

DonFood.SA

Documento para Especificação de requisitos

Versão 2.0

Data 10/11/2025

## Histórico de Revisões

Data	Versão	Descrição	Autores
25/08/2025	1.0	Esta versão do projeto se concentra na documentação detalhada dos requisitos. O objetivo principal foi definir, de forma clara e precisa, todas as funcionalidades que o sistema deve ter, bem como as restrições e qualidades que ele precisa atender.	Gabriel Francisconi (802.479), Alfredo Sanabria (802.499), Eduardo Lacerda (802.523), João Vitor (802.540).
10/11/2025	2.0	Atualização dos requisitos para estar de acordo com as demandas e exigências	Gabriel Francisconi (802.479), Alfredo Sanabria (802.499), Eduardo Lacerda (802.523), João Vitor (802.540).

## **Sumário**

Introdução.....	4
1. Escopo.....	4
2. Público-alvo.....	5
3. Padrões e Convenções.....	5
4. Requisitos funcionais.....	5
5. Requisitos não funcionais.....	x
6. Requisitos de negócio.....	x

## Introdução

Em um mercado cada vez mais dinâmico e competitivo, onde a agilidade e a experiência do cliente são diferenciais, nossa equipe percebeu um desafio comum em muitos restaurantes. Nós notamos que, apesar da qualidade da comida e do ambiente, o processo de atendimento e gestão muitas vezes era lento, suscetível a erros e gerava gargalos, especialmente em horários de pico. O papel, a caneta e a comunicação manual entre garçons e cozinha causavam atrasos, pedidos trocados e falta de controle sobre o que realmente estava acontecendo no estoque.

Foi a partir dessa observação que o DonFood.SA foi idealizado: um sistema para revolucionar a forma como os restaurantes operam. A ideia era criar uma solução que não apenas digitalizasse o cardápio, mas que integrasse todo o fluxo de trabalho, desde o momento em que o cliente se senta à mesa até a saída de um prato da cozinha.

## 1. Escopo

DonFood.SA é um sistema digital de gestão criado para o mercado de restaurantes, que moderniza a operação e a experiência do cliente. Mais do que apenas um sistema de pedidos em tablets, ele otimiza todo o fluxo de trabalho, do salão à cozinha, garantindo eficiência e controle total. Com base em uma pesquisa de mercado, o projeto foi planejado para ser competitivo e completo, com funcionalidades que atendem às principais necessidades do setor. Nosso produto traz as seguintes funcionalidades:

- **Gestão de Cardápio:** O administrador pode cadastrar, editar e remover itens do cardápio através de uma interface de controle.
- **Controle de Estoque Simplificado:** O sistema ajuda a gerenciar o estoque de produtos e pode enviar alertas quando algum ingrediente estiver acabando.

- **Comunicação com a Cozinha:** Os pedidos feitos no tablet são enviados automaticamente para a cozinha.
- **Funcionalidades de Suporte:** O sistema permite o cancelamento de pedidos, mantém um histórico de pedidos por mesa e oferece suporte a múltiplos idiomas.

## 2. Público-alvo

O público-alvo do DonFood.SA é qualquer estabelecimento do setor de alimentação, como restaurantes, bares e lanchonetes, que busca modernizar e otimizar a sua operação. O sistema foi desenvolvido para negócios que querem agilizar o atendimento, reduzir erros e ganhar um controle mais apurado sobre o seu estoque, melhorando a eficiência e a experiência do cliente de forma geral.

## 3. Padrões e Convenções

### Padrão de escrita:

Fonte: Arial

Tamanho de fonte: 12

Espaçamento entre linhas: 1,15

### Nº Identificador:

ID 001 a 100, em sequência numérica crescente por tipo de requisito.

## 4. Requisitos funcionais

<b>ID -</b>	001
<b>Descrição</b>	Permitir ao administrador cadastrar, editar e remover itens do cardápio.
<b>Tamanho</b>	Pequeno
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Fluxo de eventos principais</b>	O administrador acessa a área de gerenciamento do cardápio, podendo cadastrar novos itens preenchendo e salvando seus dados, editar itens existentes atualizando suas informações e remover itens

	confirmando a exclusão, com o sistema validando cada ação e atualizando a lista do cardápio.
<b>Fluxos secundários</b>	O administrador gerencia o cardápio cadastrando, editando e removendo itens; o sistema valida e atualiza as mudanças, e em caso de erros, falhas ou cancelamentos, informa o problema e mantém os dados inalterados.
<b>Interfaces associadas</b>	Banco de dados.
<b>Entradas e pré-condições</b>	O administrador deve estar logado com uma conta de admin para ter acesso às funcionalidades.
<b>Saídas e condições esperadas</b>	O sistema deve salvar todas as mudanças no sistema após o usuário admin atualizar
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	Alfredo
<b>Data da última atualização</b>	25/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	Alfredo Sanabria
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	002
<b>Descrição</b>	Permitir que o usuário veja o total acumulado da conta em tempo real.
<b>Tamanho</b>	Pequeno
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Fluxo de eventos principal</b>	O sistema calcula e atualiza continuamente o total da conta à medida que novos pedidos são feitos, exibindo o valor atualizado.
<b>Fluxos secundários</b>	Podem ocorrer falhas de conexão, atrasos na atualização ou erros no banco de dados; o sistema informa ao cliente caso o valor não possa ser atualizado temporariamente.
<b>Interfaces associadas</b>	Sistema de gerenciamento de pedidos e pagamentos, banco de dados central.

<b>Entradas e pré-condições</b>	Pedidos registrados para a mesa, sistema acessível e conexão ativa.
<b>Saídas e condições esperadas</b>	Total da conta exibida corretamente em tempo real; em caso de falha, o cliente é notificado que a atualização está temporariamente indisponível.
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	Alfredo
<b>Data da última atualização</b>	25/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	Alfredo Sanabria
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	003
<b>Descrição</b>	Cancelamento de pedido
<b>Tamanho</b>	Pequeno
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Fluxo de eventos principais</b>	O cliente solicita o cancelamento de um pedido; o sistema verifica se o pedido ainda pode ser cancelado, atualiza o status e informa à cozinha.
<b>Fluxos secundários</b>	O pedido pode já estar em preparo ou entregue, haver falhas de conexão ou erro no sistema; o sistema informa ao cliente se o cancelamento não for possível.
<b>Interfaces associadas</b>	Sistema de gerenciamento de pedidos da cozinha e banco de dados central.
<b>Entradas e pré-condições</b>	Pedido registrado e ativo, sistema acessível e conexão ativa.
<b>Saídas e condições esperadas</b>	Pedido cancelado com sucesso e status atualizado; caso não seja possível, o cliente é notificado que o cancelamento não pôde ser realizado.
<b>Data de criação</b>	11/08/2025

<b>Responsável pela criação</b>	Alfredo
<b>Data da última atualização</b>	25/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	Alfredo Sanabria
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	004
<b>Descrição</b>	Cada mesa deve possuir id de identificação
<b>Tamanho</b>	Médio
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Fluxo de eventos principais</b>	Cada mesa irá possuir id da mesa que será necessário para adicionar pedidos à conta.
<b>Fluxos secundários</b>	Os IDs das mesas ficam na quina delas para que os garçons possam escaneá-los.
<b>Interfaces associadas</b>	Banco de dados
<b>Entradas e pré-condições</b>	Identificar o ID da mesa e adicionar ao ID os pratos que o cliente da mesa pedir.
<b>Saídas e condições esperadas</b>	O garçom se aproxima e escaneia o id pegando os pedidos da mesa e mandando automaticamente para a cozinha.
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	25/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	005
<b>Descrição</b>	Serão exibidos os valores dos pratos na apresentação.

<b>Tamanho</b>	Médio
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Fluxo de eventos principal</b>	Os pratos terão os valores em sua apresentação no software.
<b>Fluxos secundários</b>	<b>Os valores serão apresentados antes da pessoa clicar no prato.</b>
<b>Interfaces associadas</b>	Banco de dados e sistema
<b>Entradas e pré-condições</b>	<b>Nenhum</b>
<b>Saídas e condições esperadas</b>	Valores dinâmicos para que a pessoa esteja ciente de quanto vai custar seu pedido.
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	25/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	006
<b>Descrição</b>	Será exibido as imagens representativa dos pratos
<b>Tamanho</b>	Médio
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Fluxo de eventos principal</b>	As imagens serão apresentadas conforme o cliente olhar o cardápio.
<b>Fluxos secundários</b>	As imagens serão carregadas pelo tablet assim que a loja for aberta
<b>Interfaces associadas</b>	Banco de dados, Tablet
<b>Entradas e pré-condições</b>	As imagens serão interativas para os clientes poderem saber melhor o que é o prato.

<b>Saídas e condições esperadas</b>	Imagens podem ser mudadas futuramente pelo administrador.
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	25/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	007
<b>Descrição</b>	O sistema deve permitir gerenciar o estoque de produtos e adicionar, editar e remover os produtos existentes.
<b>Tamanho</b>	Médio
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Fluxo de eventos principais</b>	O estoque vai ser mostrado e atualizado em tempo real e poderá ser adicionado itens para o estoque.
<b>Fluxos secundários</b>	O estoque é atualizado para caso seja necessário compra dos itens em falta.
<b>Interfaces associadas</b>	Banco de dados
<b>Entradas e pré-condições</b>	O banco de dados do estoque fica Junto das informações do restaurante
<b>Saídas e condições esperadas</b>	O banco é monitorado 24h.
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	25/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	008
<b>Descrição</b>	Permitir ao usuário editar e alterar status dos pedidos.
<b>Tamanho</b>	Médio
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Fluxo de eventos principal</b>	O administrador acessa a área de gerenciamento de pedidos, podendo editar pedidos existentes atualizando suas informações e remover itens confirmando a conclusão, com o sistema validando cada ação e atualizando a lista do cardápio.
<b>Fluxos secundários</b>	O administrador gerencia o cardápio cadastrando, editando e removendo itens; o sistema valida e atualiza as mudanças, e em caso de erros, falhas ou cancelamentos, informa o problema e mantém os dados inalterados.
<b>Interfaces associadas</b>	Banco de dados.
<b>Entradas e pré-condições</b>	O administrador deve estar logado com uma conta de admin para ter acesso às funcionalidades.
<b>Saídas e condições esperadas</b>	O sistema deve salvar todas as mudanças no sistema após o usuário admin atualizar
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	Alfredo
<b>Data da última atualização</b>	25/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	Alfredo Sanabria
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

## 5. Requisitos não funcionais

<b>ID -</b>	001
<b>Descrição</b>	O sistema deve responder às ações do usuário em até 2 segundos.
<b>Tamanho</b>	Grande
<b>Prioridade</b>	Média
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025

<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	xx/xx/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	002
<b>Descrição</b>	A interface deve ser intuitiva e de fácil uso para todas as idades.
<b>Tamanho</b>	Grande
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	003
<b>Descrição</b>	O sistema deve garantir a entrega correta dos pedidos à cozinha.
<b>Tamanho</b>	Médio
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	004
<b>Descrição</b>	Informações de pagamento e dados pessoais devem ser criptografados.
<b>Tamanho</b>	Grande

<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	005
<b>Descrição</b>	O sistema deve estar operacional 99.9% do tempo de funcionamento do restaurante.
<b>Tamanho</b>	Grande
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	006
<b>Descrição</b>	Em caso de falha de rede, deve armazenar temporariamente o pedido até a reconexão.
<b>Tamanho</b>	Grande
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	007
<b>Descrição</b>	Deve permitir atualizações rápidas e fáceis sem impacto nos usuários.
<b>Tamanho</b>	Grande

<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	008
<b>Descrição</b>	Suportar atualizações automáticas e remotas de software.
<b>Tamanho</b>	Grande
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	009
<b>Descrição</b>	Atualizações planejadas não devem exceder 15 minutos.
<b>Tamanho</b>	Grande
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	010
-------------	-----

<b>Descrição</b>	A interface deve seguir padrões de acessibilidade (como contraste adequado e suporte a leitura por voz, se necessário).
<b>Tamanho</b>	Grande
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	011
<b>Descrição</b>	Pedidos realizados ficam em destaque
<b>Tamanho</b>	Pequeno
<b>Prioridade</b>	Baixa
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

<b>ID -</b>	012
<b>Descrição</b>	O sistema deve enviar um alerta, após uma verificação periódica, visando informar que algum ingrediente está prestes a acabar
<b>Tamanho</b>	Médio
<b>Prioridade</b>	Alta
<b>Status</b>	Em produção
<b>Data de criação</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela criação</b>	João Vitor Marques
<b>Data da última atualização</b>	11/08/2025
<b>Responsável pela última atualização</b>	João Vitor Marques
<b>Histórico de modificações</b>	Nenhuma

## **6. Requisitos de negócio**

### **RN01: Aumentar a Eficiência Operacional e Reduzir Erros**

- **Descrição:** O sistema deve agilizar o processo de atendimento e gestão de restaurantes, reduzindo gargalos e minimizando erros que podem ocorrer com o uso de papel, caneta e comunicação manual. O objetivo é otimizar o fluxo de trabalho desde o cliente na mesa até a cozinha.

### **RN02: Proporcionar Controle Aprimorado de Estoque**

- **Descrição:** O sistema deve ajudar a gerenciar o estoque de produtos, incluindo o envio de alertas quando um ingrediente estiver acabando. A gestão do estoque deve ser em tempo real para ajudar na compra de itens em falta.

### **RN03: Aumentar a Vantagem Competitiva**

- **Descrição:** O sistema deve ser competitivo e completo, com funcionalidades que atendam às principais necessidades do setor de restaurantes, bares e lanchonetes.

### **RN04: Garantir a Segurança e a Confiabilidade dos Dados**

- **Descrição:** O sistema deve garantir a entrega correta dos pedidos à cozinha e proteger dados pessoais e de pagamento, que devem ser criptografados. Além disso, deve armazenar temporariamente os pedidos em caso de falha de rede.