

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

Item	Objeto	Quantidade	Descrição	Função
1	Software de Sistema de controle	1	O <i>Software</i> será uma ferramenta de gestão e controle, que será utilizada pelos usuários internos e externos, em relação aos órgãos interessados, inclusive de fiscalização e controle, e que servirá de parâmetro para tomada de decisão nos 217(duzentos e dezessete) municípios atendidos pelo programa “Ta na Mesa”. O sistema deverá permitir o acesso simultâneo de pelo menos 300 usuários ao mesmo tempo; Poderá utilizar linguagem de programação, tais como o Python, Javascript e PHP, para compor ambiente de integração online. O <i>Software</i> deverá ser integrado com as balanças de precisão/ impressoras térmicas com objetivo do controle das quantinhas fornecidas. É necessário Certificado Digital com objetivo de garantir a segurança dos dados na plataforma hospedada. O <i>Software</i> deverá ser hospedado na Companhia de Processamento de Dados da Paraíba (CODATA) antes do encerramento da parceria. O licenciamento será restringido à cópia de segurança, distribuído, adaptado, com downloads, instalações, manutenções e alterações do <i>software</i> para uso específico. A licença do software, após conclusão, será de propriedade da SEDH/PB, independentemente da manutenção posterior ou não do contrato de prestação de serviço, após 12 (doze) meses que será objeto do termo pactuado.	1. O Software deverá fornecer cadastro de usuário (Nome, CPF Endereço, Número de Dependente, Nome de dependentes (dados pessoais do dependente), Número do NIS, Quantidade de refeições consumidas); 2. Registro do peso das refeições consumidas; 3. Demonstrativo do público atendido pelo serviço, 4. Instrumentais técnicos que sinalizem a quantidade das refeições servidas; 5. Emissão de Relatórios diários; 6. Requisitos Gerais: 6.1 Autenticação e Controle de Acesso: O sistema deverá implementar autenticação robusta e controle de acesso baseado em perfil, garantindo que cada usuário acesse apenas as funcionalidades pertinentes à sua função. 6.2 Segurança: Criptografia dos dados sensíveis, proteção de documentos e logs de acesso para auditoria. 6.3 Interface Responsiva: Adaptada para diferentes dispositivos (desktop, tablet, smartphone) e navegadores modernos. 6.4 Escalabilidade e Performance: Capacidade de suportar o uso simultâneo por diversos usuários (em várias cidades) sem perda de desempenho. 6.5 Manutenibilidade e Integração: Arquitetura modular que permita futuras atualizações e, se necessário, integração com sistemas externos (por exemplo, para processamento de pagamentos ou validação de documentos). 7. Funcionalidades por Área/Tipo de Usuário: 7.1 Tipo de usuário monitores: Responsáveis por realizar inspeções diárias em todas as cidades. Funcionalidades para Monitores: -Cadastro: Identificação dos usuários.



ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

			-Identificação: Pesagem das quinzenas e controle da entrega. -Envio de Relatórios Diários: Registro e envio de relatórios de avaliação, confirmando se estão em conformidade com os termos. -Registro de Não Conformidades: Mecanismo para apontar e registrar irregularidades encontradas. -Histórico de Relatórios: Acesso ao histórico dos relatórios submetidos. 7.2 Tipo de usuário equipe de fiscalização técnica: Responsável por acompanhar e analisar o preparo e distribuição das refeições, bem como, diagnóstico social (Nutricionistas e Assistentes Sociais). Funcionalidades para fiscalização técnica: -Envio de Relatórios Diários: Registro e envio de relatórios de avaliação dos alimentos, confirmando se estão em conformidade com os termos. -Realização de Inspeções: Ferramenta para visitar aos restaurantes, definindo equipes (cada visita composta por 1 nutricionista e 1 assistente social). -Registro de Inspeções: Interface para que as equipes registrem os resultados das visitas, verificando conformidade com as normas do programa. -Gestão de Denúncias Técnicas: Inclusão de funcionalidades para registrar denúncias relacionadas a questões técnicas e acionar procedimentos corretivos. -Histórico e Relatórios de Fiscalização: Acompanhamento dos registros de visitas e inspeções, com geração de relatórios para análise e auditoria. 7.3 Tipo de usuário diretoria/coordenação: Usuários com acesso administrativo completo para gestão e capacitação de todas as equipes. Funcionalidades diretoria/coordenação:
--	--	--	---



ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

			- Gerenciamento Global: Acesso consolidado aos dados e relatórios de todas as áreas (financeiro, operacional, denúncias, inspeções, monitoramento). -Dashboard Executivo: Ferramenta de visualização com indicadores-chave (KPIs) para auxiliar na tomada de decisão. -Gestão de Usuários e Permissões: Administração dos perfis de acesso e das equipes, permitindo a criação, alteração e remoção de usuários. -Capacitação e Treinamento: Módulo para planejar, acompanhar e registrar ações de capacitação e treinamentos para as equipes. - Relatórios Gerenciais: Geração de relatórios customizados para análises estratégicas e auditoria dos processos. -Acompanhamento e Feedback: Mecanismo para fornecer feedback e definir ações corretivas, se necessário. 7.4 Tipo de usuário empresas credenciadas/restaurantes: Restaurantes credenciados fornecedores das refeições. Funcionalidades dos restaurantes: -Acesso a Relatórios: Visualização de relatórios diários e mensais de vendas das refeições. -Solicitação de Pagamento: Módulo para realizar pedidos de pagamento, com opção de anexar documentos comprobatórios. -Histórico e Status: Consulta do histórico de solicitações, com status (em análise, aprovado, rejeitado, etc.). -Comunicação: Canal para eventuais notificações ou esclarecimentos sobre as solicitações e processos de pagamento.
--	--	--	--



ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

				7.5 Tipo de usuário fiscalização administrativa: Servidores da SEDH/DSAN para realização de ações corretivas e preventivas para tomada de decisão. Funcionalidades da fiscalização administrativa: -Acompanhamento de Processos: Visualização e monitoramento dos relatórios de vendas e solicitações de pagamento. -Abertura e Gerenciamento de Processos: Capacidade de iniciar, acompanhar e gerenciar os processos de pagamento, verificando a documentação enviada. -Validação Documental: Ferramentas para análise e validação dos documentos anexados pelos restaurantes. -Histórico de Ações: Registro detalhado das ações tomadas em cada processo, permitindo auditoria e rastreabilidade.
--	--	--	--	--

2	Contratação do coordenador Geral	1	- Coordenar e controlar as atividades desenvolvidas para execução do projeto do monitoramento; - Promover o bom convívio entre toda a equipe; - Consolidar mensalmente os relatórios gerados pela equipe volante; - Encaminhar ao DSAN, até o vigésimo primeiro dia de cada mês, o relatório dos monitoramentos relativo ao mês anterior; - Realizar a prestação de contas física objeto da parceria; - Coordenar as rotinas administrativas, o planejamento, a gestão dos recursos organizacionais, sejam estes: materiais, patrimoniais, financeiros, tecnológicos ou humanos; - Realizar em conjunto com os nutricionistas, assistentes sociais, coordenador regional e DSAN o planejamento estratégico.	- Ensino Superior Completo; - Boa capacidade de relacionamento e de comunicação; - Capacidade para liderança e desenvolvimento de equipes; - Ter habilitação com pelo menos a categoria B; -Experiência Profissional; - Carga horária semanal de 40h de segunda-feira a sexta-feira; - Salário bruto no máximo R\$ 6.000,00 (seis mil reais)
---	----------------------------------	---	---	--



ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

3	Contratação do coordenador Financeiro	1	- Coordenar e controlar o desembolso financeiro da execução da parceria; - Consolidar mensalmente o fluxo de caixa; - Elaborar e apresentar a prestação de contas financeira objeto da parceria; - Apresentar informações financeiras quando solicitado pela gestão; - Articulação institucional para a manutenção das parcerias;	- Ensino Superior Completo e registro ativo no respectivo conselho da profissão; - Boa capacidade de relacionamento e de comunicação; - Capacidade para liderança e desenvolvimento de equipes; - Ter habilitação com pelo menos a categoria B; - Experiência Profissional; - Carga horária semanal de 40h de segunda-feira a sexta-feira; - Salário bruto no máximo R\$ 4.000,00(quatro mil reais)
4	Contratação do coordenador Regional	5	-Planejar e coordenar as atividades desenvolvidas na região de atuação - Auxiliar o coordenador geral e financeiro nas atividades do monitoramento; - Promover o bom convívio entre toda a equipe; - Responder as informações na ausência do coordenador geral; - Encaminhar ao DSAN, até o vigésimo primeiro dia de cada mês, o relatório consolidado do monitoramento da região; -Articulação institucional para a manutenção das parcerias;	- Ensino Superior Completo; - Boa capacidade de relacionamento e de comunicação; - Capacidade para liderança e desenvolvimento de equipes; - Ter habilitação com pelo menos a categoria B; - Experiência Profissional; - Carga horária semanal de 40h de segunda-feira a sexta-feira; - Salário bruto no máximo R\$ 4.000,00(quatro mil reais)



ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

5	Contratação do Nutricionista	10	- Acompanhar e fiscalizar a execução da preparação das refeições para garantir um padrão de qualidade; -Relacionar-se com a contratada; - Acompanhar a realização das atividades, avaliando seus resultados de acordo com os indicadores de desempenho estabelecidos; - Produzir relatórios mensais das atividades; - Planejar em conjunto com a coordenação e DSAN, as ações inerentes ao bom funcionamento do programa; - Manter o livro de ocorrência atualizado; - Supervisionar e controlar as atividades da equipe e garantir a Segurança Alimentar e Nutricional. - Supervisionar a qualidade dos alimentos, condições de funcionamento e estrutura física das unidades, preparo e distribuição dos alimentos, condições higiênico-sanitárias do ambiente interno e externo, e a utilização dos equipamentos de proteção individual – EPI;	– Ensino Superior Completo em Nutrição; – Registro ativo no órgão competente de Classes Profissional (CRN); –Experiência Profissional; – Boa capacidade de relacionamento e de comunicação com os usuários. – Salário bruto no máximo R\$ 4.000,00(quatro mil reais); – Deverá fiscalizar no mínimo 20 municípios distintos dentro da sua área polo de atuação ao mês; – Carga horária semanal de 30h de segunda-feira a sexta-feira das 09h00minh às 15h00minh;
---	------------------------------	----	---	---



ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

6	Contratação do Assistente Social	10	- Boa capacidade de relacionamento e de comunicação com os usuários; - Promover o bom convívio entre toda a equipe; - Identificar o perfil social dos beneficiários; - Acompanhar a realização das atividades, avaliando seus resultados de acordo com os indicadores de desempenho estabelecidos; - Produzir relatórios mensais das atividades; - Planejar em conjunto com a coordenação e DSAN, as ações inerentes aos beneficiários finais; - Manter o livro de ocorrência atualizado;	- Ensino Superior Completo em Assistente Social; - Registro ativo no órgão competente de Classes Profissional (CRN); - Experiência Profissional; - Boa capacidade de relacionamento e de comunicação com os usuários. - Carga horária semanal de 30h de segunda-feira a sexta-feira das 09:00h às 15:00h; - Salário bruto no máximo R\$ 3.500,00(três mil e quinhentos reais); - Deverá visitar no mínimo 60 beneficiários atendidos pelo programa dentro da sua área polo de atuação ao mês.
7	Contratação do Monitores	223	- Controlar a saída e o andamento da entrega das refeições; - Elaborar relatórios conforme orientação do coordenador e DSAN; - Comunicar ao coordenador quando das inconsistências identificadas; - Realizar a pesagem e identificação das refeições; - Realizar o cadastro dos usuários; - Realizar coleta de dados nas Unidades do Tá na Mesa; - Alimentar o sistema utilizado pelo monitoramento; - Enviar fotos das quantinhas para a comprovação qualitativa dos alimentos; - Organizar e zelar pelos equipamentos utilizados para pesagem das quantinhas;	- Ensino médio; - Saber manusear as ferramentas do computador; - Domínio do pacote office; - Boa capacidade de relacionamento e de comunicação com os usuários; - Carga horária diária entre 06:00h ou 08:00h de segunda-feira a sexta-feira no horário de preparação e fornecimento das refeições; - Salário mínimo vigente.



ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

8	Contratação do Motorista	10	- Conduzir a equipe técnica durante as diligências de monitoramento; - Garantir adequada manutenção dos veículos e comunicar com a coordenação; - Controlar juntamente com a coordenação os gastos necessários com combustível;	_ Ensino Fundamental ou Médio; - Ter habilitação com pelo menos a categoria B; -Boa capacidade de relacionamento e de comunicação. _ Carga horária semanal de 40h de segunda-feira a sexta-feira; _ Salário bruto no máximo R\$ 2.000,00(dois mil reais)
---	--------------------------	----	---	---

Obs: Deverá existir a memória de cálculo utilizado para a composição dos custos totais para cada profissional, tipo de contratação, demonstrando de forma unitária os encargos trabalhistas; e o custo mensal e anual para o quantitativo definido.

9	Realização de treinamento de monitores, equipe técnica e equipe do restaurante	5	- Treinamento para manuseio do sistema gerenciador do programa; - Padronização dos procedimentos a serem implantados; -Alimentação dentro dos padrões, quais sejam: variedade, equilíbrio, moderação e sabor, bem como as condições higiênicas sanitárias; -Melhoria na qualidade dos serviços;	-Quantidade treinamentos por tema; -Definição público alvo e Número de alunos por turma; -Valor hora aula e qualificação mínima dos instrutores; -Definição dos locais dos treinamentos e forma de contratação dos instrutores.
---	--	---	--	--



ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

10	Balanças e Impressora de Etiquetas	223	- Balança Digital + Impressora de Etiquetas com conectividade no <i>software</i> responsável pelo gerenciamento das informações de carga e gestão da informação.	– Deverá existir logomarca do Governo do Estado nas embalagens tipo marmite; – Deverá existir identificação de data e hora de preparo da refeição nas embalagens; – Deverá informar nas embalagens que a refeição é para consumo imediato; – Informação nutricional ou cardápio nas embalagens; – Deverá existir local de entrega das refeições nas embalagens.
11	Notebooks	250	- Notebook capaz de conectividade com <i>software</i> , balança digital e impressora de etiqueta para gerenciamento das informações de monitoramento.	– Notebook com configuração capaz de utilizar balanças digital + impressora de etiquetas; – Notebook deverá permitir o acesso ao sistema de gerenciamento.
12	Aquisição de móveis para suporte no local da entrega das refeições	446	- Aquisição de mesas reta 1200 X 600 X 740 mm para escritório - Aquisição de cadeira baixa fixa 4 pés para escritório ;	-Aquisição de 223 mesas reta 1200 X 600 X 740 mm para escritório; - Aquisição de 223 cadeiras baixa fixa 4 pés para escritório.



ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

13	Serviço de locação de veículo automotor sem motorista	11	– O veículo será utilizado para deslocamento das equipes técnicas volantes que serão responsáveis pela fiscalização nos municípios.	– É necessário detalhar o tipo de veículo objeto orçamento, valor mensal da locação veículo; e valor total previsto; – Veículo tipo passeio com 04 (quatro) portas, capacidade de 05 (cinco) passageiros, sem motorista, higienizado e em perfeito estado de funcionamento: Direção Hidráulica ar condicionado combustível: gasolina/álcool potência mínima de 65 CV/1.000CC, hidrômetro, velocímetros funcionando e com todos os itens de segurança de obrigatoriedade do veículo, como documentação e certificados, quilometragem e livre.
14	Aquisição dos insumos/serviços para execução	De acordo com a previsibilidade	1. Aquisição de combustível; 2. Equipamentos de proteção individual-EPI; 3. Materiais de expediente; 4. Tinta e fita adesiva em bobina para as impressoras acopladas as balanças; 5. Serviços gráficos de identidade visual; 6. Fardamento; 7. Serviços de Coffee break.	– Deverá existir a memória de cálculo de todos os itens unitários utilizados para a composição dos custos totais para cada item; _No item de combustível deverá existir uma estimativa mensal de km;

REQUISITOS MÍNIMOS PARA PROPOSTA DO PLANO DE TRABALHO

Obs: A instituição poderá propor outros itens para aquisição de insumos e/ou prestação de serviços que não foram relacionados, desde que vinculado ao objeto proposto do plano de trabalho. Para tanto, deverá existir a memória de cálculo utilizado para a composição dos custos totais para cada item ou serviços propostos, demonstrando de forma unitária a quantidade, valor; o custo mensal e anual para o quantitativo definido.

15	Avaliação da Satisfação dos Usuários/Beneficiários do Projeto	De acordo com a execução	Metodologia a ser utilizada para realização da pesquisa de satisfação junto aos usuários/beneficiários do projeto, tais como: ☐ pesquisa de opinião; ☐ questionário; ☐ entrevistas; ☐ dentre outras	– Identificar como serão executadas as atividades das pesquisas de satisfação, quais os métodos de trabalho, quais as estratégias a serem desenvolvidas.
----	---	--------------------------	---	--