

UC001- Realizar Pedido	
Ator:	Cliente
Descrição:	O cliente acessa o sistema para fazer um pedido de pizza.
Fluxo Principal:	O cliente escolhe os ingredientes e confirma o pedido.
UC002- Processar Pedido	
Ator:	Sistema
Descrição:	O 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.
UC003- Localizar Fábrica 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 disponíveis, o sistema escolhe a unidade mais próxima.
UC004- Preparar a Pizza	
Ator:	Cozinheiro (na fábrica de pizzas)
Descrição:	A pizza é preparada conforme o pedido.
Fluxo Principal:	Os ingredientes são organizados e a pizza é cozida.
UC005- 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.
UC006- Gerenciar Ingredientes	
Pré Condição	Funcionário deve estar autenticado no sistema.
Ator:	Funcionário
Descrição:	A pizza é entregue ao cliente no local indicado.
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.
Fluxo Secundario:	- *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.
Fluxo Secundario:	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.
Fluxo Principal:	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.
Pós-Condição	Gestores e funcionários utilizam os relatórios para tomada de decisão e melhorias no processo produtivo.