



# Statement of Work

## AlcoList

Riferimento	
Versione	0.2
Data	08/10/2022
Destinatario	Prof. Gravino
Presentato da	Baldi Maria Rosaria Conte Melania Di Enzo Carmine Federico Zaccardi Mario
Approvato da	



## Sommario

Sommario .....	2
Revision History.....	3
1 <i>Piano Strategico/Strategic Plan</i> .....	4
2 <i>Obiettivi di Business/Business Needs</i> .....	4
3 <i>Ambito del prodotto/Product Scope</i> .....	5
3.1 <i>Scenari</i> .....	6
4 <i>Data di Inizio e di Fine</i> .....	8
5 <i>Deliverables</i> .....	8
6 <i>Vincoli/Constraint</i> .....	8
6.1 <i>Vincoli collaborativi e comunicativi.</i> .....	8
6.2 <i>Vincoli tecnici.</i> .....	9
7 <i>Criteri di Accettazione/Acceptance Criteria (Criteri che, se non rispettati, portano al fallimento del progetto)</i> .....	10
8 <i>Criteri di Premialità</i> .....	11



## Revision History

Data	Versione	Descrizione	Autori
08/10/2022	0.1	Prima stesura	Baldi Maria Rosaria Conte Melania Di Zenzo Carmine Federico Zaccardi Mario
14/10/2022	0.2	Aggiunta Scenari	Baldi Maria Rosaria Conte Melania Di Zenzo Carmine Federico Zaccardi Mario

## Statement Of Work (SOW) - AlcoList

### 1 Piano Strategico/Strategic Plan

Il Secret Bar Antiquario ha problemi nella gestione del suo inventario: al momento il lavoro è eseguito tramite carta e penna. Per una maggiore efficienza ha la necessità di un sistema gestionale informatizzato che terrà traccia di informazioni di vario tipo che sono utili all'automazione degli ordini, check delle giacenze, statistiche dei cocktail più o meno venduti.

### 2 Obiettivi di Business/Business Needs

Il Secret Bar Antiquario intende incrementare le sue vendite migliorando la gestione delle giacenze, evitando ordini di prodotti che possano risultare superflui, creare delle offerte basate sulle preferenze dei clienti con l'ausilio dei dati raccolti dal sistema e avere un quadro più preciso degli incassi.

### 3 Ambito del prodotto/Product Scope

L'obiettivo del progetto è fornire uno strumento di supporto alle attività di American Bartending assicurando che la gestione sia agevole ed efficiente. Deve supportare:

- la definizione di un menù dei cocktail pubblicizzati dal bar che sia visualizzabile dai clienti.
- la gestione dell'inventario del magazzino.
- la definizione una lista dei cocktail IBA con aggiunti i cocktail creati dal bar.
- l'aggiornamento dei quantitativi in giacenza calcolati in base alle comande.
- la possibilità di verificare in tempo reale se il bar dispone di tutti gli ingredienti necessari alla preparazione del cocktail presente nel menù (o lista). Deve essere possibile ordinarlo solo se il bar dispone degli ingredienti.
- la possibilità di effettuare ordini (di magazzino) automatici tenendo conto delle vendite e delle giacenze.
- la visualizzazione di informazioni sulla vendita dei vari cocktail, in modo da poter creare offerte mirate.
- la gestione del personale (diviso tra bartender, cameriere, amministratore di piattaforma).
- la visualizzazione degli incassi.

### 3.1 Scenari

- Mattia e Luca, due amici che vogliono fare un aperitivo, sono al bar e vogliono ordinare qualcosa. Notano che il bar offre un menù digitalizzato accessibile attraverso il qrcode presente al tavolo e decidono di scannerizzarlo: da qui procedono alla lettura e poi all'ordinazione con l'ausilio del cameriere presente. Quest'ultimo provvede alla comanda dal suo dispositivo, collegato alla piattaforma di gestione del bar. Da qui seleziona il numero del tavolo e quella che è la richiesta di Mattia e Luca, poi procede ad inoltrare la comanda al barman che si occuperà della preparazione. Nel frattempo, Luca, rileggendo il menù nota un cocktail particolare proposto dalla casa e decide di cambiare la sua ordinazione. Chiama di nuovo il cameriere a cui chiede se è possibile cambiare l'ordinazione. Il cameriere, attraverso il gestionale, controlla lo stato dell'ordine e, se possibile, asseconda la richiesta di Luca.
- Il cameriere, che si occupa delle comande e del servizio ai tavoli, ha da poco terminato l'invio di una seconda comanda. Controlla lo stato di avanzamento della precedente, nota che è pronta e procede con il servizio al tavolo: si reca al banco dove il barman che si occupa della preparazione ha già pronto il vassoio. Non resta che servirlo al tavolo.
- Pasquale, il bartender, prende in carico l'ordine (aggiornando il suo stato in “in preparazione”) di una Pina Colada ed inizia a prepararlo. Durante la procedura però si accorge che il succo d'ananas è andato a male e quindi aggiorna lo stato in "non realizzabile". Dopo aver comunicato il problema al cliente, riceve una nuova comanda, per un Sex on the Beach. Prende nuovamente in carico l'ordine e realizza il cocktail, dopodiché provvede ad aggiornare l'ordinazione come "pronta" per servirla al tavolo.

- Federico e Pasquale, manager e bartender, stanno discutendo fra di loro per decidere quali cocktail presentare nel menù. Decidono di proporre per la serata solo cocktail a base di rum o whiskey e Federico tramite il gestionale seleziona tutti i cocktail che contengono questi due alcolici. Poco dopo si accorge di essersi dimenticato di aggiungere un cocktail e delega a Pasquale l'aggiunta di quest'ultimo siccome anch'egli ha i permessi per farlo.
- Il bartender, oltre alla preparazione dei cocktail, si occupa anche della gestione delle ricette proposte dal bar. Giovanni, il bartender, tramite il sistema decide di inserire una nuova ricetta, specificando gli ingredienti e le quantità da utilizzare per ognuno di essi. A seguito di alcuni pareri dei clienti, si accorge che il cocktail non è equilibrato. Tramite il sistema, decide di modificarlo, aggiungendo una parte acida maggiore, inserendo un'oncia in più di lime e togliendo un distillato. Dopo un mese dalla creazione, Giovanni si accorge che il nuovo cocktail è poco venduto quindi sceglie di rimuoverlo dal gestionale.
- Il bar Antiquario ha deciso di assumere nuovo personale in vista dell'estate. Mattia, l'attuale cameriere, riceve una promozione da cameriere a bartender a seguito del corso che ha frequentato durante l'inverno. A questo punto, il manager decide di assumere due nuovi camerieri. Dopo svariati colloqui, assume Luca e Giacomo. Successivamente li inserisce sulla piattaforma e dà loro l'accesso. A fine estate, la richiesta di personale diminuisce insieme ai clienti, quindi il manager decide di licenziare Giovanni.
- Giovanni, il cameriere, si reca in magazzino per recuperare una cassa di vino rosso e sfortunatamente inciampando rompe alcune bottiglie. Avvisa il proprietario del locale che a fine serata, effettua un check del magazzino e provvede quindi ad aggiornare il database rimuovendo i quantitativi persi ed effettua un nuovo ordine.

- Matteo, il manager, vuole controllare l'andamento delle sue vendite e le differenti quantità residue per ogni tipologia di alcolico presente in magazzino. Dal suo dispositivo accede al sistema e viene proiettato direttamente nella dashboard da cui ottiene una overview dettagliata delle informazioni succitate. Ivi è in grado di attingere a dati come gli incassi mensili, il cocktail più venduto in quel mese, i litri residui per ogni singola bevanda, etc. In questo modo può effettuare ordini ottimali al fine di rifornirsi senza generare sprechi.

## 4 Data di Inizio e di Fine

Inizio: Ottobre 2022

Fine: Gennaio 2023.

## 5 Deliverables

RAD, SDD, ODD, Matrice di Tracciabilità, Test Plan, Test Case Specification, Test incident Report, Test Summary Report, Manuale D'Uso, Manuale Installazione e ogni altro documento richiesto per lo sviluppo del sistema.

## 6 Vincoli/Constraint

### 6.1 Vincoli collaborativi e comunicativi.

- Rispetto scadenze delle scadenze intermedie/di fine progetto **definite nello statement of work**
- Budget/Effort non superiore a  $50 \cdot n$  ore dove  $n$  sono i membri del team
- Uso di sistemi di versioning - GitHub in particolare
- Utilizzo di un sistema di versioning, dove tutti i membri del team forniscono il loro contributo
- Utilizzo di tool di per la suddivisione dei task e attività (Trello o similare)
- Utilizzo di tool di comunicazione tracciabile (Slack)



## 6.2 Vincoli tecnici.

### Analisi e specifica dei requisiti

- Specifica di **minimo** 2 e **massimo** 4 scenari per ogni membro del team;
- Specifica di **minimo** 2 e **massimo** 4 requisiti funzionali e non funzionali per ogni membro del team;
- **Esattamente** uno use case per ogni membro del team - i casi d'uso aggiuntivi **non** saranno valutati;
- **Esattamente** un sequence diagram ogni due membri del team - i sequence diagram aggiuntivi **non** saranno valutati;
- **Esattamente** un diagramma a scelta tra statechart e activity diagram ogni due membri del team - ulteriori diagrammi **non** verranno valutati;
- Specifica di un class diagram per team - eventuali object diagram **non** verranno valutati.

### System Design

- Specifica di **minimo** 2 e **massimo** 4 design goal per ogni membro del team.
- Definizione di **un diagramma** di decomposizione dei sottosistemi per team, con annessa descrizione e motivazione all'uso.
- Definizione di **un deployment diagram** per team, con annessa descrizione e motivazione all'uso.

### Object Design

- Uso di **minimo** uno e **massimo** due design pattern per team (devono essere selezionati tra quelli presentati a lezione);
- Uso di UML;

### Testing

- Ogni studente dovrà effettuare il testing di unità, tramite category partition, di **esattamente** un metodo di una classe sviluppata.
- Ogni studente dovrà effettuare il testing di sistema, tramite category partition, di **esattamente** una funzionalità del sistema sviluppato.

## 7 Criteri di Accettazione/Acceptance Criteria (Criteri che, se non rispettati, portano al fallimento del progetto)

- Utilizzo appropriato di GitHub, che preveda il **rispetto delle linee guida definite nel contesto del primo lab**.
- Adeguato utilizzo del pull-based development, che preveda il **rispetto delle linee guida definite nel contesto del primo lab**.
- Adeguato utilizzo di Slack, che preveda il **rispetto delle linee guida definite nel contesto del secondo lab**.
- Adeguato utilizzo di Trello, che preveda il **rispetto delle linee guida definite nel contesto del secondo lab**.
- Documentazione adeguata. Verranno usati tool di **plagiarism detection** per identificare casi in cui gli studenti hanno copiato da progetti di anni precedenti e/o da altre fonti.
- Appropriato test di unità di un metodo sviluppato, che preveda il **rispetto dei vincoli**.
- Appropriato test di sistema di una funzionalità del sistema sviluppato, che preveda il **rispetto dei vincoli**.



## 8 Criteri di Premialità

- Uso adeguato di sistemi di **build**;
- Uso adeguato di un processo di **continuous integration** tramite Travis;
- Uso adeguato di tool di controllo della qualità (ad esempio, **CheckStyle**);
- Adozione di processi di **code review**;
- Uso adeguato di tool avanzati di testing (e.g., **Mockito**, **Cobertura**, etc.).