

project.swenergy@gmail.com

Piano di qualifica

Descrizione: Documento contenente le informazioni relative al controllo qualità

Stato	Approvato
Data	22/02/2024
Redattori	Alessandro Tigani Sava
	Giacomo Gualato
Verificatori	Carlo Rosso
	Giacomo Gualato
	Matteo Bando
Approvatore	Niccolò Carlesso
Destinatari	prof. Tullio Vardanega
	prof. Riccardo Cardin
Versione	1.0.0



Registro delle modifiche

Versione	Data	Redattore	Verificatore	Approvatore	Descrizione
1.0.0	22/02/2024	Nessuno	Nessuno	Niccolò Car- lesso	Approvazione finale del docu- mento
0.3.2	20/02/2024	Alessandro Tigani Sava	Carlo Rosso	Nessuno	Aggiornamento sezione Attività di verifica
0.3.1	18/02/2024	Giacomo Gualato	Carlo Rosso	Nessuno	Aggiornamento sezioni Attività di verifica, Test
0.3.0	16/02/2024	Alessandro Tigani Sava	Matteo Bando	Nessuno	Redazione sezione Attività di verifica
0.2.0	05/12/2023	Alessandro Tigani Sava	Giacomo Gualato	Nessuno	Redazione sezioni Qualità di prodotto, Test
0.1.0	22/11/2023	Alessandro Tigani Sava	Matteo Bando	Nessuno	Redazione sezioni Introduzione, Qualità di processo



Indice

1	Intro	oduzione	3
	1.1	Scopo del documento	3
	1.2	Scopo del capitolato	3
	1.3	Glossario	4
	1.4	Riferimenti	4
2	Qua	ılità di processo	5
	2.1	Introduzione	5
	2.2	Processi primari	5
		2.2.1 Valori di riferimento	5
	2.3	Processi organizzativi	6
		2.3.1 Valori di riferimento	6
	2.4	Processi di supporto	7
		2.4.1 Valori di riferimento	7
3	Qua	ılità di prodotto	8
	3.1	Obiettivi	8
		3.1.1 Qualità interna	8
		3.1.2 Qualità esterna	8
4	Test	l	10
	4.1	Test di sistema	10
5	Atti	vità di verifica	18
	5.1	MPC02 - Budget Variance	18
	5.2	MPC04 - Budgeted Cost of Work Scheduled	19
	5.3	MPC06 - Actual Cost of Work Performed	19
	5.4	MPD1 - Indice di Gulnesse	20



1 Introduzione

1.1 Scopo del documento

Il seguente documento mira ad illustrare dettagliatamente tutte le informazioni relative al controllo di qualità del *software*. Questo obiettivo si concretizza attraverso l'implementazione di test standardizzati che non solo permettono di valutare la funzionalità del *software*, ma anche di fornire una base per il suo continuo perfezionamento.

Il Piano di Qualifica è concepito come un documento dinamico e incrementale, la sua evoluzione è prevista in modo graduale, specialmente per la definizione di metriche di valutazione del prodotto. Queste metriche sono strettamente allineate ai requisiti e alle aspettative del proponente, costituendo così un parametro affidabile per la valutazione della qualità del prodotto nel corso del suo sviluppo.

Nel complesso, il documento è realizzato per guidare l'adozione di processi mirati a definire metriche di misurazione di efficacia ed efficienza, fornendo misure quantitative che saranno utilizzate per valutare il progresso nel corso del progetto *software*.

1.2 Scopo del capitolato

Il capitolato G C3 ha come obiettivo la realizzazione di una applicazione *web* per la gestione di prenotazioni e ordinazioni nei ristoranti.

L'utente avrà modo di effettuare le operazioni di prenotazione ed ordinazione in modo semplice, personalizzando gli ordini in base alle proprie esigenze alimentari e collaborando con altri utenti nella divisione del conto.

I ristoratori avranno modo di visualizzare, oltre alla prenotazione, l'eventuale il preordine effettuato dai clienti. In questo modo sarà loro possibile ottimizzare l'uso delle materie prime necessarie alle preparazioni.

L'applicativo sviluppato richiede una copertura dei *test* di almeno l'80% ed una analisi dei principali servizi *cloud* per individuare quello più adatto allo scopo.



1.3 Glossario

Al fine di chiarire possibili ambiguità relative alla terminologia utilizzata all'interno dei documenti è stato redatto il Glossario contenente i termini ritenuti di particolare rilievo. All'interno del presente documento questi sono contrassegnati con una "G" ad apice.

1.4 Riferimenti

Riferimenti normativi:

• Capitolato C3 - Easy Meal.

Riferimenti informativi:

- Dispense T7 Qualità del software.
- Dispense T8 Qualità di processo.
- Dispense T9 Verifica e validazione.
- ISO^G / IECG^G 9126.
- $ISO^G / IECG^G$ 12207:1995.



2 Qualità di processo

2.1 Introduzione

La qualità del risultato finale è intrinsecamente legata all'efficienza e alla qualità dei processi coinvolti. Per garantire il rispetto degli standard di qualità definiti, diventa cruciale impiegare metriche di valutazione adeguate.

Nella presente sezione, vengono illustrati i valori accettabili e ottimali in termini di qualità, basati su metriche delineate nel documento "Norme di Progetto".

È di primaria importanza sorvegliare costantemente tali metriche al fine di assicurare che i processi corrispondano agli obiettivi di qualità prefissati e che, di conseguenza, il prodotto conclusivo risulti di elevata qualità.

Lo standard ISO/IEC 12207:1995 categorizza i processi in tre macroaree principali:

- Processi primari.
- · Processi organizzativi.
- · Processi di supporto.

2.2 Processi primari

Si sudddividono in:

- Fornitura: finalizzata all'identificazione di procedure e risorse atte a soddisfare i requisiti di progetto.
- Sviluppo: inerente alle attività per la realizzazione del prodotto.

2.2.1 Valori di riferimento

Si utilizzano i seguenti acronimi per indicare le metriche:

• BAC: Budget at Completion, il preventivo presentato al proponente.



Metrica		Codice	Valore ottimale	Valore accettabile	
Fornitura					
Schedule Variance	SV	MPC01	0%	$\geq -10\%$	
Budget Variance	BV	MPC02	0%	$\geq -10\%$	
Estimated at Com-	EAC	MPC03	EAC = BAC	$ EAC \in (BAC \pm 5\%) $	
pletion					
Budgeted Cost of	BCWS	MPC04	≤ BAC	≥ 0	
Work Scheduled					
Budgeted Cost of	BCWP	MPC05	BCWP = BCWS	\leq BCWS $+5\%$	
Work Performed					
Actual Cost of Work	ACWP	MPC06	≤ BCWS	BCWS $+5\%$	
Performed					
		Sviluppo)		
Requirements sta-	RSI	MPC07	100%	≥ 80%	
bility index					
Satisfied obligatory	SOR	MPC08	100%	100%	
requirements					

Tabella 2: Valori di riferimento per le metriche dei processi primari

2.3 Processi organizzativi

Consiste nella gestione organizzativa, ossia il processo con lo scopo di organizzare e controllare le prestazioni di un processo ed il suo avvio al fine di raggiungere gli obiettivi attesi.

2.3.1 Valori di riferimento

Metrica		Codice	Valore ottimale	Valore accettabile	
Gestione organizzativa					
Non-calculated risk	NCR	MPC09	0	≤ 5	

Tabella 3: Valori di riferimento per le metriche dei processi organizzativi



2.4 Processi di supporto

Si suddividono in processi di:

- Verifica: determinano se i prodotti di una attività soddisfano i requisiti necessari.
- Assicurazione di qualità: garantiscono che i prodotti siano conformi agli standard definiti.

2.4.1 Valori di riferimento

Metrica		Codice	Valore ottimale	Valore accettabile	
		Verifica			
Code Coverage	СС	MPC10	100%	≥ 80%	
Passed Test Cases	PTCP	MPC11	100%	$\geq 80\%$	
Percentage					
	Assicurazione di qualità				
Quality Metrics Sa-	QMS	MPC12	100%	≥ 90%	
tisfied					

Tabella 4: Valori di riferimento per le metriche dei processi di supporto



3 Qualità di prodotto

La qualità di prodotto viene garantita dall'adozione dello standard **ISO/IEC 9126** che propone caratteristiche di qualità misurabili attraverso metriche ben definite.

3.1 Obiettivi

Si effettua una suddivisione in:

- Qualità interna: fa riferimento alla qualità della documentazione interna prodotta.
- Qualità esterna: fa riferimento alla qualità del software rilasciato.

3.1.1 Qualità interna

Volge al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

• Usabilità: comprensibilità e leggibilità della documentazione prodotta.

Metrica	Codice	Valore ottimale	Valore accettabile		
Usabilità					
Indice di Gulpease	MPD1	≥ 70%	≥ 60%		

Tabella 5: Valori di riferimento per le metriche di qualità interna

3.1.2 Qualità esterna

Volge al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Funzionalità: il prodotto deve soddisfare i requisiti stabiliti in fase di analisi.
- Affidabilità: sotto determinate condizioni il prodotto deve mantenere un determinato livello di prestazioni per un periodo di tempo prestabilito.
- Efficienza: il prodotto deve raggiungere l'obiettivo minimizzando l'utilizzo delle risorse .
- Usabilità: l'utente deve essere in grado di utilizzare il prodotto e comprenderne le sue funzioni.



- Manutenibilità: il prodotto deve poter essere modificato nel tempo senza che gli aggiornamenti ne compromettano le funzionalità.
- Portabilità: il prodotto deve essere fruibile in ambienti diversi

Metrica	Codice	Valore ottimale	Valore accettabile			
Funzionalità						
Copertura dei requisiti	MPD2	100%	100%			
	Affidabilit	à				
Densità di failure	MPD3	$\leq 10\%$	$\leq 20\%$			
	Efficienza	a				
Tempo medio di risposta	MPD4	2 secondi	3 secondi			
	Usabilità					
Average cyclomatic complexity	MPD5	10	20			
Facilità di utilizzo	MPD6	5 click	$\leq 10 \; \mathrm{click}$			
Facilità di apprendimento delle	MPD7	≤ 5 minuti	≤ 15 minuti			
funzionalità						
Manutenibilità						
Comprensibilità del codice	MPD8	≥ 80%	$\geq 70\%$			
Portabilità						
Browser supportati	MPD9	100%	≥ 80%			

Tabella 6: Valori di riferimento per le metriche di qualità esterna



4 Test

La verifica del prodotto necessita l'esecuzione di test mirati, questi verranno eseguiti contemporaneamente allo sviluppo per garantire la correttezza del software in ogni momento. Le tipologie di test previste sono:

- Test di unità: utilizzati per valutare le singole componenti del sistema come classi e metodi, non considerano le dipendenze tra le classi (che sovranno esistere solo in caso gli elementi debbano essere testati insieme). Sono definiti durante la progettazione.
- Test di integrazione: verificano l'integrazione tra le componenti del sistema.
- **Test di sistema**: vengono effettuati basandosi su quanto emerso durante l'analisi dei requisiti per verificarne la corretta implementazione.
- Test di accettazione: utilizzati per verificare che il software soddisfi i requisiti presentati nel capitolato in modo da essere pronto per la consegna, svolti in presenza del committente.

4.1 Test di sistema

La nomenclatura utilizzata per identificare i test è spiegata nel documento Norme di Progetto v2.0.0.

Codice	Descrizione	Stato
TS.RFO1	L'Utente $base^G$ e $generico^G$ deve poter consultare l'elenco dei ristoranti	Non
	disponibili.	implementato
	Verificare che:	
	• la Home della piattaforma sia visualizzabile senza richiedere l'accesso.	
	• la Home della piattaforma mostri l'elenco dei ristoranti disponibili.	
	• il pulsante per il ritorno alla <i>Home</i> sia ben riconoscibile.	
	• sia possibile selezionare la città di interesse dalla Home.	



TS.RFO2	L'Utente base e generico devono poter visualizzare in dettaglio un ristorante	Non
	Verificare che:	implementato
	• la <i>Home</i> della piattaforma sia visualizzabile senza richiedere l'accesso.	
	il dettaglio di un ristorante deve essere visualizzabile senza richiedere	
	l'accesso.	
	siano presenti ristoranti nell'elenco visualizzato dall'utente.	
	la scheda del ristorante sia selezionabile.	
TS.RFO3	L'Utente base e generico devono poter condividere un link di un ristorante.	Non
	Verificare che:	implementato
	• la Home della piattaforma sia visualizzabile senza richiedere l'accesso.	
	• il dettaglio di un ristorante deve essere visualizzabile senza richiedere	
	l'accesso.	
	la pagina di un ristorante deve essersi caricata correttamnte.	
	il pulsante di condivisione deve essere individuabile.	
TS.RFO4	L'Utente base e generico devono poter visualizzare la pagina delle FAQ^G .	Non
	Verificare che:	implementato
	il pulsante per la visualizzazione delle FAQ deve essere individuabile.	
	la pagina di visualizzazione delle FAQ deve essere visitabile senza	
	richiedere l'accesso.	
TS.RFO5	L'Utente generico e ristoratore $^{\cal G}$ devono poter comunicare tra loro attraverso	Non
	chat	implementato
	Verificare che:	
	• TODO	
TS.RFO6	Il Sistema invia una notifica agli utenti collegati nella chat	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente sia registrato nel sistema.	
	l'utente a cui è destinata la notifica sia connesso al sistema.	
TS.RFO7	L'Utente generico effettua l'accesso al Sistema	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente sia registrato nel sistema.	
	l'utente non abbia già effettuato l'acesso al sistema.	
	il pulsante per effettuare l'accesso sia ben visibile e chiaro.	
	il pulsante per effettuare l'accesso rimandi alla pagina di inserimento	
	credenziali.	



TS.RFO8	L'Utente generico effettua la registrazione al Sistema.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente non sia registrato nel sistema.	
	l'utente non abbia già effettuato l'acesso al sistema.	
	• il pulsante per effettuare la registrazione sia ben visibile e chiaro.	
	• il pulsante per effettuare la registrazione rimandi alla pagina di	
	inserimento dati.	
TS.RFD10	L'Utente base deve visualizzare e modificare i propri dati.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente deve essere correttamente autenticato.	
	• il pulsante per accedere alla gestione dei dati sia ben visibile e chiaro.	
	il pulsante rimandi alla pagina di gestione dati.	
	i nuovi dati inseriti non contengano caratteri non permessi dal sistema.	
TS.RFD12	L'Utente base deve visualizzare le proprie prenotazioni.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente deve essere correttamente autenticato.	
	il pulsante per accedere alla visualizzazione delle prenotazioni sia ben	
	visibile e chiaro.	
	il pulsante rimandi correttamente alla pagina di visualizzazione delle	
	prenotazioni.	
TS.RFD13	L'Utente base e ristoratore devono effettuare il logout.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente deve essere correttamente autenticato.	
	• il pulsante per effettuare la disconnessione sia ben visibile e chiaro.	
	• il pulsante disconnetta correttamente l'utente e lo rimandi ala <i>Home</i> della	
	piattaforma.	
TS.RFD14	L'Utente base deve poter eliminare il suo account.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente deve essere correttamente autenticato.	
	• il pulsante per richiedere l'eliminazione dei propri dati sia ben visibile e	
	chiaro.	
	il pulsante avvii correttamente la procedura di eliminazione dati relativi	
	allo specifico utente.	



TS.RFO16	L'Utente base deve poter prenotare un tavolo.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente deve essere correttamente autenticato.	
	un ristorante deve essere attualmente selezionato.	
	i dati necessari alla prenotazione siano stati inseriti e siano corretti.	
	il pulsante per richiedere la prenotazione sia ben visibile e chiaro.	
	il pulsante invii correttamente la richiesta di prenotazione.	
TS.RFO17	Il Sistema notifica l'Utente ristoratore dell'avvenuta prenotazione.	Non
	Verificare che:	implementato
	il corretto utente ristoratore sia autenticato nel sistema.	
	il pulsante per visualizzare le prenotazioni mostri un indicatore di notifica.	
TS.RFO18	L'Utente base deve poter condividere la prenotazione con i commensali $^{\cal G}$.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente base è correttamente autenticato nel sistema.	
	l'utente base ha una prenotazione in corso che è stata accettata dal	
	ristoratore.	
	il pulsante per la condivisione sia ben visibile e chiaro.	
	il pulsante per la condivisione salvi il riferimento alla prenotazione nelle	
	note del dispositivo utilizzato dall'utente.	
TS.RFO19	L'Utente base deve poter annullare la prenotazione.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente base sia correttamente autenticato nel sistema.	
	l'utente base abbia una prenotazione in corso.	
	il pulsante per l'annullamento sia ben visibile e chiaro.	
	$ullet$ il pulsante per l'annullamento modifichi correttamente lo stato G della	
	prenotazione.	
TS.RFO20	L'Utente base deve poter accedere ad una prenotazione.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente base sia correttamente autenticato nel sistema.	
	• il <i>link</i> relativo alla condivisione di una prenotazione è corretto.	
	la pagina relativa alla prenotazione viene visualizzata correttamente.	



TS.RFO21	L'Utente base deve poter fare un ordinazione $\!\!\!^G$ collaborativa dei pasti e	Non
	creare il suo ordine G .	implementato
	Verificare che:	
	l'utente base sia correttamente autenticato nel sistema.	
	l'utente base abbia una prenotazione in corso.	
	le ordinazioni degli altri utenti vengano correttamente visualizzate.	
	le pietanze scelte dall'utente vengano correttamente aggiunte all'ordine.	
	il pulsante di conferma sia ben visibile e chiaro.	
TS.RFO22	L'Utente base deve poter annullare il proprio ordine.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente base sia correttamente autenticato nel sistema.	
	l'utente base abbia una prenotazione in corso.	
	le pietanze ordinate siano correttamente visualizzate.	
	il pulsante di rimozione sia chiaro e ben visibile.	
TS.RFO23	L'Utente base deve poter visualizzare il riepilogo della prenotazione.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente base sia correttamente autenticato nel sistema.	
	l'utente base abbia una prenotazione in corso.	
	le pietanze ordinate siano correttamente visualizzate.	
TS.RFO24	Il Sistema notifica il ristoratore che è avvenuto un ordine.	Non
	Verificare che:	implementato
	la notifica sia recapitata al ristoratore corretto.	
TS.RFO25	L'Utente base deve poter dividere il conto come preferisce.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente base sia correttamente autenticato.	
	l'utente base possieda il permesso di visualizzare la prenotazione.	
	lo stato della prenotazione sia relativo alla sua conclusione.	
	il pulsante per la scelta della divisione del conto sia chiaro e ben visibile.	
TS.RFO26	L'Utente base deve poter pagare il conto come preferisce.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente base sia correttamente autenticato.	
	l'utente base possieda il permesso di visualizzare la prenotazione.	
	lo stato della prenotazione sia relativo alla sua conclusione.	
	• il pulsante per la scelta del metodo di pagamento sia chiaro e ben visibile.	



TS.RFO27	Il Sistema notifica il ristoratore dell'avvenuto pagamento.	Non
	Verificare che:	implementato
	la notifica sia recapitata al ristoratore corretto.	
	il codice identificativo della prenotazione sia corretto.	
	la prenotazione sia in uno stato che ne indichi la conclusione.	
	• il nuovo stato della prenotazione ne indichi il pagamento avvenuto con	
	successo.	
TS.RFO28	L'Utente base deve poter inserire recensioni.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente sia correttamente autenticato.	
	 l'utente abbia i permessi per visualizzare la prenotazione. 	
	 la prenotazione da recensire sia conclusa con successo. 	
	non vengano inseriti caratteri non permessi.	
	$ullet$ non sia già stata lasciata una recensione dallo stesso cliente G relativa	
	alla stessa prenotazione	
TS.RFD29	Il Sistema notifica il ristoratore che è stato inserito un $\textit{feedback}^G$	Non
	Verificare che:	implementato
	 il ristoratore a cui è destinata la notifica sia quello corretto. 	
	la prenotazione sia stata conclusa con successo.	
TS.RFF30	Il Sistema notifica l'Utente base se vuole lasciare feedback.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente sia correttamente autenticato.	
	l'utente abbia concluso con successo una prenotazione.	
	la prenotazione non sia ancora stata recensita dall'utente.	
TS.RFO31	L'utente base e ristoratore devono poter comunicare tra loro attraverso chat.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente sia correttamente autenticato.	
	 il pulsante per l'avvio della chat sia ben visibile e chiaro. 	
	i messaggi vengano recapitati agli utenti corretti.	
TS.RFO32	L'Utente ristoratore deve poter consultare la lista delle prenotazioni (con la	Non
	lista ingredienti), ed andare in dettaglio.	implementato
	Verificare che:	
	l'utente ristoratore sia correttamente autenticato.	
	l'elenco delle prenotazioni sia relativo al ristorante dell'utente.	
	il pulsante per la visualizzazione della lista sia visibile e chiaro.	
	• il pulsante per la visualizzazione degli ingredienti sia ben visibile e chiaro.	



TS.RFO33	Il Sistema deve aggiornare la lista degli ingredienti.	Non
13.0033		
	Verificare che:	implementato
	l'utente ristoratore sia correttamente autenticato.	
	l'utente ristoratore abbia accettato una nuova prenotazione	
	nella prenotazione siano stati selezionati dei piatti.	
	i corretti ingedienti vengano inseriti nella lista.	
TS.RFO34	L'Utente ristoratore deve poter accettare, rifiutare o terminare una	Non
	prenotazione.	implementato
	Verificare che:	
	l'utente ristoratore sia correttamente autenticato.	
	la richiesta di prenotazione sia correttamente visualizzata.	
	il polsante per la modifica dello stato sia ben visibile e chiaro.	
	il pulsante modifichi correttamente lo stato della prenotazione.	
TS.RFO35	Il Sistema deve notificare il cliente sullo stato della sua prenotazione.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente base sia correttamente autenticato.	
	la prenotazione faccia riferimento al corretto utente.	
	la prenotazione sia visualizzata correttamente.	
TS.RFO36	L'Utente ristoratore deve poter consultare la lista delle ordinazioni. Le può	Non
	modificare e controllare lo stato del pagamento	implementato
	Verificare che:	
	l'utente ristoratore sia correttamente autenticato.	
	la prenotazione sia stata accettata dal ristoratore.	
	la prenotazione sia visualizzata correttamente.	
	le ordinazioni siano visualizzate correttamente.	
	• il pulsante per la modifica, rimozione dei piatti sia ben visibile e chiaro.	
	lo stato della prenotazione sia ben visibile e chiaro.	
TS.RFD37	Il Sistema notifica il cliente che il suo ordine è stato modificato.	Non
	Verificare che:	implementato
	l'utente base sia correttamente autenticato.	
	la prenotazione sia stata accettata dal ristoratore.	
	la prenotazione faccia riferimento al giusto utente.	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	



TS.RFO38 L'Utente ristoratore deve poter consultare una lista di feedback Verificare che: - 'Iutente ristoratore sia correttamente autenticato. - i feedback siano ben visualizzazi e facciano riferimento al corretto ristorante. - il pulsante per la visualizzazione dei feedback sia ben visibile e chiaro. TS.RFO39 L'Utente ristoratore deve poter rispondere o segnalare un feedback. Verificare che: - 'Iutente ristoratore sia correttamente autenticato. - il pulsante di risposta sia ben visibile e chiaro. - il pulsante di segnalazione sia ben visibile e chiaro. - i la risposta non includa caratteri non accettati. TS.RFD40 Il Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: - 'Iutente base sia correttamente autenticato. - i si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: - 'Iutente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: - 'Iutente ristoratore sia correttamente autenticato. - il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: - 'Iutente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: - 'Iutente ristoratore sia correttamente autenticato. - il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore sia correttamente autenticato. - il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFO45 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: - 'Iutente ristoratore deve poter gestire le impostazioni sia ben visibile e chiaro. TS.RFO46 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni sia ben visibile e chiaro.			
l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. i feedback siano ben visualizzati e facciano riferimento al corretto ristorante. il pulsante per la visualizzazione dei feedback sia ben visibile e chiaro. TS.RFO39	TS.RFO38	L'Utente ristoratore deve poter consultare una lista di feedback	Non
TS.RFO39 L'Utente ristoratore deve poter rispondere o segnalare un feedback. I pulsante per la visualizzazione dei feedback sia ben visibile e chiaro. TS.RFO39 L'Utente ristoratore deve poter rispondere o segnalare un feedback. I ritente ristoratore sia correttamente autenticato. I pulsante di risposta sia ben visibile e chiaro. I la risposta non includa caratteri non accettati. TS.RFD40 II Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: I ritente base sia correttamente autenticato. Si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: I ritente ristoratore sia correttamente autenticato. I pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: I ritente ristoratore sia correttamente autenticato. I pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I ritente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I ritente ristoratore deve poter gestire le impostazioni sia ben visibile e chiaro. TS.RFO43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni sia ben visibile e chiaro.		Verificare che:	implementato
ristorante. il pulsante per la visualizzazione dei feedback sia ben visibile e chiaro. TS.RFO39 L'Utente ristoratore deve poter rispondere o segnalare un feedback. Verificare che: il pulsante di risposta sia ben visibile e chiaro. il pulsante di segnalazione sia ben visibile e chiaro. il pulsante di segnalazione sia ben visibile e chiaro. la risposta non includa caratteri non accettati. TS.RFD40 Il Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: l'utente base sia correttamente autenticato. si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFO43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni sia ben visibile e chiaro. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		l'utente ristoratore sia correttamente autenticato.	
TS.RFO39 L'Utente ristoratore deve poter rispondere o segnalare un feedback. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante di risposta sia ben visibile e chiaro. il pulsante di risposta sia ben visibile e chiaro. la risposta non includa caratteri non accettati. TS.RFD40 Il Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: l'utente base sia correttamente autenticato. si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFO43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni sia ben visibile e chiaro. TS.RFO43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni sia ben visibile e chiaro.		• i feedback siano ben visualizzati e facciano riferimento al corretto	
TS.RFO39 L'Utente ristoratore deve poter rispondere o segnalare un feedback. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante di risposta sia ben visibile e chiaro. • il pulsante di segnalazione sia ben visibile e chiaro. • la risposta non includa caratteri non accettati. TS.RFD40 Il Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: • l'utente base sia correttamente autenticato. • si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: • l'utente ristoratore eve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. • il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro. • il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		ristorante.	
Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante di risposta sia ben visibile e chiaro. • il pulsante di segnalazione sia ben visibile e chiaro. • la risposta non includa caratteri non accettati. TS.RFD40 Il Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: • l'utente base sia correttamente autenticato. • si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFO43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		• il pulsante per la visualizzazione dei feedback sia ben visibile e chiaro.	
Piutente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante di risposta sia ben visibile e chiaro. il pulsante di segnalazione sia ben visibile e chiaro. la risposta non includa caratteri non accettati. TS.RFD40 Il Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: l'utente base sia correttamente autenticato. si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.	TS.RFO39	L'Utente ristoratore deve poter rispondere o segnalare un feedback.	Non
il pulsante di risposta sia ben visibile e chiaro. il pulsante di segnalazione sia ben visibile e chiaro. la risposta non includa caratteri non accettati. TS.RFD40 Il Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: l'utente base sia correttamente autenticato. is i faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire il menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		Verificare che:	implementato
il pulsante di segnalazione sia ben visibile e chiaro. la risposta non includa caratteri non accettati. TS.RFD40 Il Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: l'utente base sia correttamente autenticato. si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		l'utente ristoratore sia correttamente autenticato.	
- la risposta non includa caratteri non accettati. TS.RFD40 II Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: - l'utente base sia correttamente autenticato si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: - l'utente ristoratore sia correttamente autenticato il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: - l'utente ristoratore sia correttamente autenticato il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: - l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: - l'utente ristoratore sia correttamente autenticato il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		il pulsante di risposta sia ben visibile e chiaro.	
TS.RFD40 Il Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta. Verificare che: il l'utente base sia correttamente autenticato. si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: il rutente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: il rutente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		il pulsante di segnalazione sia ben visibile e chiaro.	
Verificare che: • l'utente base sia correttamente autenticato. • si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: • l'utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		la risposta non includa caratteri non accettati.	
Piutente base sia correttamente autenticato. si faccia riferimento al corretto utente. TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: I'utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni sia ben visibile e chiaro.	TS.RFD40	Il Sistema notifica il cliente che il suo feedback ha ricevuto una risposta.	Non
TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. Il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato.		Verificare che:	implementato
TS.RFO41 L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. Il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato.		l'utente base sia correttamente autenticato.	
Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. • il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. • il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		si faccia riferimento al corretto utente.	
I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.	TS.RFO41	L'Utente ristoratore deve poter gestire le informazioni del suo ristorante.	Non
il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e chiaro. il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. Il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. I'utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato.		Verificare che:	implementato
chiaro. • il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. • il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		l'utente ristoratore sia correttamente autenticato.	
* il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: * l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. * il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. * il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: * l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. * il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		• il pulsante per la visualizzazione del profilo ristorante sia ben visibile e	
TS.RFO42 L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. Il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. I'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		chiaro.	
Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. • il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro.	
l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.	TS.RFO42	L'Utente ristoratore deve poter gestire il menù e la lista ingredienti.	Non
il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro. il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. Il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		Verificare che:	implementato
il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro. TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. Il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		l'utente ristoratore sia correttamente autenticato.	
TS.RFD43 L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account. Verificare che: I'utente ristoratore sia correttamente autenticato. Il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		• il pulsante per la visualizzazione del menù sia ben visibile e chiaro.	
Verificare che: • l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. • il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		il pulsante per la modifica dei dati sia ben visibile e chiaro.	
 l'utente ristoratore sia correttamente autenticato. il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro. 	TS.RFD43	L'Utente ristoratore deve poter gestire le impostazioni del suo account.	Non
il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e chiaro.		Verificare che:	implementato
chiaro.		l'utente ristoratore sia correttamente autenticato.	
		• il pulsante per la visualizzazione delle impostazioni sia ben visibile e	
il pulsante per la conferma delle modifiche sia ben visibile e chiaro.		chiaro.	
		il pulsante per la conferma delle modifiche sia ben visibile e chiaro.	



5 Attività di verifica

Si analizzano qui le metriche:

• MPC02: Budget Variance.

• MPC04: Budgeted Cost of Work Scheduled.

• MPC06: Actual Cost of Work Performed.

• MPD1: Indice di Gulpease.

5.1 MPC02 - Budget Variance

Il valore negativo riportato in Figura 1 indica che il costo effettivo è superiore al *budget* pianificato. Il valore riportato rientra nel margine di accettabilità stabilito.

Il gruppo ritiene che lo sforamento del *budget* sia dovuto alla generale inesperienza dei vari membri nella gestione di un progetto e nell'uso delle tecnologie, che ha portato alla necessità di incrementare il tempo di lavoro.



Figura 1: MPC02 - Budget Variance



5.2 MPC04 - Budgeted Cost of Work Scheduled

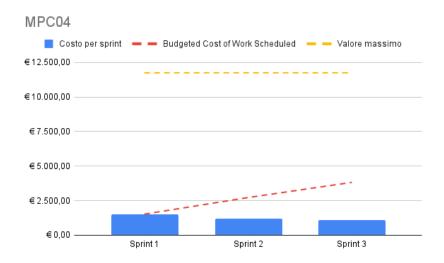


Figura 2: MPC04 - Budgeted Cost of Work Scheduled

5.3 MPC06 - Actual Cost of Work Performed

Il valore riportato in Figura 3 indica che, a seguito del primo *sprint*, il costo effettivo sostenuto ha superato quello preventivato.

Il gruppo ritiene che che il superamento del costo preventivato sia dovuto alla generale inesperienza dei vari membri nella gestione di un progetto e nell'uso delle tecnologie, che ha portato alla necessità di incrementare il tempo di lavoro nella fase iniziale del progetto.



Figura 3: MPC06 - Actual Cost of Work Performed



5.4 MPD1 - Indice di Gulpease

Il grafico in Figura 4 mostra un miglioramento nella leggibilità media dei documenti redatti, avvenuto a seguito della fase di Candidatura.

Questo miglioramento è dovuto alla definizione di metriche di qualità che hanno portato il gruppo a prestare maggiore attenzione durante la scrittura della documentazione. Il valore medio dell'indice di Gulpease ha così superato, per la fase denominata RTB, la soglia di accettabilità.

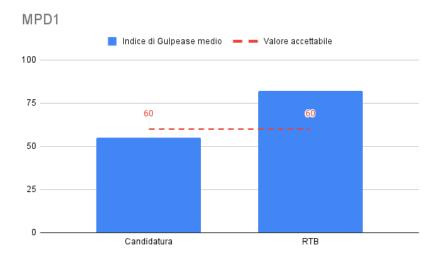


Figura 4: MPD1 - Indice di Gulpease