

Fala Reseters, tudo bem com vocês?

Bom galera, eu estou com um probleminha que gostaria da ajuda de vocês para resolver. Eu contratei uma equipe de desenvolvimento de software para desenvolver um sistema de registradora para minha padaria, e estou tendo muitas dores de cabeça com este sistema, ele simplesmente não funciona, e eu gostaria do apoio de vocês para a correção dele.

O projeto já está iniciado, a equipe que desenvolveu o software me passou um zip dele de nome "registradora-cheia-de-bugs.zip", estou deixando o link para vocês realizarem o download. Mas uma das solicitações da equipe de qualidade que contratei para validar estas alterações é que o projeto seja entregue em um tal de "github", e com um "histórico de commits detalhados das alterações". Pra mim foi a mesma coisa que falar grego, mas vocês devem entender o que significa, confio em vocês, mas é importante termos estes requisitos entregues, caso contrário a equipe de qualidade não irá validar meu projeto.

Bom, vamos aos requisitos iniciais que solicitei para a outra equipe sobre minha registradora:

- Minha padaria é bem pequena, nós trabalhamos apenas com 5 produtos que são:
 - Pães
 - Tortas
 - Leite
 - Café
 - Sanduíches prontos
- Cada um destes produtos tem um sistema de unidades e preço diferente, vamos a eles:
 - Os pães são vendidos a quilo, e o preço do quilo cobrado é de R\$ 12,75, cada unidade do pão pesa em torno de 60 gramas, e o cliente solicita por unidade
 - As tortas são vendidas por fatia, o preço da torta completa é de R\$ 96,00, e são retiradas 16 fatias de cada torta
 - O leite, café e os sanduíches prontos são vendidos por unidade, tendo seus preços respectivos em R\$ 4,48 - R\$ 9,56 - R\$ 4,50
- Para facilitar a gestão da reposição, eu quero o controle de estoque junto do sistema com as seguintes regras:
 - Para os pães, tortas e os sanduíches prontos, tem que ser enviado uma solicitação para a minha cozinha preparar mais do item nas seguintes condições:
 - Quando o estoque disponível for menor que 600 gramas, a linha de produção sempre prepara 3,6 quilogramas
 - Quando o estoque de tortas estiver menor do que 10 fatias, a linha de produção sempre prepara 4 tortas
 - Quando houver apenas uma unidade de sanduíche pronto disponível, a linha de produção sempre prepara 20 novos sanduíches prontos.
 - Para o café e o leite, deve ser enviado uma ordem para meu fornecedor realizar a reposição, o número de itens para reposição pode variar entre 10 e 50, dependendo da disponibilidade do fornecedor, e a reposição do item deve ser solicitada sempre que a quantidade em estoque for menor que uma dúzia

- A minha cozinha só funciona em dias úteis das 06:00 até às 16:40, após este horário deve ser informado para o atendente que a reposição daquele item não está disponível, e qual a quantidade restante em estoque.
- Já o meu fornecedor como é o mercado que fica ao lado da minha padaria, e ele funciona 24h por dia, a reposição do leite ou do café pode ser feita a qualquer momento.

A única funcionalidade que existe no meu sistema é o lançamento dos itens, que calcula o valor e retorna. O lançamento é item a item, mas ele deve somar o valor da compra do cliente e apresentar. É bem simplesinho!

Para auxiliar vocês no projeto tem uma parte com "Problemas Reportados", que possui uma lista com diversas compras de clientes (não necessariamente apenas 1 cliente por compra) que meus funcionários reclamaram de problemas no sistema, então o trabalho de vocês seria basicamente corrigir o sistema conforme os problemas apresentados (documentando tudo através dos commits bem divididos) e me entregar o projeto ajustado.