



EIXO 3.ESG (ENVIRONMENTAL, SOCIAL AND GOVERNANCE) VISITA TÉCNICA A FORNECEDORES DE GÊNEROS PRÉ PROCESSADOS COMO INSTRUMENTO DE GESTÃO DAS UNIDADES DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR - ESTUDO DE CASO

QualiJuntos, 1ª edição, de 30/09/2025 a 01/10/2025

ISBN dos Anais: 978-65-5465-161-5

CASTANHEIRA; Fátima Aparecida Castanheira ¹, NAKASATO; Miyoko ², MAGALHÃES; Maria Aquimara Zambone ³, JESUS; Stefany Datovo Prado de Jesus⁴

RESUMO

INTRODUÇÃO: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) hospitalares desempenham um papel importante na promoção da saúde e na recuperação de pacientes. Para isso, é essencial garantir a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos. Um dos pilares para assegurar essa qualidade é a avaliação rigorosa dos fornecedores de matérias-primas. Pederssetti e Hautrive (2016), destacam que o consumo de alimentos seguros contribui diretamente para a recuperação e o bem-estar dos pacientes. Nesse contexto, a visita técnica às empresas se torna uma ferramenta indispensável, pois permite a análise da estrutura, dos processos de produção e da documentação dos fornecedores, como afirmam Basílio, Martins e Silva (2014). Ao fazer isso, a UAN garante que seus parceiros sigam a legislação sanitária e as boas práticas de fabricação, protegendo a saúde dos pacientes e mantendo a integridade de seus serviços. Ao realizar as visitas é essencial registrar as conformidades ou não conformidades encontradas. Para isso, o uso de um checklist é fundamental, pois permite avaliar de maneira sistemática a produção, área física, instalações, condições higiênicas, ambientais, de pessoal e equipamentos utilizados durante processamento dos alimentos (BASILIO; MARTINS; SILVA 2014). Após as visitas os fornecedores devem ter acesso ao relatório das não conformidades observadas, com sugestões de melhorias e elaboração de plano de ação, com prazos estabelecidos para realização das medidas corretivas propostas. (POLIGNANO; DRUMOND 2001). Com foco nesta temática, essas UANs realizam visitas técnicas em seus fornecedores com a intuito de apresentar melhoria dentro de um período pré-estabelecido, contribuindo para avaliação de desempenho desses como um todo. Com a finalidade de garantir maior segurança no processo produtivo, verificou-se a necessidade da realização da visita técnica antes do início do fornecimento. **OBJETIVO:** Avaliar a eficácia da visita técnica a uma empresa de gêneros pré-processados, antes do início do fornecimento **MÉTODO:** As aquisições de insumos ocorrem por meio de licitações. Os Editais e Manual dos Fornecedores são disponibilizados antes da sessão e detalham critérios de fornecimento bem como a execução das visitas técnicas. Essa transparência garante, que o fornecedor tenha conhecimento prévio das exigências,

¹ Instituto Central do Hospital das Clínicas da FMUSP, nrpd.ichc@hc.fm.usp.br

² Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da FMUSP, miyoko.nakasato@hc.fm.usp.br

³ Instituto Central do Hospital das Clínicas da FMUSP, maria.aquimara@hc.fm.usp.br

⁴ Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da FMUSP, stefany.prado@hc.fm.usp.br

assegurando um processo justo e claro. No caso específico da empresa estudada, a visita às suas instalações foi agendada logo após o encerramento do processo licitatório e antes do início do fornecimento dos gêneros. Para realizar o parecer, utilizamos um formulário detalhado que avaliou diversos aspectos, como: higiene e saneamento, edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, higiene e capacitação dos manipuladores, processo de produção e transporte de alimentos, adequação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Durante a avaliação, foram registrados tanto as conformidades quanto as não conformidades encontradas, o que nos permitiu ter uma visão completa da situação do fornecedor. Como critério de avaliação, o fornecedor foi avaliado com base na porcentagem de adequação: de 76% a 100% como aprovado, de 51% a 75% aprovado com ressalvas e de 0% a 50%, como reprovado. **RESULTADOS:** A avaliação final da empresa resultou em uma pontuação de 50% no *checklist*, o que a levou à reprovação. Esse resultado demonstrou sua incapacidade de atender aos requisitos exigidos, configurando um descumprimento das obrigações contratuais. Por essa razão, a etapa seguinte — que consistiria no envio de um relatório com as não conformidades e na elaboração de um plano de ação pela empresa em até 30 dias — não foi realizada. Assim, o fornecimento foi imediatamente suspenso, e um novo processo licitatório foi aberto. **DISCUSSÃO:** A reprovação dessa empresa reforça a importância de realizar avaliações prévias nos fornecedores de gêneros perecíveis. Essas empresas são corresponsáveis pela segurança dos alimentos servidos nas UANs Hospitalar, que podem impactar diretamente a saúde dos pacientes. Essa medida utilizada como ferramenta de gestão, demonstra o gerenciamento realizado as possíveis empresas parceiras, assegurando o bom uso do dinheiro público e a inclusão de fornecedores comprometidos com as exigências propostas. **CONCLUSÃO:** A visita técnica pode identificar uma empresa sem qualificação para o fornecimento de gêneros às Unidades de Nutrição Hospitalar e realizado seu descredenciamento por não ter condições técnicas de atender às exigências do edital.

PALAVRAS-CHAVE: fornecedores, visita técnica, check list

¹ Instituto Central do Hospital das Clínicas da FMUSP, nrpd.ichc@hc.fm.usp.br

² Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da FMUSP, mijoko.nakasato@hc.fm.usp.br

³ Instituto Central do Hospital das Clínicas da FMUSP, maria.aquimara@hc.fm.usp.br

⁴ Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da FMUSP, stefany.prado@hc.fm.usp.br