

Especificação Suplementar

Histórico de Revisões

Versão	Data	Descrição	Autor
Levantamento de Requisitos	29/03/2025	Levantamentos de Requisitos Funcionais e não funcionais e Regras de negócio	Thiago RA: 10420686
Minuta da concepção	01/01/2024	Primeira minuta. A ser refinada, principalmente durante a elaboração.	Gustavo

Introdução

Este documento é o repositório de todos os requisitos do Ponto de Venda não documentados nos casos de uso.

Segurança

- Toda utilização requer autenticação do usuário.
- Mensalmente os usuários devem realizar a alteração da senha de acesso ao sistema.
- Para usuários da gerência, a autenticação deve ser realizada utilizando duplo fator de verificação.

Usabilidade

Fatores Humanos

- O cliente será capaz de ver o que está escrito em um grande monitor de vídeo do ponto de venda. Dessa forma:
- O texto deve ser facilmente visível a uma distância de um metro.
- Cores associadas com formas comuns de daltonismo devem ser evitadas.

Velocidade, facilidade e processamento isento de erros são de importância primordial no processamento de vendas, pois o comprador deseja ir embora rapidamente, senão ele perceberá, de forma menos positiva a experiência de compra (bem como quem está vendendo).

O caixa frequentemente está olhando para o cliente ou para os itens que este está comprando, e não para o monitor de vídeo do computador. Portanto, sinais e alertas devem ser informados por sons, em vez de somente por meios visuais.

Confiabilidade

Facilidade de recuperação

Se ocorrer uma falha no uso de um serviço externo (autorização de pagamentos, sistema de contabilidade, etc.) tente resolver o problema com uma solução local (por exemplo, armazenar e seguir em frente), de modo a poder completar uma venda. Aqui, é necessário muito mais análise.

Desempenho

Conforme mencionado em fatores humanos, os compradores querem completar o processamento de uma venda muito rapidamente. Um gargalo em potencial é a autorização externa de pagamento. Nosso objetivo é obter uma autorização em menos de um minuto, em 90% das vezes.

Requisitos não funcionais

- O sistema deve processar pedidos em tempo real, garantindo tempo de resposta inferior a 2 segundos.
- O sistema deve suportar, no mínimo, 500 pedidos simultâneos sem degradação de desempenho.
- O sistema deve possuir acessibilidade compatível com WCAG 2.1 para garantir usabilidade a pessoas com deficiência.
- O sistema deve integrar-se com plataformas de pagamento online (ex: Pix, cartão de crédito, PayPal).
- O sistema deve suportar integração com serviços de mensagens como WhatsApp para atualizações dos pedidos.

Requisitos funcionais

Atendente

- O atendente deve visualizar a lista de pedidos recebidos.
- O atendente pode aceitar ou recusar pedidos.
- O atendente pode modificar ou cancelar pedidos antes da preparação.
- O sistema deve sugerir a baixa de ingredientes após cada pedido, mas o atendente confirma a alteração.
- O atendente pode marcar pedidos como urgentes para priorização.
- O sistema sugere um motoboy para a entrega, mas o atendente pode selecionar outro.
- O sistema gera relatórios financeiros para o atendente visualizar.
- O atendente pode ativar promoções manuais ou aceitar sugestões do sistema.

Cozinheiro

- O cozinheiro deve visualizar, em tempo real, os pedidos aceitos pelo atendente.
- O cozinheiro pode marcar pedidos como "Pronto" após a preparação.
- O sistema notifica o atendente quando um pedido estiver pronto.

Motoboy

- O motoboy recebe a rota de entrega do sistema.
- O motoboy pode atualizar o status do pedido para “Em Rota” ou “Entregue”.

Gerente

- O gerente pode visualizar relatórios financeiros detalhados.
- O gerente pode acompanhar a performance da equipe.
- O sistema sugere reposição de estoque com base no histórico de pedidos.

Cliente Final

- O cliente pode realizar pedidos via site, WhatsApp ou aplicativo.
- O cliente recebe notificações sobre o status do pedido.
- O cliente pode avaliar o atendimento e dar feedback.

Regras de negócio

Atendente

- Apenas o atendente pode aceitar ou recusar pedidos.
- Pedidos aceitos não podem ser cancelados após a preparação ter iniciado.
- O atendente pode editar pedidos apenas antes da confirmação pelo cozinheiro.
- O sistema sugere a baixa de ingredientes no estoque, mas a confirmação é obrigatória pelo atendente.
- Um pedido pode ser marcado como urgente pelo atendente, priorizando sua preparação.
- O sistema sugere um motoboy para a entrega, mas o atendente pode alterá-lo manualmente.
- Apenas o atendente pode ativar promoções, podendo aceitar sugestões automáticas do sistema.

Cozinheiro

- O cozinheiro só pode visualizar pedidos que foram aceitos pelo atendente.
- Após iniciar a preparação, o pedido não pode ser cancelado ou editado.
- O cozinheiro deve marcar o pedido como "Pronto" antes que ele seja liberado para entrega.
- O sistema deve notificar automaticamente o atendente quando um pedido for marcado como "Pronto".

Motoboy

- O motoboy só pode visualizar os pedidos prontos e atribuídos a ele.
- O motoboy deve seguir a rota sugerida pelo sistema, mas pode ajustá-la manualmente.
- O status da entrega deve ser atualizado para "Em Rota" ao sair do restaurante.
- O status do pedido deve ser atualizado para "Entregue" apenas quando a entrega for finalizada.

Gerente

- Apenas o gerente pode acessar relatórios financeiros detalhados.
- O gerente pode visualizar a performance dos atendentes, cozinheiros e motoboys.
- O gerente pode aceitar ou rejeitar sugestões de reposição de estoque baseadas no histórico de pedidos.

Cliente Final

- O cliente pode realizar pedidos online somente se estiver autenticado (cadastro no sistema).
- O cliente pode cancelar pedidos apenas antes de serem aceitos pelo atendente.
- O cliente recebe notificações automáticas sobre mudanças no status do pedido.