

Descrição do domínio:

Nosso domínio trata-se de um sistema gerencial desenvolvido para administração de uma pizzaria, que tem como objetivo automatizar alguns dos processos operacionais da empresa, visando o aumento na eficiência e lucros do negócio.

Esse sistema será responsável por administrar o cardápio e estoque da pizzaria, permitindo uma análise dos gastos e reservas de ingredientes. Ele também administra o controle dos pedidos realizados, fazendo acompanhamentos desde a produção até a entrega dos produtos. Por fim, o sistema conta com a função de manter informações relevantes sobre seus clientes, funcionários e fornecedores, usando-as em programas de fidelidade, distribuição de tarefas ou controle de estoque.

O banco criado será responsável por armazenar dados dos ingredientes, das pizzas e dos acompanhamentos oferecidos, assim como salvar um histórico de pedidos realizados e reservas em estoque.

Requisitos de dados:

Uma pizzaria deseja construir um sistema para armazenar e gerenciar algumas informações importantes a respeito dos seus pedidos solicitados, clientes cadastrados, funcionários e situação do estoque de produtos. Cada cliente possui como atributos principais seu número de pedidos realizados, podendo fazer vários ao longo do tempo, além dos dados pessoais, como nome, telefone, endereço, e-mail e ID único.

Os funcionários são categorizados como entregadores ou cozinheiros, sendo que cada um possui um CPF (único) e salário registrados, assim como nome, telefone, endereço, e-mail e ID único. O entregador é responsável por realizar uma ou mais entregas de pedidos, enquanto o cozinheiro prepara um ou mais itens solicitados por pedido.

Cada pedido possui um status, endereço de entrega, data de realização, preço total e ID único da compra, além disso, eles são associados a clientes específicos e podem conter diversos itens. Os Itens disponíveis podem ser pizzas e/ou acompanhamentos, sendo que esses variam entre bebidas e/ou sobremesas, cada um com nome, preço e identificador único. As pizza também pode incluir diferentes ingredientes, os quais possuem um nome, preço por unidade e uma unidade de medida (como kg, litros, etc.).

O sistema também deve gerenciar o estoque da pizzaria, que é abastecido por fornecedores, sendo que para todos deve-se registrar o CNPJ (único), nome da empresa, telefone e e-mail de contato. Sobremesas, bebidas e ingredientes são armazenados no estoque e utilizados na preparação de pizzas e outros itens do menu.

Este modelo visa garantir o controle sobre os processos de pedidos, estoque, entregas e gerenciamento de funcionários, oferecendo uma visão abrangente e integrada do funcionamento da pizzaria.

Requisitos funcionais do sistema:

1. **Gerenciar o estoque:** monitorar o estoque dos ingredientes e informar o nome dos fornecedores dos ingredientes que precisam de reposição aos funcionários;
2. **Processar pedidos:** detalhes da pizza e acompanhamentos, calcular preço total do pedido, status do pedido;
3. **Gerar fila de pedidos:** organiza os pedidos em uma fila por ordem de chegada (data do pedido);
4. **Sumarizar informações financeiras da pizzaria:** lucros, gastos, dias/horários mais lucrativos, pizzas mais vendidas;
5. **Controlar descontos oferecidos aos clientes:** após um determinado número de pedidos, o cliente ganha um desconto no próximo pedido (programa de fidelidade);