

Mooca’s Pizza

Especificação de Sistema

Easy Queue

Versão 1.0

Raí Jóia miquilino valencio, Matheus Henrique Oliveira Chuang, Bruno Godoy Dias

Histórico da Revisão

| **Data** | **Versão** | **Descrição** | **Autor** |
| --- | --- | --- | --- |
| 23/04/2025 | 1.0 | Reunião inicial dos requisitos coletados. | Bruno Dias |
| 04/06/2025 | 2.0 | Definição dos RF, NF e Casos de Uso | Raí Joia |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Índice Analítico

[**1. Identificação 5**](#_heading=h.oezjs91p2ie0)

[1.1 Nome aluno 01: Raí jóia miquilino valencio 5](#_heading=h.l47r5b58u8r)

[1.2 RA aluno 01: 82318841 5](#_heading=h.2r88g8b7a9ad)

[1.3 Nome aluno 02: Matheus Henrique Oliveira Chuang 5](#_heading=)

[1.4 RA aluno 02: 823165173 5](#_heading=)

[1.5 Nome aluno 03: Bruno Godoy Dias 5](#_heading=)

[1.6 RA aluno 03: 82311358 5](#_heading=)

[1.7 Turmas: CCP1AN-MCD3-25085187 / CCP1AN-MCD3-25070036 5](#_heading=h.jz3k42dhcxs6)

[1.8 Professores(as): Carlos Enrique Lopez Noriega e Robson Calvetti 5](#_heading=h.jwubkwm7ef3q)

[1.9 Disciplinas envolvidas: 5](#_heading=h.xuqwhz3jkuz1)

[1.9.1 Disciplina 1: Gestão e qualidade de Software 5](#_heading=h.sfuwihgxuuib)

[1.9.2 Disciplina 2: Modelos, métodos e técnicas da engenharia de software 5](#_heading=h.dfrpwni7bpmr)

[**2. Especificação Geral do Sistema. 5**](#_heading=h.tsauzdifuxcw)

[2.1 Escopo](#_heading=h.bsogxq4gj9l3) [6](#_heading=h.mockmhtp57ca)

[2.2.1 Breve Descrição 6](#_heading=h.5ws5b5c91gk0)

[2.2.2 Requisitos do produto 6](#_heading=h.9iwrbnsa4coz)

[**3. Distribuição das Funcionalidades (Modelagem). 6**](#_heading=h.e4bncuyl3gt8)

[3.1 Modelagem das Partes de Software e Hardware 6](#_heading=h.mm6nfle0r6tk)

[3.2 Funcionalidades do Sistema 7](#_heading=h.hctszfhk6gvj)

[3.2.1 Descrição da Funcionalidade-1 do Sistema 7](#_heading=h.jpdgldua9ylp)

[3.2.2 Descrição da Funcionalidade-2 do Sistema 7](#_heading=h.g10q4sl041aw)

[3.2.3 Descrição da Funcionalidade-3 do Sistema 7](#_heading=h.f7kh0rqh381z)

[3.2.4 Descrição da Funcionalidade-4 do Sistema 8](#_heading=h.r5llgnnm97wk)

[3.2.5 Descrição da Funcionalidade-5 do Sistema 8](#_heading=h.mwi8bh2nfejq)

[3.2.6 Descrição da Funcionalidade-6 do Sistema 8](#_heading=h.6rdzd08b4ior)

[3.2.7 Descrição da Funcionalidade-7 do Sistema 8](#_heading=h.v7ldkyfnqnbi)

[3.2.8 Descrição da Funcionalidade-8 do Sistema 8](#_heading=h.qm714uxzfy8t)

[3.2.9 Descrição da Funcionalidade-9 do Sistema 8](#_heading=h.rrwovtd4fs4r)

[3.2.10 Descrição da Funcionalidade-10 do Sistema 8](#_heading=h.87v00nxqh4lq)

[**4. Representação Gráfica do Software. 8**](#_heading=h.n0to5a5qlu15)

[4.1 Diagrama de Casos de Uso 8](#_heading=h.8psda0tso3x7)

[4.1.1 Especificação do Caso de Uso-1 8](#_heading=h.s67ow8hlgyzz)

[4.1.2 Especificação do Caso de Uso-2 9](#_heading=h.ya0m1ez9y1xe)

[4.2 Diagrama de Classes. 9](#_heading=h.r69916flwytx)

[4.3 Diagrama de Sequência. 9](#_heading=h.xo4uocsompd0)

Easy Queue

# Identificação

## Nome aluno 01: Raí jóia miquilino valencio

## RA aluno 01: 82318841

## Nome aluno 02: Matheus Henrique Oliveira Chuang

## RA aluno 02: 823165173

## Nome aluno 03: Bruno Godoy Dias

## RA aluno 03: 82311358

## Turmas: CCP1AN-MCD3-25085187 / CCP1AN-MCD3-25070036

## Professores(as): Carlos Enrique Lopez Noriega e Robson Calvetti

## Disciplinas envolvidas:

### **Disciplina 1: Gestão e qualidade de Software**

#### **Professor responsável: Robson Calvetti**

### **Disciplina 2: Modelos, métodos e técnicas da engenharia de software**

#### **Professor responsável: Carlos Enrique Lopez Noriega**

# Especificação Geral do Sistema.

## Escopo

## 

## Este documento de Especificação de Sistema descreve o escopo, funcionalidades e diretrizes para o desenvolvimento do sistema Easy Queue, uma solução digital voltada à modernização do atendimento e da gestão operacional da pizzaria Mooca’s Pizza, sem comprometer a experiência acolhedora e tradicional que caracteriza o estabelecimento.

## O escopo cobre todos os processos relacionados ao atendimento ao cliente — desde a recepção até o pagamento — bem como a comunicação entre salão, cozinha e administração. O sistema afetará positivamente os fluxos de trabalho internos (atendentes, garçons, pizzaiolos e caixa), os dispositivos utilizados (tablets, celulares e computadores), e estará integrado a soluções de pagamento e notificações móveis.

## Este sistema deverá operar em múltiplas plataformas (Android, iOS, navegadores modernos), exigindo conexão com a internet, servidores para controle de dados e interface amigável para os usuários internos e clientes. Serão considerados aspectos de segurança, usabilidade e performance para assegurar estabilidade mesmo em horários de pico.

## 

## Descrição dos requisitos de usuário.

### **Breve Descrição**

Do ponto de vista dos clientes da **Mooca’s Pizza**, o sistema **Easy Queue** tem como principal finalidade oferecer uma experiência mais ágil, organizada e moderna sem abrir mão da essência familiar e do atendimento personalizado da casa.

A solução digital permitirá que os clientes entrem na fila de espera de maneira prática via QR Code, sejam notificados sobre a disponibilidade de mesa, e recebam atendimento personalizado com o garçom os chamando pelo nome. Durante sua permanência, os pedidos são feitos e entregues com mais rapidez e precisão, mantendo a qualidade do serviço.

Além disso, o cliente poderá visualizar sua conta, dividir o pagamento com os amigos e finalizar tudo diretamente pela mesa, sem enfrentar filas. O sistema reforça a proposta de unir o melhor da tecnologia com o charme da tradição italiana, tornando a visita à pizzaria mais confortável, interativa e memorável.

### **Requisitos do produto**

Ter uma recepção digital rápida e prática, com cadastro simples de nome e telefone. Permitir que o cliente entre na fila de espera escaneando um QR Code. Ser avisado no celular quando a mesa estiver pronta, com imagem de referência da mesa. Manter o atendimento acolhedor, com o garçom chamando o cliente pelo nome. Ter um garçom fixo responsável por no máximo 5 mesas, para preservar o relacionamento. Eliminar papel nos pedidos, garantindo mais agilidade e menos erros. Permitir que o cliente chame o garçom com um botão pelo app. Visualizar e dividir a conta de forma simples, com possibilidade de pagar direto pelo app. Aceitar múltiplas formas de pagamento: Pix, VR, cartão, aproximação e QR Code. Possibilidade de dar gorjeta pelo próprio app. Acompanhar relatórios de vendas, desempenho da equipe e controlar estoque básico. Usar uma identidade visual com cores que remetam à tradição italiana e ao ambiente familiar.

# Distribuição das Funcionalidades (Modelagem).

A modelagem do sistema “Easy Queue” envolve tanto o comportamento da aplicação de software quanto os dispositivos físicos utilizados (hardware). A distribuição das funcionalidades será representada graficamente por meio de diagramas que demonstram a interação entre os módulos do sistema e os usuários (clientes, garçons, cozinha e administração).

## Modelagem das Partes de Software e Hardware

* + 1. **Software**
       1. **Apresentação:** telas acessadas por clientes, garçons e equipe da cozinha via aplicativo ou navegador.
       2. **Aplicação:** casos de uso como cadastro na fila, lançamento de pedido e geração de conta.
       3. **Domínio:** entidades como Cliente, Mesa, Garçom, Pedido, com regras de negócio específicas.
       4. **Infraestrutura:** banco de dados PostgreSQL, integração com APIs de pagamento e notificações.
    2. **Hardware**
       1. Tablets e celulares usados pelos garçons e clientes.
       2. Painel de pedidos na cozinha (smart TV ou tablet).
       3. Servidor (Railway Cloud) para hospedagem.
       4. Infraestrutura de rede (Wi-Fi local com acesso à internet).

## Funcionalidades do Sistema

Lista das funcionalidades principais extraídas dos **Requisitos Funcionais**:

1. Cadastro de clientes na fila de espera.
2. Notificação ao cliente quando a mesa estiver pronta.
3. Visualização da mesa com foto de referência.
4. Painel com status das mesas.
5. Cadastro e gerenciamento de garçons (limitados a 5 mesas).
6. Lançamento de pedidos via celular/tablet.
7. Painel da cozinha com pedidos por ordem de chegada.
8. Geração automática da conta (com divisão por pessoa).
9. Pagamento via diversos métodos (Pix, cartão, QR Code, etc.).
10. Geração de relatórios de vendas e desempenho.

### **Descrição da Funcionalidade-1 do Sistema**

O sistema solicita que o cliente informe seu nome (via aplicativo ou navegador ao escanear o QR Code). Essa informação é registrada em uma fila de espera no banco de dados PostgreSQL, gerenciada pelo backend em Node.js. Cada entrada contém dados como horário de chegada, número de pessoas e status na fila.

### **Descrição da Funcionalidade-2 do Sistema**

Quando uma mesa é liberada, o sistema verifica a ordem da fila e seleciona o próximo cliente. Através de uma API de notificações, o software envia uma mensagem ao dispositivo do cliente (por push ou web notification), informando a disponibilidade da mesa e instruções visuais (como uma foto da mesa).

### **Descrição da Funcionalidade-3 do Sistema**

O sistema gera QR Codes únicos que direcionam para uma interface web/app personalizada. Ao escanear, o cliente acessa a fila, recebe atualizações em tempo real e vê imagens das mesas para se orientar visualmente. O backend associa o QR escaneado ao ID da fila.

### **Descrição da Funcionalidade-4 do Sistema**

O sistema possui um painel interno acessado por administradores/gerentes, onde cada mesa tem um status (livre, ocupada, aguardando limpeza, etc.). Essas informações são atualizadas em tempo real conforme os fluxos de atendimento, através de WebSocket ou polling.

### **Descrição da Funcionalidade-5 do Sistema**

O backend permite cadastrar novos garçons com dados básicos. Ao cadastrar, o sistema exige a seleção de até 5 mesas que serão de responsabilidade exclusiva desse profissional. As regras de negócio impedem a alocação de mais mesas.

### **Descrição da Funcionalidade-6 do Sistema**

A partir do dispositivo do garçom (tablet/celular), o sistema apresenta um cardápio digital. O pedido é selecionado, confirmado e enviado ao backend, que registra os dados no banco e o encaminha ao painel da cozinha. Inclui: itens, observações e mesa vinculada.

### **Descrição da Funcionalidade-7 do Sistema**

Na cozinha, o sistema exibe todos os pedidos abertos em uma tela. Eles são ordenados por horário de chegada e número da mesa. Os pedidos são marcados como "em preparo" e "pronto" por meio de ações simples. Essa informação é sincronizada com o garçom via notificação..

### **Descrição da Funcionalidade-8 do Sistema**

Quando o cliente decide encerrar, o sistema calcula automaticamente o valor total do pedido vinculado à mesa, incluindo impostos, taxa de serviço e itens adicionais. Há opção de divisão da conta por pessoa, com lógica para dividir igualmente ou selecionar itens específicos.

### **Descrição da Funcionalidade-9 do Sistema**

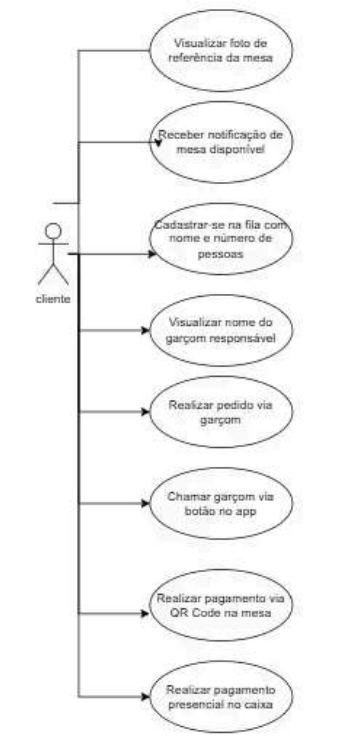
O sistema oferece, na interface de pagamento, integração com diferentes APIs simuladas de pagamento (Pix, cartão, QR Code, NFC). A escolha do método define qual gateway é usado. Após a confirmação, o status da mesa é atualizado automaticamente para “pagamento concluído”.

### **Descrição da Funcionalidade-10 do Sistema**

Quando uma mesa é liberada, o sistema verifica a ordem da fila e seleciona o próximo cliente. Através de uma API de notificações, o software envia uma mensagem ao dispositivo do cliente (por push ou web notification), informando a disponibilidade da mesa e instruções visuais (como uma foto da mesa).

# Representação Gráfica do Software.

## Diagrama de Casos de Uso-1

**

### **Especificação do Caso de Uso-1**

* + 1. **Cadastro na Fila**

Ao chegar na pizzaria, o cliente é convidado a escanear um QR Code exposto na entrada ou próximo à recepção. Esse QR Code direciona o cliente a uma página web ou aplicativo onde ele pode realizar seu cadastro na fila de espera. O formulário exibido solicita o nome do cliente e o número de pessoas que estão com ele. Após o envio, o sistema registra o cliente na base de dados e confirma sua posição na fila, garantindo que sua ordem de chegada seja respeitada. Essa ação é essencial para iniciar o fluxo automatizado de atendimento.

* + 1. **Recebimento de Notificação de Mesa Disponível**

Assim que uma mesa é liberada e chega a vez do cliente, o sistema envia automaticamente uma notificação para o dispositivo cadastrado. Essa notificação avisa que a mesa está disponível e pronta para uso, permitindo que o cliente se dirija até o local. Esse processo reduz a necessidade de interação presencial com a equipe da recepção, aumentando a eficiência no fluxo de entrada.

* + 1. **Visualização da Foto de Referência da Mesa**

A fim de auxiliar o cliente a localizar a mesa designada, o sistema exibe uma imagem de referência. Junto da notificação de disponibilidade, o sistema mostra uma fotografia ou representação visual do local, o que evita confusões em ambientes com grande número de mesas. Essa imagem é associada ao número da mesa e serve como suporte visual para o cliente.

* + 1. **Visualização do Nome do Garçom Responsável**

Após se acomodar, o cliente poderá visualizar, na interface do sistema (via app ou página web), o nome do garçom responsável por atendê-lo. Isso reforça o atendimento personalizado e garante que o cliente saiba exatamente quem está encarregado do seu serviço. Cada garçom é responsável por, no máximo, cinco mesas, e essa informação é vinculada no sistema durante a alocação interna.

* + 1. **Realização de Pedido via Garçom**

O pedido de itens do cardápio é realizado diretamente com o garçom, mantendo o calor humano no atendimento. No entanto, após anotar o pedido, o garçom insere os dados diretamente no aplicativo interno do sistema. Esse pedido é enviado automaticamente para o painel da cozinha, que organiza os pratos conforme a ordem de chegada e mesa associada. Essa integração entre atendimento e cozinha reduz o tempo de espera e evita falhas na comunicação.

* + 1. **Chamada do Garçom via Aplicativo**

Durante a permanência do cliente na mesa, ele pode precisar chamar o garçom por alguma razão — seja para fazer um novo pedido, solicitar a conta ou resolver algum problema. O sistema disponibiliza um botão virtual de “Chamar Garçom” na interface do cliente. Ao ser acionado, o sistema envia uma notificação ao dispositivo do garçom responsável, indicando qual mesa realizou a solicitação.

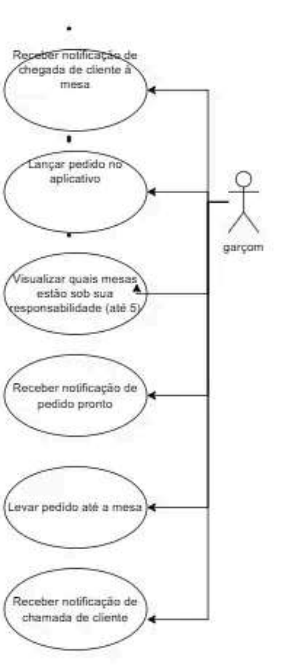
* + 1. **Pagamento via QR Code na Mesa**

Ao final da refeição, o cliente tem a opção de realizar o pagamento diretamente pelo celular, escaneando o QR Code da mesa. O sistema identifica a mesa associada e exibe a conta correspondente, com opção de dividir o valor entre as pessoas. O cliente pode escolher o método de pagamento preferido — Pix, cartão de crédito, débito, entre outros — e concluir a transação sem precisar se levantar. Após a confirmação do pagamento, o sistema libera automaticamente a mesa e registra o encerramento do atendimento.

* + 1. **Pagamento Presencial no Caixa**

Como alternativa ao pagamento via app, o cliente pode optar por se dirigir até o caixa do restaurante. Nesse caso, o garçom encerra o atendimento no sistema e envia os dados da conta para o terminal do caixa. O operador do caixa visualiza o total, realiza a cobrança presencialmente e, uma vez confirmado o pagamento, atualiza o status da mesa no sistema. Esse fluxo mantém a tradicionalidade do pagamento físico, atendendo clientes com preferência por esse modelo.

## Diagrama de Casos de Uso-2

**

### **Especificação do Caso de Uso-2**

* + 1. **Receber notificação de chegada do cliente à mesa**

Quando um cliente é alocado em uma mesa pelo sistema, após se cadastrar na fila e ser chamado, o garçom responsável por aquela mesa recebe uma notificação em tempo real no seu dispositivo. Essa notificação informa que o cliente chegou, seu nome e a mesa correspondente. Com essa funcionalidade, o sistema garante que o garçom possa iniciar o atendimento de forma imediata e sem depender de comunicação verbal de outras equipes, otimizando o tempo de resposta.

* + 1. **Visualizar quais mesas estão sob sua responsabilidade**

Cada garçom possui um limite máximo de cinco mesas ativas sob sua responsabilidade, conforme estabelecido pelo sistema. Ao acessar o aplicativo, o garçom visualiza uma lista com suas mesas, incluindo o status atual de cada uma (aguardando atendimento, com pedido em andamento, esperando entrega, etc.). Essa visão permite ao garçom acompanhar seu fluxo de trabalho, priorizar ações e manter controle sobre todos os atendimentos que está gerenciando.

* + 1. **Lançar pedido no aplicativo**

Após realizar o atendimento direto com o cliente, o garçom utiliza o aplicativo para registrar os pedidos. O sistema oferece um menu digital com todos os itens disponíveis, facilitando a escolha. O garçom pode incluir observações específicas do cliente, como alergias ou preferências de preparo. Ao finalizar, o pedido é enviado diretamente para o painel da cozinha, com indicação do número da mesa. Esse processo elimina a necessidade de papel e evita erros comuns na comunicação oral.

* + 1. **Receber notificação de pedido pronto**

Quando um pedido é finalizado pela cozinha, o sistema atualiza automaticamente seu status e envia uma notificação ao garçom que realizou o lançamento. A mensagem contém informações como número do pedido, número da mesa e um sinal visual ou sonoro. Essa funcionalidade reduz atrasos na entrega e evita que os pedidos prontos fiquem acumulados no balcão da cozinha.

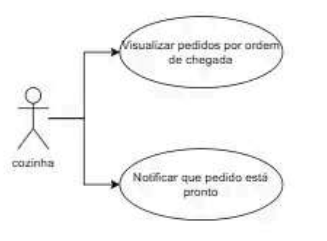
* + 1. **Levar o pedido até a mesa**

Com a notificação recebida, o garçom se dirige até a cozinha para buscar o prato. Ele confirma no aplicativo que está retirando o pedido, o que registra a ação no sistema. Após entregar o prato ao cliente, o garçom marca a entrega como concluída. Esse registro alimenta dados de rastreabilidade que podem ser utilizados posteriormente em relatórios de eficiência e tempo de resposta da equipe.

* + 1. **Receber notificação de chamada do cliente**

Durante a permanência do cliente na mesa, é possível que ele deseje solicitar algo adicional. O sistema oferece um botão virtual de “Chamar Garçom” disponível na interface do cliente. Ao pressioná-lo, o sistema identifica automaticamente o garçom responsável pela mesa e envia uma notificação para seu dispositivo. A mensagem informa que o cliente da mesa “X” solicitou atendimento, permitindo resposta imediata sem necessidade de o cliente levantar-se ou acenar.

## Diagrama de Casos de Uso-3



### **Especificação do Caso de Uso-3**

* + 1. **Visualização de Pedidos por Ordem de Chegada**

Ao acessar a interface do sistema Easy Queue voltada para a cozinha, a equipe responsável pelo preparo dos alimentos encontra um painel visual com todos os pedidos em aberto. Esse painel, geralmente exibido em uma tela fixa, como um tablet ou smart TV, apresenta os pedidos ordenados cronologicamente conforme foram lançados no sistema, permitindo à equipe uma visão clara da fila de preparo.

Cada pedido contém informações essenciais como:

* Número da mesa;
* Nome do garçom responsável pelo atendimento;
* Lista de itens solicitados com suas respectivas quantidades;
* Observações adicionais do cliente (por exemplo: restrições alimentares ou preferências de preparo);
* Tempo decorrido desde o lançamento do pedido (para controle interno).

A ordenação por chegada permite priorizar o atendimento dos clientes conforme o tempo de espera, ao mesmo tempo que oferece à equipe de cozinha uma organização visual simples e eficaz para distribuir tarefas entre os profissionais. Esse painel é atualizado em tempo real, evitando atrasos e retrabalho.

Durante o preparo, o cozinheiro pode interagir com a interface para sinalizar que um determinado pedido está “em preparo”, o que atualiza o status no sistema e permite que os garçons saibam que o pedido está sendo processado, melhorando a comunicação entre setores.

* + 1. **Notificação de Pedido Pronto**

Após a finalização do preparo dos pratos de um pedido, o próximo passo da equipe da cozinha é informar que aquele pedido está pronto para ser retirado e entregue ao cliente. Isso é feito por meio da atualização de status no painel do sistema.

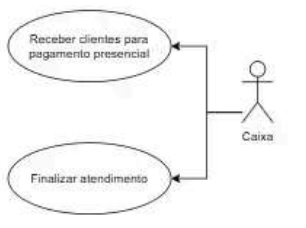
Ao marcar o pedido como “pronto”, o sistema automaticamente envia uma notificação para o dispositivo móvel do garçom responsável pela mesa. Essa notificação informa:

* Que o pedido foi finalizado;
* A qual mesa ele pertence;
* Qual foi o tempo total de preparo (se aplicável).

Esse fluxo evita a necessidade de comunicação verbal entre cozinha e atendimento, reduzindo ruídos de informação e agilizando o serviço. Além disso, o registro de tempo entre o lançamento e a finalização do pedido é utilizado posteriormente para relatórios de desempenho e melhoria contínua da operação.

Essa rastreabilidade permite ainda identificar padrões de atraso, gargalos em horários de pico e medir a eficiência da equipe de cozinha ao longo do expediente.

## Diagrama de Casos de Uso-4



### **Especificação do Caso de Uso-4**

* + 1. **Receber Clientes para Pagamento Presencial**

Durante a experiência no restaurante, os clientes têm a liberdade de escolher entre pagar pela própria mesa, por meio de QR Code, ou dirigir-se ao caixa para efetuar o pagamento presencialmente. Quando o cliente opta pelo pagamento presencial, o garçom registra essa escolha no sistema, o que faz com que a comanda seja automaticamente direcionada à fila de atendimento do caixa.

O caixa acessa o painel administrativo por meio de um computador ou terminal conectado ao sistema Easy Queue. Neste painel, ele pode visualizar todas as mesas com atendimentos em aberto, especialmente aquelas que aguardam pagamento presencial. Cada item listado no painel apresenta informações detalhadas, como:

* Número da mesa;
* Nome do garçom responsável pelo atendimento;
* Itens consumidos e respectivos valores;
* Valor total da comanda;
* Eventuais observações ou solicitações especiais registradas durante o atendimento.

Essas informações permitem ao caixa chamar o cliente de forma clara e segura para realizar a cobrança. O pagamento pode ser efetuado em dinheiro, cartão de crédito ou débito, conforme a preferência do cliente. O sistema registra automaticamente o valor recebido, a forma de pagamento e o horário da operação, garantindo a rastreabilidade de todas as transações financeiras.

Esse registro detalhado das operações também facilita o fechamento de caixa ao final do expediente e pode ser integrado, futuramente, a sistemas de emissão de nota fiscal ou relatórios fiscais.

* + 1. **Finalizar Atendimento**

Após a confirmação do pagamento, o caixa realiza a finalização do atendimento no sistema. Esse processo marca oficialmente a comanda como “encerrada” e libera a mesa correspondente para novos clientes. O sistema atualiza o status da mesa para “disponível” ou, se configurado, para “aguardando limpeza”, permitindo que a equipe de apoio possa preparar o espaço para o próximo grupo.

Além disso, a finalização do atendimento garante que os dados daquela venda sejam consolidados nos relatórios gerenciais do sistema. Isso inclui:

* Registro do garçom vinculado à venda;
* Identificação do caixa responsável pelo encerramento;
* Forma de pagamento utilizada;
* Tempo total de ocupação da mesa;
* Valor arrecadado.

Esses dados são essenciais para a administração do restaurante, pois permitem acompanhar o desempenho da equipe, o fluxo financeiro e a rotatividade das mesas. O sistema também impede que uma mesa com atendimento em aberto seja ocupada novamente antes da finalização, o que evita erros de faturamento ou sobreposição de pedidos.