<Food-Control>

Documento para Especificação de Requisitos

Versão 1.0

Data 14/08/2024

Lucas Ribeiro Dal Vesco

Rodrigo Lodi Micali

Jhonatan de Oliveira Pantaroto

Kelvyn Luiz Wolff

**Histórico de Revisões**

| Data | Versão | Descrição | Autor |
| --- | --- | --- | --- |
| 14/08/2024 | 1.0 | Definição dos Requisitos Funcionais | Jhonatan |
| 14/08/2024 | 1.0 | Definição dos Requisitos Não Funcionais | Rodrigo |
| 15/08/2024 | 1.1 | Inclusão do Requisito Funcional "Gestão de Reservas" | Kelvyn |
| 15/08/2024 | 1.1 | Inclusão do Requisito Funcional “Gestão de Relatórios de Venda” | Lucas |
| 21/08/2024 | 2.0 | Inclusão do Requisito Não Funcional “Tempo de Resposta do Sistema” | Rodrigo |
| 21/08/2024 | 2.0 | Inclusão do Requisito Não Funcional “Segurança dos Dados” | Jhonatan |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Sumário**

Introdução.......................................................................................................x

1. Escopo............................................................................................................x
2. Público-alvo....................................................................................................x
3. Padrões e Convenções..................................................................................x
4. Requisitos funcionais......................................................................................x
5. Requisitos não funcionais...............................................................................x
6. Requisitos de negócio....................................................................................x

Introdução

Com a crescente demanda por serviços rápidos e precisos, especialmente no setor de alimentação, a implementação de um sistema de gerenciamento de restaurante é essencial para garantir a qualidade do serviço e a satisfação do cliente. Este projeto busca atender essas necessidades, proporcionando uma plataforma robusta e fácil de usar, que permitirá ao restaurante operar de maneira mais organizada e eficiente.

<Contextualização do projeto>

1. Escopo

- Aplicação web para gerenciamento de pedidos;

- Banco de dados: MySQL;

- Linguagens: PHP, HTML, Javascript, CSS;

- Framework: Bootstrap, Laravel;

Plataforma WEB dedicada a restaurantes, com intuito de organizar e agilizar os processos da empresa. Controle de mesas, cardápio online, registro de contas a receber e a pagar com relatórios detalhados. Controle de caixa e banco.

1. Público-alvo

Funcionários de restaurantes (Garçons, Operadores de Caixa, Gerentes) e clientes finais.

1. Padrões e Convenções

**Tipos de requisito:**

RF = Requisitos Funcionais

RNF = Requisitos Não-Funcionais

RN = Requisitos de Negócios

**Nº Identificador:**

ID 001 a 100, em sequência numérica crescente por tipo de requisito.

1. Requisitos funcionais

| **ID - 001** | **Gestão de Cardápio** |
| --- | --- |
| **Descrição** | O sistema deve permitir a criação, alteração e exclusão de cardápios e itens de cardápio, incluindo nome, descrição, foto e preço. |
| **Tamanho** | Médio |
| **Prioridade** | Alta |
| **Status** | Finalizado |
| | **Fluxo de eventos principal** | | --- | | 1. O usuário acessa a interface de gestão de cardápios.  2. O usuário seleciona a opção de criar um novo.  3. O sistema exibe um formulário para inserção de dados do cardápio (nome, data, itens, fotos).  4. O usuário preenche os campos e confirma a operação.  5. O sistema salva as alterações e exibe uma mensagem de sucesso. |
| **Fluxos secundários** | -Se o usuário cancelar a operação durante o preenchimento do formulário, o sistema descarta as alterações e retorna à tela anterior.  - Se houver uma falha de conexão durante o salvamento, o sistema exibe uma mensagem de erro e permite tentar novamente. |
| **Interfaces associadas** | Interface de Gestão de Cardápios (tela principal), Interface de Edição de Itens de Cardápio (formulário) |
| **Entradas e pré-condições** | O usuário deve estar autenticado e ter permissão para gerenciar cardápios. O cardápio deve possuir um nome único. |
| **Saídas e condições esperadas** | O cardápio é salvo no sistema, e os dados atualizados são exibidos corretamente na lista de cardápios. |
| **Data de criação** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela criação** | Jhonatan |
| **Data da última atualização** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela ultima atualização** | Jhonatan |
| **Histórico de modificações** | foi adicionado a funcionalidade de editar um pedido já criado, e incluído foto, descrição e preço do produto |

| **ID - 002** | **Gestão de Pedidos** |
| --- | --- |
| **Descrição** | O sistema deve permitir a criação, edição e gestão de pedidos, associando itens do cardápio a um cliente, com cálculo automático do valor total. |
| **Tamanho** | Grande |
| **Prioridade** | Alta |
| **Status** | Finalizado |
| | **Fluxo de eventos principal** | | --- | | 1. O garçom acessa a interface de gestão de pedidos.  2. O garçom seleciona a opção de criar um novo pedido.  3. O sistema exibe uma lista de clientes e itens do cardápio.  4. O garçom associa o pedido a um cliente e seleciona os itens.  5. O sistema calcula o total do pedido e salva as informações. |
| **Fluxos secundários** | - Se o cliente não estiver cadastrado, o garçom pode registrar um novo cliente.  - Se um item do cardápio estiver indisponível, o sistema exibe uma mensagem e sugere alternativas. |
| **Interfaces associadas** | Interface de Gestão de Pedidos (tela principal), Interface de Seleção de Itens e Clientes (formulário) |
| **Entradas e pré-condições** | O garçom deve estar autenticado e ter permissão para gerenciar pedidos. O cliente deve estar cadastrado no sistema. |
| **Saídas e condições esperadas** | O pedido é salvo no sistema, e o cliente é notificado do valor total e do status do pedido. |
| **Data de criação** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela criação** | Lucas |
| **Data da última atualização** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela ultima atualização** | Lucas |
| **Histórico de modificações** | foi adicionado a funcionalidade de calcular automaticamente o valor do pedido do cliente e associar os produtos consumidos a um cliente |

| **ID - 003** | **Gestão de Reservas** |
| --- | --- |
| **Descrição** | O sistema deve permitir que clientes façam reservas de mesas, incluindo a escolha da data, hora e número de pessoas. |
| **Tamanho** | Medio |
| **Prioridade** | Media |
| **Status** | Em Desenvolvimento |
| | **Fluxo de eventos principal** | | --- | | 1- O cliente acessa a interface de reservas.  2- O cliente seleciona a data, hora, e o número de pessoas.  3- O sistema verifica a disponibilidade e confirma a reserva.  4- O cliente recebe uma confirmação da reserva por e-mail ou SMS. |
| **Fluxos secundários** | * Se a data ou hora desejada não estiver disponível, o sistema sugere alternativas. * Se o cliente cancelar a reserva, o sistema libera a mesa e notifica o restaurante. |
| **Interfaces associadas** | Interface de Reservas (tela principal), Interface de Confirmação de Reserva (formulário). |
| **Entradas e pré-condições** | O cliente deve estar autenticado e ter acesso à internet. |
| **Saídas e condições esperadas** | A reserva é salva no sistema e o cliente é notificado da confirmação. |
| **Data de criação** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela criação** | Rodrigo |
| **Data da última atualização** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela última atualização** | Rodrigo |
| **Histórico de modificações** | Inicialmente Criado |

| **ID - 004** | **Gestão de Relatórios de Venda** |
| --- | --- |
| **Descrição** | O sistema deve permitir a geração de relatórios de vendas diários, semanais e mensais, categorizados por item, cliente e período. |
| **Tamanho** | Grande |
| **Prioridade** | Alta |
| **Status** | Em análise |
| | **Fluxo de eventos principal** | | --- | | 1- O gerente acessa a interface de relatórios.  2- O gerente seleciona o período e os filtros desejados.  3- O sistema gera o relatório e exibe uma pré-visualização.  4- O gerente pode exportar o relatório em PDF ou Excel. |
| **Fluxos secundários** | * Se o relatório for muito grande, o sistema divide em partes ou envia por e-mail. * Se houver falha na geração do relatório, o sistema permite tentar novamente ou ajustar os filtros. |
| **Interfaces associadas** | Interface de Relatórios (tela principal), Interface de Filtros (formulário). |
| **Entradas e pré-condições** | O gerente deve estar autenticado e ter permissão para gerar relatórios. |
| **Saídas e condições esperadas** | O relatório é gerado e disponível para download ou envio por e-mail. |
| **Data de criação** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela criação** | Kelvyn |
| **Data da última atualização** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela última atualização** | Kelvyn |
| **Histórico de modificações** | Inicialmente Criado |

1. Requisitos não funcionais

| **ID - 001** | **Tempo de Resposta do Sistema** |
| --- | --- |
| **Descrição** | O sistema deve responder a todas as requisições de usuários em até 2 segundos. |
| **Tamanho** | Grande |
| **Prioridade** | Alta |
| **Status** | Em desenvolvimento |
| **Data de criação** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela criação** | Rodrigo |
| **Data da última atualização** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela última atualização** | Rodrigo |
| **Histórico de modificações** | Inicialmente Criado |

| **ID - 002** | **Segurança dos Dados** |
| --- | --- |
| **Descrição** | O sistema deve criptografar todos os dados sensíveis, como informações de pagamento e dados pessoais dos clientes. |
| **Tamanho** | Grande |
| **Prioridade** | Alta |
| **Status** | Em análise |
| **Data de criação** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela criação** | Lucas |
| **Data da última atualização** | 14/08/2024 |
| **Responsável pela ultima atualização** | Lucas |
| **Histórico de modificações** | Inicialmente Criado |

1. Requisitos de negócio

| **RN - 001** | **Maximizar a Satisfação do Cliente** |
| --- | --- |
| **Descrição** | O sistema deve ser projetado para garantir que os clientes tenham uma experiência agradável ao utilizar os serviços do restaurante, minimizando o tempo de espera e proporcionando uma interface de usuário intuitiva. A satisfação do cliente deve ser medida regularmente através de feedback e revisões, e ajustes devem ser feitos conforme necessário. |
| **Tamanho** | Grande |
| **Prioridade** | Alta |
| **Status** | Em produção |
| **Data de criação** | 21/08/2024 |
| **Responsável pela criação** | Kelvyn |
| **Data da última atualização** | 21/08/2024 |
| **Responsável pela ultima atualização** | Kelvyn |
| **Histórico de modificações** | Inicialmente Criado |

| **RN - 002** | **Aumentar a Eficiência Operacional** |
| --- | --- |
| **Descrição** | O sistema deve otimizar os processos internos do restaurante, como a gestão de pedidos, reservas e controle financeiro. Isso inclui a automação de tarefas repetitivas, redução de erros humanos e fornecimento de relatórios detalhados para apoiar a tomada de decisão. |
| **Tamanho** | Grande |
| **Prioridade** | Alta |
| **Status** | Em análise |
| **Data de criação** | 21/08/2024 |
| **Responsável pela criação** | Rodrigo |
| **Data da última atualização** | 21/08/2024 |
| **Responsável pela ultima atualização** | Rodrigo |
| **Histórico de modificações** | Inicialmente Criado |