

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE AGRONOMIA ELISEU MACIEL
MESTRADO PROFISSIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



SISTEMA DE COMPRAS E QUALIDADE DOS INSUMOS ADQUIRIDOS:
ESTUDO DE CASO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UFPEL

Diane Leston Rodrigues

Pelotas, 2023

Diane Leston Rodrigues

**SISTEMA DE COMPRAS E QUALIDADE DOS INSUMOS ADQUIRIDOS:
ESTUDO DE CASO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UFPEL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós- Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Helayne Aparecida Maieves

Coorientadora: Prof.^a Dr.^a Giniani Carla Dors

Pelotas, 2023

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de
BibliotecasCatalogação da Publicação

R696s Rodrigues, Diane Leston

Sistema de compras e qualidade dos insumos adquiridos [recurso eletrônico] : estudo de caso da Faculdade de Nutrição da UFPel / Diane Leston Rodrigues ; Helayne Aparecida Maieves, orientadora ; Giniani Carla Dors, coorientadora. — Pelotas, 2023.

50 f.

Dissertação (Mestrado) — Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, 2023.

1. Composto lácteo. 2. Licitação. 3. Proposta de concorrência. 4. Soro de leite. I. Maieves, Helayne Aparecida, orient. II. Dors, Giniani Carla,

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Felipe Fehlberg Hermann

Universidade Federal de Pelotas

Doutorado em Engenharia de Produção e Sistemas - UNISINOS

Prof.^a Dr.^a Julia Oliveira Penteado

Universidade Federal de Pelotas

Doutorado em Ciências da Saúde - FURG

Prof.^a Dr.^a Khadija Bezerra Massaut

Universidade Federal de Pelotas

Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFPel

RESUMO

RODRIGUES, Diane Leston. **SISTEMA DE COMPRAS E QUALIDADE DOS INSUMOS ADQUIRIDOS: ESTUDO DE CASO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UFPEL**. 2023. 50f. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2023.

A licitação na modalidade pregão é um processo administrativo competitivo realizado pela Administração Pública para a escolha da proposta que melhor atenda o interesse público. As compras realizadas para os cursos de Gastronomia e Nutrição da Universidade Federal de Pelotas são realizadas por pregão eletrônico ou cartão corporativo. O objetivo deste estudo foi avaliar o custo real dos insumos comparando com sua qualidade e seu impacto no uso pedagógico. Assim, a primeira etapa consistiu em uma pesquisa exploratória bibliográfica qualitativa onde foi apresentado o processo licitatório, abordando conceitos, modalidades, tipos e evolução do sistema, incluindo o uso do pregão eletrônico. A segunda etapa envolveu um estudo de caso a partir da utilização do insumo 'leite condensado', que é um derivado lácteo resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar, muito utilizado e importante na execução das aulas práticas destes cursos. Foi possível verificar, em trabalhos publicados que a compra equivocada por parte dos consumidores se deve à semelhança entre as embalagens de leite condensado e de mistura láctea condensada. Entretanto, o leite condensado é definido por regulamentos específicos e a mistura láctea condensada possui uma composição variada, muitas vezes utilizando o soro de leite como ingrediente principal. Nas compras realizadas foi possível observar que as cores predominantes e a representação ilustrativa são muito similares, porém há diferenciação de preços entre estes produtos, revelando as estratégias visuais utilizadas pelas marcas para atrair os consumidores e a relevância do preço na decisão de compra. Foi realizado o teste de Lugol nas amostras de leite condensado e de mistura láctea condensada adquiridas pela Faculdade de Nutrição, observando-se a presença de amido nas formulações de mistura láctea condensada. Assim, é possível concluir que a análise dos preços praticados, considerando os custos incorridos na aquisição dos ingredientes pela Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas em decorrência do sistema utilizado, propicia desperdício de recursos públicos para estes itens, uma vez que a obtenção de um produto similar não alcança a qualidade exigida para os produtos elaborados nas atividades práticas nos cursos de Gastronomia e Nutrição, ou seja, são insumos diferentes com aplicações tecnológicas diferentes.

Palavras-chave: composto lácteo; licitação; proposta de concorrência; soro de leite.

ABSTRACT

RODRIGUES, Diane Leston. **PURCHASING SYSTEM AND QUALITY OF PURCHASED INPUTS: CASE STUDY OF THE FACULTY OF NUTRITION OF UFPEL**. 2023. 50p. Dissertation (Professional Master's Degree in Food Science and Technology) - Postgraduate Program in Food Science and Technology, Faculty of Agronomy Eliseu Maciel, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2023.

Bidding in the auction mode is a competitive administrative process carried out by the Public Administration to choose the proposal that best serves the public interest. Purchases made for Gastronomy and Nutrition courses at the Federal University of Pelotas are made via electronic auction or corporate card. The objective of this study was to evaluate the real cost of inputs compared to their quality and their impact on pedagogical use. Thus, the first stage consisted of an exploratory qualitative bibliographic research where the bidding process was presented, covering concepts, modalities, types and evolution of the system, including the use of electronic auction. The second stage involved a case study based on the use of the input 'condensed milk', which is a dairy derivative resulting from the partial dehydration of milk with added sugar, widely used and important in the execution of practical classes in these courses. It was possible to verify, in published works, that the mistaken purchase by consumers is due to the similarity between the packaging of condensed milk and condensed milk mixture. However, condensed milk is defined by specific regulations and the condensed milk mixture has a varied composition, often using whey as the main ingredient. In the purchases made, it was possible to observe that the predominant colors and the illustrative representation are very similar, however there is a price difference between these products, revealing the visual strategies used by brands to attract consumers and the relevance of price in the purchasing decision. The Lugol test was performed on samples of condensed milk and condensed milk mixture acquired by the Faculty of Nutrition, observing the presence of starch in the condensed milk mixture formulations. Thus, it is possible to conclude that the analysis of the prices charged, considering the costs incurred in the acquisition of ingredients by the Faculty of Nutrition of the Federal University of Pelotas as a result of the system used, leads to a waste of public resources for these items, since obtaining a similar product does not reach the quality required for products produced in practical activities in Gastronomy and Nutrition courses, that is, they are different inputs with different technological applications.

Keywords: growing-up milk; bidding; competitive bidding; milk serum.