

Universidade Descomplica Uniamérica

Emilly Vitoria Maczevski de Souza

Cristiely Tainara da Silva Martins

Vitor Rafael Siqueira da Silva

Kaila Camila Morel

TAP

TERMO DE ABERTURA DE PROJETO



Foz do Iguaçu

2023

1 Título do projeto.

Gestão de Restaurante

2 Justificativa do projeto.

Um sistema que ajude o usuário a ter controle sobre gestão de pedidos, gestão de cardápios, controle de estoque, controle de mesas e reservas, controle de pagamento, integração com o PDV (ponto de vendas), relatórios e análise, controle de acesso e segurança, interface amigável, compatibilidade e suporte.

3 Objetivos

3.1 Objetivo geral

O objetivo geral do projeto é desenvolver um sistema de software para o restaurante, que otimize o gerenciamento das operações, melhore a eficiência do atendimento ao cliente e contribua para o crescimento do negócio.

3.2 Objetivos específicos.

- Criar um software que satisfaça as demandas do estabelecimento, como operações diárias, permitindo o controle de pedidos, estoque, funcionários e finanças.
- Criar um módulo de gerenciamento de pedidos e estoque para facilitar o controle de insumos e evitar desperdícios.
- Implementar um sistema de reservas online para agilizar o processo de reserva de mesas e aumentar a satisfação dos clientes.
- Integrar um sistema de fidelidade para recompensar clientes frequentes e incentivá-los a retornar.
- Incluir um módulo de feedback dos clientes para permitir a coleta de opiniões e sugestões para aprimorar o serviço.
- Garantir a segurança dos dados e a confidencialidade das informações do restaurante e dos clientes, por meio de medidas de segurança adequadas.
- Adaptar o sistema para funcionar em diferentes dispositivos, como smartphones e tablets, permitindo maior mobilidade para a equipe de atendimento.
- Oferecer uma interface amigável e intuitiva, visando facilitar o uso do sistema por parte dos funcionários do restaurante, mesmo aqueles com menos experiência em tecnologia.
- Realizar testes abrangentes para garantir a qualidade e confiabilidade do software antes de sua implementação completa.

4 Necessidades e expectativas básicas.

Gestão de pedido, gestão de cardápios, controle de estoque, financeiro do usuário

5 Registro de Stakeholders

	Stakeholder	Empresa	Cargo	Envolvimento
STR01	Emilly	rest mocaco	análise de requisitos	
STR02	Cristiely	rest mocaco	desenvolvedor	
STR03	Kaila	rest mocaco	desenvolvedor	
STR04	Vitor	rest mocaco	desenvolvedor	

6 Restrições e Premissas

Restrições

- Orçamento estabelecido pelo demandante.
- Recursos disponíveis para desenvolvimento do sistema.
- Prazos para a conclusão do projeto.
- Disponibilidade e habilidade da equipe de desenvolvimento.
- Treinamento adequado para que os funcionários do estabelecimento para garantir o uso eficiente e correto do sistema.

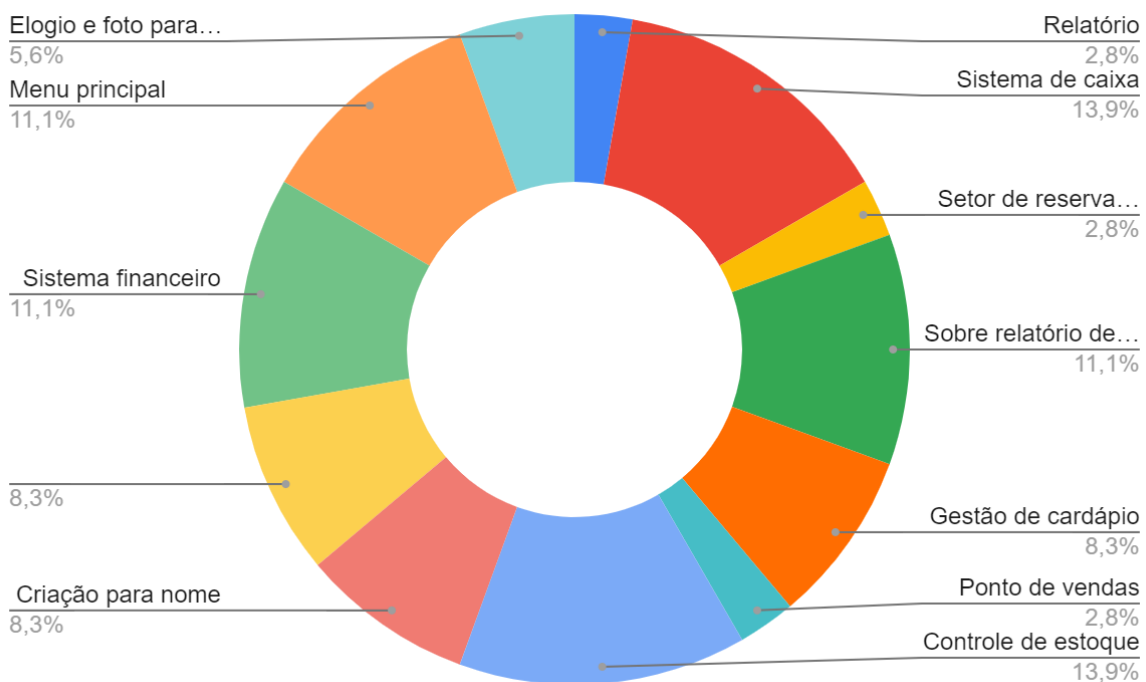
Premissas

- O projeto será realizado dentro do prazo e do orçamento estabelecido pelo demandante.
- O estabelecimento deve possuir um computador para rodar o software.
- O software deve atender aos requisitos fornecidos e as necessidades dos clientes.
- Os funcionários do estabelecimento estarão dispostos a adotar e utilizar corretamente o sistema.

Nenhum desenvolvedor irá surtar e agredir ou tirar a vida de outro durante o processo de desenvolvimento.

7 Resultado Escala de Likert

1. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre o sistema de caixa?
2. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre o setor de reservas de mesa?
3. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre relatório de vendas?
4. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre gestão de cardápio?
5. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre ponto de vendas?
6. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre controle de estoque?
7. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre a criação do nome e a senha para o usuário?
8. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre proteção dos dados dos usuários e clientes do restaurante?
9. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre sistema financeiro?
10. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre o menu principal?
11. Qual é a necessidade de 1 a 5 sobre comentários de clientes uma aba só para fotos e elogios?



8 Requisitos a serem implementados e não implementados.

Requisitos a serem implementados:

1. Gestão de Pedidos:
 - Registro e acompanhamento de pedidos com observações/customizações.
 - Notificação aos funcionários sobre novos pedidos e alterações.
 - Marcação dos pedidos como entregues/concluídos.
2. Controle de Estoque:
 - Cadastro de itens com descrição, quantidade e fornecedor.

- Atualização automática do estoque após pedidos.
- Alertas para baixa quantidade de itens.
- Geração de relatórios de movimentação.
- 3. Gestão de Funcionários:
 - Cadastro com informações pessoais e cargos.
 - Controle de horários e folgas.
 - Registro de pagamento e benefícios.
 - Acesso restrito baseado em permissões.
- 4. Controle Financeiro:
 - Registro de vendas e faturamento diário.
 - Monitoramento de despesas (estoque e funcionários).
 - Geração de relatórios financeiros.
 - Integração com métodos de pagamento eletrônico.
- 5. Gerenciamento de Reservas:
 - Recebimento e registro de reservas.
 - Notificação de confirmação/cancelamento.
 - Controle de disponibilidade de mesas e horários.
- 6. Relatórios e Análises:
 - Geração de relatórios diversos.
 - Análise de vendas, lucros, estoque e desempenho.

Requisitos não implementados:

1. Pedidos Online e Aplicativo de Entrega: Essa funcionalidade não está incluída no sistema de gestão do restaurante.
2. Controle de Reservas para Eventos e Festas: Recursos específicos para grandes eventos não foram implementados.
3. Gestão de Marketing e Fidelização de Clientes: Recursos para marketing e fidelização de clientes não estão disponíveis no sistema.
4. Módulo de Controle de Estoque Avançado: Recursos avançados de controle de estoque não foram implementados, como rastreamento de lote e gestão de validade.

9 Requisitos Funcionais por prioridade.

- Menu Online: Fornecer um menu online detalhado com categorias, descrições e preços dos pratos oferecidos pelo restaurante.
- Reservas de Mesa: Permitir que os clientes façam reservas de mesa online, selecionando data, horário e número de pessoas.
- Pedidos Online: Possibilitar aos clientes fazerem pedidos de comida online, escolhendo pratos, opções e especificando detalhes como preferências alimentares.
- Gestão de Pedidos: Capacidade para os funcionários do restaurante receberem e gerenciarem os pedidos feitos online, incluindo confirmações e atualizações de status.
- Pagamentos Eletrônicos: Integrar métodos de pagamento eletrônico para que os clientes possam pagar suas contas online ou na mesa.
- Controle de Estoque: Manter um registro dos ingredientes e produtos disponíveis, atualizando automaticamente quando os pratos são preparados e vendidos.

- Feedback dos Clientes: Permitir que os clientes forneçam feedback e avaliações dos pratos, serviços e experiência geral no restaurante.
- Gestão de Funcionários: Oferecer funcionalidades para os gerentes do restaurante atribuir tarefas aos funcionários, acompanhar o desempenho e horários de trabalho.
- Relatórios de Vendas: Fornecer relatórios detalhados sobre as vendas diárias, semanais e mensais, facilitando a análise de desempenho.
- Gestão de Promoções: Possibilitar a criação e a gestão de promoções e descontos especiais para atrair clientes.
- Cadastro de itens: o sistema deverá permitir o cadastro de itens, com seus respectivos códigos, nomes e preços.
- Registro de funcionários: deverá ser o possível registro e gerenciamento de informações dos funcionários do estabelecimento. Poderão ser alterados os dados dos funcionários registrados e o cadastro de novos funcionários.
- Gestão de finanças: o sistema deverá proporcionar uma funcionalidade que possibilite o registro e gerenciamento de todas as transações financeiras do estabelecimento, incluindo vendas, receitas, despesas e outros fluxos de caixa.

10 Requisitos Não Funcionais por prioridade.

- Desempenho: O sistema deve lidar eficientemente com um grande número de pedidos e reservas simultaneamente, mantendo tempos de resposta rápidos.
- Segurança: Proteger informações pessoais e de pagamento dos clientes, garantindo que dados sensíveis estejam criptografados e seguros.
- Usabilidade: Criar uma interface amigável para clientes e funcionários, facilitando o uso do sistema e a realização de tarefas.
- Compatibilidade: O sistema deve ser compatível com diversos dispositivos e navegadores, garantindo uma experiência consistente para todos os usuários.
- Disponibilidade: Manter o sistema disponível durante o horário de funcionamento do restaurante, com um tempo de inatividade mínimo para manutenção.
- Backup e Recuperação: Implementar rotinas de backup regulares para garantir a recuperação dos dados em caso de falhas.
- Acessibilidade: Seguir diretrizes de acessibilidade para que o sistema seja utilizável por pessoas com deficiências.
- Localização: Oferecer suporte a diferentes idiomas, moedas e formatos de data, para atender a clientes internacionais.
- Integração com PDV: Integrar com sistemas de ponto de venda (PDV) para facilitar a coordenação entre as áreas de atendimento e cozinha.
- Desenvolvimento Sustentável: Projetar o sistema de forma a minimizar o consumo de recursos, como energia e espaço de armazenamento.

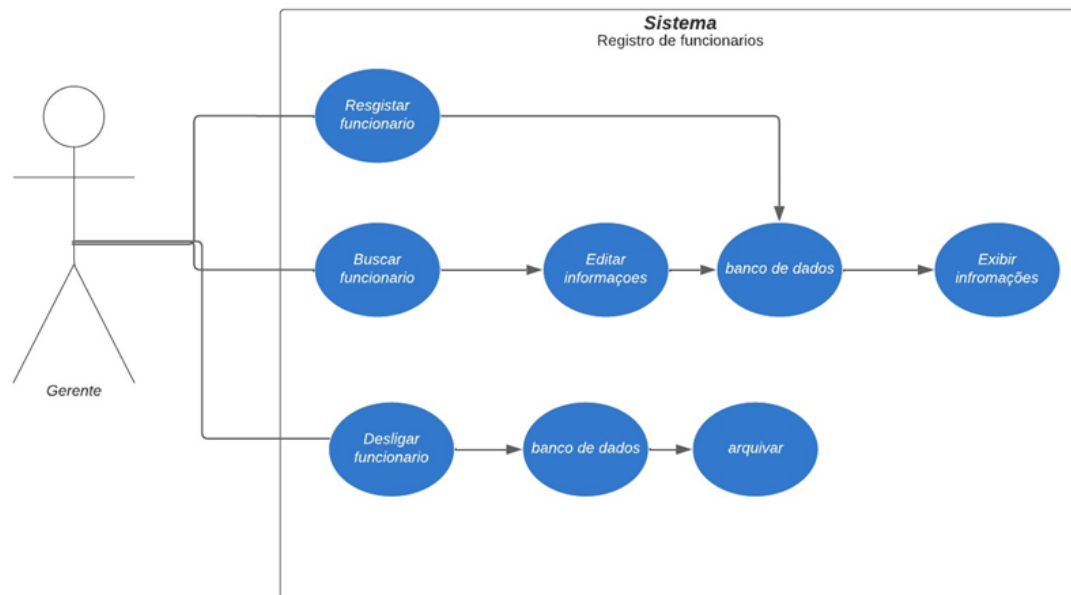
11 Regras de negócios

- Política de Reservas: Definir políticas para reservas, incluindo quantidades máximas de pessoas por mesa e prazos para cancelamento.
- Política de Pagamento: Estabelecer os métodos de pagamento aceitos, como cartões de crédito, pagamento em dinheiro e plataformas de pagamento online.

- Política de Devoluções: Definir como lidar com devoluções e reembolsos, caso um cliente não fique satisfeito com um prato.
- Horários de Funcionamento: Estabelecer os horários de abertura e fechamento do restaurante e como lidar com pedidos fora desses horários.
- Política de Privacidade: Definir como os dados dos clientes serão usados, armazenados e compartilhados, em conformidade com as regulamentações de proteção de dados.
- Política de Alérgenos: Estabelecer como os alérgenos presentes nos pratos serão informados aos clientes e como lidar com pedidos específicos.
- Gerenciamento de Resíduos: Definir procedimentos para o descarte adequado de resíduos e reciclagem, se necessário.
- Política de Entrega: Determinar áreas de entrega, taxas, prazos e como os pedidos de entrega serão gerenciados.
- Responsabilidades dos Funcionários: Estabelecer as responsabilidades dos funcionários em relação a atendimento ao cliente, preparo de alimentos e higiene.
- Padrões de Qualidade: Definir padrões de qualidade para os pratos servidos e como garantir que eles sejam atendidos consistentemente.
- Restrição de estoque: O sistema deve impedir que os funcionários aceitem pedidos de itens que estão fora de estoque ou com quantidade insuficiente para atender à demanda.
- Prioridade de reserva: O sistema deve considerar a ordem de chegada e a capacidade das mesas ao aceitar reservas, evitando conflitos e garantindo a justiça no processo de reserva.
- Validade de descontos e promoções: Certificar-se de que os descontos e promoções oferecidos aos clientes têm prazos válidos e são aplicados corretamente aos pedidos.
- Controle de acesso: O sistema deve garantir que apenas funcionários autorizados possam acessar determinadas funcionalidades e informações de eficiência, como registros financeiros ou de clientes.
- Tempo de preparação dos pedidos: Definir prazos aceitáveis para a preparação dos pedidos e notificar os clientes caso haja atrasos.

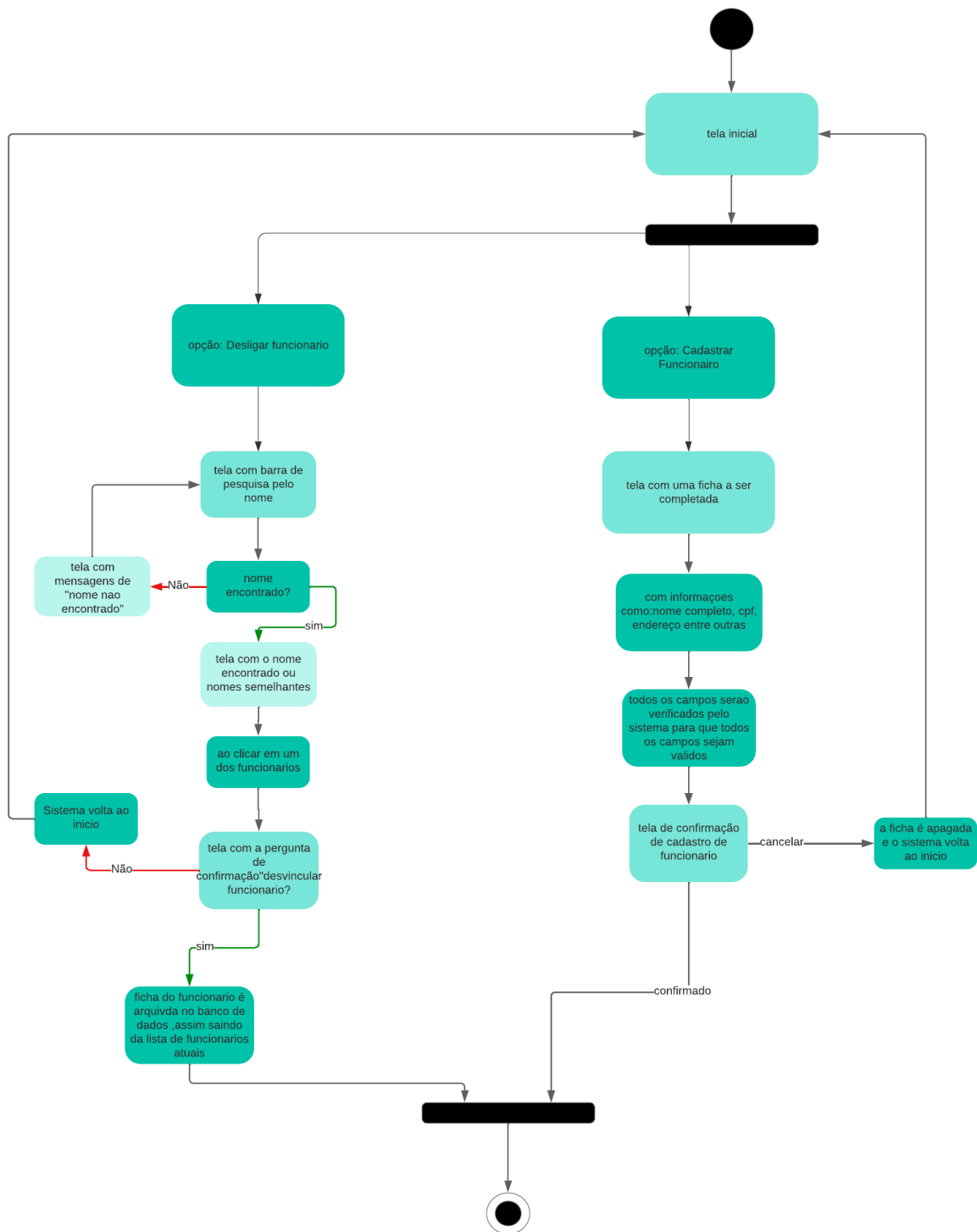
Diagramas de caso de uso e de atividade

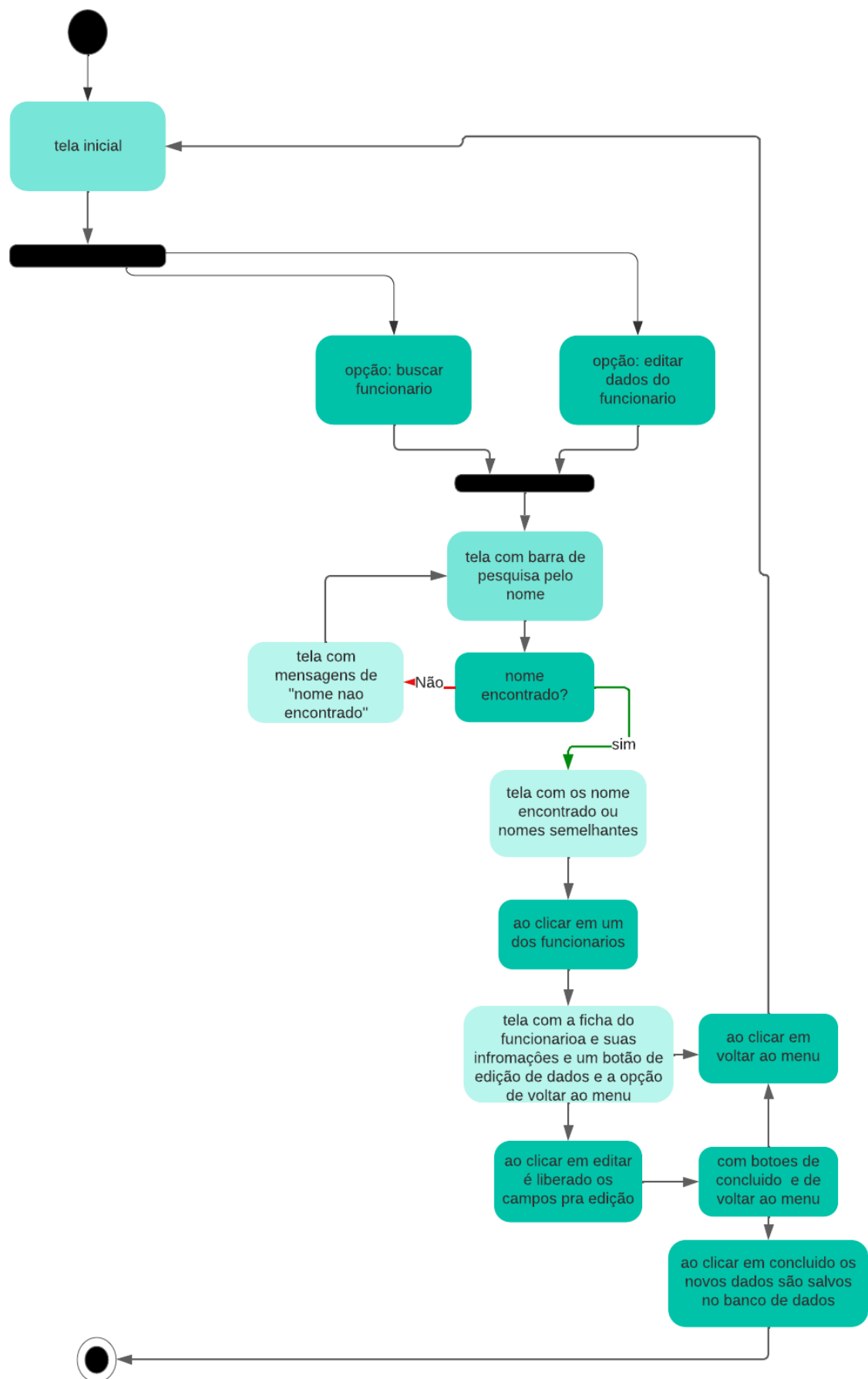
-Cristieli

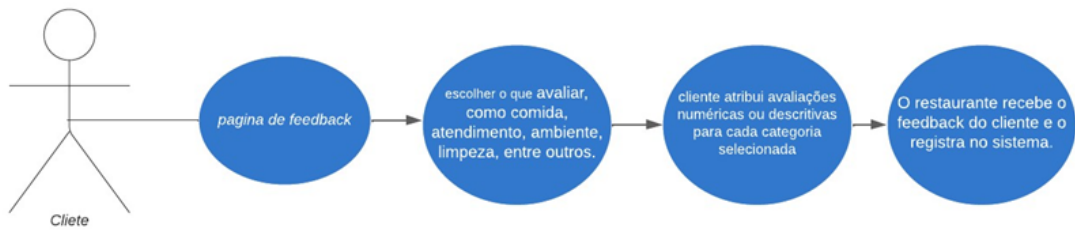


Caso de Uso	Registro de funcionário
Atores	Gerente
Finalidade	Controle de funcionários
Visão Geral	O gerente irá cadastrar funcionários com seus respectivos salários, cargos e dados pessoais
Tipo	Primário
Pré-Condições	O funcionário deve ter carteira de trabalho e documento com foto.
Sequência Típica de Eventos	

<i>Ação do Ator</i>	<i>Resposta do Sistema</i>
1 – O gerente irá fornecer dados do funcionário	2 – O sistema irá guardar no banco de dados as informações do funcionário
3 -O gerente irá pedir para o sistema fornecer informações do funcionário.	4- O sistema irá fornecer os dados solicitados pelo gerente
5- O gerente vai editar informações	6- Sistema informa o Desligamento e arquiva os dados antigos
<i>Exceções</i>	
<p>2 - O sistema não encontra os funcionários.</p> <p>2.1 - Sistema emite Msg02 informando que não existe tal funcionário.</p> <p>2.2 - Sistema pede nova tentativa.</p> <p>5 – Em caso de desligamento do funcionário da empresa.</p> <p>5.1 – Sistema informa o desligamento e arquiva os dados do antigo funcionário</p>	
<i>Pós-Condições</i>	O gerente busca pelo funcionário pelo nome, e o sistema apresenta as informações do mesmo.





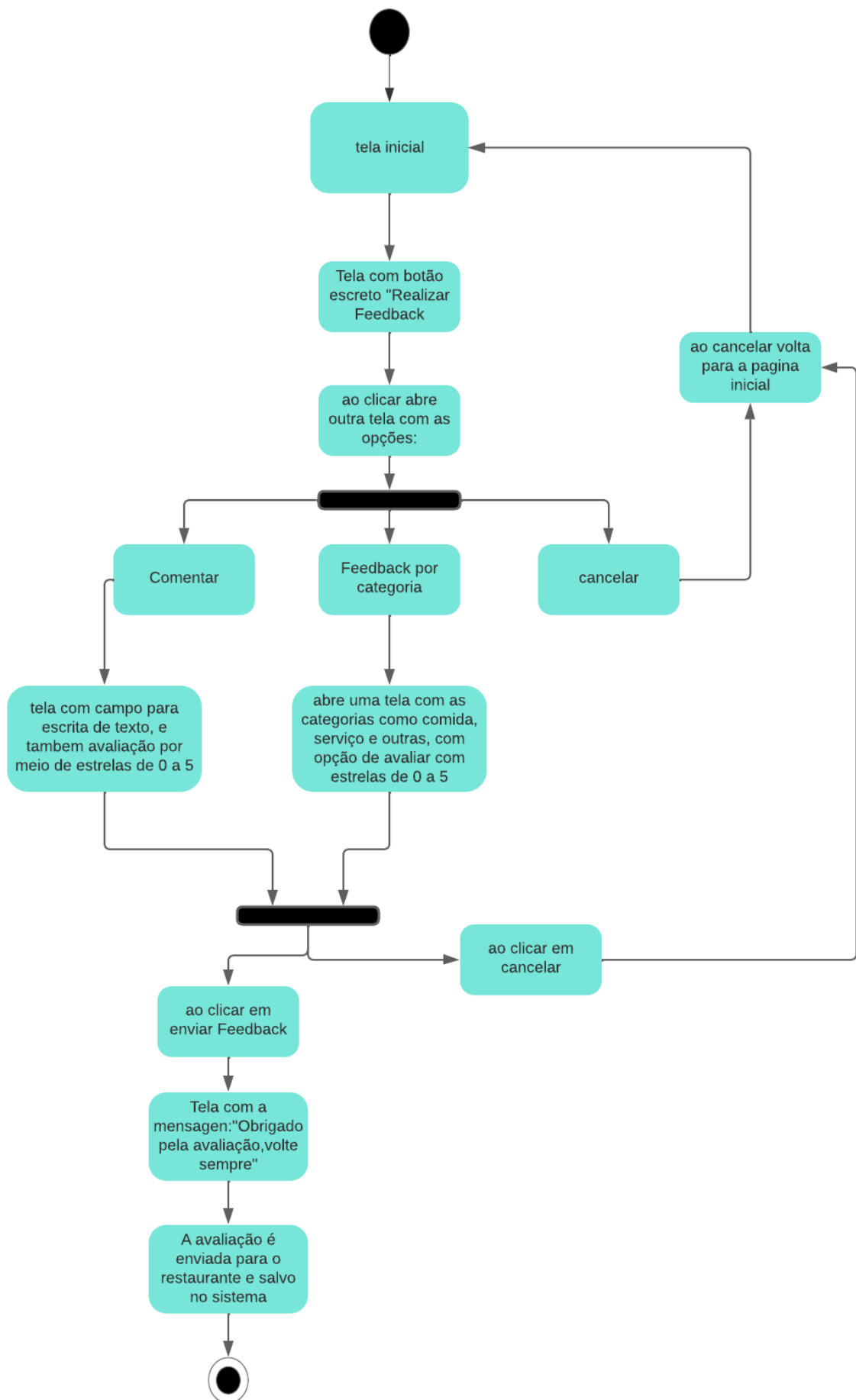


Caso de Uso	Feedback dos clientes
Atores	Clientes
Finalidade	Permitir que os clientes forneçam feedback e avaliações dos pratos, serviços e experiência geral no restaurante.
Visão Geral	Os clientes irão fazer avaliações do local, pratos, atendimentos entre outros tópicos
Tipo	Primário
Pré-Condições	<ul style="list-style-type: none"> Os clientes devem ter visitado o restaurante. Os clientes devem ter acesso a página de feedback
Sequência Típica de Eventos	
Ação do Ator	Resposta do Sistema
1 – O Cliente visita o restaurante e tem a experiência geral, incluindo	2 – Após a refeição ou durante o pagamento, o cliente é informado que eles têm a opção de fazer o feedback sobre sua experiência.

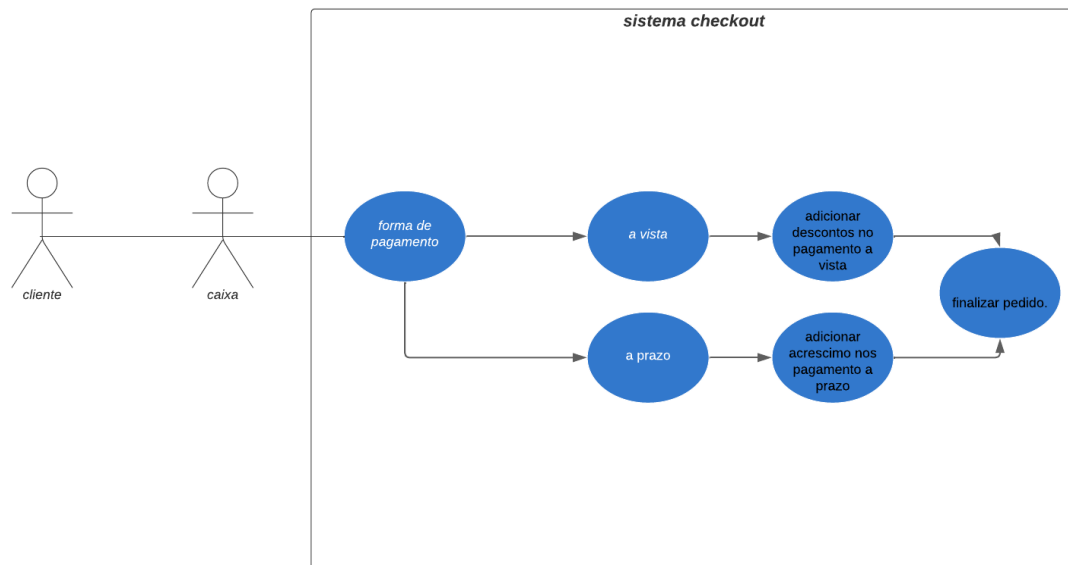
comida, serviço, ambiente entre outros pontos.	
3 -Se cliente optar por realizar o feedback	<p>4- Um funcionário irá fornecer ao cliente diferentes opções para fornecer o feedback:</p> <p>a) O cliente pode escanear um código QR exibido em um cartão de feedback usando seu dispositivo móvel, direcionando-o para uma página de avaliação online.</p> <p>b) O cliente pode acessar um link fornecido pela equipe do restaurante e inseri-lo em seu navegador para acessar a página de avaliação.</p>
5- O cliente escolhe a opção preferida e é redirecionado para a página de avaliação.	6- Na página de avaliação online, o cliente é solicitado a selecionar categorias relevantes para avaliação, como comida, atendimento, ambiente, limpeza, entre outros.
7-O cliente atribui avaliações numéricas ou descritivas para cada categoria selecionada, o cliente tem a opção de fornecer comentários adicionais detalhando sua experiência ou sugerindo melhorias.	8-Após a submissão do feedback, o sistema exibe uma mensagem de agradecimento pela contribuição do cliente.
9-O restaurante recebe o feedback do cliente.	10- O feedback é registrado no sistema
<i>Exceções</i>	
<p>1- Cliente não deseja fornecer feedback:</p> <p>Alguns clientes podem optar por não fornecer feedback, mesmo quando oferecida a oportunidade. Nesse caso, o processo de coleta de feedback não será iniciado.</p>	

Pós-Condições

- O feedback do cliente é registrado no sistema do restaurante.
- O restaurante pode tomar medidas para melhorar seus serviços e pratos com base nas avaliações recebidas.
- Os clientes podem receber agradecimentos ou respostas do restaurante com base em suas avaliações.



-Vitor



Caso de Uso	Formas de pagamento
Atores	Cliente e caixa
Finalidade	Efetuar o checkout da compra

<i>Visão Geral</i>	<p>O caixa solicita o encerramento do conta com os itens comprados pelo cliente e o sistema solicita formas de</p> <p>pagamento onde o cliente informa o formato para a quitação da compra</p>
<i>Tipo</i>	Primário e secundário
<i>Pré-Condições</i>	<p>O valor da compra deve ser maior que 0, a quantidade fornecida</p> <p>deve ser superior a 0 etc</p>
<i>Sequência Típica de Eventos</i>	
<i>Ação do Ator</i>	<i>Resposta do Sistema</i>
Cliente informa o método de pagamento	Sistema lê o formato de pagamento
Se a prazo o cliente informa em quantas vezes	Se a prazo o sistema informa o acréscimo e quantidade de parcelas máximas
Cliente faz o pagamento	<p>O sistema lê se o pagamento foi efetivado e se sim retorna uma</p> <p>mensagem confirmando o pagamento</p>
<i>Exceções</i>	

o cliente não faz o pagamento

- o sistema retorna mensagem de erro
- o sistema cancela a compra

o cliente pede fiado

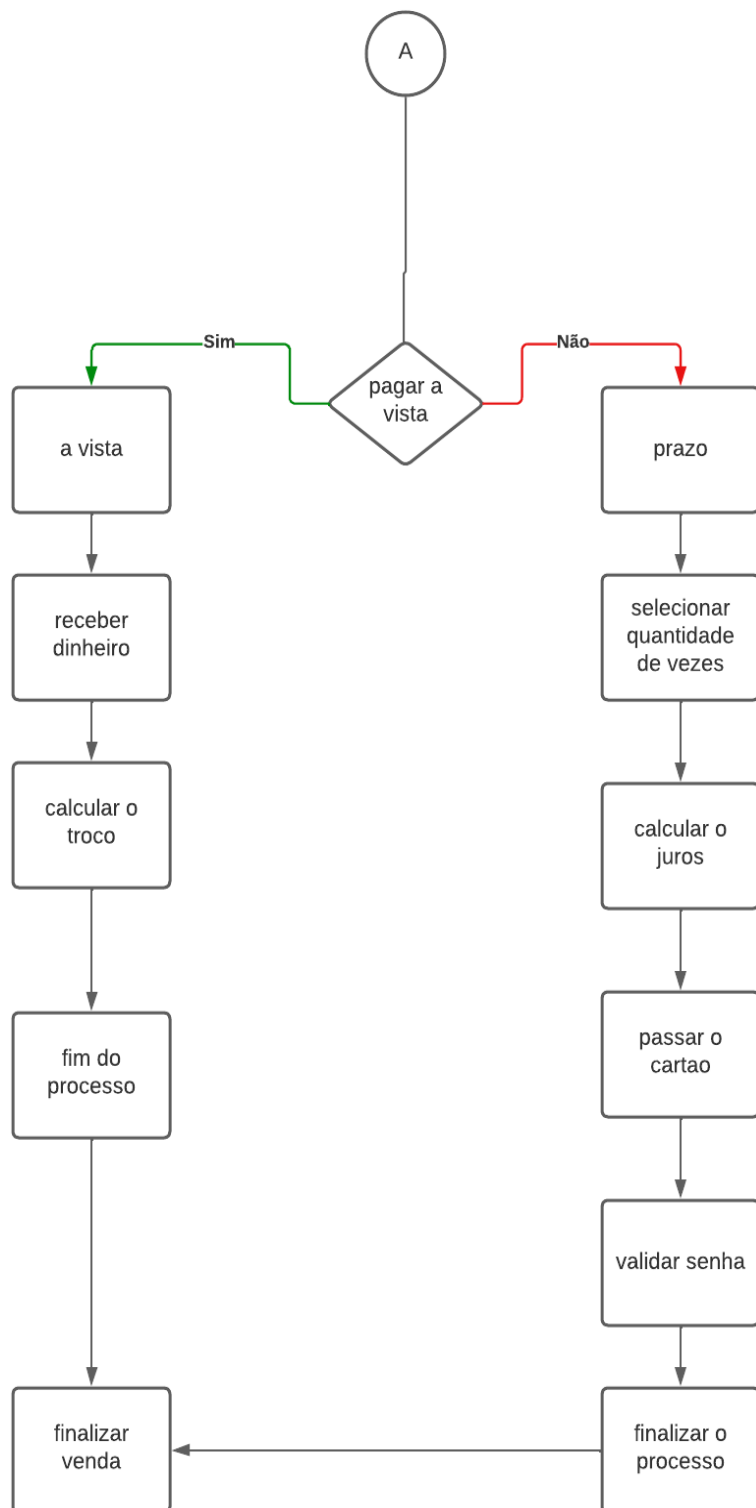
- o sistema não contém esse método de pagamento
- a compra é cancelada por falta de pagamento

O cliente pede parcelas maior do que permitido

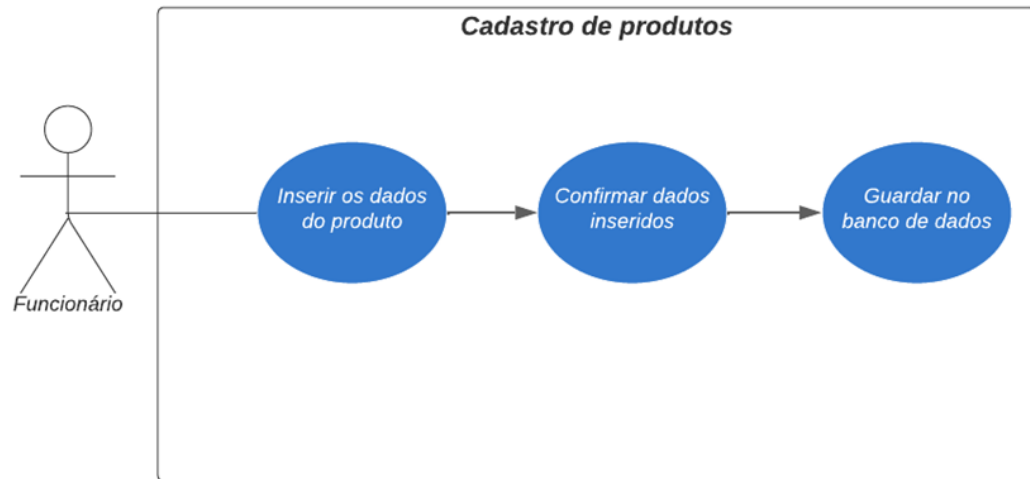
- o sistema retorna mensagem de erro pedindo um valor válido de parcelas

Pós-Condições

A compra é finalizada com sucesso.



-Emilly



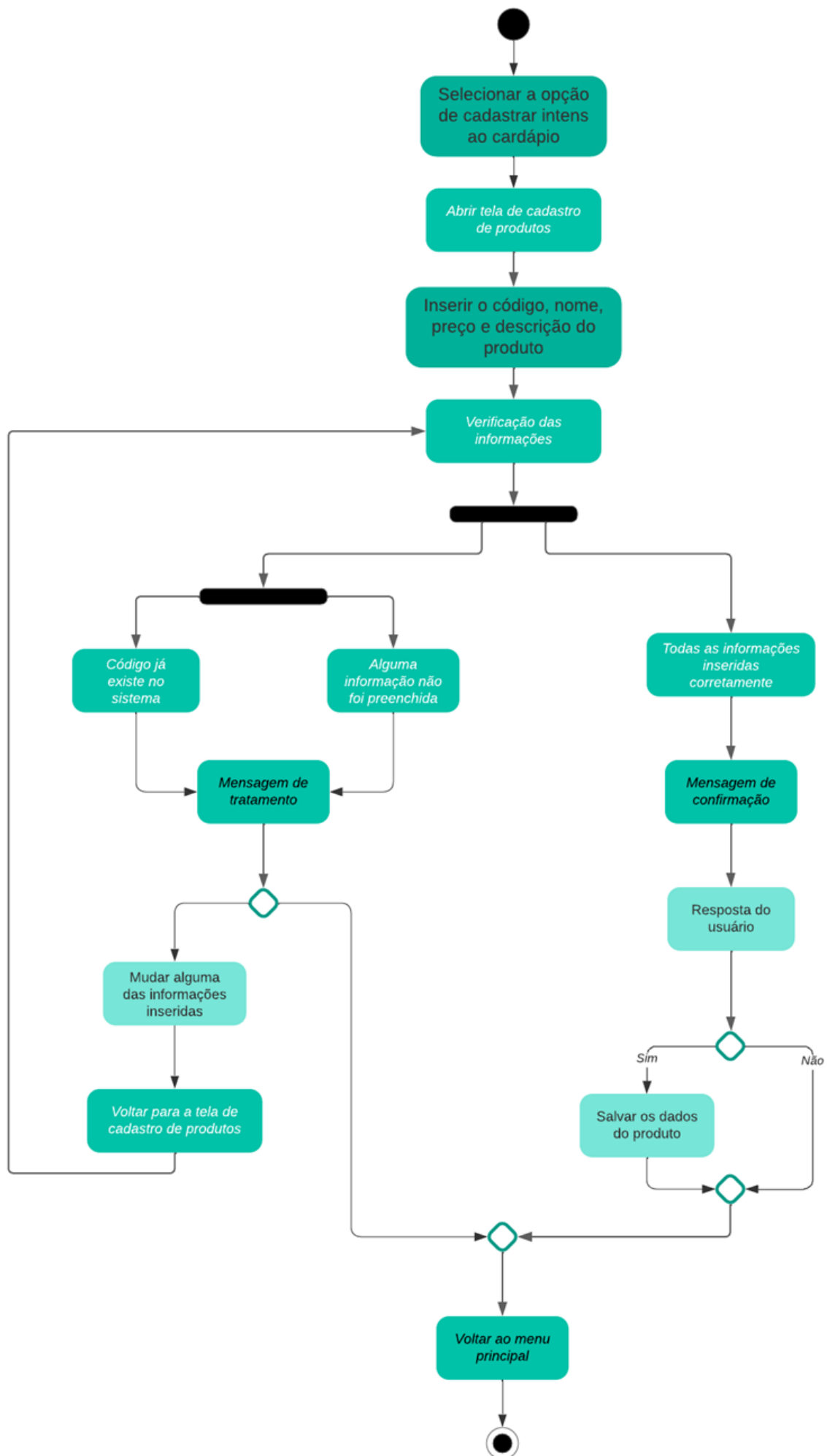
Caso de Uso	Cadastrotens
Atores	Funcionário.
Finalidade	Realizar o cadastro de itens no sistema do restaurante
Visão Geral	O funcionário seleciona a opção de cadastrar novos itens e insere o código, o nome, o valor e a descrição do produto.
Tipo	Primário
Pré-Condições	Os códigos e valores devem ser maiores que zero, o código do produto deve ser diferente dos cadastrados anteriormente e todas as informações devem ser preenchidas.

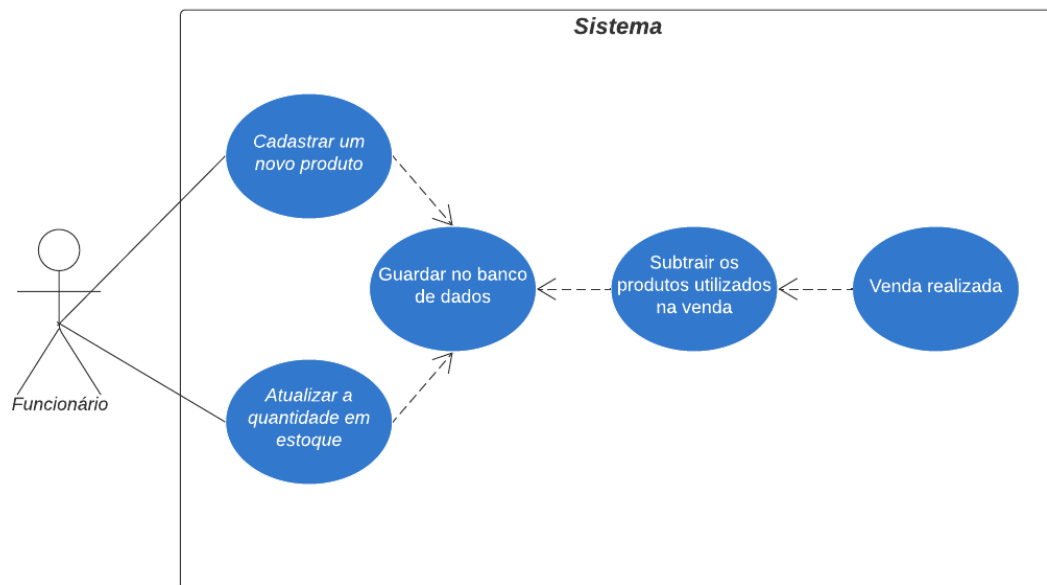
Sequência Típica de Eventos	
Ação do Ator	Resposta do Sistema
1 -Funcionário seleciona a opção de cadastrar itens no menu principal.	2 - Sistema solicita que sejam informados os dados do produto.
3 - Funcionário informa o código, nome, valor e descrição do produto que deseja cadastrar.	4 - Sistema verifica se as informações inseridas são válidas.
	5- Sistema exibe mensagem pedindo a confirmação do funcionário.
6- Funcionário confirma se realmente deseja cadastrar o produto.	7 - Sistema salva as informações do produto.
Exceções	
<p>1 - Sistema encontra o código inserido pelo funcionário em um produto cadastrado anteriormente.</p> <p>1.1- Sistema emite mensagem informando que o código já existe.</p> <p>1.2- Sistema permite ao funcionário inserir um novo código.</p> <p>2 – O valor do código ou o preço do produto não é válido.</p> <p>2.1 – Sistema emite mensagem informando que o valor inserido é invalido.</p> <p>2.2- Sistema permite ao funcionário inserir um novo código ou preço.</p> <p>3- O nome do produto não contém nenhum caracter.</p>	

3.1 - 2.1 – Sistema emite mensagem pedindo que o funcionário insira o nome do produto.

Pós-Condições

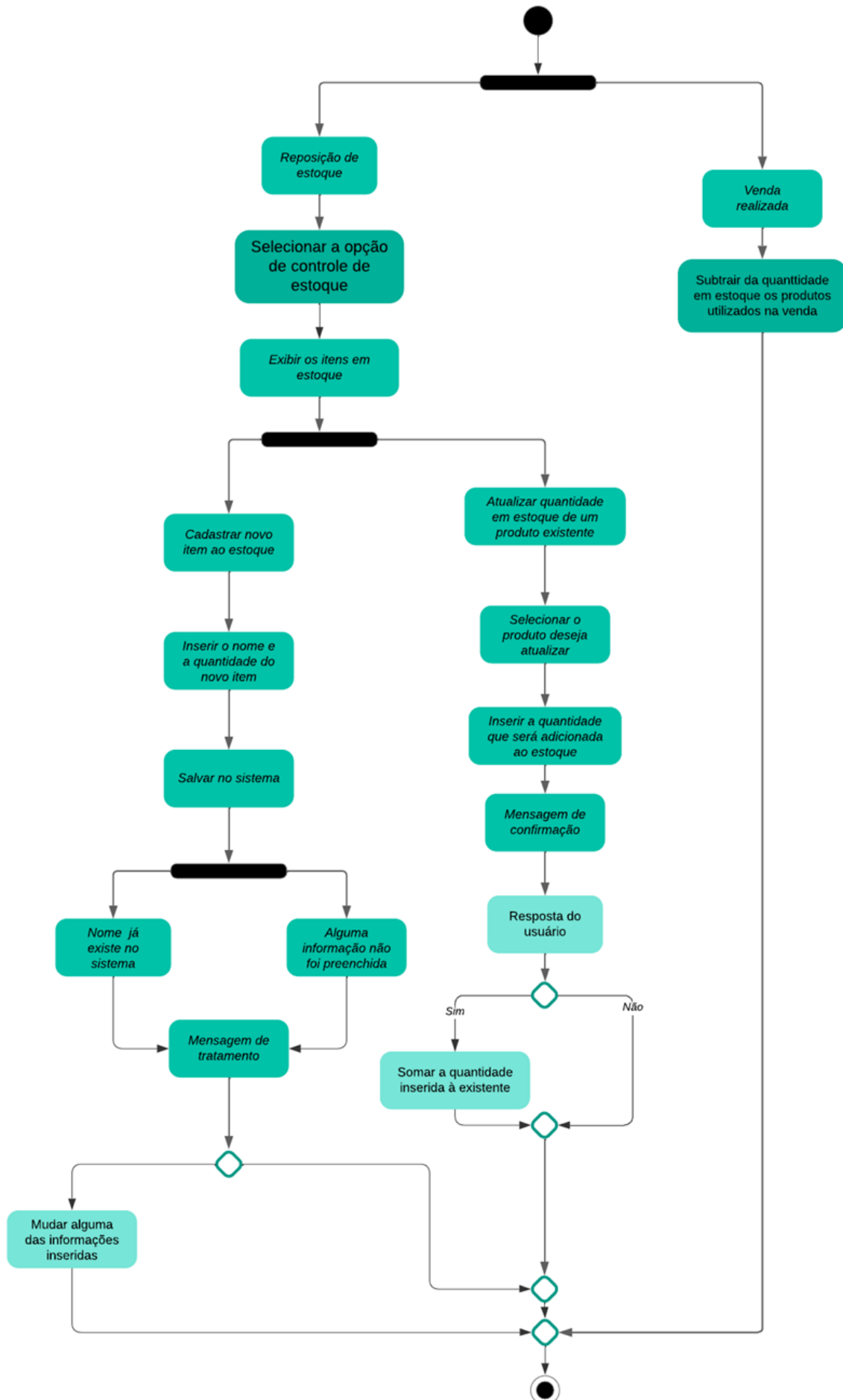
O item foi cadastrado no sistema.



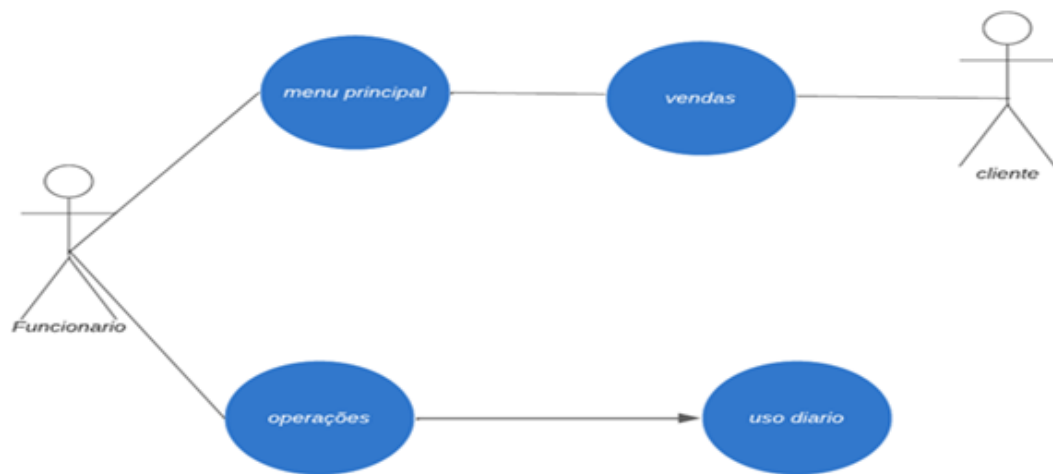


Caso de Uso	Controle Estoque
Atores	Funcionário.
Finalidade	Manter um registro dos ingredientes e produtos disponíveis no estoque.
Visão Geral	O funcionário seleciona a opção de controle de estoque e atualiza a quantidade disponível de cada produto ao repor o estoque. O sistema atualiza a quantidade quando uma venda é atualizada.
Tipo	Primário
Pré-Condições	O sistema deve somar a nova quantidade de um determinado produto quando o funcionário atualizar o estoque e subtrair quando um produto for vendido.
Sequência Típica de Eventos	

<i>Ação do Ator</i>	<i>Resposta do Sistema</i>
<i>1 -Funcionário seleciona a opção de controle de estoque no menu principal.</i>	<i>2 - O sistema exibe a lista de produtos no estoque com suas respectivas quantidades e dá a opção de atualizar a quantidade em estoque ou de cadastrar um novo produto no estoque.</i>
<i>3 - Se o funcionário deseja atualizar o estoque de um produto existente selecione o produto e insere a quantidade que será adicionada ao estoque.</i>	<i>4 – O sistema soma o valor inserido pelo funcionário à quantidade em estoque do produto.</i>
<i>4- Se o funcionário deseja cadastrar um novo produto seleciona a opção e insere o nome do produto e a quantidade em estoque.</i>	<i>5- Sistema exibe mensagem pedindo a confirmação do funcionário e salva o novo produto.</i>
	<i>7 - Sistema atualiza o estoque toda vez que uma venda é realizada.</i>
<i>Exceções</i>	
<p><i>1 O nome do produto informado pelo usuário já existe no sistema.</i></p> <p><i>1.1- Sistema emite mensagem informando que o produto já existe.</i></p> <p><i>1.2- Sistema permite ao funcionário inserir um novo nome.</i></p> <p><i>2- O nome do produto não contém nenhum caracter.</i></p> <p><i>2.1 – Sistema emite mensagem pedindo que o funcionário insira o nome do produto.</i></p>	
<i>Pós-Condições</i>	<i>Os produtos em estoque foram atualizados.</i>

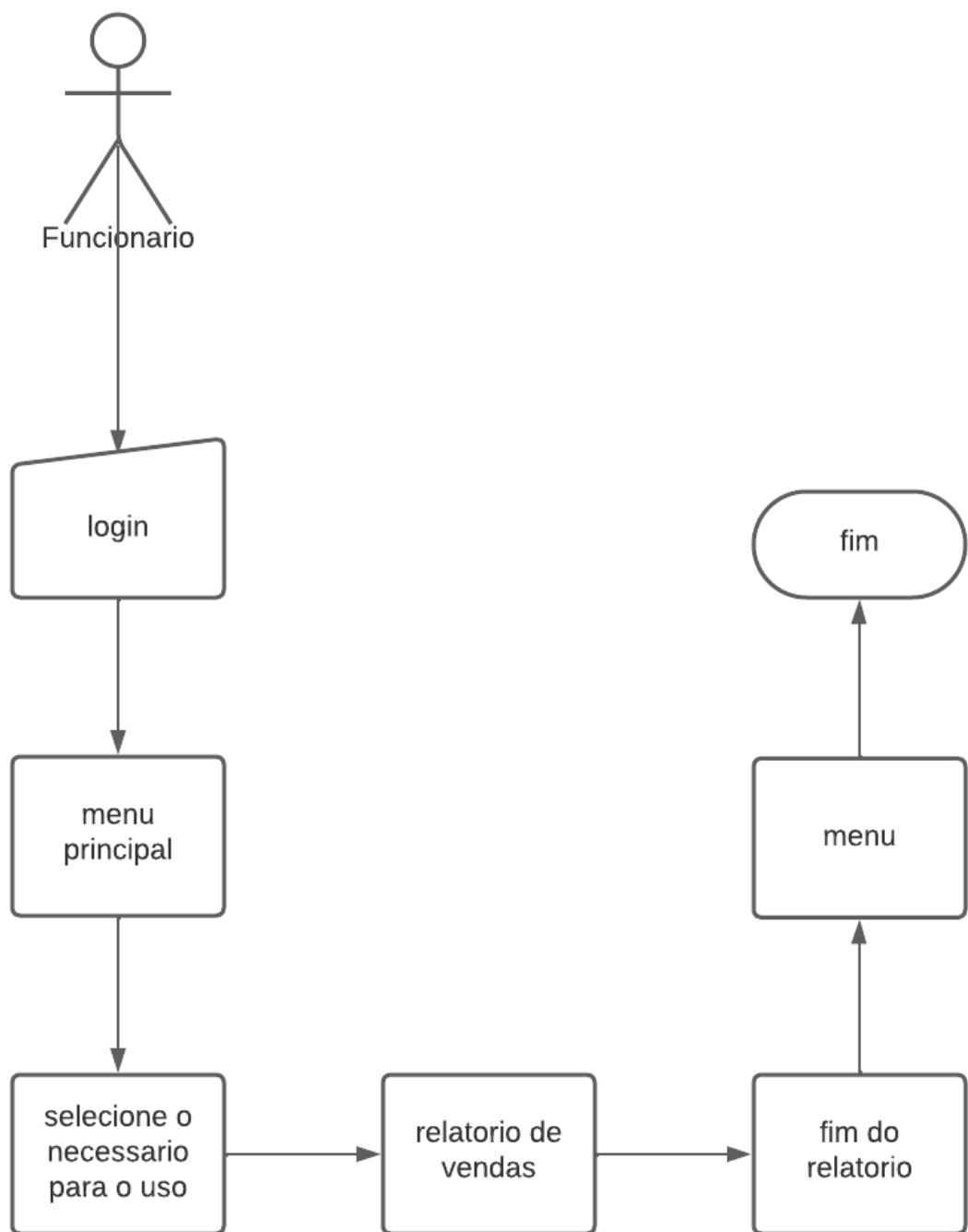


-Kaila

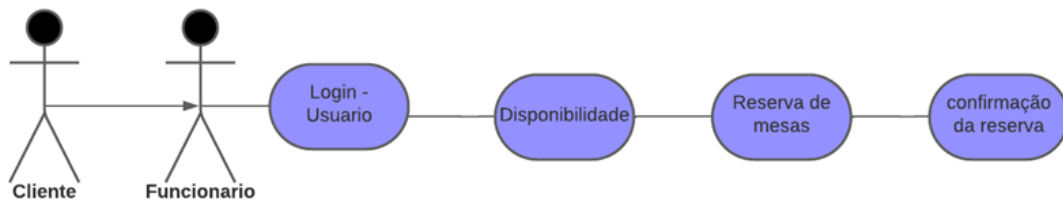


Caso de Uso	Menu Principal
Atores	Funcionários
Finalidade	Uso do menu principal, para uso do dia a dia na empresa
Visão Geral	Em resumo, o menu principal é a porta de entrada para todas as funcionalidades importantes do sistema, oferecendo uma experiência de usuário fluída e permitindo que os usuários realizem suas tarefas de maneira eficaz e conveniente
Tipo	Primário
Pré-Condições	As condições de um menu principal, login bem-sucedido, sistema ativo, permissão de acesso, dado carregado, segurança dos dados dos usuários.

<i>Sequência Típica de Eventos</i>	
<i>Ação do Ator</i>	<i>Resposta do Sistema</i>
1. Solicitar o acesso do sistema para o uso do menu principal	2. Usuário acha o menu necessário para o seu uso que ele precisar
3. Aos demais funcionalidade do sistema ele vai usando manualmente	4. O menu vai estar incrementado com o necessário, que o usuário usar
<i>Exceções</i>	
1.0 - Introdução às Exceções: 2.0 - Menu Principal e Interatividade: 3.0 - Exceções em um Menu Principal 4.0 - Mensagens de Erro e Usabilidade: 5.0 - Relatórios e vendas	
<i>Pós-Condições</i>	Uso do menu principal no dia a dia, suprimindo as necessidades do usuário.



- Kaila



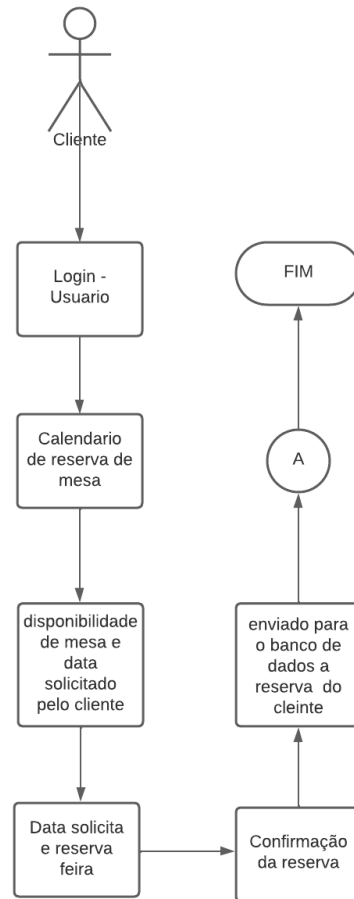
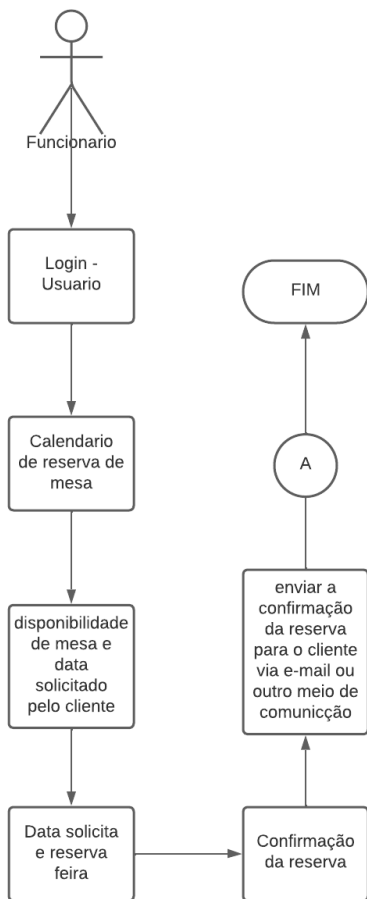
<i>Caso de Uso</i>	Reservas de mesa
<i>Atores</i>	Reservas – Cliente
<i>Finalidade</i>	Reservas de Mesa é um sistema para agendar e gerenciar reservas de mesas em estabelecimentos como restaurantes, bares e cafés. Ele permite aos clientes escolherem a data, horário e número de pessoas para suas reservas, facilitando o planejamento e melhorando a experiência do cliente e a eficiência do negócio.
<i>Visão Geral</i>	O sistema "Reservas de Mesa" oferece uma solução automatizada para a gestão eficiente de reservas em estabelecimentos gastronômicos. Ele permite que os clientes façam reservas de mesas de forma conveniente, selecionando datas, horários e o tamanho do grupo. Além disso, auxilia os estabelecimentos na organização de seus espaços e na otimização do atendimento, resultando em uma experiência aprimorada tanto para os clientes quanto para a equipe do local.
<i>Tipo</i>	Primário

<i>Pré-Condições</i>	Estar logado no sistema, e acesso ao menu de reservas de mesas
<i>Sequência Típica de Eventos</i>	
<i>Ação do Ator</i>	<i>Resposta do Sistema</i>
1 – Acessar o calendário e disponibilidade de data	2 - Sistema fornece as datas e mesas disponível para a data desejada (cliente – e setor de reserva)
3 - Funcionário ou cliente insere os dados da reserva coma data desejada	4 - Sistema verifica as informações e se a data disponível para a data desejada
	5 - Sistema salva as informações no banco de dados e gera um comprovante de reserva feita. (cliente ou funcionário).
<i>Exceções</i>	

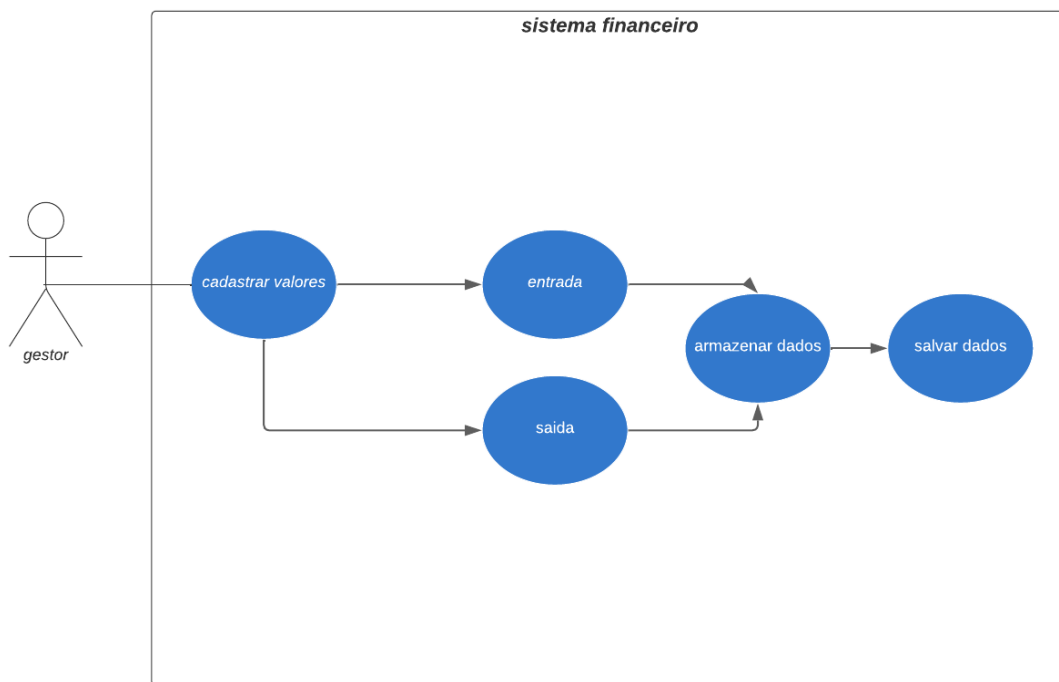
- 1 - Conflito de Horários: Impedir a reserva se a mesa já estiver agendada para outro cliente no mesmo horário.
- 2 - Mesa Indisponível: Não permitir a reserva se a mesa estiver ocupada ou em manutenção.
- 3 - Dados Inválidos: Validar entradas do cliente para garantir datas, horários e número de pessoas válidos.
- 4 - Cancelamento de Reservas: Permitir o cancelamento com regras específicas, como antecedência mínima.
- 5 - Falha no Sistema: Lidar com erros técnicos, garantindo que as reservas não sejam perdidas.
- 6 - Notificações: Enviar confirmações e lembretes de reserva aos clientes por meio de mensagens ou e-mails.
- 7 - Capacidade Máxima: Evitar sobrecarga, não permitindo reservas se a capacidade máxima do estabelecimento for atingida.
- 8 - Alterações de Reserva: Gerenciar solicitações de alterações de datas, horários ou tamanho do grupo.
- 9 - Interrupções de Energia: Garantir que as reservas não sejam perdidas durante quedas de energia, com armazenamento adequado.

Pós-Condições

As pós-condições de uma reserva de mesa referem-se ao estado ou resultados esperados após a conclusão do processo de reserva. Elas descrevem as mudanças ou efeitos que devem ocorrer no sistema ou ambiente após a reserva ter sido efetuada com sucesso. Aqui está um resumo das possíveis pós-condições para uma reserva de mesa



-vitor



<i>Caso de Uso</i>	<i>Gestão de finanças</i>
<i>Atores</i>	Gestor de finanças(contador, gerente)
<i>Finalidade</i>	Ter controle de entrada e saída de dinheiro
<i>Visão Geral</i>	O gestor de finanças cadastra as entradas e saídas de dinheiro e o sistema retorna informações como lucros, custos totais, etc
<i>Tipo</i>	Primário secundário
<i>Pré-Condições</i>	Toda entrada e saída deve ter nome e valor monetario e tipo de entrada
<i>Sequência Típica de Eventos</i>	

<i>Ação do Ator</i>	<i>Resposta do Sistema</i>
Gestor cria aba para gerir gasto com funcionário	Sistema armazena e soma gasto total e datas com maior saída para o funcionário (decimo terceiro, ferias)
gestor cadastra informações de entrada e saída	O sistema armazena cada entrada e faz se requisitado a diferença de tal dando assim o lucro das operações
Gestor precisa declarar impostos	O sistema fornece dados de entrada e saída de capital para a declaração dos impostos
<i>Exceções</i>	
<p>- GESTOR RECEBE UMA DOAÇÃO</p> <p>O sistema lê o valor como um bônus de terceiros e soma das entradas de capital, e se preferível essa doação se possível e dividida entre funcionários para fins motivadores</p> <p>-GESTOR FAZ UM SAÍDA SEM FORNECER DADOS</p> <p>O sistema dá uma mensagem de erro dizendo que saídas sem nomenclatura podem desfalcar o gerenciamento financeiro da empresa</p> <p>A EMPRESA FICA NO VERMELHO</p> <p>- o sistema soma o total de ganhos em porcentagem e fornece se o lucro sobre a operação está sendo rentável ou não</p>	

