

Importância da análise de fornecedores para a eficiência logística

Kauan Marcelo Rezende (Roque de Castro Reis)
Karen Melissa Flores da Silva (Roque de Castro Reis)
Jullyan Kayck Moreira Pinto (Roque de Castro Reis)
Fabiana Matos da Silva (Roque de Castro Reis)

ODS 8: Trabalho Decente e Crescimento Econômico
ODS 12: Consumo e Produção Responsáveis

Introdução

Os fornecedores exercem papel fundamental na logística, pois afetam diretamente a qualidade, os custos e os prazos de entrega. A ausência de critérios claros de seleção pode gerar problemas como atrasos, falhas no abastecimento e prejuízos financeiros, comprometendo o planejamento e até a fidelização dos clientes.

No setor de alimentação fora do lar, especialmente em empresas que servem cafés da manhã, a escolha criteriosa dos parceiros é essencial para assegurar segurança alimentar, regularidade no fornecimento e satisfação do público. Além de equilibrar custo e qualidade, fornecedores confiáveis contribuem para a inovação do cardápio, fortalecem a imagem da marca por meio de práticas sustentáveis e possibilitam parcerias de longo prazo, garantindo competitividade e eficiência ao negócio. Diante dessa realidade, este Trabalho tem como objetivo analisar a importância de uma seleção adequada de fornecedores no setor de alimentação fora do lar, com foco em uma empresa especializada em cafés da manhã.

Revisão da Literatura

1.1. Introdução ao Setor de Alimentação Fora do Lar

O segmento de alimentação fora do lar no Brasil tem se mostrado um segmento promissor nas últimas décadas, impulsionado por mudanças no estilo de vida dos brasileiros SEBRAE (2023), esse setor representa uma parcela significativa dos negócios do Estado de São Paulo e também uma grande diversidade de nichos comerciais indo de padarias e restaurantes até cafeterias especializadas. Mas este segmento também tem seus desafios característicos como a necessidade de produtos

frescos e de alta qualidade, outro desafio enfrentando é a escolha dos fornecedores, já que este setor depende do comprometimento destes colaboradores.

1.2. Seleção de Fornecedores: Critérios e Processos

A seleção de fornecedores é um processo crucial dentro de uma empresa, pois impacta diretamente na qualidade dos produtos e na eficiência logística, afetando toda a cadeia de suprimento da empresa se não exigidas medidas meticulosas. De acordo com (não sei como citar, mas é o link da scielo) o processo de seleção de fornecedores ganha destaque quando se torna capaz de reunir fornecedores com características necessárias para formação de parcerias, que por sua vez permite redução de custos de transação, flexibilidade e especialização na produção.

1.3. Qualidade e Segurança Alimentar

A qualidade dos produtos e as normas seguidas pelas empresas são essenciais para a satisfação do cliente e a imagem da empresa. Neste setor as normas e legislações como a RDC nº 216/2004 da ANVISA, estabelece os requisitos mínimos de higiene e organização que devem ser seguidos em locais que manipulam, preparam, armazenam, distribuem e transportam alimentos, reduzindo riscos de contaminação e garantindo oferecimento de alimentos seguros aos clientes. Segundo (SEBRAE,2021)?? o grande sucesso para a satisfação dos clientes é a oferta de produtos frescos e de qualidade garantindo o sucesso da empresa.

1.4. Inovação e Diferenciação no Cardápio

Outro papel crucial dos fornecedores é na introdução de novos produtos dentro das empresas especialmente em empresas do setor de cafés da manhã fora de casa já que este setor busca inovar em receitas e experiências trazendo tendências que atendem a modernidade e a tradição oferecendo desde simples cafés, broas e bolos caseiros até os mais diversos produtos como *banoffes*, bolos *redvelvet* e quiches Lorraine. "O diferencial dos cafés coloniais são as mesas compostas com uma grande variedade de produtos e iguarias. Não importa a quantidade, mas a variedade que será oferecida aos clientes"(SEBRAE,2021) reforça esta ideia de estabelecimento

focado na ampla gama de variedade de alimentos que tem potencial para se expandir ainda mais com a parcerias de produtores principalmente os produtores locais que garantem produtos frescos e sustentáveis para a empresa tornando a inovação de receitas mais acessível.

1.5. Relacionamento com Fornecedores

O estabelecimento de parcerias de longo prazo com fornecedores é uma ferramenta estratégica fundamental para a estabilidade de uma empresa e se torna ainda mais vital no ramo alimentício, assim criando relacionamentos de cooperação e confiança mútua possibilitando maior flexibilidade e margem para inovações. Estudos (não sei citar nada, mas é do UM) reforça que a seleção de fornecedores difere da abordagem padrão de somente redução de custos, mas engloba também o estabelecimento e fortalecimento de relações de confiança e cooperação mútua permitindo inovação de ambas as partes e melhorias nos setores operacionais.

Como evidenciado no estudo a seleção de fornecedores vai além de somente redução de custos, mas uma estratégia competitiva essencial. Outra estratégia igualmente importante são as boas práticas garantindo segurança e qualidade dos produtos, mas também uma boa relação entre as empresas que é algo essencial. Desta forma a cooperação e bom relacionamento não impacta somente no desenvolvimento operacional de criar novos produtos, mas também evita que informações estratégicas sejam utilizadas por outras empresas.

Método

A pesquisa é um estudo de caso de uma empresa do segmento alimentício, voltada ao atendimento diário de clientes por meio de cardápios variados e preparados com insumos frescos. A pesquisa busca compreender como a escolha de fornecedores impacta a eficiência logística e a qualidade dos serviços prestados, identificando falhas no processo de seleção e sugerindo melhorias que possam tornar a gestão logística mais eficiente e competitiva.

Resultados ou Resultados Esperados

A análise de fornecedores deve seguir critérios claros e assertivos, permitindo um maior controle sobre a qualidade, custos, prazos e satisfação. Pensando nestes critérios foi estruturada o Quadro 1 a seguir categorizando os critérios da seleção de fornecedores.

QUADRO 1: Critérios de Seleção de Fornecedores

Categoria de Critério	Detalhamento dos Critérios	Pontos a Avaliar
Qualidade do Produto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Frescor e Validade: garantia de insumos frescos, a validade e a conformidade com as normas sanitárias. 2. Legislação obrigatória da Vigilância Sanitária 3. Consistência: a qualidade dos produtos é consistente em todas as entregas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. O fornecedor garante prazo de validade adequado para uso diário? 2. A qualidade é consistente em todas as entregas? 3. Os produtos estão em conformidade com a legislação da Vigilância Sanitária?
Eficiência Logística	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prazo de Entrega: Analise a pontualidade e a previsibilidade das entregas. 2. Flexibilidade: capacidade do fornecedor de ajustar o volume e produto em curto prazo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. As entregas são realizadas dentro do prazo combinado? 2. O fornecedor adapta rapidamente volume ou tipo de pedido quando necessário?
Estrutura e Confiabilidade	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacidade de Atendimento: Capacidade do fornecedor suprir a demanda mesmo em períodos de pico. 2. Processo de Pedido: Clareza e facilidade na solicitação até a confirmação do pedido 	<ol style="list-style-type: none"> 1. O fornecedor consegue atender a picos de demanda? 2. O processo de pedido é simples, claro e eficiente?
Condições Comerciais	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preço: competitividade em relação ao mercado e compatibilidade com a qualidade. 2. Formas de pagamento: condições flexíveis e adequadas. 3. Política de troca: segurança em devoluções e substituições 	<ol style="list-style-type: none"> 1. O preço está alinhado com a qualidade e o mercado? 2. As condições de pagamento (prazo, parcelamento) são favoráveis? 3. Existe política clara para devolução e troca de produtos defeituosos? 3. O processo para reportar problemas é eficiente?
Comunicação	<ol style="list-style-type: none"> 1. Canais de Contato: Os meios de contato claros e de fácil acesso. 2. Capacidade de Resposta: A rapidez de resposta em solicitações. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Os canais de comunicação são acessíveis e funcionais? 2. As respostas são rápidas e satisfatórias?
Responsáveis pela aquisição de produtos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setor de Compras: negociação com fornecedores e pedidos 2. Financeiro: pagamentos 3. Gestor de Produção: validação de qualidade 	<ol style="list-style-type: none"> 1. O setor de compras garante boas negociações? 2. O financeiro assegura pagamentos em dia? 3. O gestor de produção está atento qualidade dos insumos recebidos?

Elaborado pelo autor

Conclusões ou Considerações finais

A análise realizada neste trabalho reforça a necessidade e importância de uma seleção criteriosa de fornecedores para em particular o setor de alimentação fora do lar especificamente empresas de café na manhã, demonstrando que a seleção de fornecedores não é uma simples operação que visa melhor preço de produtos, mas uma importante decisão estratégica para toda a cadeia logística da empresa. Ao estabelecer parâmetros claros na avaliação como qualidade, custo e relacionamento, tornando possível a redução de riscos, fortalecimento do negócio e a satisfação dos clientes.

Mais do que a indicação de critérios, o trabalho mostra que uma boa parceria com fornecedores deve ser entendida com um investimento a longo prazo, capaz de garantir inúmeros benefícios entre eles a segurança alimentar, inovação e destaque no mercado. Tornando assim a adoção de práticas sistemáticas de avaliação e acompanhamento assíduo contribuem para resultados consistentes e uma boa imagem com o público.

Desta forma, conclui-se que as empresas que estão atentas a gestão de seus fornecedores não apenas melhoram sua performance operacional, mas também se posicionam de forma adaptável e estruturada as mudanças e desafios contínuos do setor alimentício, garantindo a empresa um crescimento eficiente e duradouro

Referências

DE MATOS, Ana Flávia Fujihara; FRANCISCO, André Luiz; ALBUQUERQUE, Alexandre Farias. Fatores de Mortalidade de uma Pequena Empresa do Setor de Confeção. Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação (EIGEDIN), v. 5, n. 1, 2021.

DE PAULA FREITAS, Marcella Victória et al. Métodos de seleção e avaliação de fornecedores: uma revisão bibliográfica. Revista Universitária Brasileira, v. 3, n. 1, 2025.

SEBRAE disponível no site https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/cafe-colonial-conheca-a-opportunidade-de-negocios-comfort-food_0e708c6750406810VgnVCM1000001b00320aRCRD . Acessado em 20 de setembro de 2025.

SEBRAE disponível no site: https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/sp/bis/entenda-o-mercado-de-alimentacao-fora-do-lar_5f58598b99dde510VgnVCM1000004c00210aRCRD Acessado em 20 de setembro de 2025.

VIANA, Joana Coelho; ALENCAR, Luciana Hazin. Metodologias para seleção de fornecedores: uma revisão da literatura. Production, v. 22, p. 625-636, 2012.

XIV CICTED

CONGRESSO INTERNACIONAL DE CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO