

GESTÃO DE CUSTOS EM COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS: ESTUDO APLICADO A UM PROCESSO LICITATÓRIO PARA PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. RESUMO

A modalidade de compras através de Pregão é um processo administrativo competitivo, realizado pela Administração Pública para a escolha da melhor proposta que atenda ao interesse público de maneira mais ágil. A Medida Provisória nº 2.026/2000, convertida na Lei Federal de nº 10.520 em 17 de julho de 2002, estabeleceu a modalidade de Pregão no Brasil. Vários estudos vêm analisando as vantagens e desvantagens proporcionadas pela utilização da modalidade de Pregão nos processos de aquisição de bens e serviços. Este trabalho tem por objetivo analisar um processo de compras públicas de alimentos, realizado na modalidade de Pregão eletrônico, no que se refere à vinculação ao instrumento convocatório e ao julgamento objetivo. Os resultados permitem sugerir que o processo de compras estudado deixa a desejar quanto à vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo. Sugere-se que os critérios de classificação e o sistema de precificação prevista sejam redefinidos, sob pena de causar gastos desnecessários aos cofres públicos. O procedimento metodológico utilizado foi o de coleta, sistematização e análise de dados. Para o levantamento dos dados foram utilizadas fontes primárias através de pesquisa documental. As fontes secundárias se constituíram de publicações científicas, a partir de pesquisa bibliográfica. O período analisado foi relativo segundo semestre do ano de 2007. A coleta de dados foi realizada na Prefeitura do município estudado, na Secretaria Municipal de Administração, junto ao setor de Licitações, com base nas requisições da Secretaria Municipal de Educação, Departamento de Recursos Físicos e Financeiros e Coordenadoria de Alimentação Escolar.

Palavras-chave: Compras públicas de alimentos. Pregão Eletrônico. Alimentação escolar.

Área Temática: Controladoria => Gestão de Custos

2. INTRODUÇÃO

A administração pública consiste, sinteticamente, em disponibilizar serviços e produtos à população, adquiridos com recursos oriundos de contribuintes. Esses serviços e produtos devem sempre atentar para o binômio qualidade e custo, buscando a melhor qualidade pelo menor preço de compra possível.

Para operacionalização da aquisição de serviços ou bens, o poder público precisa utilizar o sistema de processos licitatórios. A lei nº 8.666/93 regulamenta esse processo e vem sofrendo muitas críticas por parte de especialistas. Estes afirmam que esse procedimento de compras configurou-se em causa de demora nas aquisições governamentais e, enorme litigiosidade entre os proponentes, acarretando perdas significativas ao Poder Público. Licitar passou a ser sinônimo de administração ineficiente, na medida em que os processos tendiam a se estender no tempo e, muitas vezes, culminavam na celebração de contratos com valores acima do mercado.

A Medida Provisória nº 2.026/2000, convertida na Lei Federal de nº 10.520 em 17 de julho de 2002, estabelece a modalidade de Pregão, que é um processo administrativo competitivo, realizado pela Administração Pública para a escolha da melhor proposta que atenda ao interesse público de maneira mais ágil.

Vários estudos vêm analisando as vantagens e desvantagens proporcionadas pela utilização da modalidade de Pregão nos processos de aquisição de bens e serviços.

Este trabalho tem por objetivo analisar um processo de compras públicas de alimentos, realizado na modalidade de Pregão eletrônico, no que se refere à vinculação ao instrumento convocatório e ao julgamento objetivo. Trata-se de um estudo aplicado num município, com o objetivo de analisar a gestão de custos nas compras públicas de alimentos para o Programa de Alimentação Escolar, com base no método de Custo-padrão. Primeiramente serão abordados os aspectos teóricos referentes aos métodos de custeio, compras públicas e especificidades das compras de alimentos. Na segunda parte, serão explicados os procedimentos metodológicos, que foram adotados para estabelecer uma relação entre o preço sugerido, menor preço cotado e o preço final praticado. Na última seção são explicitados os resultados, as respectivas discussões e considerações finais.

2.1. Princípios e métodos de Custeio

Para análise de custeio é preponderante a compreensão e adequada aplicação dos princípios e métodos de custeio. Os princípios de custeio são filosofias básicas a serem seguidas pelos sistemas de custos, de acordo com o objetivo e/ou o período de tempo no qual se realiza a análise. Esses princípios se classificam em: Custeio Variável, Custeio por Absorção Integral e Custeio por Absorção Ideal (BORNIA, 2002; MARTINS, 2000). Já, os métodos de custos, que são a parte operacional do sistema de custos, determinam o tratamento dado aos custos indiretos e sua alocação aos processos e produtos da empresa. Os métodos de custos se classificam em método do Custo Padrão, método dos Centros de Custos, Custeio Baseado em Atividades – ABC e método da Unidade de Esforço da Produção – UEP. (BORNIA, 1997, 2000 e 2002; MARTINS, 2000; KAPLAN E COOPER, 2000; SHANK e GOVINDARAJAN, 2000).

2.2. Compras Públicas

As empresas e administrações públicas possuem seus processos de compra regulamentados pela Lei no 8.666/93, também chamada de Lei de Licitações. Esta lei estabelece as situações em que as compras realizadas por entidades governamentais são ou não realizadas através de processos licitatórios. Em sua redação, a lei estabelece, dentre outras normas gerais, cinco possíveis modalidades de licitação: Concorrência, Tomada de Preços, Carta Convite, Concurso, Leilão e Pregão (FIGUEIREDO, 2002; HERMANN, 1998; MARINHO JÚNIOR, 2006).

Num estudo sobre a reforma do Estado e da Administração pública, Albuquerque e Freitas (2006), esclarecem que a modalidade de compra pública através de Pregão foi estabelecida pela Medida Provisória nº 2.026/2000, que foi convertida na Lei Federal de nº 10.520 em 17 de julho de 2002. Essa modalidade de licitação – Pregão – não está relacionada a valores, conforme a lei nº 8.666/93, e sim ao objeto. Existem duas formas de Pregão: Presencial – Físico, que exige a presença física dos licitantes e Pregão na Forma Eletrônica, que é operacionalizado à distância. Os procedimentos, nesse caso, são efetivados por meio da tecnologia da informação (Internet), inclusive a sessão pública, bem como envio de propostas e lances, impugnações e recursos.

A licitação na modalidade de Pregão é condicionada aos princípios básicos da legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade, eficiência, probidade administrativa, vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo, bem como aos princípios correlatos da razoabilidade, competitividade e proporcionalidade, basilares para administração pública. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação (MARINHO JÚNIOR, 2006; TORMEM et al., 2007).

O Decreto nº 5.504/2005 de agosto de 2005 estabeleceu a exigência de utilização do pregão para a execução de recursos de transferências voluntárias de recursos públicos da União, decorrentes de convênios ou instrumentos congêneres, ou consórcios públicos. Preferencialmente na forma eletrônica, para entes públicos ou privados, nas contratações de bens e serviços comuns.

Em que pese a possibilidade de argüir-se que as transferências federais para a aquisição da merenda escolar não seriam alcançadas pela obrigatoriedade prevista no Decreto 5.504/2005, pois não teriam mais características de voluntárias, desde 1998 quando passaram a ser gerenciadas pelo FNDE. Com a Medida Provisória nº 1.784, de 14/12/98 adquiriram caráter de repasses continuados, além do repasse direto a todos os municípios e secretarias de Educação, a transferência passou a ser feita automaticamente, sem a necessidade de celebração de convênios ou quaisquer outros instrumentos similares. Todavia o município, objeto deste estudo, realiza todas as aquisições na modalidade pregão, na forma eletrônica, mantendo site de acesso público contendo informações detalhadas de todas as etapas deste tipo de certame (PEREIRA et al., 2002).

2.3. Custeio em compras públicas

Para correta aplicação dos recursos públicos disponíveis, de acordo com Tarifa et al.(2007), é fundamental a utilização de métodos de custeamento, que propiciem o conhecimento sobre os custos de operação da entidade, a otimização dos recursos existentes e o controle sobre a sua execução.

A aplicação rotineira do custo-padrão no custeamento de serviços públicos propiciará informações sobre o comportamento dos custos nas administrações públicas municipais, as quais podem contribuir na elaboração dos novos orçamentos públicos e na melhor aplicação dos recursos existentes.

2.4. Compras Públicas de Alimentos

As compras públicas de alimentos possuem duas finalidades. Uma é a de garantir alimentos, sempre que houver a necessidade, aos diversos órgãos públicos. Neste caso, incluem o fornecimento tanto de alimentos mais perecíveis, quanto de alimentos menos perecíveis. A compra dos alimentos mais perecíveis ocorre, muitas vezes, diretamente no mercado, sem processo de licitação, pois se supõe que esses alimentos não suportariam todo o processo. Já a compra dos alimentos menos perecíveis ocorre por licitação, finalizando-se num contrato entre a administração pública e o fornecedor. A segunda finalidade das compras públicas de alimentos tem um cunho social, ou seja, a compra é realizada com objetivo de suprir as necessidades das populações mais carentes. Constitui-se principalmente na distribuição de cestas básicas (HERRMANN, 2000).

2.5. Custeio em compras públicas de alimentos

Condicionando-se as definições de princípios e métodos de custos, Lippel, (2002) afirma que, no caso específico de serviços de alimentação, levando-se em consideração as características operativas, necessita-se, num primeiro estágio, de um princípio do tipo absorção integral. E, a partir do momento em que as relações de gasto entre a estrutura produtiva fixa e os produtos tornam-se mais clara, deve-se passar para o princípio de absorção ideal. Relativamente aos métodos de custeio, as características particulares dos serviços de fornecimento de refeições indicam a necessidade de um sistema composto: método do Custo Padrão para o cálculo e controle dos custos relativos às matérias-primas e método do Custeio Baseado em Atividades (ABC) para avaliação dos custos dos processos.

3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO:

Este estudo tem caráter exploratório, seguido de análise quali-quantitativa. O método utilizado foi o estudo de caso que, segundo Yin (2001), é um método que contribui para a compreensão de fenômenos individuais, organizacionais, sociais e políticos. Adicionalmente, Gil (1997) afirma que o estudo de caso pode indicar a observação direta como forma de coleta de dados para este tipo de estudo, considerando-se que o assunto estudado é ainda pouco explorado.

O procedimento metodológico utilizado foi o de coleta, sistematização e análise de dados. Para o levantamento dos dados foram utilizadas fontes primárias através de pesquisa documental. As fontes secundárias se constituíram de publicações científicas, a partir de pesquisa bibliográfica.

O período analisado foi relativo segundo semestre do ano de 2007. A coleta de dados foi realizada na Prefeitura do município estudado, na Secretaria Municipal de Administração, junto ao setor de Licitações, com base nas requisições da Secretaria Municipal de Educação, Departamento de Recursos Físicos e Financeiros e Coordenadoria de Alimentação Escolar, que são os órgãos responsáveis pela definição dos alimentos a serem adquiridos para execução do Programa de Alimentação Escolar; respectiva aquisição e distribuição, preparo e controle da qualidade das refeições servidas. Os dados levantados foram: quantidades de alimentos adquiridos, preços unitários pagos, menor preço proposto. Ordem de classificação do alimento aprovado. Para verificar as quantidades de alimentos adquiridas e respectivos preços praticados foi realizada uma pesquisa documental, junto ao setor de licitações da referida prefeitura.

Para custear serviços de alimentação é recomendado o método do Custo Padrão que, quando utilizado, inclui os custos de matéria-prima (gêneros alimentícios), mão de obra e outros insumos. Porém, neste caso foram levantados e analisados apenas os dados referentes a custo de matéria-prima. Esta restrição se deu por conta das determinações do Programa Nacional de Alimentação Escolar, pelas quais fica estabelecido que o recurso federal se destina exclusivamente à aquisição de gêneros alimentícios (FNDE, 2006).

Embora a composição da compra de alimentos para o Programa estudado se dê com base em três distintos grupos: menos perecíveis, carnes e hortifrutigranjeiros, a análise se restringiu aos menos perecíveis.

4. ANÁLISE DOS DADOS

4.1. Caracterização do Programa de compras estudado: Programa Nacional de Alimentação Escolar

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios, destinados a suprir parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos matriculados na rede pública de ensino. É considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo e é o único com atendimento universalizado. Em 1994, a descentralização dos recursos para execução do programa foi instituída por meio da Lei nº 8.913, de 12/7/94. A consolidação da descentralização, já sob o gerenciamento do FNDE, se deu com a Medida Provisória nº 1.784, de 14/12/98, em que, além do repasse direto a todos os municípios e secretarias de Educação, a transferência passou a ser feita automaticamente, sem a necessidade de celebração de convênios ou quaisquer outros instrumentos similares, permitindo maior agilidade ao processo. O valor financeiro repassado aos gestores é de R\$ 0,22 ao dia, por criança efetivamente matriculada (FNDE, 2006).

As decisões sobre quais alimentos e em que quantidades serão adquiridos nos Programas de Alimentação Escolar é prerrogativa de profissionais Nutricionistas, devidamente credenciados pela Administração Pública, que têm como objetivo principal oferecer alimentação adequada às necessidades nutricionais da clientela (FNDE, 2004). Os cardápios elaborados devem ser, portanto, balanceados de modo que os requerimentos em energia e nutrientes possam ser atendidos, garantindo saúde e capacitação para o trabalho. As preparações culinárias de cada refeição devem ser selecionadas pelo nutricionista, levando em consideração os hábitos e as preferências alimentares da clientela, a safra, a oferta e o custo do gênero alimentício no mercado, os recursos humanos, a disponibilidade de área e equipamentos, o preparo e o consumo efetivo dos alimentos; Os profissionais envolvidos nas diferentes etapas da gestão devem, permanentemente, verificar aceitabilidade, o valor nutricional e o custo de diversas fontes alimentares, no sentido de estabelecer uma relação custo/benefício, para embasar o processo de tomada de decisão na aquisição dos produtos que comporão a Pauta de Alimentos do Programa. No entanto, as ações que efetivamente derivam dessas decisões nem sempre correspondem ao planejado, uma vez que os diferentes atores – gestores, fornecedores, reguladores e consumidores podem interferir nesse processo (WEIS et al., 2004).

4.2. Caracterização da Instituição estudada:

O município conta com o trabalho de nove profissionais Nutricionistas, as quais administram o serviço de alimentação que atende a um total de 24.411 crianças distribuídas em 37 Creches, atendendo período integral e fornecendo quatro refeições por dia; 23 Núcleos de Educação Infantil, atendendo meio período, crianças de dois a seis anos, fornecendo duas refeições por dia; 12 Escolas Desdobradas e 25 Escolas Básicas, atendendo crianças de primeira a nona séries, fornecendo uma refeição por dia e 10 Centros de Educação Complementar, atendendo crianças de seis a 14 anos, fornecendo uma refeição por dia.

Os recursos financeiros para a gestão do serviço de fornecimento de refeições. O Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE – MEC, Repassa aproximadamente 25% dos recursos financeiros destinados à Alimentação Escolar. A administração municipal participa com uma contrapartida de 75% dos recursos totais necessários. As compras de alimentos para o fornecimento das refeições são feitas com o sistema de Pregão Eletrônico.

Em relação ao valor de contrapartida, Bellik e Chaim (2006), salientam que, assim como não é esperado que uma Administração Municipal sequer gaste o valor a que tinha direito; o maior custo por refeição, também não pode ser considerado bom exemplo de gestão. No caso dos valores mínimos porque, segundo os autores, poderia dar indícios de uma gestão pouco eficiente. E, no segundo caso, o alto custo da merenda pode sugerir que má administração, foi o que acarretou em gastos excessivos.

4.3. Análise dos dados referentes a preços dos gêneros alimentícios adquiridos

O valor total previsto para a aquisição foi de R\$ 1.343.717,84 e o valor final das propostas foi de R\$ 1.177.675,14. A diferença foi de R\$ 166.042,70 abaixo do previsto. A figura 1 mostra a relação entre o valor total previsto para a compra e o valor total contratado.

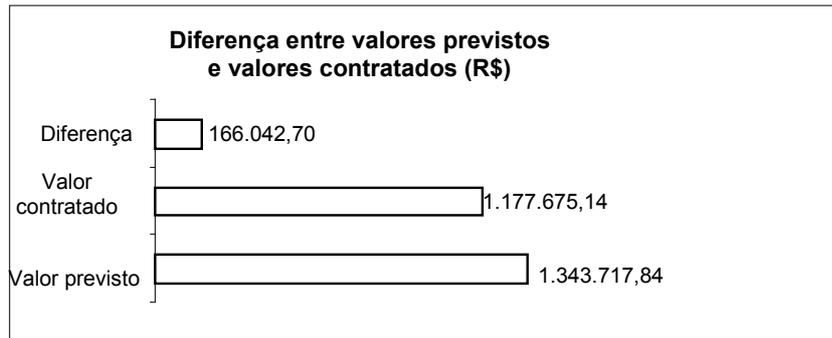


Figura 1 - Valor total previsto para a compra e o valor total contratado na aquisição de gêneros alimentícios

A Tabela 1 mostra o volume de compras, o preço previsto e o preço contratado para gêneros alimentícios menos perecíveis adquiridos.

Tabela 1 - Volume de compras, preço previsto e preço contratado para gêneros alimentícios menos perecíveis adquiridos.

Alimentos (394/2007)	Quantidade adquirida	Preço previsto (R\$/kg)	Preço final (R\$/kg)	Diferença unitária (R\$)	Diferença total (R\$)
Achocolatado	4.050	3,8	3,38	0,42	1.701,00
Açúcar	11.250	1,88	1,03	0,85	9.562,50
Amido de milho	2.835	2,45	2,18	0,27	765,45
Aveia em flocos médios	1.125	8	4,9	3,1	3.487,50
Bolacha maria	7.110	8,45	6,93	1,52	10.807,20
Bolacha salgada	6.930	7,48	5,81	1,67	11.573,10
Colorau	338	3,08	2,33	0,75	253,5
Doce de banana orgânico	3.645	4,28	3,76	0,52	1.895,40
Extrato de tomate	5.400	3,24	2,66	0,58	3.132,00
Farinha de mandioca	4.500	1,82	1,41	0,41	1.845,00
Farinha de milho	2.025	1,36	1,36	0	0
Farinha de trigo	5.400	1,26	1,39	-0,13	-702
Farinha láctea	5.400	9,98	12,8	-2,82	-15.228,00
Fermento biológico	3.375	1,13	0,62	0,51	1.721,25
Fermento químico	1.350	1,9	1,9	0	0
Leite de soja	200	47	50	-3	-600
Massa para sopa	4.500	3,28	2,8	0,48	2.160,00
Massa parafuso	14.400	2,36	2,44	-0,08	-1.152,00
Mistura p/ bolo (laranja)	1.800	8,8	8	0,8	1.440,00
Óleo de soja	9.000	2,88	2,74	0,14	1.260,00
Pão de forma	2.500	6,94	7,1	-0,16	-400
Sal	4.500	1,4	0,65	0,75	3.375,00
Vinagre	2.250	1,1	0,74	0,36	810
Arroz	47.250	2,98	2,75	0,23	10.867,50
Biscoito de arroz s/ glúten	6.750	6,56	6,98	-0,42	-2.835,00
Café	1.013	10,6	10	0,6	607,8
Massa sem glúten	14.400	4,9	3,87	1,03	14.832,00
Mistura p/ bolo (choc)	1.800	8,8	8	0,8	1.440,00
Mistura p/ bolo (choc) s/ glúten	1.350	6,5	7,88	-1,38	-1.863,00
Mistura p/ bolo (fubá) s/ gluten	1.350	6,5	7,88	-1,38	-1.863,00
Leite em pó	33.750	18	15,19	2,81	94.837,50
Feijão	17.100	1,98	1,26	0,72	12.312,00
Total					166.042,70

Fonte: Construção dos autores

Os valores previstos para aquisição de bens ou serviços em compras públicas, são os norteadores da condução da disputa pelo menor preço. Portanto, devem ser baseados numa criteriosa pesquisa de preços de mercado a fim de garantir para a Administração parâmetros precisos para o julgamento objetivo das ofertas apresentadas. Quando o orçamento do Termo de Referência não se coaduna com os preços praticados pelo mercado, estando superestimados, poderá induzir a apresentação de preços de preços mais elevados, sem estimular a competição entre os participantes. Caso o Termo de Referência apresente orçamento subestimado corre-se o risco de a Administração não conseguir realizar a compra dos bens por manifesto desinteresse do mercado, ou de homologar propostas com preços inexecutáveis, que obrigarão a Administração a incorrer nos custos de realizar novo processo licitatório além dos danos causados por retardar a disponibilidade dos bens (FERNANDES, 2000).

A partir da observação do relatório de classificação, pode-se constatar que havia diferença entre o menor preço cotado e o preço final contratado. O custo total das compras foi de R\$1.177.675,14. Caso tivessem sido adquiridos todos os alimentos cotados pelo menor preço, o valor total das compras seria de R\$ 1.002.170,19. Isso significa que o município poderia ter feito uma economia de R\$ 175.504,95; ou seja, a recusa do menor preço cotado acarretou um acréscimo de 18% nos gastos com gêneros alimentícios menos perecíveis. Com relação ao número de itens adquiridos, foram licitados 32 alimentos, sendo que destes, 15 foram adquiridos por preço maior que a cotação final, o que equivale a 48% do total de itens. A tabela 2 mostra os preços finais pagos e o menor preço cotado para os gêneros alimentícios adquiridos no primeiro semestre de 2007.

Tabela 2 - Relação de gêneros alimentícios adquiridos, preços finais pagos e menor preço cotado

Alimentos (394/2007)	Menor preço cotado R\$/kg	Preço unitário final R\$/kg	Ordem de classificação	Diferença unitária	Diferença total
Achocolatado	3,38	3,38	1º		
Açúcar	1,03	1,03	1º		
Amido de milho	2,18	2,18	1º		
Aveia em flocos médios	4,9	4,9	1º		
Bolacha maria	3,99	6,93	4º	2,94	20.903,40
Bolacha salgada	3,99	5,81	4º	1,82	12.612,60
Colorau	2,33	2,33	1º		
Doce de banana orgânico	3,76	3,76	1º		
Extrato de tomate	2,66	2,66	1º		
Farinha de mandioca	1,41	1,41	1º		
Farinha de milho	1,36	1,36	1º		
Farinha de trigo	1,17	1,39	3º	0,22	1.188,00
Farinha láctea	12,8	12,8	1º		
Fermento biológico	0,62	0,62	1º		
Fermento químico	1,34	1,9	3º	0,56	756
Leite de soja	7,5	50	2º	42,5	8.500,00
Massa para sopa	2,8	2,8	1º		
Massa parafuso	2,44	2,44	1º		
Mistura p/ bolo sabor laranja	3,99	8	2º	4,01	7.218,00
Óleo de soja	2,07	2,74	4º	0,67	6.030,00
Pão de fôrma	7,1	7,1	1º		
Sal	0,65	0,65	1º		
Vinagre	0,74	0,74	1º		

Arroz	1,55	2,75	2º	1,2	56.700,00
Biscoito sem glúten	6	6,98	2º	0,98	6.615,00
Café	5,85	10	8º	4,15	4.203,95
Massa sem glúten	2,84	3,87	2º	1,03	14.832,00
Mistura p/ bolo (choc)	3,99	8	2º	4,01	7.218,00
Mistura p/ bolo (choc) s/ glúten	3,99	7,88	2º	3,89	5.251,50
Mistura p/ bolo (fubá) s/ gluten	3,99	7,88	2º	3,89	5.251,50
Leite em pó	14,65	15,19	6º	0,54	18.225,00
Feijão	1,26	1,26	1º		
Total					175.504,95

Fonte: Construção dos autores.

A figura 2 mostra o número e distribuição dos produtos adquiridos por preço maior que a cotação final e a figura 3 mostra a relação entre o número de itens aceitos pelo menor preço e por preço maior que a cotação final.

Figura 2 - Número e distribuição dos produtos adquiridos por preço maior que a cotação final

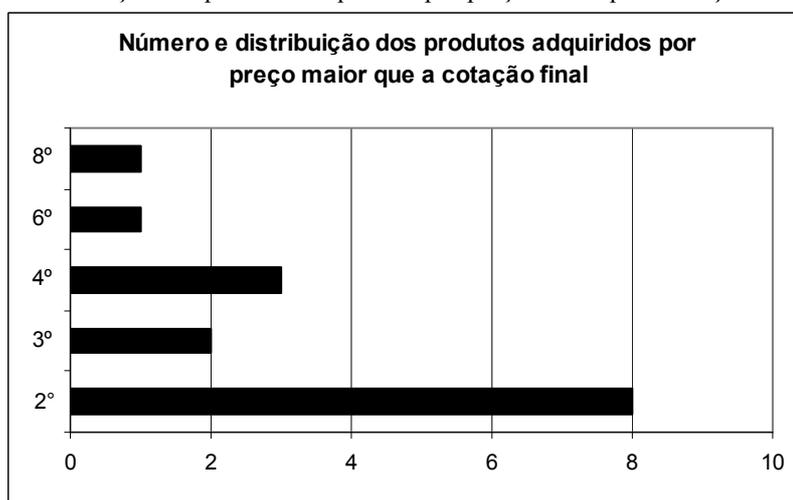


Figura 3 - Relação entre o número de itens aceitos pelo menor preço e por preço maior

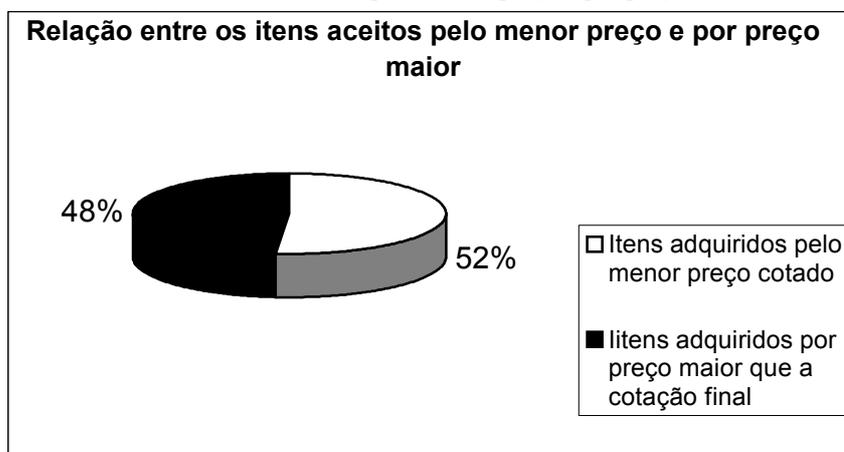
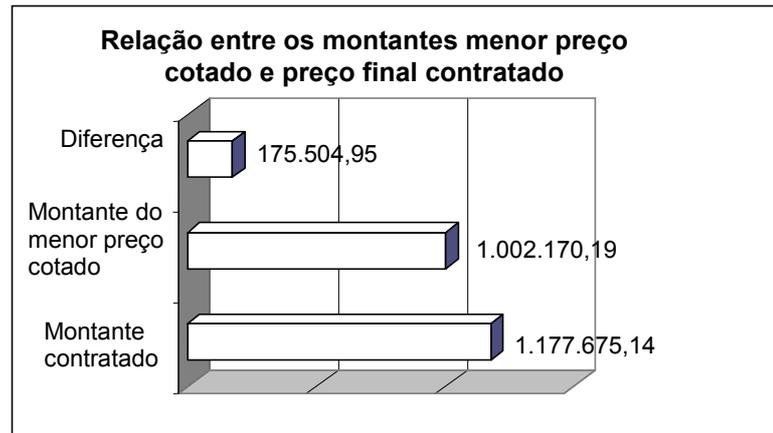


Figura 4 - Relação entre o valor financeiro contratado e o valor financeiro relativo à cotação das propostas de menor preço



Pela análise da figura 3, pode-se perceber que quase metade dos itens cotados pelo menor preço foram recusados, isso pode sugerir a necessidade de revisão dos critérios adotados para classificação.

Os resultados mostrados na figura 4, se utilizados numa estimativa anual, permitem inferir que o gasto anual do referido Programa de compras públicas, ao desconsiderar as variáveis referentes à diferença entre o menor preço cotado e o preço final contratado, pode ter um adicional de R\$ 351.000,00, apenas com gêneros alimentícios menos perecíveis. Isso equivale a um valor relativo a R\$ 0,07 por criança ao dia. Uma vez que o valor do recurso financeiro repassado pela Administração Federal é de R\$ 0,22 por criança ao dia, para aquisição de gêneros menos perecíveis, carnes, ovos e hortifrutigranjeiros, há o risco de que todo esse valor esteja sendo desperdiçado pelo sistema de compras.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados permitem sugerir que o processo de compras estudado deixa a desejar quanto à vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo.

Sugere-se que os critérios de classificação e o sistema de precificação prevista sejam redefinidos, sob pena de causar gastos desnecessários aos cofres públicos.

Por fim, são recomendados mais estudos, preferencialmente, numa abordagem de Nova Economia Institucional, contemplando as relações de governança, entre os diversos entes envolvidos como: os fornecedores, o Conselho de Alimentação Escolar – CAE, que representa o controle social, e os órgão de controle institucionais, sejam de controle interno municipal, estadual ou federal ou externo como os Tribunais de Contas dos Estados ou da União, além do controle exercido pelo Ministério Público.

6 REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, G. J. C.; FREITAS, J. C. W. D. Pregão eletrônico: um instrumento de transparência para as compras públicas Congresso Internacional del CLAD sobre la Reforma del Estado y de la Administración Pública, 11. 2007, Ciudad de Guatemala. **Anais...** Guatemala: CLAD, 7 - 10 Nov. 2006

BELLIK, W.; CHAIM, N. A gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar e o Desenvolvimento local. Fortaleza, 2006. Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural, 44. 2006, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: SOBER, 2006.

BORNIA, Antonio Cezar. **Análise Gerencial de Custos: aplicação em empresas modernas**. Porto Alegre: Bookman, 2002.

Apostila de custos industriais. UFSC, 1997.

Apostila de custos industriais. UFSC, 2000.

BRASIL. Congresso Nacional. Decreto nº 5504/2005. Disponível em <www.planalto.gov.br/Ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Decreto/D5504>. Acesso em 03/02/2009

FERNANDES, Ciro Campos Christo. **Pregão: Uma Nova Modalidade em Licitação.** 2000. Disponível em <<http://www.comprasnet.gov.br/publicacoes/licitacao.pdf>>. Acesso em 08 fev 2009.

FNDE - FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Merenda escolar.** Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/>>. Acesso em: 15 jun. 2008.

Resolução FNDE Nº 38/2004 Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/>>. Acesso em: 15 jun. 2008.

Gil, Antonio Carlos. **Metodologia do Ensino Superior.** 3 ed. São Paulo: Atlas, 1997, p. 90 - 246.

HERRMANN, I. Licitações Públicas em Alimentos. In ZILBERZTAJN, D. **Economia e Gestão de Negócios Agroalimentares.** São Paulo: Pioneira, 2000, p. 366-383

Licitações Públicas no Brasil: Explorando o conceito de ineficiência por desenho. São Paulo: III SEMEAD, 1998. Disponível em <<http://www.ead.fea.usp.br/semead/3semead/pdf/PNEE/Art025.PDF>>. Acesso em 20 jun. 2008.

J.R. FIGUEIREDO, Licitações Públicas para Principiantes. Florianópolis: Editora Insular, 2002.

KAPLAN, Robert S. & COOPER, Robin. **Custo & Desempenho: administre seus custos para ser mais competitivo.** São Paulo: Futura, 2000 – 2ª edição.

LIPPEL, I.L. Gestão de custos em restaurantes - Utilização do método ABC 1985. 102 f. Dissertação (mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

MARINHO JÚNIOR, J. S. Eficiência do sistema de licitações por pregão: o caso do Superior Tribunal de Justiça. Dissertação (mestrado em Economia de Finanças e Gestão) – Universidade de Brasília, Brasília, 2006

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos.** São Paulo: Atlas, 2000. 7ª edição.

PEREIRA, A. D.; BARBOSA, A. M.; RIBEIRO, B. G.; GARCIA, F. B. **Manual do Pregoeiro.** Portal de compras do estado de Minas Gerais, 2002. Disponível em <<https://www.licitanet.mg.gov.br>>. Acesso em 08 fev 2008.

SHANK, J. K; GOVINDARAJAN, V. **A revolução dos custos: como reinventar e redefinir sua estratégia de custos para vencer em mercados crescentemente competitivos.** Rio de Janeiro: Campus, 2000. 6ª edição.

TARIFA, M. R.; GERIJK W.; ALMEIDA, L. B.; ESPEJO, M. S. B. Custos dos serviços na administração pública municipal: um estudo utilizando o método do custo-padrão. XIV Congresso Brasileiro de custos. Congresso Brasileiro de Custos, 14., 2007, João Pessoa. **Anais...** João Pessoa: ABC, 2007.

TORMEM, D. S.; METZNE, C. M.; BRAUN, L. M. S. Pregão Eletrônico como ferramenta de redução dos custos: um estudo de caso na prefeitura de Capitão Leônidas Marques – PR Congresso Brasileiro de Custos, 14., 2007, João Pessoa. **Anais...** João Pessoa: ABC, 2007.

WEIS, B.; CHAIM, N.; BELIK, V. **Manual de Gestão Eficiente da Merenda Escolar.** Associação de apoio a Políticas de Segurança Alimentar. São Paulo, 2004.

YIN, Robert K. **Estudo de caso: planejamento e métodos.** 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.