

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
DANIELA EDUARDA FARIA
EMANUELLE MORAES BENTO

**AMPLIAÇÃO DE FORNECEDORES QUALIFICADOS PARA UMA UNIDADE DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

CASCABEL
2022

AMPLIAÇÃO DE FORNECEDORES QUALIFICADOS PARA UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

EXPANSION OF QUALIFIED SUPPLIERS FOR A FOOD AND NUTRITION UNIT

Daniela Eduarda Faria^{1*}, Emanuelle Bento Moraes^{2*}, Adriana Hernandes Martins^{3*}

¹ Acadêmico do Centro Universitário Assis Gurgacz -FAG. ²Acadêmico do Centro Universitário Assis Gurgacz- FAG. ³Nutricionista, especialista em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos, Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG

*Autor correspondente: danielaeduardafaria@gmail.com

*Autor correspondente: emanuellebento@hotmail.com

RESUMO

Introdução: O principal objetivo de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) é ofertar uma alimentação segura para os seus funcionários, com isso a matéria prima é de extrema importância que tenha uma boa qualidade. O fornecedor desempenha um papel de parceiro operacional com a UAN, acrescentando valor ao cliente, assim é necessário que seja exigido os critérios higiênicos sanitários desde do início da produção, até a entrega final, sendo que realizando uma avaliação correta da qualidade dos fornecedores os benefícios e avanços são grandes. **Objetivo:** Diante do exposto o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade, documentação vigente e ampliação de novos fornecedores para o local. **Material e métodos:** A obtenção de dados para o presente estudo foi feita através de visitas técnicas aos fornecedores, com aplicação de um check list, que avaliava a estrutura, documentação, recursos humanos, controle de qualidade, armazenamento e distribuição do local. **Resultados e discussão:** Os resultados das visitas técnicas foram analisados por meio da ferramenta de gestão de dados Dashboard que auxilia na exibição de métricas, gerando uma porcentagem de satisfação para o local. Dentre os cinco fornecedores avaliados, três obtiveram níveis satisfatórios com uma porcentagem maior que 80%, sendo que dois tiveram um nível de satisfação considerado insatisfatório com porcentagens inferiores a 80%. **Conclusão:** Conclui-se com esse trabalho a importância que a qualificação dos fornecedores apresenta para uma garantia de refeições adequadas e com segurança nos quesitos higiênicos-sanitários dos alimentos utilizados nas preparações das refeições.

Palavras chave: Qualificação, vistas técnicas, recebimento de produtos.

ABSTRACT

Introduction: The main objective of a food na nutrition unit (FNU) is to offer safe food to its employees, so the raw material is extremely importante taht it has good quality. The supplier plays the role of an operational partner with the UAN, adding value to the customer, so it is necessary that the hygienic and sanitary criteria are required from the beginning of production, until the final delivery,

being that carrying out a correct evaluation of the quality of the suppliers the benefits and advances are great. **Objective:** Given the above, the objective of this work was to evaluate the quality, current documentation and expansion of new suppliers to the site. **Material and methods:** Data collection for the present study was done through technical visits to suppliers, with the application of a check list, which evaluated the structure, documentation, human resources, quality control, storage and distribution of the place. **Results and discussion:** The results of the technical visits were analyzed using the Dashboard data management tool, which helps to display metrics, generating a percentage of satisfaction for the location. Among the five suppliers evaluated, three obtained satisfactory levels with a percentage greater than 80%, and two had a level of satisfaction considered unsatisfactory with percentages below 80%. **Conclusion:** It is concluded with this work the importance that the qualification of suppliers presents for a guarantee of adequate and safe meals in the hygienic-sanitary requirements of the food used in the preparation of meals.

Key words: Qualification, technical visits, receipt of products.

1. INTRODUÇÃO

As unidades de alimentação e nutrição (UAN), tem como principal objetivo oferecer uma alimentação segura que garanta aos funcionários que usufruem do seu serviço, uma alimentação com os nutrientes necessários para manter, ou recuperar a sua saúde. Com isso a matéria prima é trabalhada através de prazos de validade curtos e alta perecibilidade dos alimentos (FONSECA, SANTANA, 2012)

O fornecedor desempenha um papel de parceiro operacional em conjunto com a UAN, oferecendo seus produtos e serviços acrescentando valor ao seu cliente. E isso requer um relacionamento aberto, compreendendo desde o desenvolvimento do produto até possíveis contratos de fornecimento integrando preço, qualidade e prazos (SOUZA *et al*, 2012).

Os problemas acarretados do fornecimento podem ser minimizados e até eliminados, quando a seleção e controle da qualidade dos fornecedores é realizada de forma adequada (ROSSI, 2015). Sendo que os principais critérios para a análise da qualidade dos fornecedores, são: preço, qualidade, pontualidade, condições sanitárias do produto e transporte (TOSCANO, 2016).

Assim, torna-se necessário exigir os critérios higiênicos-sanitários, referentes ao estabelecimento, meio de transporte, uniformização, hábitos de higiene dos entregadores e também da matéria-prima. Outro ponto importante é o treinamento dos responsáveis no recebimento dos produtos, para que observem e registrem as condições de entrega da matéria-prima, para fornecer uma garantia na produção de alimentos seguros para os funcionários (RECH *et al*, 2021).

Ao analisar e avaliar corretamente um fornecedor, os benefícios e avanços são grandes, como: produtividade e redução de custos, garantia de prazo de fornecimento, maior confiabilidade entre empresa e fornecedor, atendimento aos requisitos exigidos, e também gerando a satisfação do cliente (ROSSI, 2015).

Diante do exposto e considerando a importância da qualificação dos fornecedores, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade, documentação vigente e ampliação de novos fornecedores para o local.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho trata-se de um estudo quali-quantitativo, realizado de março a maio de 2022, em uma unidade de alimentação e nutrição privada, localizada em um município do Paraná.

A coleta de dados foi realizada através de visitas técnicas em fornecedores antigos e novos, com a aplicação de um checklist baseado na RDC onde verificou-se a documentação, área física, controle de qualidade, recursos humanos, armazenamento e distribuição dos locais avaliados.

Após a análise dos locais de fornecimento, os dados obtidos foram lançados através do dashboard, uma ferramenta de gestão de dados que auxilia na exibição de métricas, gerando uma porcentagem de satisfação para cada local analisado. As porcentagens que apresentaram um percentual menor que 80% foram apresentadas como insatisfatório, já as que apresentaram um percentual maior que 80% tiveram um resultado considerado satisfatório.

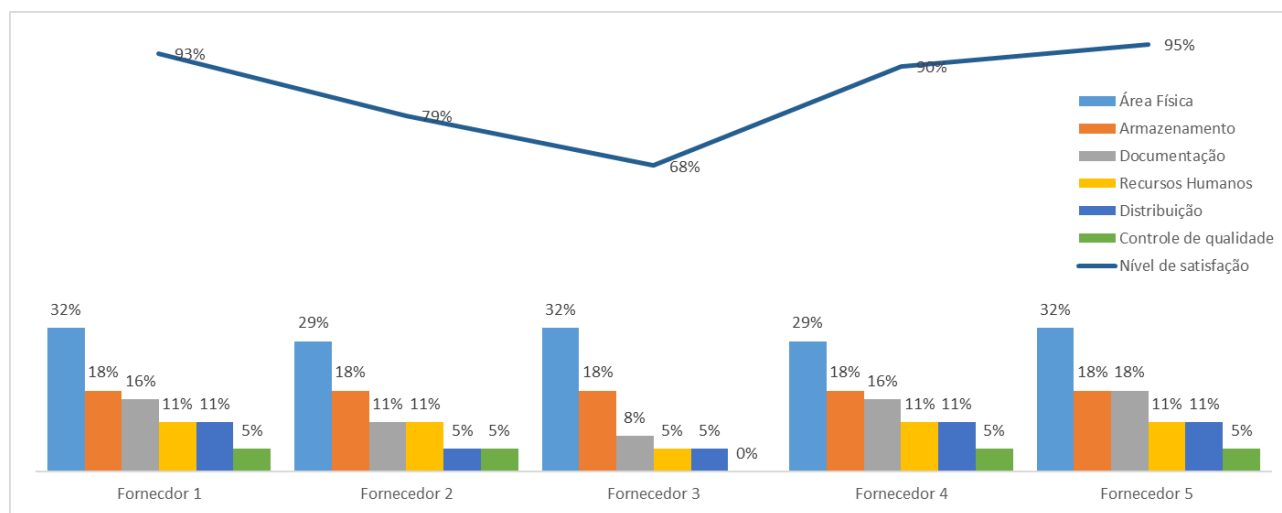
Em seguida os resultados da análise dos fornecedores foram repassados para a responsável técnica do local juntamente com todo o material usado para a coleta de dados e uma planilha para o controle no recebimento dos produtos, os mesmos foram encaminhados ao setor de compras da cooperativa e analisados para a possível contratação do serviço dos fornecedores que apresentaram um percentual satisfatório, tendo uma boa qualificação nos requisitos exigidos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram realizadas visitas técnicas com aplicação de um check list, em cinco fornecedores distintos, sendo um fornecedor de leite, dois de carnes e dois de hortifrutigranjeiros. O check list aplicado era composto de seis itens que avaliavam a qualificação dos fornecedores, como documentação da empresa, área física, controle de qualidade dos produtos, armazenamento e distribuição dos mesmos e recursos humanos.

A porcentagem correspondente a adequação dos itens de área física, armazenamento, controle de qualidade, documentação, recursos humanos, distribuição e o nível de satisfação de cada fornecedor estão dispostas no gráfico 1.

Gráfico 1: Porcentagem da adequação de área física, armazenamento, documentação, recursos humanos, distribuição, controle de qualidade e nível de satisfação dos fornecedores:



Fonte: Dados coletados

Com relação aos itens de área física, armazenamento, documentação, recursos humanos, distribuição e controle de qualidade, o fornecedor um obteve porcentagens de 32%, 18%, 16%, 11%, 11% e 5%, o fornecedor dois 29%, 18%, 11%, 11%, 5% e 5%, já o fornecedor três alcançou 32%, 18%, 8%, 5%, 5% e 0%, o fornecedor quatro 29%, 18%, 16%, 11%, 11% e 5% e o fornecedor cinco obteve as porcentagens de 32%, 18%, 18%, 11%, 11% e 5%, respectivamente, sendo que a somatória dessas porcentagens obtidas pela aplicação do check list resulta na nota do nível de satisfação de cada fornecedor, que de acordo com Rech *et al* (2021) é necessário intensificar as qualificações dos fornecedores, sendo mais exigentes nos critérios higiênicos-sanitários frente ao seu

transporte, uniformização, matéria-prima fornecida e hábitos higiênicos dos funcionários, de seus estabelecimentos.

As porcentagens obtidas através deste estudo mostram que somente os fornecedores um, quatro e cinco foram apresentados com um nível satisfatório de 92%, 89% e 95%, respectivamente. Sendo que os fornecedores dois e três foram apresentados com um nível de insatisfação de 79% e 68%, ou seja, 40% dos fornecedores foram considerados insatisfatórios, semelhante ao observado por Souza *et al* (2016) que avaliou em seu estudo três fornecedores, dos quais dois apresentaram percentuais de 75,5% e 94,8%, sendo considerados adequados, e um fornecedor apresentou um percentual de 69,1%, sendo considerado inadequado no quesito nível de satisfação para os itens avaliados, totalizando 33% dos fornecedores considerados com nível insatisfatório.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se a partir desse trabalho a importância que a qualidade dos fornecedores apresenta para uma garantia de refeições adequadas e com segurança nos quesitos higiênicos-sanitários dos alimentos utilizados nas preparações das refeições.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ROSSI, J. Fornecedores e sua importância nos dias atuais: avaliação pela qualidade. In: **Anais do XI Congresso Nacional de Excelência em Gestão, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.** 2015.

TOSCANO, G. A. da S., et al. **Critérios utilizados na Seleção de Fornecedores para Unidades de Alimentação e Nutrição: um comparativo entre serviços com autogestão e terceirizado.** 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

RECH, E.; PRADO, K. G.; FASSINA, P. Avaliação de fornecedores, da matéria-prima recebida e dos manipuladores envolvidos na produção de refeições de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Disciplinarum Scientia Saúde**, v. 22, n. 1, p. 429-442, 2021.

SOUZA, E. C., et al. Avaliação dos fornecedores de gêneros alimentícios de um serviço de nutrição e dietética hospitalar em Maceió- AL. **Higiene Alimentar**. Maceió- AL, vol. 30, nº 262-263, novembro de 2016.

SOUZA, A. S. de., et al. **Análise do Processo de Aquisição de Fornecedores da Empresa Unidade Digital.** 2012.

FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. de. **Guia Prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição.** Cruz das Almas: Editora UFRB, 2012.