



# UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

## Documento de Requisitos - EasyDesk

---

**Versão:** 1.0

**Equipe:** Antonia Iana Oliveira Lima - 496183  
Christian Estevam Barbosa - 538863  
João Paulo Almeida Miranda - 540923  
Lucas Anthony Soares de Sousa - 539300  
Luís Gustavo Rabêlo de Oliveira - 540974

**Professora:** Carla Ilane Moreira Bezerra

**Disciplina:** Engenharia de Software

## SUMÁRIO

---

<b>1. Introdução</b>	<b>3</b>
1.1. Finalidade	3
1.2. Escopo	3
1.3. Definições, acrônimos e abreviações	3
1.4. Visão Geral	3
<b>2. Requisitos Funcionais</b>	<b>3</b>
<b>3. Requisitos não Funcionais</b>	<b>3</b>
<b>4. Histórias de usuário</b>	<b>4</b>

## **1. Introdução**

### **1.1. Finalidade**

Este documento especifica oficialmente os requisitos funcionais, requisitos não funcionais, histórias de usuário e estabelece o escopo do Sistema EasyDesk . Serve como base para a equipe de desenvolvimento, na produção de outros artefatos do sistema e como forma de demonstrar suas funcionalidades para o cliente e usuários finais, ao longo de todo o ciclo de vida do produto.

### **1.2. Escopo**

O produto desenvolvido a partir deste documento de requisitos é o EasyDesk. Seu objetivo de negócio é revolucionar a gestão e o funcionamento de restaurantes, oferecendo uma solução abrangente para otimizar o processo de venda e administração do estoque.

### **1.3. Definições, acrônimos e abreviações**

Esta seção fornece as definições de todos os termos, acrônimos e abreviações requeridas para interpretar este documento de requisitos.

As abreviações usadas no documento são:

**RF00X** – Requisito Funcional;

**RNF00X** – Requisito Não Funcional;

**US00X** – Histórias de usuário

### **1.4. Visão Geral**

Além desta seção introdutória, as seções seguintes estão organizadas como descrito abaixo:

**Seção 2 – Requisitos funcionais:** apresenta os requisitos funcionais do sistema juntamente com a descrição de cada requisito;

**Seção 3 – Requisitos não funcionais:** apresenta os requisitos não funcionais do sistema juntamente com a descrição de cada requisito;

**Seção 4 – Histórias de usuário:** apresenta as histórias de usuário do sistema juntamente com os seus critérios de aceitação.

## **2. Requisitos Funcionais**

**RF001** - O sistema deve permitir a reserva de uma mesa.

**RF002** – O sistema deve oferecer a visualização de todas as mesas.

**RF003** – O sistema deve oferecer a visualização do estado em que a mesa se encontra.

**RF004** – O sistema deve permitir a adição de itens à comanda da mesa.

**RF005** – O sistema deve permitir a adição de observações ao pedido.

**RF006** – O sistema deve permitir a edição da quantidade de itens no pedido.

**RF007** – O sistema deve realizar o cálculo do total do pedido feito pela mesa.

**RF008** – O sistema deve permitir a exclusão de itens na comanda antes de ser concluído.

**RF009** – O sistema deve permitir a inclusão ou exclusão da taxa de serviço no fechamento da conta.

**RF010** – O sistema deve permitir a visualização do pedido feito.

**RF011** – O sistema deve permitir a adição ou exclusão de uma mesa.

**RF012** – O sistema deve permitir a busca de mesas.

**RF013** – O sistema deve permitir a visualização de itens do cardápio por categorias.

**RF014** – O sistema deve sinalizar aos usuários quais itens do cardápio estão esgotados.

**RF015** – O sistema deve permitir login de um administrador do sistema

**RF016** – O sistema deve permitir a vinculação de uma mesa específica a um pedido;

**RF017** – O sistema deve permitir o cadastro de novos produtos no cardápio;

**RF018** – O sistema deve permitir a criação de novas comandas;

**RF019** – O sistema deve permitir a edição de uma comanda específica.

**RF020** – O sistema deve permitir a finalização de uma comanda após o pagamento;

**RF021** – O sistema deve fornecer uma funcionalidade de backup e recuperação de dados;

**RF022** – O sistema deve ser capaz de enviar a comanda para a cozinha;

**RF023** – O sistema deve possibilitar a visualização de todas as comandas ativas;

**RF024** – O sistema deve permitir a seleção da forma de pagamento durante a finalização da comanda.

**RF025** – O sistema deve possibilitar a divisão de receitas e produtos por categoria;

**RF026** – O sistema deve permitir a visualização do histórico de pedidos/comandas;

**RF027** – O sistema deve permitir a remoção de itens no cardápio;

**RF028** - O sistema deve enviar notificações automáticas para os responsáveis quando um pedido muda de status.

**RF029** – O sistema deve permitir a adição de novas categorias.

**RF030** – O sistema deve permitir a visualização de todas as categorias existentes.

**RF031** – O sistema deve permitir a edição das informações de uma categoria existente.

**RF032** – O sistema deve permitir a exclusão de categorias existentes.

**RF033** – O sistema deve permitir associar uma categoria ao item durante a adição no cardápio.

**RF034** – O sistema deve permitir inserir o nome do item.

**RF035** – O sistema deve permitir o cadastro do usuário, requisitando nome, CPF/CNPJ, telefone, email e senha.

**RF036** – O sistema deve permitir adicionar uma imagem do item.

**RF037** – O sistema deve permitir definir o preço do item.

**RF038** – O sistema deve permitir a seleção de adicionais disponíveis para o item no cardápio.

**RF039** – O sistema deve permitir adicionar classificações ou tags ao item.

**RF040** – O sistema deve permitir a edição das informações de um item existente.

**RF041** – O sistema deve permitir a exclusão de um item no cardápio.

**RF042** – O sistema deve permitir ao dono do restaurante cadastrar seu estabelecimento, solicitando o nome do restaurante, seu endereço, contendo logradouro, bairro e número, o CNPJ e o telefone.

**RF043** – O sistema deve permitir que o usuário realize login, informando seu nome de usuário e senha.

**RF044** – O sistema deve permitir o cadastro de funcionários, solicitando o nome, o email, a role, uma senha e o restaurante ao qual ele presta serviços.

### **3. Requisitos não funcionais**

***RNF001*** - O sistema deve garantir conformidade com regulamentos de privacidade, como a LGPD no Brasil;

***RNF002*** - O sistema deve ser confiável para toda e qualquer informação e recomendações geradas;

***RNF003*** - O sistema deve contar com uma interface que seja intuitiva;

***RNF004*** - O sistema deve ser acessível para pessoas com deficiências, seguindo as diretrizes da WCAG (Web Content Accessibility Guidelines);

***RNF005*** - O sistema deve estar disponível 24 horas;

#### 4. Histórias de usuário

**US001** - Como garçom, quero visualizar todas as mesas para saber quais estão disponíveis, ocupadas ou reservadas.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve mostrar uma lista com todas as mesas e o estado atual de cada uma delas (disponível, ocupada, reservada, etc.).
- Cada estado da mesa deve ser representado por uma cor.

**US002** - Como garçom, quero vincular pedidos a uma mesa específica.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve permitir a seleção de uma mesa.
- O sistema deve permitir a adição de itens do cardápio a comanda da mesa.

**US003** - Como garçom, quero adicionar observações a um pedido para especificar preferências ou modificações dos clientes.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve permitir a adição de observações textuais a cada item do pedido.

**US004** - Como garçom, quero editar a quantidade de itens em um pedido para ajustar conforme solicitado pelos clientes.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve permitir a alteração da quantidade de cada item em um pedido.

**US005** - Como garçom, quero ver o valor total dos pedidos feitos por uma mesa específica para saber qual valor deve ser solicitado ao cliente.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve calcular automaticamente o total do pedido com base nos itens e suas quantidades.

- O sistema deverá refazer o cálculo caso ocorra a edição ou exclusão de um item do pedido.

**US006** - Como garçom, quero excluir itens de um pedido antes de ser concluído para corrigir erros ou mudanças de pedido dos clientes.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve permitir a remoção de itens do pedido antes de finalizá-lo.

**US007** - Como garçom, quero incluir ou excluir a taxa de serviço no fechamento da conta para ajustar a conta conforme a política do restaurante ou preferência do cliente.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve ter um botão específico que permita adicionar ou não a taxa de serviço ao valor total do pedido.

**US008** - Como garçom, quero visualizar os pedidos feitos por cada mesa para saber o que já foi pedido e servido.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve listar todos os itens pedidos por cada mesa individualmente.
- O sistema deve mostrar o estado em que os pedidos se encontram (em análise, em produção, pronto para entrega, entregue).

**US009** - Como gerente, quero adicionar ou excluir uma mesa para gerenciar o layout do restaurante.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve permitir a adição de novas mesas.
- O sistema deve permitir a exclusão de mesas existentes.

**US010** - Como garçom, quero buscar mesas para encontrar rapidamente uma mesa específica.

**Critério de Aceitação:**



- O sistema deve permitir a busca por mesas com base em critérios como número da mesa ou estado.

**US011** - Como garçom, quero visualizar os itens do cardápio por categorias para encontrar itens mais rapidamente.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve exibir itens do cardápio organizados por categorias (entradas, pratos principais, bebidas, etc.).

**US012** - Como garçom, quero ver os itens do cardápio que estão esgotados para informar os clientes sobre indisponibilidades.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve mostrar claramente os itens do cardápio que estão esgotados.

**US013** - Como administrador, quero fazer login no sistema para gerenciar as operações do negócio.

**Critério de Aceitação:**

- O administrador deve inserir o login e a senha correspondentes aos cadastrados no sistema;
- Caso as informações estejam corretas, o usuário deve ser redirecionado à página inicial.

**US014** - Como administrador, quero emitir notas fiscais eletrônicas para cada venda.

**Critério de Aceitação:**

- As notas fiscais devem conter o nome do produto, preço, data, local da compra, nome do cliente e total da compra;
- O usuário deve ter a possibilidade de acessar o histórico de notas fiscais de todas as vendas feitas no estabelecimento organizadas por data.

**US015** - Como administrador, quero adicionar, modificar e excluir categorias para poder gerenciar os produtos

**Critério de Aceitação:**

- O administrador deve inserir o nome da categoria e os produtos que pertencem a ela;
- Produtos não podem ser inseridos em mais de uma categoria.

**US016** - Como administrador quero ter a possibilidade de adicionar, editar e remover receitas e produtos do cardápio.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve permitir a busca de receitas e produtos pelo nome;
- O sistema deve permitir a modificação de informações de tudo que está contido no cardápio;
- O sistema deve exibir uma mensagem de confirmação antes de permitir a exclusão ou edição de um item no cardápio.

**US017** - Como administrador, quero alterar minha senha para manter a minha conta segura.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve permitir a alteração de senha do administrador a qualquer momento;
- O sistema deve validar a nova senha e exibir mensagem de erro caso haja algum problema;
- O sistema deve enviar um e-mail de confirmação para o administrador após a alteração da senha.

**US018** - Como administrador, quero ter acesso a um sistema de suporte para solucionar qualquer possível problema.

**Critério de Aceitação:**

- O sistema deve oferecer uma página de dúvidas mais frequentes com suas devidas explicações;
- O sistema deve permitir o envio de solicitações de suporte por e-mail.

**US019** - Como administrador, quero a funcionalidade de reportar bugs do sistema para aumentar sua manutenibilidade.

**Critério de Aceitação:**

- O botão deve reportar bugs deve estar em um local de fácil acesso na página do sistema;
- No momento de reportar o bug do sistema devem ser inseridos nome completo, nome do empreendimento, data e e-mail do administrador.

**US020** - Como atendente de balcão, quero registrar e acompanhar pedidos recebidos no balcão para que eu possa atualizar o status do pedido conforme ele é preparado.

**Crítérios de Aceitação:**

- O atendente pode registrar um novo pedido e colocá-lo no status "Em análise".
- O atendente pode mudar o status do pedido para "Em produção" e depois para "Prontos para entrega".
- O sistema deve permitir editar detalhes do pedido durante o processo.

**US021** - Como administrador, quero visualizar um dashboard com o status de todos os pedidos para que eu possa monitorar a eficiência do processo de produção.

**Crítérios de Aceitação:**

- O gerente pode visualizar todos os pedidos em seus respectivos status.
- O dashboard deve atualizar em tempo real conforme o status dos pedidos muda.
- O gerente pode acessar detalhes de pedidos específicos para verificar o progresso.

**US022** - Como cozinheiro, quero receber uma lista de pedidos pendentes organizados por ordem de chegada para que eu possa preparar os pratos de forma eficiente e na ordem correta.

**Crítérios de Aceitação:**

- O cozinheiro pode visualizar todos os pedidos na fila de "Em produção" organizados por ordem de chegada.

- A interface deve permitir que o cozinheiro marque um pedido como "em preparação" e depois como "pronto para entrega".
- O sistema deve atualizar automaticamente o status do pedido para "Pronto para entrega" após o cozinheiro concluir a preparação.