Etapa 1

Conhecimento da Legislação de SEGURANÇA DA Informação

# Equipe de trabalho

* Gabriele Gonçalves de Azevedo – 873248
* Gabriella de Oliveira Rodrigues- 873926
* Gustavo Henrique Valeriano de Brito – 870282
* Jhoylan Gonçalves dos Santos – 873741
* Matheus Campos Madeira – 870263
* Robson Barreto Cavalcanti – 873397

# Compreendendo a organização

Menelick, o homem por trás do restaurante O Gaulês, filho de um veterinário e de uma mãe dedicada ao lar, assistiu a sua vida desmoronar ainda na infância quando seu pai abandonou a família por conta de um caso extraconjugal. Esse evento foi um divisor de águas e viria a ser determinante na história do empreendedor.

Fundado em 1999 em Belo Horizonte (BH), o restaurante reflete a trajetória e o espírito inovador do empresário. A ideia surgiu após o sucesso de seu primeiro empreendimento, uma hamburgueria icônica da região chamada Druida, e se consolidou em uma casa alugada e reformada que ficava em frente a própria hamburgueria. Os nomes, da hamburgueria e do restaurante, são uma referência à tribo gaulesa mencionada nos quadrinhos Asterix e unificam conceitualmente os empreendimentos.

Especializado em comida brasileira à la carte, pizzas, porções e sobremesas, o restaurante tornou-se um ponto de referência em BH, destacando-se pela qualidade e pela experiência gastronômica oferecida. Ao longo dos anos, O Gaulês recebeu chefes renomados e participou de eventos importantes, consolidando sua reputação.

**Missão**

Nossa missão é criar experiências memoráveis que reúnem amigos e familiares ao redor da mesa, oferecendo pratos deliciosos, preparados com amor, que nutrem tanto o corpo quanto o espírito. Acreditamos que a comida é o elo que fortalece laços, celebra momentos especiais e traz calor e alegria a cada encontro

**Visão**

Queremos ser o restaurante mais acolhedor do Brasil ao proporcionar para os nossos clientes a experiência de estarem em casa.

**Valores**

Fraternidade, Lealdade, Altruísmo.

## O negócio

* **O Gaulês** atua como restaurante especializado em comida brasileira à la carte, pizzas, porções e sobremesas. Receitas e molhos com fabricações próprias que se estendem a anos.
* Faz venda de comida brasileira, pizza, porções, drinks e sobremesas no próprio local, por delivery e pelo Ifood.

# Os principais processos de negócios

**Os processos podem ser agrupados em**:

* Processos Financeiros e Contábeis:
* Processos de Vendas e Marketing:
* Processos de Manufatura e Produção:
* Processos de Recursos Humanos:

Dentro destes grupos temos os seguintes detalhamentos:

* **Processos Financeiros e Contábeis:**
* contas a pagar:
* Insumos: R$200.000
* Funcionários: R$150.000
* Despesas eventuais: R$10.000
* gerenciamento e previsão de caixa: A previsão de fluxo de caixa permite que gestores enxerguem a saúde financeira futura da empresa, ajudando-os a tomar decisões informadas sobre investimentos, despesas, e gestão de recursos.
* contabilidade de custos de produto: Calcular o custo individual e cada produtos e serviços.
* contabilidade tributária: fazer o cálculo de imposto total do estabelecimento.
* gerenciamento relatórios financeiros: Detalha a situação financeira ao longo de um período, detalhando receitas, despesas e lucro ou prejuízo; entrada e saída de dinheiro, ajudando a entender a gestão do caixa
* Faturamento bruto: R$500.000
* **Processos de Vendas e Marketing:**
* processamento de pedidos, cotações e contratos
* configuração de produtos
* determinação de preço
* Faturamento, ticket médio de vendas no valor de R$150,00.
* gerenciamento de comissão, incentivos e planejamento de vendas.
* Atendimento ao cliente personalizado para melhor atendê-lo.
* Desenvolvimento de promoções:
* As terças-feiras com rodadas de chopp em dobro.
* Promoções dos pratos especiais no delivery.
* Sobremesa da casa para aniversariantes
* Desconto de 10% para reservas acima de 10 pessoas no almoço executivo, durante a semana.
* Divulgação, vídeos e fotos toda semana nas redes sociais dos pratos, saladas, bebidas e sobremesas.

* **Processos de Manufatura e Produção:**
* seleção de fornecedores: selecionar os melhores fornecedores de alimentos e bebidas.
* gestão de estoque: controle de armazenamento de insumos, levantamento do que entrou e saiu em produção, bebidas, pizzas, pratos e petiscos.
* Compras:
* Expedição: saída/vendas de pratos para delivery, sobremesas, drinks e sucos naturais.
* planejamento e programação de produção: feito semanalmente baseado no ticket médio de vendas; abrindo uma margem maior em determinadas datas de maior movimento.
* planejamento da necessidade de materiais: feito semanalmente baseado no ticket médio de vendas; abrindo uma margem maior em determinadas datas de maior movimento.
* controle de qualidade: controlar a qualidade dos pratos e drinks etc.
* controle de fornecedor: pesquisa de fornecedor com melhor qualidade e preço.
* Produção de insumos: produzir os demais alimentos que serão consumidos no restaurante.
* manutenção do delivery: atualizar todos os dias o aplicativo sobre os produtos de venda do dia para não gerar insatisfação aos clientes.
* fluxo de expedição: conferência de produtos embalados, despacho e entrega dos pedidos.
* **Processos de Recursos Humanos:**
* Todos os processos são feitos pelo dono: alocação de colaboradores, processos burocráticos, comunicação interna, folha de pagamento, demissões.
* Recrutamento e seleção: Encontrar os melhores perfis de pessoas, para cada cargo, com conhecimentos, habilidades e perfil de acordo com a empresa.
* Gestão de remuneração e benefícios: Gerir os salários e os benefícios dos funcionários.
* Planejamento: Prevenir erros, eliminar problemas e aproveitar o talento dos funcionários.

# Leis e normas relacionadas a TI que impactam o negócio

|  |  |
| --- | --- |
| **Leis e Normas** | **Impacto na organização** |
| Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) | Controle rigoroso para garantia da privacidade e tratamento dos dados sensíveis de pessoas físicas tanto de clientes pelo aplicativo próprio e de plataformas terceirizadas, quanto funcionários como informações de pagamentos, salários, atestados e etc. Acesso restrito a dados sensíveis, somente pela equipe responsável, e implementação de soluções para rastreamento, gestão e exclusão de dados pessoais conforme necessidade. |
| Marco Civil | O Marco Civil da Internet estabelece uma série de direitos e responsabilidades para o uso da rede, com ênfase na proteção da privacidade dos usuários e na neutralidade da rede. Para o restaurante Gaulês, isso significa adotar práticas transparentes na coleta, no armazenamento e no uso dos dados pessoais de seus clientes, assegurando que apenas as informações essenciais sejam obtidas e que isso ocorra conforme previamente informado. Também é crucial garantir a neutralidade e a responsabilidade no fornecimento de internet, como no caso do Wi-Fi oferecido aos clientes do restaurante, assim como no uso do aplicativo próprio do restaurante. Para utilizar esses serviços, é necessário que os clientes realizem um cadastro. |
| Lei de Crimes Cibernéticos (Lei nº 12.737/2012, conhecida como "Lei Carolina Dieckmann" | Implementação de medidas de segurança para proteger o sistema de TI do restaurante contra invasões, ataques cibernéticos e uso não autorizado de dados. O Gaulês deve estar ciente de que qualquer violação da segurança que resulte em dano aos clientes pode resultar em penalidades criminais. |
| ISO 27001 | Implementação de um Sistema de Gestão de Segurança da Informação que assegura a confidencialidade, integridade e disponibilidade das informações. A adoção dessa norma ajuda a proteger as informações do restaurante contra ameaças, como ciberataques, vazamento de dados e garante a continuidade dos processos e negócio. |
| ISO 27002 | Aplicação de boas práticas para a implementação de controles de segurança da informação. A ISO 27002 fornece diretrizes para a seleção e implementação de controles, o que ajuda a reforçar a segurança da infraestrutura de TI do restaurante e a proteção dos dados dos clientes. |
| ISO 27005 | Foco no gerenciamento de riscos de segurança da informação. Sua implementação ajuda a identificar, analisar e mitigar os riscos relacionados aos dados e sistemas do Gaulês. O restaurante pode avaliar de forma proativa as ameaças e vulnerabilidades que podem impactar a confidencialidade, integridade e disponibilidade das informações. A norma apoia na criação de planos de mitigação, resposta e recuperação, garantindo a continuidade dos negócios e a proteção dos dados dos clientes e funcionários contra violações de segurança. |

Matriz de relacionamento de processos organizacionais e leis.

|  |  |
| --- | --- |
| **Processo** | **Leis e normas a serem observadas** |
| Processos de Vendas e Marketing | **Marco Civil da Internet, LGPD**: Observar o consentimento informado para o uso dos dados dos clientes em campanhas de marketing, evitando o envio de comunicação não solicitada via e-mail, WhatsApp e SMS, além de políticas de privacidade nas interações e controle de acessos e utilização do aplicativo próprio do Gaulês. |
| Processos Financeiros e Contábeis | **Lei de Crimes Cibernéticos, LGPD, ISO 27001, ISO 27002, ISO 27005**: Implementação de medidas de segurança para proteção dos dados financeiros dos clientes, fornecedores e funcionários, como transações de pagamento, salários, formas de pagamentos e outros tipos de dados financeiros. |
| Processos Manufatura e Produção | **ISO 27001, ISO 27002, ISO 27005**: Implementação de políticas de segurança e garantia da confidencialidade, integridade e disponibilidade dos dados de produção e manufatura do restaurante, categorizando somente como uso interno restrito ao Gaulês, além disso, implementação do gerenciamento de riscos de segurança da informação para identificar, analisar e mitigar os riscos relacionados aos dados dos processos de manufatura e produção do restaurante. |
| Recursos Humanos | **LGPD, ISO 27001, ISO 27002, ISO 27005**: Proteção de dados de funcionários como folha de pagamento, documentos, informações pessoais e avaliações de desempenho, garantindo que apenas pessoal autorizado tenha acesso. |