

Artefatos da OPE

Objetivo

Documentar todos os artefatos da OPE, junto com toda visão geral do negócio, para desenvolvimento de sistema baseado na necessidade do cliente de ter um controle melhor de pedidos/comandas, e um controle de todo seu estoque.

1. Escopo

Sistema de pedidos e controle de estoque

Aberto em dezembro de 2018 o bar e restaurante **Aurelianos**, iniciou suas atividades. Localizado na região do bairro Jardim São Paulo próximo ao metrô, o bar é composto por uma infraestrutura térrea de 2 ambientes, contendo partes interna e externa. O Aurelianos conta com uma temática distinta dos bares da região presentes com um estilo "praiano", e com gênero de música eclética, apresentando eventos com músicas de bandas ao vivo.

Essa é a primeira filial que contém dois donos e 7 funcionários. Em alguns finais de semana ocorrem eventos que podem ser contratados freelancers, servindo em média 50 pessoas por dia com índice de vendas de R\$60,00 por pessoa abrindo de quarta a domingo. Aos domingos são oferecidos além dos produtos do cardápio normal que integra variedades de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, petiscos e porções, é servido também um buffet self-service na hora do almoço com alguns pratos diferentes. Os eventos musicais aos finais de semana contam com parcerias, tais como a banda dos Mctrefs, e no meio da semana quando jogos de futebol são transmitidos, são feitas promoções de bebidas alcoólicas.

Hoje o bar apresenta um sistema de pedidos anotados por papel e caneta, o cliente solicita o pedido, o funcionário anota e o leva até a cozinha, deixando pendurado em uma estrutura, ou quando é alguma bebida, o pedido é feito diretamente aos "barmens". O bar também possui sistema eletrônico de controle de estoque.

Por ser um bar novo, os donos pensam em realizar algumas inovações e incrementações com a parte de tecnologia, sendo assim o planejamento de inserir algumas evoluções nesses setores são compostas por:

- Fazer alterações na parte de pedido com clientes inserindo novas comandas eletrônicas.
- Criar um sistema interno para pedidos vinculado ao estoque(verificar).
- Aplicativos nos celulares sincronizado com sistema de pedidos.

Houve experiência com o sistema de controle de estoque, porém não é utilizado, eles relatam que o sistema não tem tantas opções ou é restrito.

Visando a aplicação desse planejamento é possível listar algumas melhorias:

- Otimizar o atendimento facilitando a conexão com cliente nos pedidos e no fechamento de pedidos.

- Na comunicação com os funcionários para ser processados os produtos com maior agilidade.
- Consistência de informação.
- Melhora na segurança em casos de algum cliente sair sem pagar.
- Melhora no controle de estoque evitando que falte algum produto.

(essa parte pode ser listada em forma de texto corrido, não sei qual fica melhor)

Dessa forma a logística no bar é melhorada em vários aspectos e facilita o trabalho dos funcionários.

2. Integrantes do Projeto

Felipe Borges Caetano	1902339	felipe.caetano@aluno.faculdadeimpacta.com.br	(11) 9 7487-5762
João Marcelo Gasparini Nunes	1901886	joao.gasparini@aluno.faculdadeimpacta.com.br	(11) 9 8765-8967
Pedro Pereira de Brito Neto	1902175	pedro.brito@aluno.faculdadeimpacta.com.br	(11) 9 8787-5341
Scarlet Fernanda Machado Barros da Silva	1902346	scarlet.silva@aluno.faculdadeimpacta.com.br	(11) 9 7979-9292
Victor Antônio Munaro Augusto	1901923	victormunaro@gmail.com	(11) 9 8157-4766

3. Regras de Comunicação

- Reunião presencial com Product Owner e clientes serão aos finais de semana, para definir as necessidades.
- Entregar os artefatos através de reunião presencial no escritório do cliente.
- Ideias, dúvidas ou sugestão, do cliente, comunicar via E-mail, Meet ou Skype com o Product Owner.
- Disponibilizar o contato telefônico do Product Owner, para caso emergencial.
- Equipe de desenvolvedores, Product Owner e Scrum Master, realizem reunião via Meet, para organizar tarefas.
- Equipe de desenvolvimento, PO e Scrum Master, participaram do grupo de Whatsapp para tirar dúvidas.
- Usar a plataforma doTrello para agendamento de reunião e envio de tarefas prontas.

4. Glossário

Termo Conceito ou Abreviação	Definição
ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
Barman	Conhecedor de drinques, bebidas e composição de coquetéis. Responsável pelo bar, pela elaboração dos coquetéis e organização do bar.
Cardápio	Nos restaurantes e afins, relação das iguarias disponíveis para consumo, seguida dos seus preços e por vezes com a descrição da sua composição.

CDC	Código de Defesa do Consumidor.
Chef	Cozinheiro principal que dirige um restaurante, geralmente conhecido pela boa cozinha.
Delivery	Associada ao serviço de entregas à domicilio.
Estoquista	É o responsável pela organização do estoque de mercadorias, softwares de sua entrada, saída e movimentações de reposição do estoque.
Garçom	Profissional responsável pelo atendimento, pela anotação e entrega de pedidos diversos do estabelecimento.
Gastronomia	Conjunto de conhecimentos e práticas relacionadas a cozinha, com arranjo das refeições e arte de saborear e apreciar iguarias.
Happy Hour	Fim do expediente de trabalho, fim de tarde, em um local agradável com os amigos.
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia.
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Intelectual.
Layout	Modo de distribuição dos elementos em um determinado espaço ou superfície.
PPCI	Plano de combate contra incêndio.
Rentabilidade	Qualidade ou aptidão de gerar renda. Lucro provindo do exercício de atividade econômica.
Sebrae	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.
SPCE	Sistema de Pedidos e Controle de Estoque.
TPU	Termo de Permissão de Uso.

5. Referências

CIQUEIRA, Diego Mendelson; MOREIRA, Victor Tadeu Brum. SISTEMA DE GERENCIAMENTO DE BAR E RESTAURANTE.	Artigo de sistemas de gerenciamento.
https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-um-bar,4f187a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD	Site do Sebrae onde tem algumas sugestões para o negócio do cliente.
https://pt-br.facebook.com/AurelianosBar/ https://www.instagram.com/aurelianosbar/?igshid=cl59nq814ydyj	Redes sociais do cliente.
http://loirassabar.com.br/	Concorrente
https://bardolui fernandes.com.br/	Concorrente
https://northbeer.com.br/	Concorrente

6. Lista de Necessidades

N01	Gerenciar pedidos
N02	Registrar pedido através de App em celular
N03	Cadastrar cliente
N04	Gestarem funcionários
N05	Obter histórico de Pedidos
N06	Gerenciar estoque
N07	Gerenciar caixa
N08	Cadastrar fornecedor
N09	Automatizar pedidos para fornecedores

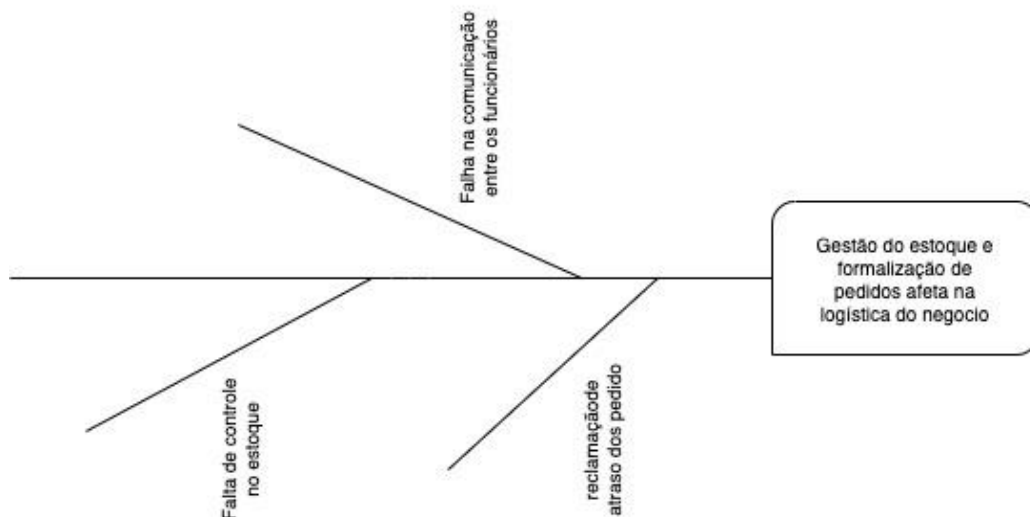
7. Declaração do Problema

O problema que aflige a gestão do estoque e formalização de pedidos afeta o Bar Aurelianos na logística do negócio, devido reclamações de atraso nos pedidos, possíveis falhas na comunicação dos funcionários e a falta de conhecimento dos produtos em estoque em meio a produção que prejudica diretamente o relacionamento do cliente com o estabelecimento.

Os benefícios da inserção do novo sistema de controle de gerenciamento de pedidos e estoque são:

- *Melhorar a logística de pedidos*
- *Elevar satisfação do cliente com atendimento*
- *Melhor visibilidade dos pedidos na cozinha, onde geralmente é movimentado*
- *Evitar perdas por golpes de clientes*
- *Saber quantificação mais exata dos produtos em estoque*
- *Vínculo de saída e entrada de produtos com o estoque*

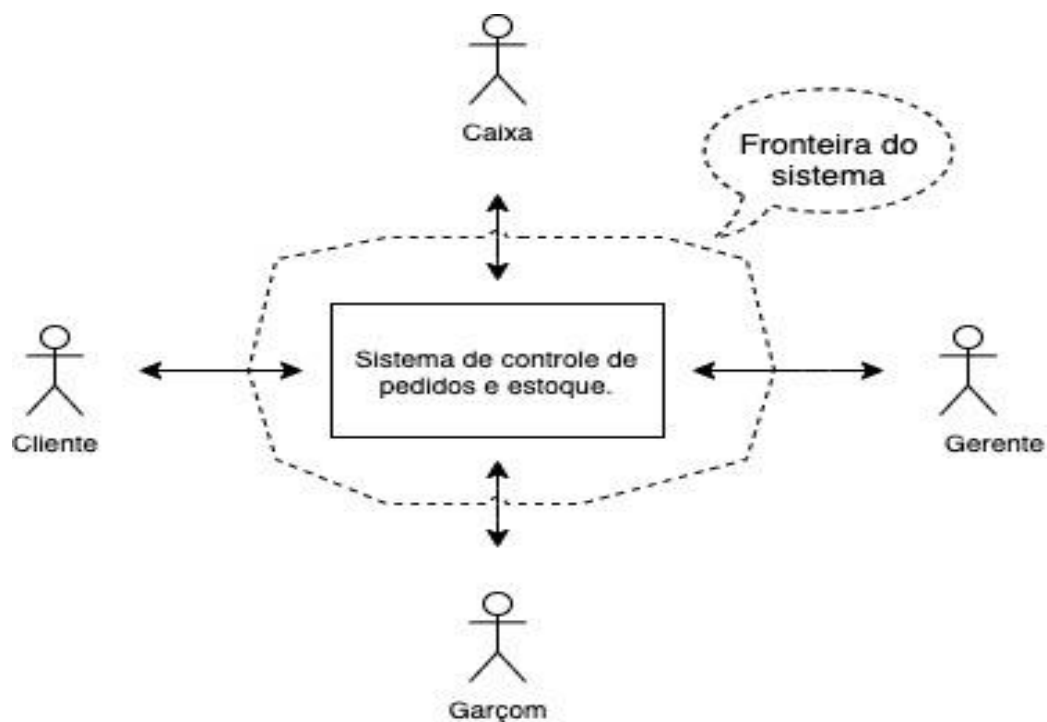
8. Causas Raízes



9. Usuários & Stakeholders

Usuários	Descrição
Gerente	Usará o novo sistema para: <ul style="list-style-type: none">Fazer controle de entra e saída dos produtos;Fazer fechamento mensal.
Garçom	Usará o novo sistema para: <ul style="list-style-type: none">Registrar pedidosAbrir nova comanda;Fechar comandas.
Cozinheira	Usará o novo sistema para: <ul style="list-style-type: none">Visualizar pedidos;Confirmar pedido feito.
Operadora de caixa	Usará o novo sistema para: <ul style="list-style-type: none">Fechar o caixa diariamente;Registrar comandas fechadas.

10. Fronteira Sistêmica



11. Lista de Restrições

Restrição	Razão
O projeto tem orçamento apertado	<ul style="list-style-type: none">Os Sócios não querem gastar muito com o projeto. Limite de R\$5.000,00
Prazo curto	<ul style="list-style-type: none">O Cliente deseja ter o sistema funcionando o mais breve possível, almejando entregas parciais. Devendo o projeto ser entregue em no máximo 08 meses.
Membros da equipe tem disponibilidade de tempo reduzido	<ul style="list-style-type: none">Toda a equipe trabalha durante o dia e estuda a noite, ficando com pouco tempo para dedicar ao projeto.
Sistema precisa ser intuitivo	<ul style="list-style-type: none">O sistema precisa ser de fácil utilização para os usuários, com intuito de agilizar e não complicar. O cliente pode contratar freelancer e estes deverão poder se adaptar facilmente ao sistema.
Indisponibilidade de reuniões presenciais	<ul style="list-style-type: none">A equipe de desenvolvimento não tem disponibilidade de se encontrar presencialmente, todas as reuniões deverão ser por vídeo conferência.

12. Lista de Características(Descrição das Características)

#	NOME	DESCRIÇÃO
1	Abrir comanda.	O funcionário consegue abrir uma comanda nova para o cliente.
2	Fechar comanda.	O funcionário consegue fechar as comandas abertas para o cliente.
3	Controlar as comandas abertas.	Visualização das comandas que estiverem abertas.
4	Obter CPF na comanda.	Vincular o CPF do cliente na comanda nova aberta.
5	Obter nome na comanda.	Colocar o nome na comanda para identificação.
6	Obter data de nascimento.	Colocar a data de nascimento para verificação de idade.
7	Validador de CPF.	É validado o CPF no sistema com um CPF válido.
8	Incluir taxa de couvert.	Nos dias de shows é possível colocar o valor de couvert do show apresentado.
9	Cancelar de pedidos.	Exclusão do pedido feito recentemente caso solicitado pelo cliente.
10	Transferir pedidos para outra mesa.	Transferência do número da mesa que está vinculado na comanda.
11	Exibir opções do cardápio.	Para efetuar o pedido do cliente, as opções que estão no cardápio são colocados no sistema para que o funcionário seleciona a opção pedida do cliente.
12	Exibir valores das opções do cardápio.	Além das opções do cardápio é colocado os valores juntos para caso o funcionário for questionado.
13	Adicionar itens a comanda.	Após a escolha do cliente e da seleção no sistema são inseridos os itens a comanda numerada.
14	Inserir quantidade de cada item.	Exibição das quantidades dos itens relacionados a cada comanda.
15	Remover itens da comanda.	Caso seja inserido item por engano ou a mais é possível removê-lo.

16	Relacionar itens consumidos por comanda.	Exibição de todos os pedidos feitos por comanda.
17	Relacionar valores dos itens.	Exibição dos valores dos pedidos feitos por comanda.
18	Relacionar quantidade de itens discriminados.	Dos itens pedidos é exibido a quantidade desses pedidos.
19	Inserir Observação.	Na hora de adicionar o pedido a comanda será possível retirar algum ingrediente do pedido caso seja pedido pelo cliente.
20	Exibir valor total.	Exibição da soma dos valores dos itens pedidos por comanda.
21	Exibir valor dividido entre as pessoas.	Do valor total é dividido pelo número de cliente que vão pagar a conta caso seja solicitado.
22	Relacionar nome do atendente.	O nome do funcionário que atendeu o cliente é vinculado pela comanda para caso de algum problema ou algo parecido.
23	Vincular mesa com comanda.	Haverá um vínculo das mesas com a comanda para que seja mais bem controlado todo o movimento do bar.
24	Abrir diversas comandas em uma única mesa.	Como sendo possível o vínculo das mesas com cada comanda, caso solicitado por clientes é possível adicionar mais comandas em uma mesa.
25	Controlar número das comandas.	O número da comanda é feito para distinção entre as comandas.
26	Repassar as comandas e mesa para outro atendente.	A opção facilita a troca de atendente, caso haja alguma necessidade operacional.
27	Cadastrar promoção	Possibilidade de fácil alteração no valor dos produtos.
28	Emitir cupons fiscais.	Opção que emite a quantidade de cupons fiscais relacionados aos clientes que geraram diversas comandas numa única mesa.
29	Escolher forma de pagamento.	É colocado as formas de pagamentos que são aceitas pelo estabelecimento para escolha do cliente.
30	Conferir histórico de pedidos diários.	Exibição de todos os pedidos do dia, diferenciados por e agrupados por comanda.

31	Exibir valores do dia de venda.	Do histórico de pedidos é apresentado os valores dos itens vendidos.
32	Conferir histórico de pedidos mensais.	Exibição de todos os pedidos do mês solicitado, diferenciados por e agrupados por dia.
33	Exibir ticket médio por cliente.	Exibição dos itens mais pedidos por determinados usuários.
34	Diferenciar estoque por tipo de produto.	É mais controlável o estoque por tipo de produto como exemplo, alimentos perecíveis, alimentos imperecíveis, alimentos congelados, bebidas etc.
35	Inserir entrada de produtos.	Como já estará diferenciado por tipo, é inserido o produto para alimentação do histórico do estoque.
36	Inserir quantidade de entrada.	Após dar entrada no produto é colocado a quantidade de cada produto para quantificação de cada produto.
37	Inserir saída de produtos.	Como já estará diferenciado por tipo, a exclusão do produto para alimentação do histórico do estoque.
38	Inserir quantidade de saída.	Após confirmar a saída do produto é colocado a quantidade de cada produto para quantificação final de cada produto.
39	Registrar acerto de estoque.	Caso seja feita a recontagem do estoque nesse painel será inserido ou excluído os produtos que o funcionário deseja.
40	Relacionar produtos que mais saem.	Pelo histórico do estoque é possível relacionar os produtos que mais saem para melhorar a contabilidade.
41	Acessar login na Plataforma.	Tela de acesso ao mantenedor do negócio.
42	Verificar controle de Acesso	O mantenedor pode fornecer o devido acesso a quais colaboradores desejar.
43	Fechar e abrir o caixa diariamente.	O funcionário poderá fechar e abrir o caixa pelo sistema, confrontando com os dados das comandas.
44	Importação XML.	Versão digital para nota fiscal eletrônica.

45	Notificar a cozinha.	Todos os pedidos registrados na comanda, será notificado para a cozinha e com isso o preparo do prato.
46	Adicionar opção de delivery.	Os pedidos para entrega, serão registrados na opção de Delivery.
47	Imprimir o pedido.	Opção de imprimir o pedido, para o cliente conferir e pagar.
48	Cadastrar novos produtos no sistema.	Cadastrar novos produtos no sistema, como: novo prato, nova bebida, novo lanche etc.
49	Embalar para viagem.	Nessa opção, o cliente pode algo pra levar. Registrando dessa forma, a cozinha será notificada que o alimento precisa ser embalado.
50	Inserir prejuízo.	Opção prejuízo, para garrafas de bebidas que quebram, pedidos já feitos, mas por algum motivo voltaram para a cozinha, produtos com validade vencida etc.

13. Lista de Características(Prioridade x Esforço x Risco x Baseline)

(P)rioridade X (E)sforço X (R)isco X (B)aseline

#	NOME	(P)	(E)	(R)	(B)
1	Abrir comanda.	C	M	A	1
2	Fechar comanda.	C	M	A	1
3	Controlar as comandas abertas.	I	A	M	1
4	Obter CPF na comanda.	I	B	A	1
5	Obter nome na comanda.	U	B	B	3
6	Obter data de nascimento.	I	B	B	3
7	Validador de CPF.	I	A	A	1
8	Incluir taxa de couvert.	U	B	B	3
9	Cancelar pedidos.	C	M	A	1
10	Transferir pedidos para outra mesa.	I	M	A	2
11	Exibir opções do cardápio.	C	M	A	1

12	Exibir valores das opções do cardápio.	C	M	A	1
13	Adicionar itens a comanda.	C	B	A	1
14	Inserir quantidade de cada item.	I	B	A	1
15	Remover itens da comanda.	C	B	A	1
16	Relacionar itens consumidos por comanda.	I	M	A	2
17	Relacionar valores dos itens.	I	M	A	1
18	Relacionar quantidade de itens discriminados.	I	M	M	1
19	Inserir Observação.	U	B	B	3
20	Exibir valor total.	C	B	A	1
21	Exibir valor dividido entre as pessoas.	U	B	B	2
22	Relacionar nome do atendente.	I	B	M	2
23	Vincular mesa com comanda.	I	M	A	2
24	Abrir diversas comandas em uma única mesa.	I	A	M	1
25	Controlar número das comandas.	I	A	M	2
26	Repassar as comandas e mesa para outro atendente.	U	M	A	3
27	Cadastrar promoção.	I	B	A	3
28	Emitir cupons fiscais.	C	A	A	1
29	Escolher forma de pagamento.	C	M	A	1
30	Conferir histórico de pedidos diários.	U	B	B	3
31	Exibir valores do dia de venda.	U	B	B	3
32	Conferir histórico de pedidos mensais.	U	M	B	3
33	Exibir ticket médio por cliente.	I	M	B	3
34	Diferenciar estoque por tipo de produto.	C	A	A	1
35	Inserir entrada de produtos.	C	M	A	1
36	Inserir quantidade de entrada.	C	M	A	1
37	Inserir saída de produtos.	C	M	A	1
38	Inserir quantidade de saída.	C	M	A	1
39	Registrar acerto de estoque.	U	A	B	3
40	Relacionar produtos que mais saem.	U	A	B	3
41	Acessar login na Plataforma.	C	M	B	1
42	Controle de Acesso.	I	M	B	2
43	Fechar e abrir o caixa diariamente.	I	M	B	1
44	Importação XML.	I	M	B	1
45	Notificar a cozinha.	I	B	M	1

46	Adicionar opção de delivery.	U	B	A	3
47	Imprimir o pedido.	I	B	M	1
48	Cadastrar novos produtos no sistema.	U	M	M	2
49	Embarcar para viagem.	U	B	M	3
50	Inserir prejuízo.	C	M	M	1

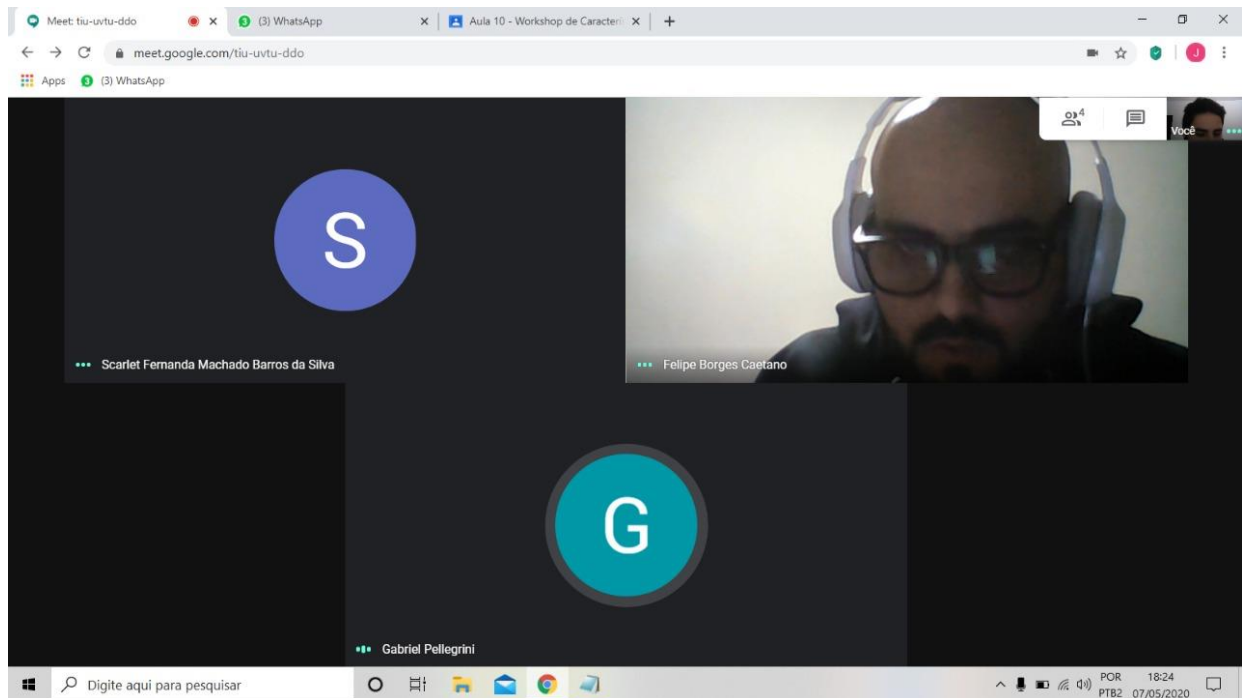
14. Matriz de Rastreabilidade

- N01: Sistema de comanda
- N02: Sistema Estoque

#	NOME	N01	N02
1	Abrir comanda.	X	
2	Fechar comanda.	X	
3	Controlar as comandas abertas.	X	
4	Obter CPF na comanda.	X	
5	Obter nome na comanda.	X	
6	Obter data de nascimento.	X	
7	Validador de CPF.	X	
8	Incluir taxa de couvert.	X	
9	Cancelar de pedidos.	X	
10	Transferir pedidos para outra mesa.	X	
11	Exibir opções do cardápio.	X	
12	Exibir valores das opções do cardápio.	X	
13	Adicionar itens a comanda.	X	
14	Inserir quantidade de cada item.	X	
15	Remover itens da comanda.	X	
16	Relacionar itens consumidos por comanda.	X	
17	Relacionar valores dos itens.	X	
18	Relacionar quantidade de itens discriminados.	X	
19	Inserir observação.	X	
20	Exibir valor total.	X	
21	Exibir valor dividido entre as pessoas.	X	
22	Relacionar nome do atendente.	X	
23	Vincular mesa com comanda.	X	
24	Abrir diversas comandas em uma única mesa.	X	
25	Controlar número das comandas.	X	

26	Repassar as comandas e mesa para outro atendente.	X	
27	Cadastrar promoção	X	
28	Emitir cupons fiscais.	X	
29	Escolher forma de pagamento.	X	
30	Conferir histórico de pedidos diários.	X	
31	Exibir valores do dia de venda.	X	
32	Conferir histórico de pedidos mensais.	X	
33	Exibir ticket médio por cliente.	X	
34	Diferenciar estoque por tipo de produto.		X
35	Inserir entrada de produtos		X
36	Inserir quantidade de entrada.		X
37	Inserir saída de produtos.		X
38	Inserir quantidade de saída.		X
39	Acerto de estoque.		X
40	Relacionar produtos que mais saem.		X
41	Acessar login na Plataforma.	X	
42	Verificar Controle de Acesso.		X
43	Fechar e abrir o caixa diariamente.	X	
44	Importação XML.		
45	Notificar a cozinha.	X	
46	Adicionar opção de delivery.	X	
47	Imprimir o pedido.	X	
48	Cadastrar novos produtos no sistema.	X	
49	Embalar para viagem.	X	
50	Inserir prejuízo.		X

Registro de reunião via “Hangouts” com cliente



Considerações Finais

Ao longo dessas semanas, trabalhamos em cima dos Artefatos da OPE, com os quais agregaram muitos valores para o grupo, tais como, regras de negócio, definição de escopo do projeto, trabalho em equipe desenvolvido moldado às metodologias ágeis, entender a necessidade do cliente, e outros.

Devido a recente pandemia do Covid-19, tivemos alguns impedimentos como o distanciamento social, que dificultou em certas partes, porém foi um desafio novo com o qual lidamos com maestria, nos adaptando à todas as adversidades causadas, alinhando bem todas as tarefas aos integrantes do grupo, realizando reuniões em plataformas de videoconferências, tais como o Hangouts, que acabou sendo nossa escolha do início ao fim, e sendo nossa ferramenta para realizar também a reunião com o cliente.

Concluimos assim, a parte documental da OPE, que contém toda a visão necessária para trabalharmos no desenvolvimento do sistema de pedidos e controle de estoque, que será desenvolvido nos próximos semestres.