Ator: Sistema verifica a disponibilidade dos ingredientes. Fluxo Principal: O pedido é validado. Fluxo Alternativo: Caso algum ingrediente esteja indisponível, o cliente é notificado e são oferecidas opções alternativas.  UCOOS - Localizar Fábrica de Pizza  Ator: Sistema localiza a fábrica mais proxima para a preparação da pizza.  UCOOS - Prepara e Pizza  UCOOS - Prepara e Pizza  UCOOS - Prepara e Pizza  LUCOOS - Entegar Pedido  Abrz: Conciente (na fábrica de pizzas)  Descrição: A pizza é preparada conforme o pedido.  Fluxo Principal: Os ingredientes são organizados e a pizza é cozida.  UCOOS - Entregar Pedido  Ator: Conciente (na fábrica de pizzas)  Descrição: A pizza é preparada conforme o pedido.  Fluxo Principal: Os ingredientes são organizados e a pizza é cozida.  UCOOS - Entregar Pedido  Ator: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCOOS - Entregar Pedido  Ator: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCOOS - Entregar Pedido estructura de contro de tempo estipulado.  Fluxo Principal: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: I unicionário selectiona a opigão para generolar ingredientes.  2. O sistema valida a sinformações e adiciona o ingrediente e remover ingredientes.  2. Sistema valida a sinformações e adiciona o ingrediente do estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário isvaulta os ingredientes dos situativas e confirma.  2. Sistema valida a a gâo e remove o ingrediente do estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário inseleciona a opigão para genero a remover e confirma.  2. Sistema valida a a gâo e remove o ingrediente do estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário inseleciona do produção,  2. O sistema se de esta esta esta esta esta esta esta est			
Atter: Cliente Besterijado: O cliente secsalo sistema para fazer um pedido de pizza. Fluxo Principada: O cliente secsalo si sitema para fazer um pedido.  UCOD2- Processar Pedido: Atter Sistema  Descrição: O sistema verifica a disponibilidade dos ingredientes. Prizos Attendados: O spedido e validados.  Crisos fluxos finendados: O spedido e validados.  Crisos fluxos finendados: O spedidos e validados.  Crisos fluxos finendados: O sistema para a preparação da pizza.  Atter Sistema  DESCRIÇÃOS de Calabara (Abrica de Pizza Abrica do pedidos e sensitivos para a preparação da pizza.  Fluxos finendados: O sistema localitar a fábrica da pizzas (a pizza de preparação da pizza de pedidos de ciente e as fábricas disponiveis, o sistema escolhe a unidade mais prosima.  UCOD4: Preparar a Pizza (a continenzo (na tábrica de pizzas)  DESCRIÇÃOS (a pizza de pizzas)  DESCRIÇÃOS (a pizzas de p	UC001- Realizar Pedido		
Descrição:		Cliente	
UCOD2 - Processar Pedido			
UCOD2- Processar Pedido Ator: Sistema Descrição: O satema verifica a disponibilidade dos ingredientes. Fluxo Prinopal: Pluxo Atternativo: Caso a águm ingrediente esteja indisponível, o cliente é notificado e são oferecidas opções alternativas.  UCOD3- Localitar Fábrica de Pizza Ator: Sistema Descrição: O satema localiza a fábrica mais próxima para a preparação da pizza.  Pluxo Prinopal: UCOD4- Prepara a Pizza Ator: Cosinheiro (na fábrica de pizza)  UCOD4- Prepara a Pizza Ator: Cosinheiro (na fábrica de pizza)  Descrição: A pizza é repravada conforme o pedido. Descrição: A pizza é entregua podo Pedido A pizza é entregua ao cliente no local indicado.  UCOD5- Entrega Predido A pizza é entregua ao cliente no local indicado. Pluxo Prinopal:  UCOD6- Gerenatar Ingredientes Pre Condição A pizza e entregua ao cliente no local indicado. Puncionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: Fluxo Prinopal:  I funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: Fluxo Prinopal:  I funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: Apizza e entregua ao cliente no local indicado.  I funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: Apizza e entregua ao cliente no local indicado.  I funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: Apizza e entregua ao cliente no local indicado.  I funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: Apizza e entregua ao cliente no local indicado.  I funcionário deve estar autenticado no sistema.  2. distema unida as informações e adicionar, verificar, e remover ingredientes.  I funcionário melica unida da sigloca disponíveis.  I funcionário melica unida da sigloca disponíveis.  2. distema unida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes:  1. Funcionário selectoria a opção e remove o ingrediente ao estoque.  Verificar lorge elementes:  1. Funcionário selectoria a opção e remove o ingrediente ao estoque.  Verificar lorge elementes:  2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar lorge elementes:  2. Sistema valida	-		
Attor:  Sistema  Bescrição:  O pedido é validado.  Fluxo Afternativ:  Caso algum imprediente esteja indisponível, o cliente é notificado e são oferecidas opções alternativas.  UCO03- Localizar Fábrica de Pizza  Attor:  Sistema  DEDOS- Prepara a Pizza  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  UCO04- Prepara a Pizza  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  UCO04- Prepara a Pizza  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  UCO04- Prepara a Pizza  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  UCO04- Prepara a Pizza  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  UCO04- Prepara a Pizza  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  Descrição:  A pizza é preparada conforme o pedido.  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  Descrição:  A pizza é preparada conforme o pedido.  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  O singregidor leva a pizza é corida.  UCO05- Entregar Pedido  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  O singregidor leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCO05- Entregar Pedido  Attor:  Combierio (na fábrica de pizza)  Attorica (na fábrica de pizza)  Funcionário deve estar autenticado no sistema.  UCO06- Gerenciar Ingredientes  Pre Condição  Suricionário deve estar autenticado no sistema.  Attorica (na fábrica pizza)  Localidado (na pizza)  Localidado (		1	
Descripción:  Descripción: Desc	UC002- Processar Pedido		
Fluxo Principal:    O pedido é validado.	Ator:	Sistema	
Fluxo Differio de Pizza  Ator: Sistema Descrição: O Sistema localiza a fábrica mais próxima para a preparação da pizza.  Fluxo Principal: Utilizando a localização do cliente e as fábricas disponívels, o sistema escolhe a unidade mais próxima.  Utilizando a localização do cliente de as fábricas disponívels, o sistema escolhe a unidade mais próxima.  Utilizando a localização do cliente de as fábricas disponívels, o sistema escolhe a unidade mais próxima.  Utilizando a localização do cliente de as fábricas disponívels, o sistema escolhe a unidade mais próxima.  Utilizando a localização do cliente de as fábricas disponívels, o sistema escolhe a unidade mais próxima.  Utilizando a localização do cliente de pizza, a localização de cliente de petido.  Fluxo Principal: O la ingredientes são organizados e a pizza é coarda.  Utiliza de intregador  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Utiliza Principalis do extregador deve as pizza até o endereo, o coleinte dentro do tempo estipulado.  Utilizar o financiar ingredientes  Prêc Condição: Principalis deve esta autenticado no sistema.  Prêc Condição: Principalis deve esta autenticado no salema.  Prescrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário deve casa autenticado nos los dereos.  2. Su sustema exiba e acides a depos adicionar, verificar, e remover ingredientes.  3. Su sustema exiba a conficia selectiona do logal indicado.  Fluxo Secundario.  Fluxo Secundario.  Fluxo Secundario.  Localização: A pizza e entregue ao cliente no local indicado.  Prescrição: A pizza e entregue ao cliente no local indicado.  Localização: A pizza e entregue ao cliente no local indicado.  Procediario rescrição: A pizza e entregue ao cliente no local indicado.  Localização: A pizza e entregue ao cliente no local indicado.  Localização: A pizza e entregue ao cliente no local indicado.  Localização: A pizza entregue ao cliente no local indicado.  Localização: A pizza entregue ao cliente no local indicado.  Localização: A pizza entregue ao cliente no lo	Descrição:	O sistema verifica a disponibilidade dos ingredientes.	
UCO03- Localizar Fábrica de Pizza Altor.  Sistema Descrição:  O sistema localizar a fábrica de Pizza  Contento de Carta de Pizza  UCO03- Preparar a Pizza  UCO04- Preparar a Pizza  UCO04- Preparar a Pizza  UCO05- Preparar a Pizza  Descrição:  A pizza e preparada conforme o pedido.  Bluxo Principal:  UCO05- Entregar Pedido  A pizza e preparada conforme o pedido.  Bluxo Principal:  O singredientes súlo organizados e a pizza é cosida.  UCO05- Entregar Pedido  Ator:  Entregador  Descrição:  A pizza e entregue ao cliente e o local indicado.  Pluxo Principal:  O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCO05- Gerenciar ingredientes.  Pecardição  A pizza e entregue ao cliente no local indicado.  Pluxo Principal:  O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCO05- Gerenciar ingredientes.  Pecardição  A pizza e entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário  Pecardição  A pizza e entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário a especiano a opção para gerenciar ingredientes.  2. O sistema esulea as opçãos, adicionar, verificar, e remover ingredientes.  3. Funcionário restaiz uma das sexpos disponiveis.  ""Adicionar ingredientes."  1. Funcionário restaiz uma das sexpos disponiveis.  ""Adicionar ingredientes."  1. Funcionário restaiz uma das sexpos disponiveis.  ""Adicionar ingredientes."  1. Funcionário restaiz uma das sexpos disponiveis.  ""Adicionar ingredientes."  1. Funcionário restaiz uma das sexpos disponiveis.  ""Adicionar ingredientes."  1. Funcionário restaiz uma das sexpos disponiveis e seus respectivos niveis.  Remover Ingredientes:  1. Funcionário visualiza ao ingrediente para remover e confirma.  2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UCOO7- Gerenciar Produção  A pizza e entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário selectiona a opção para gerenciar produção.  2. O istema este o spedidos so sua respectivos status de preparação.  3. Funcionário selectiona a opção para gerenciar produção.  2.	Fluxo Principal:	O pedido é validado.	
Ator. Sistema bocaliza a fábrica mais próxima para a preparação da pizza.  Fluxo Princípal: Utilizando a localização do cliente e as fábricas disponíveis, o sistema escolhe a unidade mais próxima.  UCO04- Preparar a Pizza Ator: Copinheiro (na fábrica de pizzas) Descrição: A pizza è preparada conforme o pedido.  UCO05- Entregar Pedido Ator: Étito principal: Do ingredientes são organizados e a pizza é corida.  UCO05- Entregar Pedido Ator: Étito principal: Do ingredientes são organizados e a pizza é corida.  UCO05- Entregar Pedido Ator: Étito Principal: Do entregador eva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCO06- Gerenciar Ingredientes Prêc Condição Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Prêc Condição Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Placo Principal: 1. Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Placo Principal: 1. Funcionário selectiona a opogão para gerenciar ingredientes. 2. O sistema eulte as opções adicionar, verificar, e remover ingredientes. 2. Sistema eulte as opções adicionar, verificar, e remover ingredientes. 2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente a o estoque.  Verificar ingredientes: 1. Funcionário inserie os detalhes do novo ingrediente a o estoque.  Verificar ingredientes: 1. Funcionário selectiona o pogão para gerenciar ingrediente a o estoque.  Verificar ingredientes: 1. Funcionário selectiona o pogão para gerenciar ingrediente a o estoque.  Verificar ingredientes: 1. Funcionário selectiona o pogão para gerenciar portigar. 2. Sistema valida a indicado.  Descrição: A pizza de entregue ao cliente no local indicado.  Descrição: A pizza de entregue ao cliente no local indicado. 3. Funcionário selectiona o pogão para gerenciar produção. 4. Puzza de entregue ao cliente no local indicado. 5. Funcioná	Fluxo Alternativo:	Caso algum ingrediente esteja indisponível, o cliente é notificado e são oferecidas opções alternativas.	
Ator. Sistema bocaliza a fábrica mais próxima para a preparação da pizza.  Fluxo Princípal: Utilizando a localização do cliente e as fábricas disponíveis, o sistema escolhe a unidade mais próxima.  UCO04- Preparar a Pizza Ator: Copinheiro (na fábrica de pizzas) Descrição: A pizza è preparada conforme o pedido.  UCO05- Entregar Pedido Ator: Étito principal: Do ingredientes são organizados e a pizza é corida.  UCO05- Entregar Pedido Ator: Étito principal: Do ingredientes são organizados e a pizza é corida.  UCO05- Entregar Pedido Ator: Étito Principal: Do entregador eva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCO06- Gerenciar Ingredientes Prêc Condição Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Prêc Condição Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Placo Principal: 1. Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Placo Principal: 1. Funcionário selectiona a opogão para gerenciar ingredientes. 2. O sistema eulte as opções adicionar, verificar, e remover ingredientes. 2. Sistema eulte as opções adicionar, verificar, e remover ingredientes. 2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente a o estoque.  Verificar ingredientes: 1. Funcionário inserie os detalhes do novo ingrediente a o estoque.  Verificar ingredientes: 1. Funcionário selectiona o pogão para gerenciar ingrediente a o estoque.  Verificar ingredientes: 1. Funcionário selectiona o pogão para gerenciar ingrediente a o estoque.  Verificar ingredientes: 1. Funcionário selectiona o pogão para gerenciar portigar. 2. Sistema valida a indicado.  Descrição: A pizza de entregue ao cliente no local indicado.  Descrição: A pizza de entregue ao cliente no local indicado. 3. Funcionário selectiona o pogão para gerenciar produção. 4. Puzza de entregue ao cliente no local indicado. 5. Funcioná			
Descrição:  Disstema localiza a fábrica mais próxima para a preparação da pizza.  Hixos Principal:  Utilizando a localização do cliente e as fábricas disponíveis, o sistema escolhe a unidade mais próxima.  UCO04- Prepara à Pizza  Afor.  Cozinheiro (na Bábrica de pizzas)  Descrição:  A pizza é preparada conforme e pedido.  Pluso Principal:  Os ingredientes são organizados e a pizza é corida.  UCO05- Entregar Pedido  Ator:  Entregador  Descrição:  A pizza e intregue ao cliente no local indicado.  O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCO06- Gerenciar ingredientes  Pré Condição  Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Fusco Principal:  1. Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Fusco Principal:  2. O sistema exibe ao opeio: a adiça na pizza e informações e adiciona o ingredientes.  1. Funcionário a poção para gerenciar ingredientes.  2. O sistema exibe ao opeio: a dicionar, venevar ingredientes.  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente e confirma.  2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário sivualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover ingredientes:  1. Funcionário sivualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover ingredientes:  1. Funcionário seleciona a ingrediente para remover e confirma.  2. Sistema valida a a do e remove o ingrediente do estoque.  UCO07- Gerenciar Produção  Ator:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a o pção para gerenciar produção.  2. O sistema exibe as opedados e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma.  2. Sistema valida a a pção e remove o ingrediente do estoque.  UCO07- Gerenciar Produção  Apriza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário instema so pção para gerenciar produção.  2. O sistema periodicamente complia dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de es	UC003- Localizar Fábrica de	Pizza	
Utilizando a localização do cliente e as fábricas disponíveis, o sistema escolhe a unidade mais proxima.	Ator:	Sistema	
UCO09- Preparar a Pizza Ator: Cozinheiro (na fábrica de pizzas) Ator: Apizza é preparada conforme o pedido. Fluxo Principal: Os impredientes são organizados e a pizza é cotida.  UCO05- Entregar Pedido Ator: Entregar Pedido Ator: Apizza é entregue ao cliente no local indicado. Fluxo Principal: O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCO06- Gerenciar Ingredientes Pre Condição Funcionário deve estar autentizado no sistema.  Ator: Funcionário seleciona a opção para geneciar ingredientes.  2. O sistema exibe as opções adicionar, verificar, e remover ingredientes.  3. Funcionário realiza uma das as gões disponíveis.  **Adicionar ingredientes:*  1. Funcionário realiza uma das as gões disponíveis.  **Adicionar ingredientes:*  1. Funcionário realiza uma das as gões disponíveis.  **Adicionar ingredientes:*  1. Funcionário realiza uma das as gões disponíveis.  **Adicionar ingredientes:*  1. Funcionário realiza uma das as gões disponíveis.  **Adicionar ingredientes:*  1. Funcionário realiza uma das as gões disponíveis.  **Remover ingredientes:*  1. Funcionário seleciona o ingrediente adisponíveis e seus respectivos níveis.  **Remover ingredientes:*  1. Funcionário seleciona o ingrediente do estoque.  UCO07- Gerenciar Produção  Ator: Funcionário seleciona a opção para genenciar produção.  1. Funcionário seleciona a opção para genenciar produção.  3. Funcionário autaliza a satus do pedido conforma a etapa de produção.  3. Funcionário autaliza a satus do pedido conforma a etapa de produção.  3. Funcionário autaliza a satus do pedido conforma e atapa de produção.  3. Funcionário autaliza a satus do pedido conforma e atapa de produção.  3. Funcionário autaliza as satus do pedido conforma e atapa de produção.  4. Patra é entregue ao cliente no local indicado.  4. Patra é entre	Descrição:	O sistema localiza a fábrica mais próxima para a preparação da pizza.	
Ator: Cozinheiro (na fábrica de pizzas)  Descrição: A pizz à preparada conforme o pedido. Fluxo Principal: Os ingredientes são organizados e a pizza é cozida.  UCOOS- Entregar Pedido Ator: Entregador Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. Fluxo Principal: O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCOOS- Genenciar Ingredientes Pre Condição Funcionario deve estar autenticado no sistema.  Ator: Funcionario deve estar autenticado no sistema.  Ator: Funcionario deve estar autenticado no sistema.  Ator: Funcionario Pescrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário selectiona a opção para gerenciar ingredientes.  2. O sistema exbe as opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes.  3. Funcionário realiza uma das ações disponivés.  - "Adicionar ingredientes."  1. Funcionário realiza uma das ações disponivés.  - "Adicionar ingredientes."  1. Funcionário realiza uma das ações disponivés.  - "Adicionar ingredientes."  1. Funcionário selectiona o ingrediente e confirma.  2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente e ao estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário selectiona o ingredientes disponiveis e seus respectivos níveis.  Remover ingredientes:  1. Funcionário selectiona o ingrediente do estoque.  UCOO7- Genericar Produção  Ator: Funcionário  Ator: Funcionário  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário de selectiona a opção para gerenciar produção.  3. Funcionário de selectiona a opção para gerenciar produção.  3. Funcionário de selectiona a opção para gerenciar produção.  4. O sistema exbe os pedidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário de Desempenho  Ator: Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  5. Sistema volcado a descripacio de descripacio de entrega.  UCOO8- Relatórios de Desempenho  Ator: Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. O sistema periodicamente compilia dados sobre a produção, pedidos, feed	Fluxo Principal:	Utilizando a localização do cliente e as fábricas disponíveis, o sistema escolhe a unidade mais próxima.	
Ator: Cozinheiro (na fábrica de pizzas)  Descrição: A pizz à preparada conforme o pedido. Fluxo Principal: Os ingredientes são organizados e a pizza é cozida.  UCOOS- Entregar Pedido Ator: Entregador Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. Fluxo Principal: O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCOOS- Genenciar Ingredientes Pre Condição Funcionario deve estar autenticado no sistema.  Ator: Funcionario deve estar autenticado no sistema.  Ator: Funcionario deve estar autenticado no sistema.  Ator: Funcionario Pescrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário selectiona a opção para gerenciar ingredientes.  2. O sistema exbe as opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes.  3. Funcionário realiza uma das ações disponivés.  - "Adicionar ingredientes."  1. Funcionário realiza uma das ações disponivés.  - "Adicionar ingredientes."  1. Funcionário realiza uma das ações disponivés.  - "Adicionar ingredientes."  1. Funcionário selectiona o ingrediente e confirma.  2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente e ao estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário selectiona o ingredientes disponiveis e seus respectivos níveis.  Remover ingredientes:  1. Funcionário selectiona o ingrediente do estoque.  UCOO7- Genericar Produção  Ator: Funcionário  Ator: Funcionário  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário de selectiona a opção para gerenciar produção.  3. Funcionário de selectiona a opção para gerenciar produção.  3. Funcionário de selectiona a opção para gerenciar produção.  4. O sistema exbe os pedidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário de Desempenho  Ator: Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  5. Sistema volcado a descripacio de descripacio de entrega.  UCOO8- Relatórios de Desempenho  Ator: Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. O sistema periodicamente compilia dados sobre a produção, pedidos, feed			
Descrição: A pizza é preparada conforme o pedido. Fluxo Principal: Os ingredientes são organizados e a pizza é cozida.  UCOS- Entregar Pedido Ator: Entregador Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. Fluxo Principal: O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCOS- Gerenciar Ingredientes Pré Condição Funcionario deve estar autenticado no sistema. Ator: Funcionario deve estar autenticado no sistema. Ator: Funcionario deve estar autenticado no sistema. Ator: Funcionario deve estar autenticado no sistema. Fluxo Principal: 2. O sistema esta e a opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes. 1. Funcionario realiza uma das ações disponíveis. 2. Practico realiza uma das ações disponíveis. 3. Funcionario realiza uma das ações disponíveis. 4. *Adicionar Ingredientes: * 1. Funcionario insere os detalhes do novo ingrediente e confirma. 2. Sistema evalida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes: 1. Funcionario insere os detalhes do novo ingrediente e ao estoque.  Verificar Ingredientes: 1. Funcionario insere os detalhes do novo ingrediente e octofirma. 2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente e octoque.  Verificar Ingredientes: 1. Funcionario insere os detalhes do novo ingrediente e octoque.  Verificar Ingredientes: 1. Funcionario insere os detalhes do novo ingrediente e octoque.  Verificar Ingredientes: 1. Funcionario insere os detalhes do novo ingrediente e octoque.  Verificar Ingredientes: 1. Funcionario insere os detalhes do novo ingrediente do estoque.  UCOD7- Gerenciar Produção Ator: 5. Sistema valida a açõe o remove o ingrediente do estoque.  UCOD7- Gerenciar Produção Ator: 5. Sistema valida a açõe o remove o ingrediente do estoque. 5. Sistema valida a açõe o remove o ingrediente do estoque. 5. Sistema esta do pedidos e seus respectivos status de preparação. 5. Sistema esta do pedidos e seus respectivos status de preparação. 6. Sistema pedidos do pedidos e seus respectivos status de preparação. 7. Pun	UC004- Preparar a Pizza		
UCOOS- Entregar Pedido	Ator:	Cozinheiro (na fábrica de pizzas)	
UCOOS- Entregar Pedido Ator: Entregador Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. Fluxo Principal: O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCOOS- Gerenciar Ingredientes Prê Condição Funcionário deve estar autenticado no sistema. Ator: Funcionário deve estar autenticado no sistema. Fluxo Principal: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar ingredientes. 2. O sistema exiba se ao poções adicionas, verificar, e remover ingredientes. 3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis "Adicionar ingredientes." 1. Funcionário realiza uma das ações disponíveis "Adicionar ingredientes." 1. Funcionário realiza uma das ações disponíveis "Adicionar ingredientes." 1. Funcionário realiza uma das ações e adiciona o ingrediente a confirma. 2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar ingredientes: 1. Funcionário isvaliza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover ingredientes: 1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma. 2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UCOO7- Gerenciar Produção Ator: Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção. 1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção. 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos níveis.  Pluxo Principal: 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos stutus de preparação. 3. Funcionário alualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição Os status dos pedidos e sus respectivos status de preparação. 3. Funcionário adualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição A pizza é entregue ao cliente no local indicado. 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são geredos com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permisões.	Descrição:		
Ator: Serve de intregador Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCO06- Gerenciar Ingredientes  Pré Condição Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar ingredientes.  2. O sistema exiba es opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes.  3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.  **Adicionar ingredientes:*  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente e confirma.  2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos niveis.  Remover Ingredientes:  1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma.  2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UCO07- Gerenciar Produção  Ator: Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  Fluxo Principal:  2. O sistema exibe o pelidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário seteciona a opção para gerenciar produção.  Fluxo Principal:  2. O sistema exibe o pelidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário setudos a o status do pedido conforme a etapa de produção.  Floxo Principal:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  A pizza de entregue ao cliente no local indicado.  Cos status dos pedidos se seus respectivos status de predução, pedidos, feedback dos clientes e niveis de estoque.  2. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e niveis de estoque.  2. Relatórios do Descardos com base e disponholiizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Fluxo Principal:	Os ingredientes são organizados e a pizza é cozida.	
Ator: Serve de intregador Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCO06- Gerenciar Ingredientes  Pré Condição Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar ingredientes.  2. O sistema exiba es opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes.  3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.  **Adicionar ingredientes:*  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente e confirma.  2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos niveis.  Remover Ingredientes:  1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma.  2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UCO07- Gerenciar Produção  Ator: Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  Fluxo Principal:  2. O sistema exibe o pelidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário seteciona a opção para gerenciar produção.  Fluxo Principal:  2. O sistema exibe o pelidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário setudos a o status do pedido conforme a etapa de produção.  Floxo Principal:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  A pizza de entregue ao cliente no local indicado.  Cos status dos pedidos se seus respectivos status de predução, pedidos, feedback dos clientes e niveis de estoque.  2. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e niveis de estoque.  2. Relatórios do Descardos com base e disponholiizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.			
Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  L'GO06- Gerenciar Ingredientes  Proc Condição Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Ator: Funcionário deve estar autenticado no sistema.  1. Funcionário esteciona a o págo para gerenciar ingredientes.  2. O sistema exibe as o opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes.  3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.  - *Adicionar ingredientes:*  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente e confirma.  2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente a o estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.  Verificar ingredientes:  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.  UC007- Gerenciar Produção  Ator:  1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma.  2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UC007- Gerenciar Produção  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário  Descrição:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  3. Funcionário a tualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Os status dos os pedidos es seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário a tualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  CUC08- Relatórios do Besempenho  Ator:  Sistema  Descrição:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. O sistema aveba os pedidos es seus respectivos status do pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque.  2. Relatórios 3ão gerados com base nesses dados	UC005- Entregar Pedido		
Fluxo Principal:  O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.  UCO06- Gerenciar Ingredientes  Pré Condição Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Funcionário Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. 1. Funcionário seleciona a opção para gerencia ingredientes. 2. O sistema exibe as opçãos- galonar, verificar, e remover ingredientes. 3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.  * Addicionar Ingredientes: 1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes: 1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos niveis.  Remover Ingredientes: 1. Funcionário seleciona o ingrediente do estoque.  UCO07- Gerenciar Produção  Ator: Funcionário Seleciona o opção para gerenciar produção.  1. Funcionário seleciona o ingrediente do estoque.  UCO07- Gerenciar Produção  Ator: Funcionário ose de seu paga o para gerenciar produção.  1. Funcionário ose seu paga o para gerenciar produção.  1. Funcionário ose se pedidos e seus respectivos niveis.  Fluxo Principal: 2. O sistema exibe o poção para gerenciar produção. 3. Funcionário ose se pedidos e seus respectatus de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pôs-Condição Os status dos pedidos são stusidados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UCO08- Relatórios de Desempenho  UCO08- Relatórios de Desempenho  UCO08- Relatórios de Desempenho 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Ator:	Entregador	
UCO06- Gerenciar Ingredientes Pré Condição Funcionário deve estar autenticado no sistema. Ator: Funcionário Descrição: A plaza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário selectiona a opção para gerenciar ingredientes. 2. O sistema exible as opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes. 3. Funcionário realiza uma das apées disponíveis.  **Adicionar Ingredientes:* 1. Funcionário insere detalhes do novo ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes: 1. Funcionário insere detalhes do novo ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes: 1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover ingredientes: 1. Funcionário selectiona o ingrediente para remover e confirma. 2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UCO07- Gerenciar Produção Ator: Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. 1. Funcionário selectiona o apção para gerenciar produção. 2. O sistema evide as pecificas e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção. Pós-Condição Os status dos pedidos são atualizados e visiveis para outros sectores relacionados, como a equipe de entrega.  UCO08- Relatórios de Desempenho Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Descrição:	A pizza é entregue ao cliente no local indicado.	
Pré Condição   Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Attor: Funcionário   Funcionário    Bescrição: A piza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal:   1. Funcionário selectiona a opção para gerenciar ingredientes.   2. O sistema exibe as opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes.   3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.   "Adicionar Ingredientes:"   1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.   Verificar Ingredientes:   1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.   Verificar Ingredientes:   1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.   Remover ingredientes:   1. Funcionário visualiza os ingrediente para remover e confirma.   2. Sistema valida a açõo e remove o ingrediente do estoque.   UCO07- Gerenciar Produção	Fluxo Principal:	O entregador leva a pizza até o endereço do cliente dentro do tempo estipulado.	
Pré Condição   Funcionário deve estar autenticado no sistema.  Attor: Funcionário   Funcionário    Bescrição: A piza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal:   1. Funcionário selectiona a opção para gerenciar ingredientes.   2. O sistema exibe as opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes.   3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.   "Adicionar Ingredientes:"   1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.   Verificar Ingredientes:   1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.   Verificar Ingredientes:   1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.   Remover ingredientes:   1. Funcionário visualiza os ingrediente para remover e confirma.   2. Sistema valida a açõo e remove o ingrediente do estoque.   UCO07- Gerenciar Produção			
Ator:  Funcionário  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar ingredientes.  2. O sistema exube as opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes.  3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.  - "Adicionar Ingredientes:"  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes:  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes:  1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover Ingredientes:  1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover Ingredientes:  2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UCOO7- Gerenciar Produção  Ator:  Funcionário  Descrição:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  Pluxo Principal:  2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário saleizon a opção para gerenciar produção.  Pós-Condição  Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UCO08- Relatórios de Desempenho  Ator:  Sistema  Descrição:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.		tes	
Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar ingredientes. 2. O sistema exibe ao opçãos: adicionar, verificar, e remover ingredientes. 3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.  - "Adicionar ingredientes:" - "Adicionar ingredientes:" - "Adicionar ingredientes:" - "Eluxo Secundario: Verificar Ingredientes:" - "Adricionar ingredientes: - "Adricionar ingredientes:" - "Adricionar ingredientes:" - "Adricionar ingredientes: - "Adricionar ingredientes:" - "Adricionar i	Pré Condição	Funcionário deve estar autenticado no sistema.	
Fluxo Principal:  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar ingredientes. 2. O sistema exibe as opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes. 3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.  -*Adicionar Ingredientes:* 1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente e confirma. 2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes: 1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover Ingredientes: 1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma. 2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UC007- Gerenciar Produção Ator: Funcionário Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. 1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  Pluxo Principal: 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário a seleciona a opção para gerenciar produção.  Pôs-Condição Os status dos pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário adualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Os status dos pedidos são atualizados e visiveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho  Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. 2. Relatórios de Desempenho Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. 2. Relatórios gão gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Ator:	Funcionário	
Fluxo Principal:  2. O sistema exibe as opções: adicionar, verificar, e remover ingredientes.  3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.  - *Adicionar Ingredientes:*  1. Funcionário inisere os detalhes do novo ingrediente e confirma.  2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes:  1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover Ingredientes:  1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma.  2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UC007- Gerenciar Produção  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal:  2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos satus de preparação.  3. Funcionário saleciona a opção para gerenciar produção.  2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos satus de preparação.  3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição  Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho  Ator:  Sistema  Bescrição:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque.  2. Relatórios de gesdores e funcionários conforme suas permissões.	Descrição:	A pizza é entregue ao cliente no local indicado.	
3. Funcionário realiza uma das ações disponíveis.  - *Adicionar Ingredientes:*  1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente e confirma.  2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes:  1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover Ingredientes:  1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma.  2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UC007- Gerenciar Produção  Ator:  Funcionário  Descrição:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  2. O sistema esibe os pedidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  Pós-Condição  Os status dos pedidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição  Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho  Ator:  Sistema  Bescrição:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e niveis de estoque.  2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Fluxo Principal:	1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar ingredientes.	
**Adicionar Ingredientes:*   1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente e confirma.   2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.			
1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente e confirma.   2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.   Verificar Ingredientes:   1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.   Remover Ingredientes:   1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma.   2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.   UC007- Gerenciar Produção     Ator:   Funcionário     Descrição:   A pizza é entregue ao cliente no local indicado.   Pluxo Principal:   2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação.   3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.   Pós-Condição   Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.   UC008- Relatórios de Desempenho     Ator:   Sistema     Descrição:   A pizza é entregue ao cliente no local indicado.   - O sistema exibe os pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.   UC008- Relatórios de Desempenho     Ator:   Sistema     Descrição:   A pizza é entregue ao cliente no local indicado.     - O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque.     - O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque.     - O sistema periodicamente compila dados sobre a produção para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.			
Fluxo Secundario:  2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.  Verificar Ingredientes:  1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover Ingredientes:  1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma.  2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UCO07- Gerenciar Produção  Ator: Funcionário  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UCO08- Relatórios de Desempenho  Ator: Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  I. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque.  2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Fluxo Secundario:		
Fluxo Secundario:  Verificar Ingredientes:  1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover Ingredientes:  1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma.  2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UC007- Gerenciar Produção  Ator: Funcionário Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  Fluxo Principal: 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação.  3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho  Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque.  2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.		1. Funcionário insere os detalhes do novo ingrediente e confirma.	
1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover Ingredientes: 1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma. 2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UC007- Gerenciar Produção Ator: Funcionário Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. 1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção. 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.		2. Sistema valida as informações e adiciona o ingrediente ao estoque.	
1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.  Remover Ingredientes: 1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma. 2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UC007- Gerenciar Produção Ator: Funcionário Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. 1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção. 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.			
1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.   Remover Ingredientes:   1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma.   2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.			
1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma. 2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UC007- Gerenciar Produção Ator: Funcionário Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. Fluxo Principal: 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  UC008- Relatórios de Desembeno Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  I Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  UC008- Relatórios de Desembeno Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.		1. Funcionário visualiza os ingredientes disponíveis e seus respectivos níveis.	
1. Funcionário seleciona o ingrediente para remover e confirma. 2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UC007- Gerenciar Produção Ator: Funcionário Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado. Fluxo Principal: 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  UC008- Relatórios de Desembeno Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  I Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  UC008- Relatórios de Desembeno Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.			
2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.  UC007- Gerenciar Produção Ator: Funcionário Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção. 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal:  1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.			
UC007- Gerenciar Produção Ator: Funcionário Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção. 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal:  1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.			
Ator: Funcionário  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  Pluxo Principal: 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UCO08- Relatórios de Desempenho  Ator: Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.		2. Sistema valida a ação e remove o ingrediente do estoque.	
Ator: Funcionário  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  Pluxo Principal: 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UCO08- Relatórios de Desempenho  Ator: Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.			
Descrição:  A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção.  2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição  Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho  Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	•		
1. Funcionário seleciona a opção para gerenciar produção. 2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Pós-Condição  Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho  Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.			
Fluxo Principal:  2. O sistema exibe os pedidos e seus respectivos status de preparação. 3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho  Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Descrição:		
3. Funcionário atualiza o status do pedido conforme a etapa de produção.  Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque.  2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Fluxo Principal:		
Pós-Condição Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.  UC008- Relatórios de Desempenho Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.			
UC008- Relatórios de Desempenho Ator: Sistema Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	- ( - 1) #		
Ator: Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque.  2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Pós-Condição	Os status dos pedidos são atualizados e visíveis para outros setores relacionados, como a equipe de entrega.	
Ator: Sistema  Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  Fluxo Principal: 1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque.  2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Transport of the second of the		
Descrição: A pizza é entregue ao cliente no local indicado.  1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque. 2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.			
Fluxo Principal:  1. O sistema periodicamente compila dados sobre a produção, pedidos, feedback dos clientes e níveis de estoque.  2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Ator:		
2. Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.	Descrição:		
<ol> <li>Relatórios são gerados com base nesses dados e disponibilizados para visualização de gestores e funcionários conforme suas permissões.</li> </ol>	Fluxo Principal:		
Pós-Condição   Gestores e funcionários utilizam os relatórios para tomada de decisão e melhorias no processo produtivo.			
	Pós-Condição	Gestores e funcionários utilizam os relatórios para tomada de decisão e melhorias no processo produtivo.	