

# TERMO DE ABERTURA DO PROJETO

| NOME DO PROJETO                                      |                                     |
|--|-------------------------------------|
| Sistema Gerenciador de Lanchonete - Lango Pastelaria |                                     |
| GERENTE DO PROJETO                                   | Erik Henrique dos Santos Nascimento |
| PROFESSOR ORIENTADOR                                 | Prof. Dt. Giovane Conti             |

|                   |  |
|-------------------|--|
| MISSÃO DA EMPRESA | Empresa focada no ramo alimentício, fornece o consumo de alimentos preparados no local, assim como bebidas sucos, entre outros |
| FOCO DA EMPRESA   | Ramo Alimentício: Comércio e PJ  |

| JUSTIFICATIVA DO PROJETO  |   |
|---|---|
| O atual modelo de funcionamento da empresa está defasado e não suporta uma gama maior de clientes assim como pedidos, a falta de gerência sobre o fluxo de caixa resulta em uma falha na administração financeira |   |
|   |   |
| OBJETIVO GERAL  | O sistema deve agilizar todos os processos de fluxo da empresa.   |
| OBJETIVOS ESPECÍFICOS   | Ter controle do funcionamento da empresa, fornecer agilidade nos processos internos do estabelecimento e coletar dados para posteriormente auxiliar um bom desenvolvimento econômico geral. |

## REGISTRO DOS ENVOLVIDOS

| Nome            | Função                      | Responsabilidades   |
|-----------------|-----------------------------|---|
| Celso Mozanbini | <b>CEO (LANGO)</b>          | <b>Descrever o funcionamento administrativo do local e destacar as necessidades de controle.</b>  |
| Harã Uira       | <b>Garçom (LANGO)</b>       | <b>Resumir o processo de atendimento ao cliente e descrever as necessidades da área de atendimento destacando principais dores.</b>   |
| Nilce Santos    | <b>Cozinheira (LANGO)</b>   | <b>Apresentar as tarefas da cozinha e descrever problemas recorrentes das funções exercidas</b>   |
|                 |                             |   |
| Erik Henrique   | <b>Gerente de Projetos</b>  | <b>Gerenciar o desenvolvimento do projeto de um ponto de vista estratégico, seguindo metas e prazos.</b>  |
| Erik Henrique   | <b>Analista de Sistemas</b> | <b>Analisar requisitos funcionais e não funcionais dos sistema, passando as dores do cliente de uma forma que a equipe de desenvolvimento consiga projetar soluções dentro do sistema</b> |
| Erik Henrique   | <b>Desenvolvedor</b>        | <b>Desenvolver os requisitos coletados de forma que o cliente faça o uso efetivo dos mesmos.</b>  |

## PRINCIPAIS NECESSIDADES DOS USUÁRIOS ENVOLVIDOS

| Necessidade   | Preocupações   | Solução atual   | Soluções propostas   |
|---|--|---|--|
| Realizar o pedido e enviá-lo para a cozinha   | O pedido tem que chegar na cozinha e ficar em ordem de chegada dos clientes, além de ser necessário avisar que o mesmo está pronto.    | Descrever o pedido em um papel e deixar no balcão da cozinha                                      | Permitir o envio em tempo real dos pedidos coletados pelos garçons a cozinha e exibi-los em ordem de chegada.  |
| Avisar aos garçons que o pedido está totalmente ou parcialmente pronto.                     | Depois de estar pronto o pedido deve ser imediatamente levado à mesa para que não esfrie   | Bater um tipo de sininho que fica no balcão para algum garçom chegar e levar o pedido à mesa.     | Implantar uma forma de avisar os garçons que têm pedidos prontos a serem levados à mesa, um botão por exemplo. |
| Controlar tanto os pedidos quanto a questão das movimentações do caixa                      | Para ter um controle administrativo de quanto dinheiro entra e quanto sai é necessário saber como foram as vendas e compras            | Apenas uma conta no final do dia sobre o quanto tinha no início e o quanto tinha no final do dia. | Pesquisa das vendas do dia no banco de dados possibilitando relatórios.  |
| Controle administrativo sobre o estabelecimento em relação a vendas e a compra de produtos. | Relatórios sobre o desempenho/andamento dos processos do estabelecimento, possibilitando a tomada de atitudes em relação aos cenários. | Dados preenchidos manualmente em planilhas do excel/google sheets                                 | Salvar dados de vendas para gerar possibilidade de relatorios futuros.   |

# LISTA DE REQUISITOS (RF)

## **1. ATENDIMENTO**

- 1 - A atendente deve conseguir fazer um pedido e enviá-lo para a cozinha.[RF001]
- 2 - O pedido irá conter tanto alimentos quanto refrigerantes, sucos, etc.[RF002]
- 3 - O atendimento será feito na mesa do cliente.[RF003]

## **2. COZINHA**

- 1 - A cozinha deve receber os pedidos em ordem de prioridade de tempo.[RF004]
- 2 - A cozinha deve conseguir avisar quando um pedido está pronto.[RF005]

## **3. CAIXA**

- 1 - Todo o fluxo de caixa deve ser armazenado com data, valores, mesa etc.[RF006]
- 2 - O sistema deve dar a opção de pagamento de forma separada de cada item da mesa.[RF007]

## **4. PEDIDO**

- 1 - O pedido deve ser agrupado por mesa, até que a mesa seja encerrada e fique disponível novamente.[RF008]

## **5. CARDÁPIO**

- 1 - O cardápio deve conter todos os produtos do estabelecimento, agrupados por categoria especificados com nome para o funcionário ter o conhecimento do produto.[RF009]

## **6. ADMINISTRADOR**

- 1 - Somente o administrador deve ter permissão para liberar o acesso de novos funcionários ao sistema[RF010]
- 2 - É necessário um administrador que tenha acesso ao histórico de vendas do dia assim como todos os pedidos.[RF011]

## **7. DE MODO GERAL**

- 1 - Todo funcionário deve ter acesso a todo o funcionamento do sistema, exceto da área de administração[RF012]

## Documentação de Requisitos

| Código           | Descrição  |                     | Prioridade       | Visibilidade |
|------------------|--|---------------------|------------------|--------------|
| RF001            | A atendente deve conseguir fazer um pedido e enviá-lo para a cozinha |                     | Essencial        | Evidente     |
| Versão           |  |                     | RNF Associados   |              |
| 1                |  |                     |                  |              |
| Estabilidade     | Responsabilidade   | Fonte               | Autor            |              |
|                  | Erik Henrique  | Erik Henrique       | Erik Henrique    |              |
| Status do Acordo |  | Status da Validação | Esforço Estimado |              |
|                  |  |                     |                  |              |

| Código           | Descrição  |                     | Prioridade       | Visibilidade |
|------------------|--|---------------------|------------------|--------------|
| RF002            | O pedido irá conter tanto alimentos quanto acréscimos refrigerantes, sucos, etc. |                     | Essencial        | Oculto       |
| Versão           |  |                     | RNF Associados   |              |
| 1                |  |                     |                  |              |
| Estabilidade     | Responsabilidade   | Fonte               | Autor            |              |
|                  | Erik Henrique  | Erik Henrique       | Erik Henrique    |              |
| Status do Acordo |  | Status da Validação | Esforço Estimado |              |
|                  |  |                     |                  |              |

| Código           | Descrição                                   |                     | Prioridade       | Visibilidade |
|------------------|---|---------------------|------------------|--------------|
| RF003            | O atendimento será feito na mesa do cliente |                     | Essencial        | Evidente     |
| Versão           |   |                     | RNF Associados   |              |
| 1                |   |                     |                  |              |
| Estabilidade     | Responsabilidade                            | Fonte               | Autor            |              |
|                  | Erik Henrique                               | Erik Henrique       | Erik Henrique    |              |
| Status do Acordo |   | Status da Validação | Esforço Estimado |              |
|                  |   |                     |                  |              |

| Código           | Descrição  |                     | Prioridade       | Visibilidade |
|------------------|--|---------------------|------------------|--------------|
| RF004            | A cozinha deve receber os pedidos em ordem de prioridade de tempo. |                     | Essencial        | Evidente     |
| Versão           |  |                     | RNF Associados   |              |
| 1                |  |                     |                  |              |
| Estabilidade     | Responsabilidade   | Fonte               | Autor            |              |
|                  | Erik Henrique  | Erik Henrique       | Erik Henrique    |              |
| Status do Acordo |  | Status da Validação | Esforço Estimado |              |
|                  |  |                     |                  |              |

| Código           | Descrição  |                     | Prioridade       | Visibilidade |
|------------------|--|---------------------|------------------|--------------|
| RF005            | A cozinha deve conseguir avisar quando um pedido está pronto |                     | Essencial        | Oculto       |
| Versão           |  |                     | RNF Associados   |              |
| 1                |  |                     | RNF001           |              |
| Estabilidade     | Responsabilidade   | Fonte               | Autor            |              |
|                  | Erik Henrique  | Erik Henrique       | Erik Henrique    |              |
| Status do Acordo |  | Status da Validação | Esforço Estimado |              |
|                  |  |                     |                  |              |

| Código           | Descrição  |                     | Prioridade       | Visibilidade |
|------------------|--|---------------------|------------------|--------------|
| RF006            | Todo o fluxo de caixa deve ser armazenado com data valores, quem recebeu, mesa que pagou etc |                     | Essencial        | Oculto       |
| Versão           |  |                     | RNF Associados   |              |
| 1                |  |                     |                  |              |
| Estabilidade     | Responsabilidade   | Fonte               | Autor            |              |
|                  | Erik Henrique  | Erik Henrique       | Erik Henrique    |              |
| Status do Acordo |  | Status da Validação | Esforço Estimado |              |
|                  |  |                     |                  |              |

| Código           | Descrição  |                     | Prioridade       | Visibilidade |
|------------------|--|---------------------|------------------|--------------|
| RF007            | O sistema deve dar a opção de pagamento de forma separada de cada item da mesa |                     | Essencial        | Evidente     |
| Versão           |  |                     | RNF Associados   |              |
| 1                |  |                     |                  |              |
| Estabilidade     | Responsabilidade   | Fonte               | Autor            |              |
|                  | Erik Henrique  | Erik Henrique       | Erik Henrique    |              |
| Status do Acordo |  | Status da Validação | Esforço Estimado |              |
|                  |  |                     |                  |              |

| <b>Código</b>           | <b>Descrição</b>  |                            | <b>Prioridade</b>       | <b>Visibilidade</b> |
|-------------------------|---|----------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>RF008</b>            | O pedido deve ser agrupado por mesa, até que a mesa seja encerrada e fique disponível novamente |                            | <b>Essencial</b>        | <b>Evidente</b>     |
| <b>Versão</b>           |   |                            | <b>RNF Associados</b>   |                     |
| <b>1</b>                |   |                            |                         |                     |
| <b>Estabilidade</b>     | <b>Responsabilidade</b>   | <b>Fonte</b>               | <b>Autor</b>            |                     |
|                         | Roger ferreira  | Erik Henrique              | Luiz guimarães          |                     |
| <b>Status do Acordo</b> |   | <b>Status da Validação</b> | <b>Esforço Estimado</b> |                     |
|                         |   |                            |                         |                     |

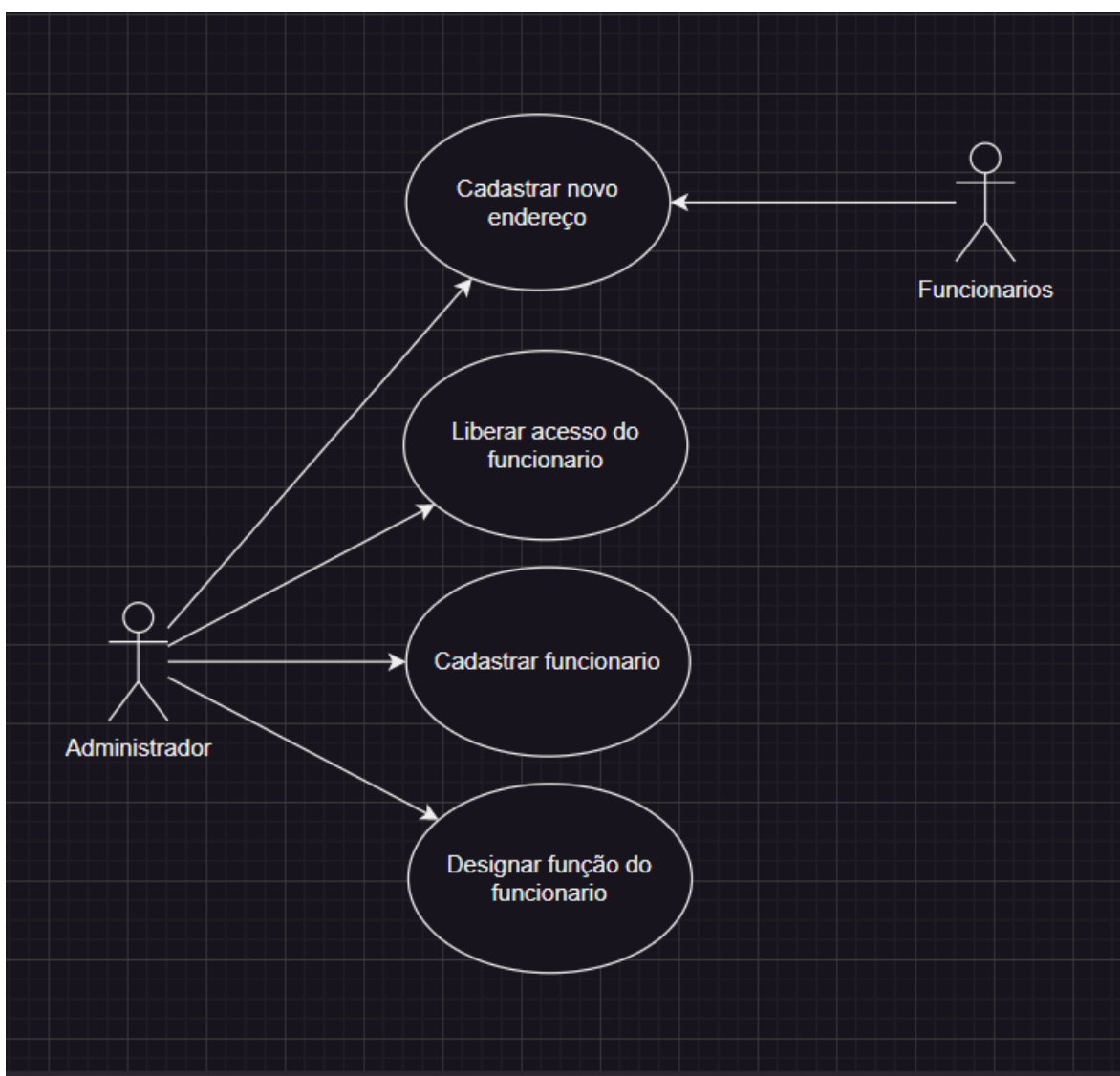
| <b>Código</b>           | <b>Descrição</b>   |                            | <b>Prioridade</b>       | <b>Visibilidade</b> |
|-------------------------|--|----------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>RF009</b>            | O cardápio deve conter todos os produtos do estabelecimento, agrupados por categoria especificados com nome e preço para o funcionário ter o conhecimento do produto |                            | <b>Essencial</b>        | <b>Evidente</b>     |
| <b>Versão</b>           |  |                            | <b>RNF Associados</b>   |                     |
| <b>1</b>                |  |                            |                         |                     |
| <b>Estabilidade</b>     | <b>Responsabilidade</b>  | <b>Fonte</b>               | <b>Autor</b>            |                     |
|                         | Erik Henrique  | Erik Henrique              | Erik Henrique           |                     |
| <b>Status do Acordo</b> |  | <b>Status da Validação</b> | <b>Esforço Estimado</b> |                     |
|                         |  |                            |                         |                     |

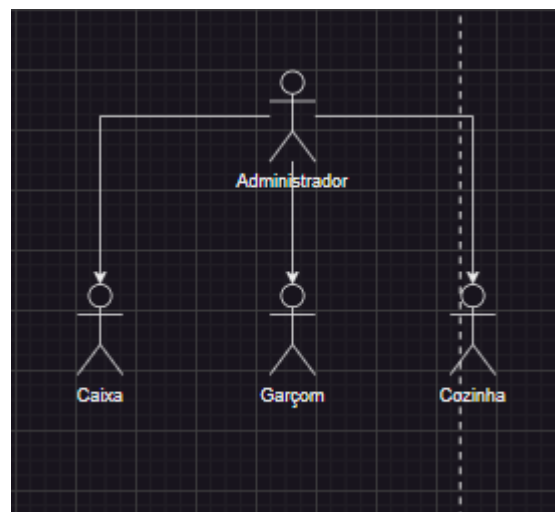
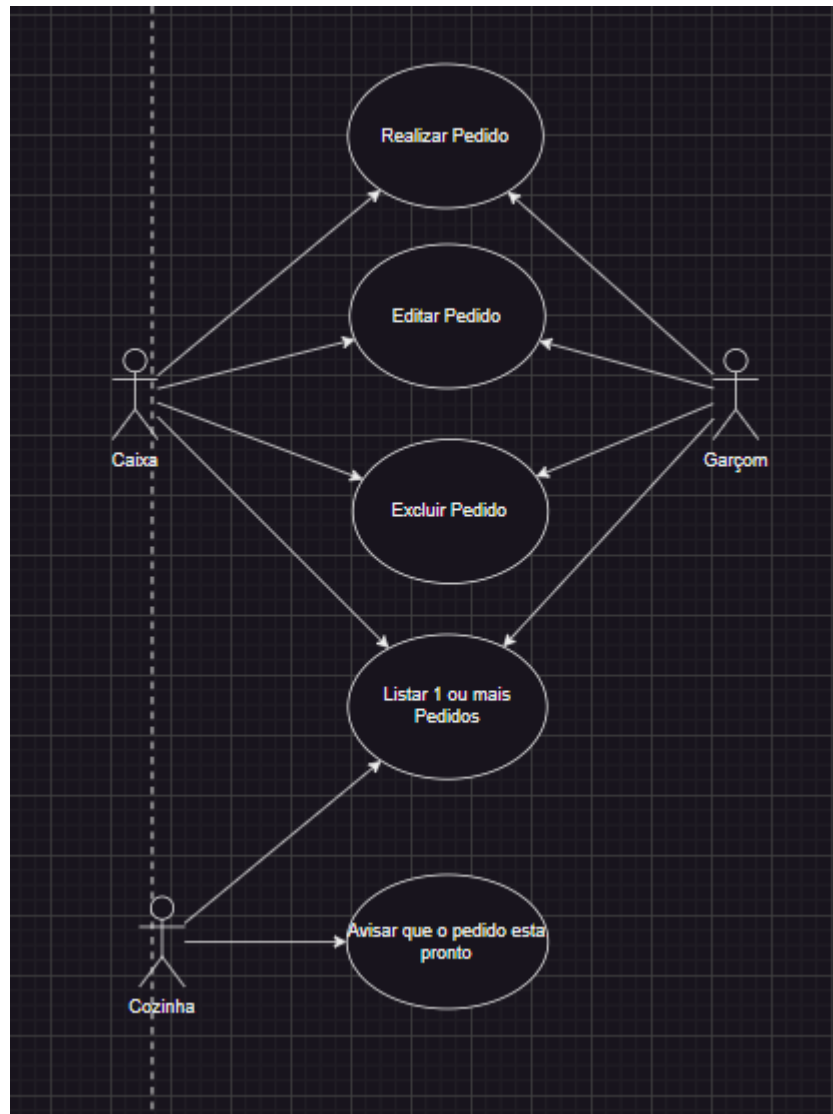
| <b>Código</b>           | <b>Descrição</b>  |                            | <b>Prioridade</b>       | <b>Visibilidade</b> |
|-------------------------|---|----------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>RF010</b>            | Somente o administrador deve ter permissão para liberar o acesso de novos funcionários ao sistema |                            | <b>Essencial</b>        | <b>Oculto</b>       |
| <b>Versão</b>           |   |                            | <b>RNF Associados</b>   |                     |
| <b>1</b>                |   |                            |                         |                     |
| <b>Estabilidade</b>     | <b>Responsabilidade</b>   | <b>Fonte</b>               | <b>Autor</b>            |                     |
|                         | Erik Henrique   | Erik Henrique              | Erik Henrique           |                     |
| <b>Status do Acordo</b> |   | <b>Status da Validação</b> | <b>Esforço Estimado</b> |                     |
|                         |   |                            |                         |                     |

| <b>Código</b>           | <b>Descrição</b>   |                            | <b>Prioridade</b>       | <b>Visibilidade</b> |
|-------------------------|--|----------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>RF011</b>            | É necessário um administrador que tenha acesso ao histórico de vendas do dia, assim como todos os pedidos. |                            | <b>Essencial</b>        | <b>Evidente</b>     |
| <b>Versão</b>           |  |                            | <b>RNF Associados</b>   |                     |
| <b>1</b>                |  |                            |                         |                     |
| <b>Estabilidade</b>     | <b>Responsabilidade</b>  | <b>Fonte</b>               | <b>Autor</b>            |                     |
|                         | Erik Henrique  | Erik Henrique              | Erik Henrique           |                     |
| <b>Status do Acordo</b> |  | <b>Status da Validação</b> | <b>Esforço Estimado</b> |                     |
|                         |  |                            |                         |                     |

| Código           | Descrição   |                     | Prioridade       | Visibilidade |
|------------------|---|---------------------|------------------|--------------|
| RF012            | Todo funcionário deve ter acesso a todo o funcionamento do sistema, exceto a de administração |                     | Essencial        | Oculto       |
| Versão           |   |                     | RNF Associados   |              |
| 1                |   |                     |                  |              |
| Estabilidade     | Responsabilidade  | Fonte               | Autor            |              |
|                  | Erik Henrique   | Erik Henrique       | Erik Henrique    |              |
| Status do Acordo |   | Status da Validação | Esforço Estimado |              |
|                  |   |                     |                  |              |

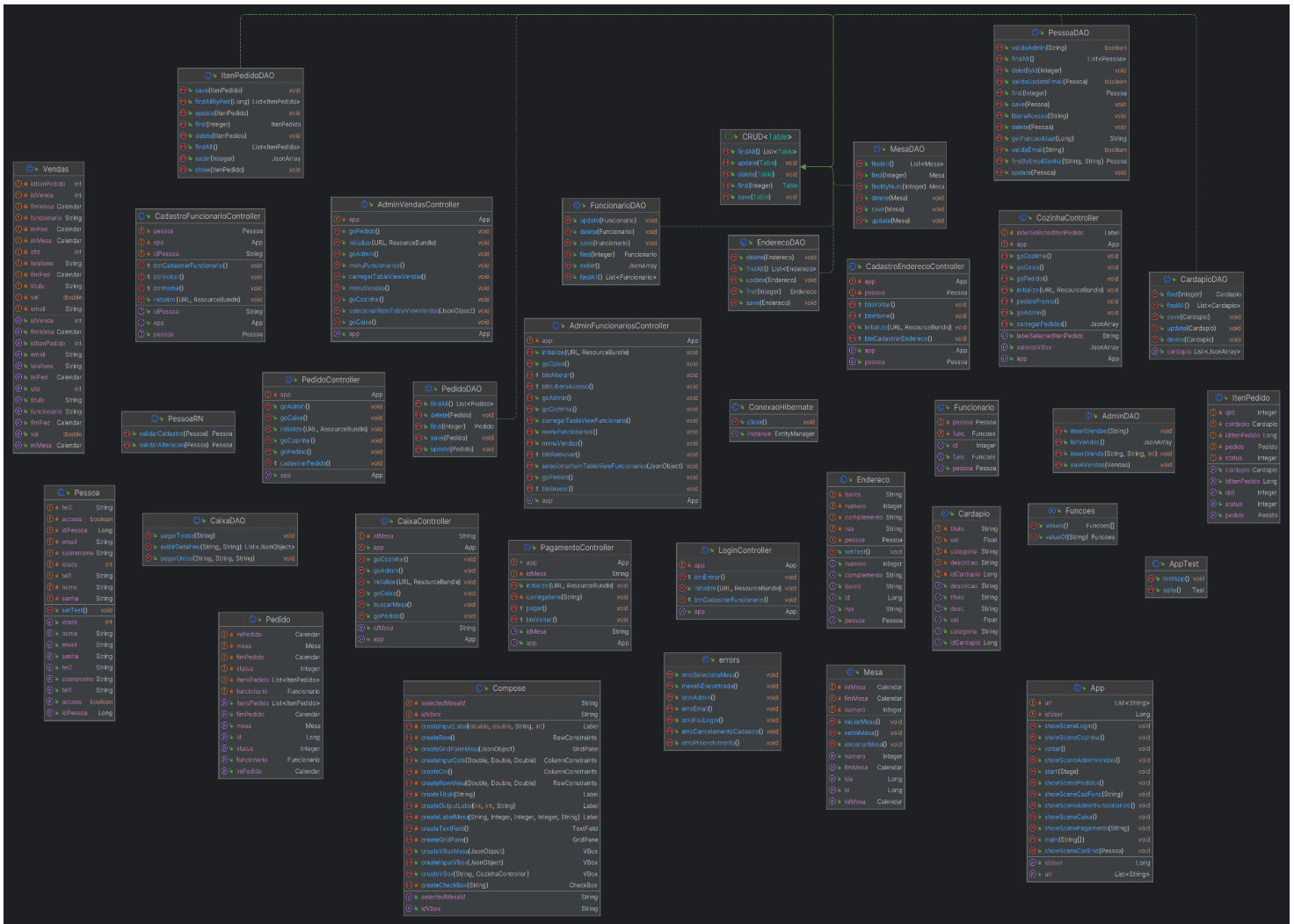
## CASOS DE USO







## DIAGRAMA DE CLASSE



Caso queira ver melhor a imagem está disponível no GitHub.

# DIAGRAMA DE ATIVIDADE

