

Product backlog

Descripción del proyecto: Cena formal para 6 personas.

Sprint goal: Los comensales deben pasar una cena agradable en la que no les falte comida ni bebida.

ID	Historia	Prioridad
1	Cada comensal debe contar con un plato, cubiertos y vasos (de papel). Los platos y los vasos deben poder contener comida y bebida	1000
2	<ul style="list-style-type: none">Dos comensales comen mucho. No son vegetarianos, y les gusta comer platos basados en carne y postres variados. Además, beben vino.El tercer comensal tiene un gusto amplio, aunque prefiere la pasta sobre todo.Los tres comensales restantes son vegetarianos. De postre les gusta la fruta. Beben agua	950
3	Cada comensal dispone de una servilleta.	900
4	Cada plato debe servirse en bandejas o fuentes, para que cada comensal se sirva la cantidad que desee. La bandeja debe incluir el utensilio adecuado para servir el plato que contiene.	850
5	A los comensales les gusta la música en directo, por lo que habrán instrumentos musicales	800
6	Como detalle de bienvenida a la cena, cada comensal contará con una tarjeta con una frase célebre personalizada en su plato	750
7	Hay un servilletero con más servilletas disponibles, por si el comensal desea una nueva	700
8	La mesa cuenta con una plancha en el centro, que permite calentar los platos o la comida en caso de que se le quede fría al comensal	650
9	Para evitar que los comensales se cansen de esperar, habrán cajitas en la mesa con entremeses para picar, que deben ser adecuados tanto para vegetarianos como para no vegetarianos	600
10	Se incluirán cuencos o recipientes donde los comensales depositarán los restos no comestibles de sus platos, como huesos, pieles de verdura, etc.	550
11	En el centro de la mesa habrá un jarrón con flores	500
12	Junto a cada sitio, cada comensal dispondrá de un pequeño cuaderno y un bolígrafo, donde apuntar cuestiones que desee recordar más adelante. Cada cuaderno debe llevar el logotipo de la empresa (similar a la bandera de la UE)	450