

BRIEFING TÉCNICO – APPLICATIVO PRATO SEGURO

Logo: Prato sorrindo – estilo minimalista

Responsável pelo projeto: Divo Abi

1. Descrição Geral

O aplicativo ‘Prato Seguro’ conecta pessoas com restrições alimentares, alergias, sensibilidades ou respostas autoimunes a alimentos, a estabelecimentos seguros e livres de contaminação cruzada. O foco é oferecer segurança, confiança e inclusão alimentar através da tecnologia e colaboração entre usuários e estabelecimentos.

2. Público-Alvo

Pessoas de 10 a 60 anos com restrições alimentares, como celíacos, intolerantes à lactose, alérgicos a castanhas, soja, ovos, entre outros.

3. Funcionalidades Principais

- Sistema de geolocalização para encontrar locais seguros próximos.
- Avaliação de estabelecimentos pelos usuários.
- Três níveis de selo de segurança alimentar.
- Cadastro de restaurantes, lanchonetes, hotéis e pousadas.
- Busca por tipo de restrição alimentar.
- Interface bilíngue (Português/Inglês).

4. Selos de Segurança Alimentar

Três selos de certificação:

- **Selo Popular:** baseado nas avaliações dos usuários.
- **Selo Intermediário:** obtido mediante documentação do estabelecimento.
- **Selo Técnico:** concedido por órgãos como Acelpar, Anvisa, entre outros.

5. Tipos de Estabelecimentos

Restaurantes, padarias, lanchonetes, cafeterias, hotéis e pousadas com cozinha livre de contaminação cruzada.

6. Estrutura Visual e Design

Design minimalista e intuitivo, com cores limpas que transmitam segurança e confiança. O logotipo é um prato sorridente com garfo e faca. Paleta de cores: verde-limão, azul claro e branco.

7. Plataforma e Performance

Aplicativo híbrido (Android e iOS) com alto desempenho, integração GPS e banco de dados em nuvem. O desenvolvedor escolherá o framework mais apropriado (Flutter, React Native ou outro).

8. Monetização e Parcerias

O app terá espaço de publicidade interna e promoções exclusivas para empresas que anunciam na plataforma. Empresas não anunciantes terão apenas nome e endereço. Também haverá link de propaganda e novidades para parceiros.

9. Diferenciais e Objetivos Futuros

O Prato Seguro se diferencia por unir tecnologia, comunidade e validação técnica, tornando-se referência em segurança alimentar. Planeja integrar sistemas de delivery e filtros por tipo de restrição.