

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

ID -	001
Descrição	Permitir ao administrador cadastrar, editar e remover itens do cardápio.
Tamanho	Pequeno
Prioridade	Alta
Status	Em produção
Fluxo de eventos principais	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.
Fluxos secundários	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.
Interfaces associadas	Banco de dados.
Entradas e pré-condições	O administrador deve estar logado com uma conta de admin para ter acesso às funcionalidades.
Saídas e condições esperadas	O sistema deve salvar todas as mudanças no sistema após o usuário admin atualizar
Data de criação	11/08/2025
Responsável pela criação	Alfredo
Data da última atualização	25/08/2025
Responsável pela última atualização	Alfredo Sanabria
Histórico de modificações	Nenhuma

ID -	002
Descrição	Permitir que o usuário veja o total acumulado da conta em tempo real.
Tamanho	Pequeno
Prioridade	Alta
Status	Em produção
Fluxo de eventos principais	O sistema calcula e atualiza continuamente o total da conta à medida que novos pedidos são feitos, exibindo o valor atualizado.
Fluxos secundários	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.
Interfaces associadas	Sistema de gerenciamento de pedidos e pagamentos, banco de dados central.

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

ID -	003
Descrição	Cancelamento de pedido
Tamanho	Pequeno
Prioridade	Alta
Status	Em produção
Fluxo de eventos principal	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.
Fluxos secundários	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.
Interfaces associadas	Sistema de gerenciamento de pedidos da cozinha e banco de dados central.
Entradas e pré-condições	Pedido registrado e ativo, sistema acessível e conexão ativa.
Saídas e condições esperadas	Pedido cancelado com sucesso e status atualizado; caso não seja possível, o cliente é notificado que o cancelamento não pôde ser realizado.
Data de criação	11/08/2025

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

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

ID -	005
Descrição	Serão exibidos os valores dos pratos na apresentação.

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

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

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

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

ID -	008
Descrição	Permitir ao usuário editar e alterar status dos pedidos.
Tamanho	Médio
Prioridade	Alta
Status	Em produção
Fluxo de eventos principal	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.
Fluxos secundários	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.
Interfaces associadas	Banco de dados.
Entradas e pré-condições	O administrador deve estar logado com uma conta de admin para ter acesso às funcionalidades.
Saídas e condições esperadas	O sistema deve salvar todas as mudanças no sistema após o usuário admin atualizar
Data de criação	11/08/2025
Responsável pela criação	Alfredo
Data da última atualização	25/08/2025
Responsável pela última atualização	Alfredo Sanabria
Histórico de modificações	Nenhuma

5. Requisitos não funcionais

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ID -	010
-------------	-----

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

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

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