiência com relação ao mercado sobre caminhões, demonstrou a necessidade de profundos estudos das práticas da comercialização. Inicialmente, pensou-se que os caminhões acostariam de ambos os lados e, após a venda, a mercadoria sofreria um transbôrdio de veículos. Na prática, isto não aconteceu. Os caminhões, notadamente de banana verde, que é o produto comercializado em maior volume nesse mercado, são comprados com a carga completa e são esses mesmos caminhões que entregam a mercadoria nas câmaras de amadurecimento ou nas outras praças do país ou do Estado.

As concepções técnicas de engenharia e das construções

também devem ser um aspecto muito bem analisado no planejamento das centrais de abastecimento. Analisando-se as facilidades existentes atualmente no Entrepasto, nota-se que o setor de legumes, bastante utilizado, com elevada tonelagem por metro quadrado, poderia ter sido construído mais aberto, para que fôsse mais facilitado o exame da mercadoria pelos compradores e a determinação mais perfeita do volume entrado, antes do início das negociações.

Nêste sentido, o MLP atende bem as suas finalidades, porque sendo bastante amplo e aberto, permite a visualização total por todos os compradores do volume de mercadoria disponível.

Com relação à concepção arquitetônica dos projetos, deve-se evitar ao máximo construções caras, que dificultem no futuro uma expansão pela quebra da harmonia arquitetônica. O exemplo do MLP é

bastante claro nêsse aspecto. Hoje, apesar da necessidade de expansão dêsse mercado, para evitar a quebra da harmonia da edificação, torna-se quase impossível essa ampliação, pois os recursos exigidos pela concepção arquitetônica, que é monumental, são muito elevados.

6.1.5 — Serviços correlatos de comercialização das centrais

Frigorificação — Nas condições que se dá a comercialização no E.T.S.P., a existência de frigorificação dentro do centro de abastecimento é bastante discutível. As características das condições de produção tropical faz com que se tenha produção de frutas e legumes, como por exemplo laranja, tomate, abacaxi e outras, durante o ano inteiro. Assim, torna-se bastante onerosa, e talvez anti-econômica, a frigorificação dêsses produtos face aos preços existentes. Deve-se também levar em con-

ta, que as próprias condições físicas dêsse armazenamento não são conhecidas nas nossas regiões. Nêsse caso, parece que não deva existir nas centrais, no momento, grandes frigoríficos, que são investimentos caríssimos. Apenas poderia ser levado em conta um frigorífico-pilôto, para que se pudesse ir comercializando algum volume de mercadoria, tentando se adaptar às condições físicas do armazenamento e difundindo a idéia da frigorificação econômica. No Entreposto Terminal de São Paulo a frigorificação é feita apenas para frutas estrangeiras, a maçã e a pêra, geralmente importadas da Argentina, com condições físicas de armazenamento, de umidade e temperatura já bastante pesquisadas e conhecidas permitindo assim, ao atacadistas, disporem do produto, à medida que a procura se define.

Informação de Mercado — Na forma que está descrito neste trabalho, a ação do ser-

viço de informação de mercado no Entrepósito indica que atingiu o seu limite operacional. O número de informações, o tipo de cotação e a demanda pela velocidade exigem uma reestruturação desse sistema. Assim, para uma maior interligação com outros centros de abastecimento, é necessário que se faça uma automação ou um controle eletrônico das entradas dos caminhões, no centro de abastecimento, para que se permita no futuro, oferecer a todos os usuários, o volume de entradas do dia antes do início da comercialização. Este fator demonstrou ser da mais alta relevância porque, conforme foi citado, no setor de legumes, apenas um pequeno número de comerciantes ligados à cooperativas tem a possibilidade de conhecer quais são essas entradas. Isto também porque, as próprias edificações dificultam uma visualização total do produto entrado naquele dia. Um serviço de informações de mer-

cado rápido, amplo, com informação bastante precisas seria uma forma de melhorar a concorrência e evitar este tipo de problema, que pode estar influenciando na formação do preço do produto.

Padronização e classificação
— Este é um dos aspectos mais atuais e mais importantes na implantação dos centros de abastecimento. Parece que a concentração da venda, ao nível do atacado, permite uma fiscalização maior e uma indução da utilização dos sistemas de classificação e padronização para os produtos ali comercializados. A redução dos custos, a possibilidade de compra por amostras, a maior integração entre os vários mercados de uma região ou de um país e a compra e venda de distantes regiões são alguns dos principais benefícios que a padronização e classificação poderia trazer. Desta forma, a implantação da padronização e classificação numa central de abastecimento deve ser

levada em conta através de laboratórios específicos, que permitam um acompanhamento no início das safras, do volume, do tamanho, da sanidade da maturação, enfim, de todos aqueles aspectos ligados à padronização, de maneira que, os níveis de preços estejam relacionados com a qualidade.

6.1.6 — Setorização dos centros de abastecimento

A forma da comercialização no E.T.S.P. mostrou a necessidade das várias áreas de comercialização sejam setorizadas por produtos. Assim, as frutas devem ser comercializadas em suas áreas específicas, o mesmo podendo-se dizer das verduras, dos produtos diversos e pescado.

A localização do MLP numa área central, o grande mercado, é benéfica porque êle realmente é o pólo centralizador e catalizador de todo o movimento.

A localização de atacadistas, em áreas mais separadas dessa

área central, apresentou de início alguma dificuldade com relação ao próprio movimento desses atacadistas, que se queixavam da não utilização e da sua marginalização do comércio. Atualmente, com a ocupação física quase que plena do Entreposto, êste problema não é dos mais importantes. Mas a setorização facilita e é elogiada por todos aqueles que se utilizam do Entreposto.

Relacionado com o item anterior, os fluxos de transporte dentro dos centros, é um dos aspectos mais importantes a ser levado em conta. Deve haver uma área específica para a movimentação dos caminhões dos usuários e uma área na qual a movimentação de pedestres não atrapalhe êsse fluxo. E aqueles usuários, que adquirem produtos nos vários setores, devem ter facilitado o seu acesso a essas várias áreas, para compra de pequenas parcelas até lotar uma carga de um caminhão, como é o caso

que se verifica, às vezes, no Entrepasto Terminal de São Paulo.

6.2 — Características Econômicas Desejáveis às Centrais de Abastecimento

6.2.1 — A formação do preço

Aspecto importante, e dos mais relevantes a serem levados em conta no planejamento e implantação de centros de abastecimento, é o que se relaciona à mudança dos atacadistas dos outros mercados para aquêle que se está edificando. Assim, verifica-se que, nas condições da comercialização do atacado de hortifrutigranjeiros do Estado de São Paulo, principalmente para as frutas nacionais e estrangeiras, o comércio ainda se dá em dois mercados. Parte dêle está no mercado da Cantareira, e parte está no Entrepasto Terminal de São Paulo. Se bem que a importância do Entrepasto Terminal de São Paulo tenha ampliado, atualmente, estima-se que 60% dsse co-

mércio lá se localiza mas, uma parcela importante ainda está no mercado municipal. Certos tipos de clientes como hotéis, restaurantes e hospitais se abastecem nêsse último. Provavelmente, certos tipos de atacadistas de frutas, os quais dispõem de câmaras frigoríficas no Mercado Central, com baixos custos de operação permitem que êsses atacadistas permaneçam nêsse local. Entretanto, condições de melhor manuseio e de redução de custos estão fazendo com que os próprios atacadistas se transfiram para as dependências do Entrepasto Terminal de São Paulo.

Produtos como a batata e ovos, ainda uma parcela preponderante, ao redor de 60%, não passa pelo Entrepasto Terminal de São Paulo. Nêsse sentido, a oscilação de preços dêsses produtos, mostrada nas figuras do anexo, definem bem os reflexos da oferta dentro do Entrepasto. Portanto, torna-se necessário, ao planejar os

mercados, definir de uma forma bastante clara a utilização do mercado pelos atacadistas, evitando que a duplicidade afete a eficiência na formação de preços.

6.2.2 — Aumento da eficiência econômica das empresas

Conforme o citado no item 4.6.4, há uma grande diferença no uso das áreas pelos atacadistas. Assim, nas duas classes menores a utilização de área é bastante ineficiente (quadro 22). Desta forma, a influência da tarifa do custo, como custo fixo para esses atacadistas, torna-se bastante elevada, estando ao redor de 7% para a primeira classe e ao redor de 2,5% para o segundo intervalo. No entanto, na média, para todos os setores de comercialização ao nível do atacado, a incidência da tarifa sobre o valor dos produtos transacionados foi de 1,43%. Desta forma, torna-se necessário que as centrais te-

tenham algum tipo de influência para estimular a eficiência econômica das empresas. O Termo de Permissão Remunerada de Uso, atualmente existente no Entrepasto, se bem que possa ser usado como sistema indutor de eficiência através de locação de espaço para melhores operadores mais eficientes, paralelamente incorre num problema, porque desestimula aos usuários nas instalações que não lhes pertencem.

Como o Entrepasto não tem nenhuma influência com respeito ao empilhamento e à utilização das áreas pelas várias pilhas de produtos, essa parece ser uma área de trabalho importante para melhoria de eficiência do uso do espaço, pois não há pesquisas e determinações a respeito. O atual estágio da nossa comercialização ainda não permite uma maior mecanização no carregamento, no descarregamento e no transporte dos produtos aos atacadistas e destes para os varejistas. Esse ma-

nuseio é feito no Entrepasto, através de carregadores automáticos ou da própria firma e ainda deverá ser feito da mesma forma por algum tempo, pois a própria plataforma, no caso das frutícolas, não permite ainda uma movimentação de carregadeiras com empilhadeiras mecânicas.

Pode-se dizer, que houve alguma influência do Entrepasto como elemento de redução de perdas físicas. Se bem que não se disponha de dados anteriores ao início do seu funcionamento, as perdas dos produtos hortifrutigranjeiros, de elevado nível de perecibilidade, são reduzidas. Estimando-se por base nos detritos e lixo removidos, diariamente, pode-se dizer que as perdas totais estão ao redor de 1% nas verduras. Produtos armazenados como legumes e frutas apresentam perdas ainda menores.

6.3 — Relação da Central com a Política Agrícola

A análise dos dados deste trabalho, com relação à expe-

riência do Entrepasto Terminal de São Paulo, mostra que a posição de um centro de abastecimento, como pólo influenciador de melhoria do sistema de abastecimento, é de capital importância. Assim, a centralização do atacado permite que se possa acompanhar o abastecimento e tomar algumas medidas para adaptá-lo às necessidades de modernização do sistema econômico.

Tôdas as centrais devem ter um acompanhamento estatístico sistemático dos dados, nos vários aspectos: procedência, origem, destino, volumes entrados, embalagens básicas, classificação utilizada, estoques, níveis de preço de tal forma que se permita um perfeito acompanhamento durante o seu funcionamento. Tão básica quanto a própria implantação de uma central de abastecimento é o desenvolvimento paralelo de um sistema de acompanhamento, no que diz respeito à utilização de área, à eficiência dos atacadistas e à forma como agem. Para o setor governamental, quer seja

estadual, municipal ou federal, ligado ao abastecimento, as centrais, na atualidade, são um grande vetor de indução de melhoria do sistema.

O estímulo da utilização da classificação e padronização de produtos hortifrutigranjeiros e a maior difusão e ampliação da ação e cobertura do serviço de informação de mercado serão possíveis graças à implantação de um sistema de centrais de abastecimento. É necessário que a central seja considerada como um instrumento de política agrícola e em alguns casos, como parece que é o nosso, instrumento inclusive de política econômico-financeira, na medida que possa concorrer para o abaixamento do custo da alimentação.

Paralelamente à implantação das centrais, é preciso que se vá definindo um programa de treinamento e assistência técnica, para que essas insti-

tuições possam usufruir de uma gerência plenamente capacitada, conhecedora dos problemas de comercialização agrícola. É necessário deixar bem claro qual é a posição da central dentro do contexto do sistema de abastecimento e os efeitos que ela poderá trazer para uma maior eficiência do sistema, fazendo com que, desta forma, produtores e consumidores sejam beneficiados.

Nessa parte, o E.T.S.P., através das facilidades lá existentes e da experiência que a administração obteve em cinco anos de funcionamento pode contribuir bastante como indutor de melhoria de sistemas de abastecimento e como propulsor da assistência técnica e treinamento.

Sua posição no contexto da teoria do abastecimento, tanto no Brasil como na América Latina, é de um perfeito laboratório de análise.

ENTREPOSTO TERMINAL DE SÃO PAULO. EXPERIÊNCIA E AVALIAÇÃO
A N E X O S
ANEXO 1

QUADRO A1.1 — Entradas Anuais e Médias Mensais de Entradas de Frutas no E.T.S.P., 1968-70
(mil unidades)

Fruta	Embalagem	1968		1969		1970	
		Total anual	Média mensal	Total anual	Média mensal	Total anual	Média mensal
Frutas nacionais							
Abacate	cx 23,00kg	298	25	249	21	300	25
Abacaxi	cx 17,00kg	155	13	161	13	204	17
Abacaxi	cento 190,00kg	57	5	51	4	71	6
Caqui (1)	cx 26,00kg	215	54	149	37	315	79
Figo (2)	eng 3,50kg	483	69	600	86	609	87
Laranja	cx 26,00kg	3.978	332	3.704	309	5.996	500
Limão	cx 24,00kg	292	24	297	25	458	38
Mamão	cx 28,00kg	363	30	536	45	457	38
Melancia	quilo	39.235	3.270	39.706	3.309	35.370	2.947
Mexerica (3)	cx 27,00kg	386	64	415	69	135	23
Pêssego (4)	cxta 2,25kg	1.243	178	1.143	163	1.254	179
Uva (5)	cxta 8,00kg	1.802	360	2.066	413	1.477	295
Uva Itália (6)	cxta 8,00kg	118	24	247	35	301	43
Frutas estrangeiras							
Maçã	cx 18,00kg	592	49	861	72	926	77
Pêra	cx 17,00kg	98	8	149	12	218	18

ABREVIATURAS: Cx — Caixa; Engr — Engradado; Cxta — Cuixeta.

(1) Período de 4 meses (Fev/Maio).

(2) Período de 7 meses (Nov/Maio).

(3) Período de 6 meses (Março/Agosto).

() Período de 7 meses (Agosto/Fev).

(5) Período de 5 meses (Nov/Março).

(6) 1968 — Período de 5 meses (Dez/Abril).
1969/1970 — Período de 7 meses (Nov/Maio).

Ponte: CEAGESP.

QUADRO A1.2 — Entradas Anuais e Médias Mensais de Entradas de Legumes no E.T.S.P., 1968-70

(mil unidades)

Legume	Embalagem	1968		1969		1970	
		Total anual	Média mensal	Total anual	Média mensal	Total anual	Média mensal
Abóbriinha	cx 23,5kg	488	41	577	48	634	53
Cenoura	cx 26,0kg	915	76	859	72	967	81
Chuchu	cx 24,0kg	982	82	904	75	1.068	91
Mandioca	cx 26,0kg	249	21	160	13	238	20
Mandioquinha	cx 27,0kg	258	22	307	26	304	25
Pepino	cx 27,0kg	554	46	723	60	736	61
Pimentão	cx 17,0kg	951	79	982	82	1.011	84
Tomate	cx 27,0kg	7.091	591	6.707	559	8.795	733
Vagem	quilo	14.831	1.236	14.553	1.213	15.326	1.277

Fonte: CEAGESP.

QUADRO A1.3. — Entradas Anuais e Médias Mensais de Entradas de Verduras no E.T.S.P., 1968-70
(mil unidades)

Verduras	Embalagem	1968		1969		1970	
		Total anual	Média mensal	Total anual	Média mensal	Total anual	Média mensal
Alface	eng 50,00kg	404	34	422	35	502	42
Beterraba c/ folhas	mç 4,00kg	1.096	91	826	75	1.636	136
Brócolos	mç 5,75kg	1.298	108	853	78	1.665	139
Cebolinha	mç 2,00kg	1.819	152	1.182	99	1.329	111
Couve	mç 2,00kg	1.316	110	1.292	108	1.807	151
Couve-flor	dz 15,00kg	632	53	603	50	882	74
Escarola	eng 48,00kg	122	10	136	11	161	13
Espinafre	mç 2,90kg	1.161	97	730	61	1.273	106
Milho verde	sc 45,00kg	165	14	157	13	199	17
Repólho	sc 44,00kg	976	81	789	66	1.107	92
Salsa	mç 2,50kg	874	73	831	69	906	75
Salsão	mç 6,00kg	357	30	307	26	421	35

ABREVIATURAS: eng. — engradado; mç — maço; sc — saco; dz — dúzia; cx — caixa.

Fonte: OEAGESP.

QUADRO A1.4. — Entradas Anuais e Médias Mensais de Entradas de Produtos Diversos no E.T.S.P., 1968-70
(mil unidades)

Produtos diversos	Embalagem	1968		1969		1970	
		Total anual	Média mensal	Total anual	Média mensal	Total anual	Média mensal
Batata	sc 60kg	124.867	10.406	145.369	12.114	100.263	8.355
Cebola	sc 45kg	21.988	1.832	18.252	1.521	23.485	1.957
Cóco	sc 58kg	4.903	409	5.181	432	4.766	397
Ovos	eng 25kg	14.307	1.192	26.438	2.203	6.782	565

Fonte: CEAGESP.

QUADRO A1.5. — Entradas Anuais e Médias Mensais de Entradas de Pescado no E.T.S.P., 1968-70
(em toneladas)

Pescado	1968		1969		1970	
	Total anual	Média mensal	Total anual	Média mensal	Total anual	Média mensal
Sardinha	17.982	1.498	16.827	1.402	19.941	1.662
Camarão rosa	1.061	88	1.286	107	1.249	104
Pescada média	2.391	199	2.422	202	2.053	171
Pescada pequena	2.009	167	1.585	132	1.680	140
Pescada goethe	518	43	823	69	1.368	144
Cação	1.040	87	798	66	753	63
Cavalinha	740	62	939	78	1.196	100
Corvina	1.717	143	1.992	166	2.132	178
Manjuba	470	39	630	53	774	65
Mistura	2.037	170	2.303	192	3.550	296
Tainha	857	73	1.003	84	994	83
Traíra (água doce)	857	71	746	62	924	77

Fonte: CEAGESP.

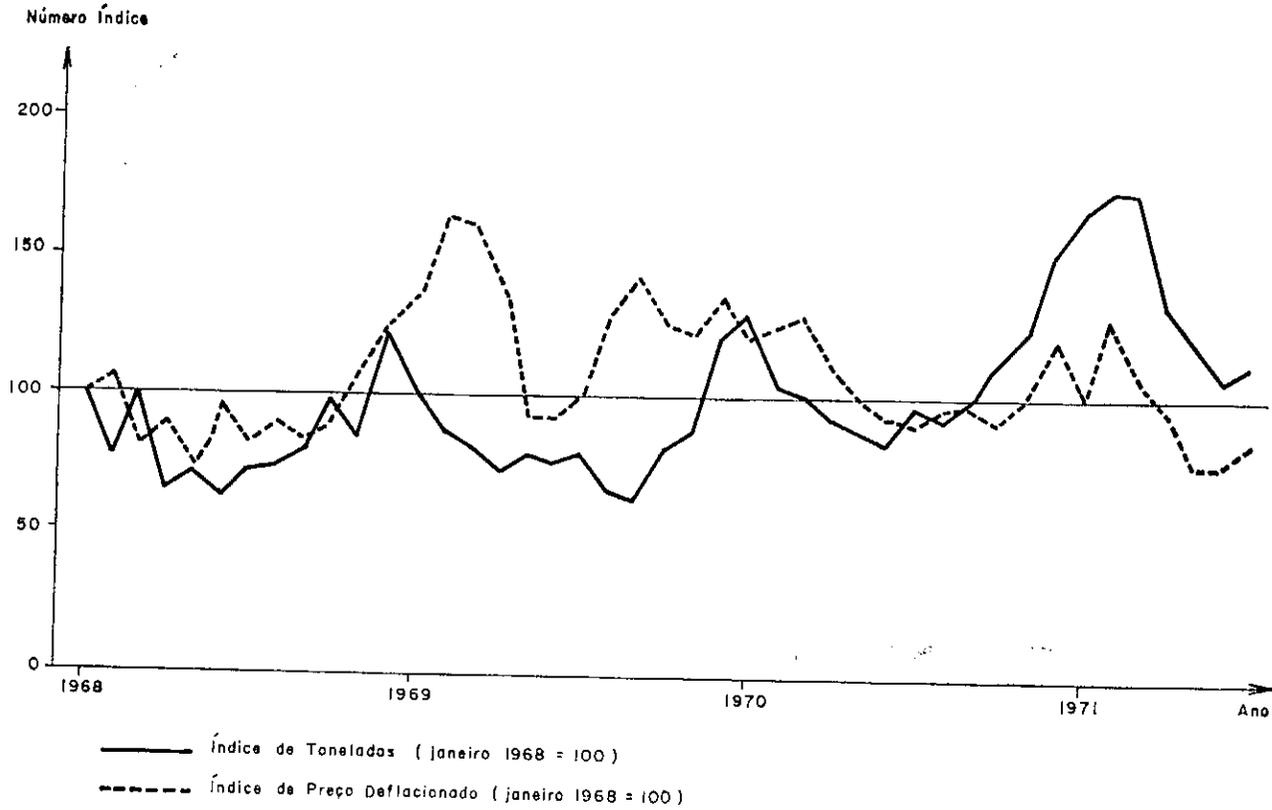


FIGURA A1.1. — Evolução dos índices Simples de Quantidade Entrada e Preço de Frutas Exclusive Banana Verde, E.T.S.P., 1968-71.

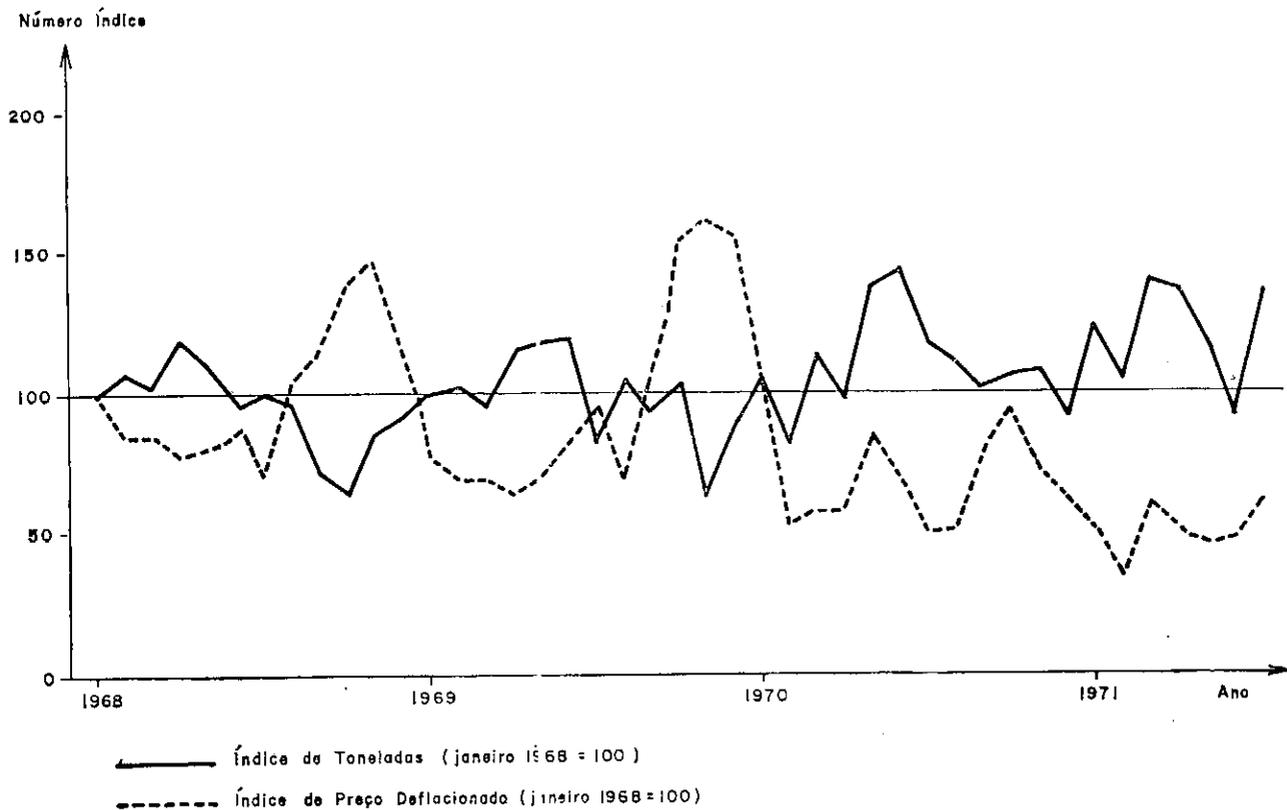


FIGURA A1.2. — Evolução dos Índices Simples de Quantidade Entrada e Preço de Banana Verde, E.T.S.P., 1968-71.

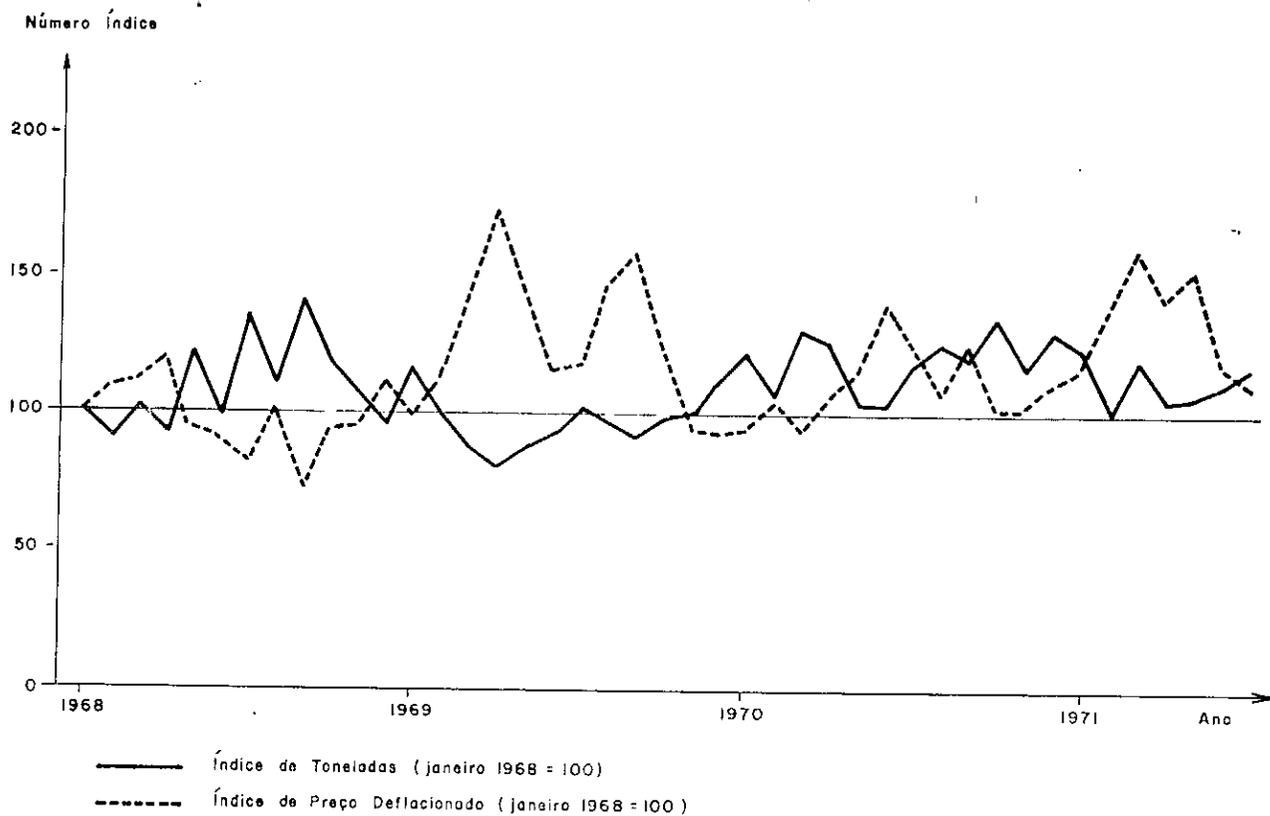


FIGURA A1.3. — Evolução dos Índices Simples de Quantidade Entrada e Preço de Legumes, E.T.S.P., 1968-71.

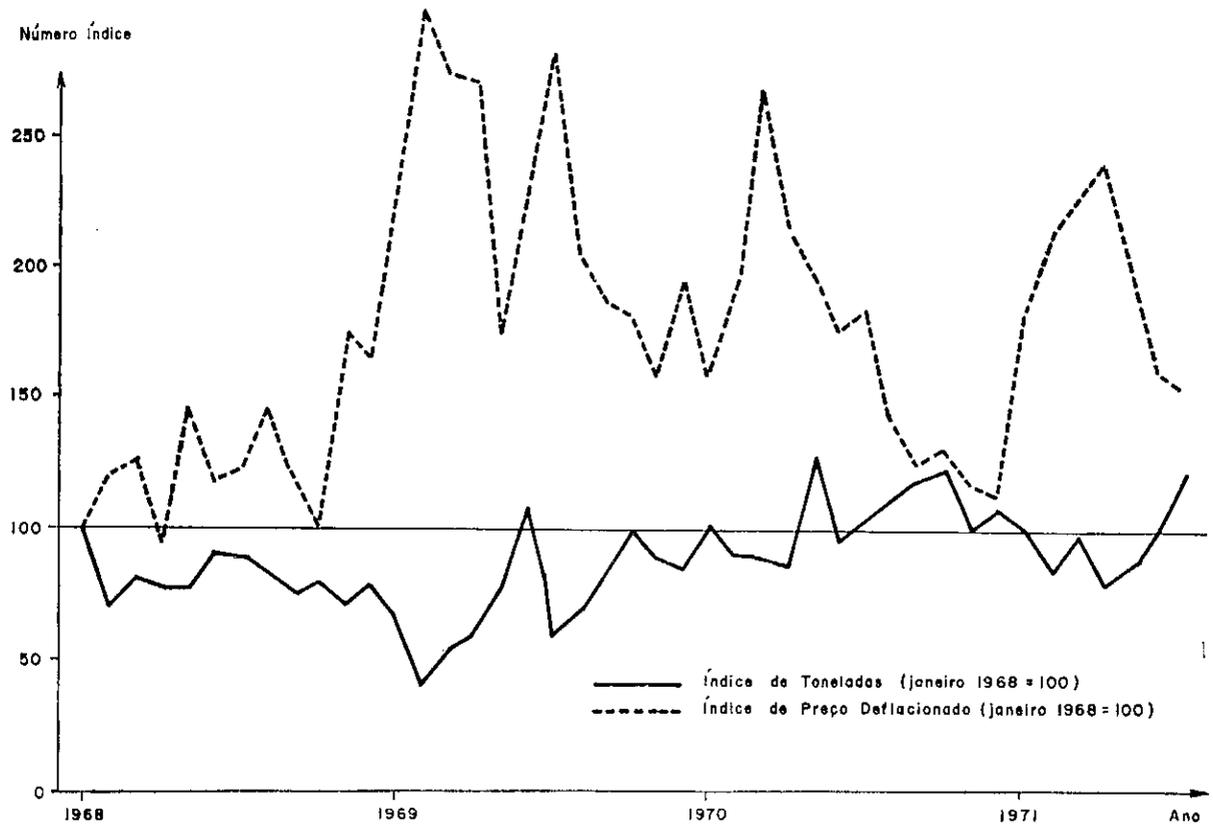


FIGURA A1.4. -- Evolução dos índices Simples de Quantidade Entrada e Preço de Verduras, E.T.S.P., 1968-71.

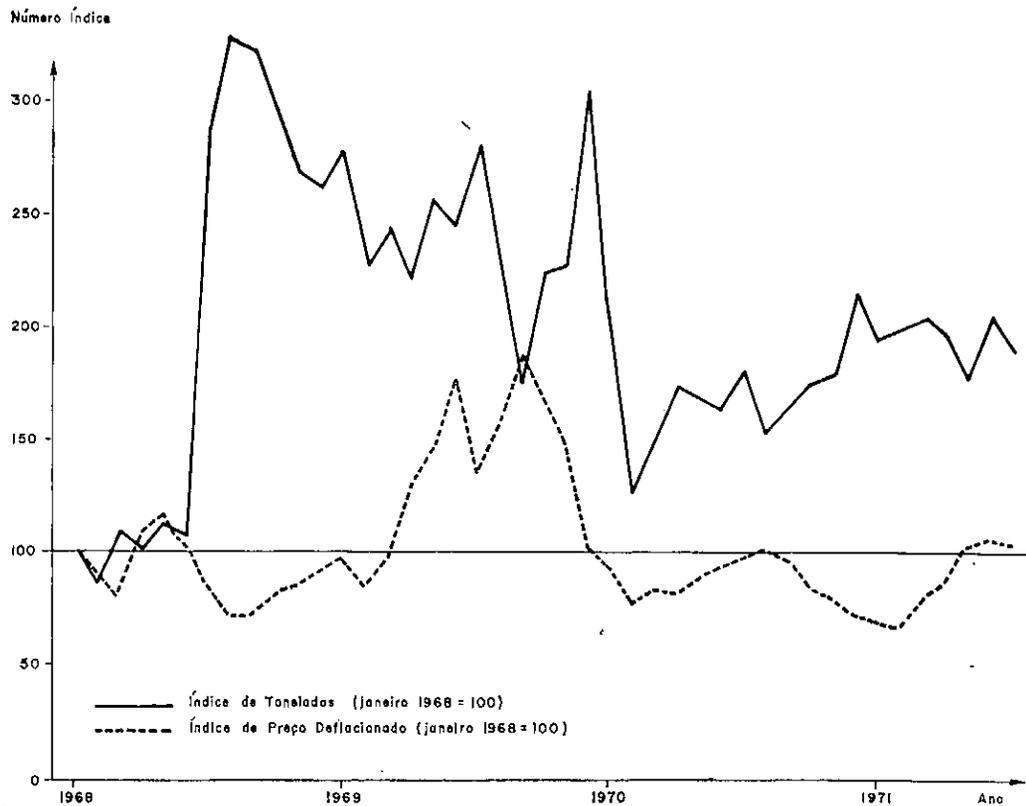


FIGURA A1.5. — Evolução dos índices Simples de Quantidade Entrada e Preço de Produtos Diversos, E.T.S.P., 1968-71.

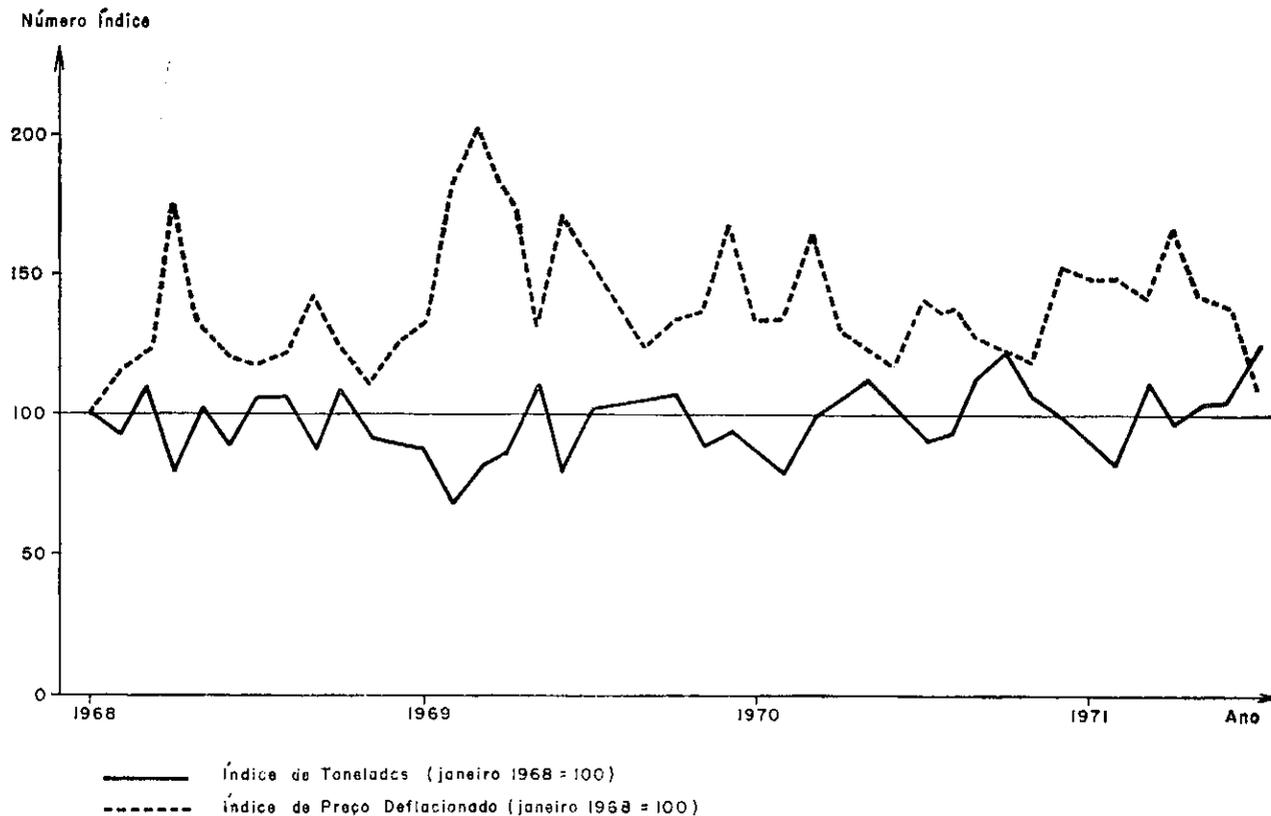


FIGURA A1.6. — Evolução dos Índices Simples de Quantidade Entrada e Preço de Pescado, E.T.S.P., 1968-71.

"AGRICULTURA EM SÃO PAULO"

BOLETIM TÉCNICO DO INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA

Comissão Editorial:

Coordenador: P. D. Criscuolo

Membros: I. F. Pereira
J. C. V. Vianna Netto
P. F. Bemelmans
N. M. dos Anjos

Bibliografia: G. Menni



Enderêço:

Rua Anchieta, 41 — 9.º andar
Caixa Postal 8083
01016 — São Paulo — Brasil