

Descrição curta:

Programa para o estabelecimento pizzeria receber os pedidos que serão feitos através do aplicativo WEB e Mobile.

Descrição longa:

Programa Desktop: O atendente da pizzeria usará o aplicativo Desktop para receber os pedidos dos clientes. Na tela será exibido o pedido do cliente, endereço, telefone, celular, ponto de referencia, forma de pagamento e valor da compra. O atendente deverá sinalizar que o pedido foi verificado. Controlar vendas diárias/semanais/mensais.

Programa Mobile: Após instalar o aplicativo será solicitado que o usuário faça um login (atraves do facebook ou conta gmail). Após logar, na tela inicial será exibido os dados da pizzeria e terá uma área no menu onde o cliente poderá acessar o cardápio. O cliente após selecionar o seu pedido, informará seu endereço (que poderá ficar salvo no seu cadastro), telefone, celular e forma de pagamento. Após confirmado o pedido será possível verificar o andamento do pedido. Será exibido na tela uma mensagem indicando o tempo aproximado de chegada do pedido. Botão 'refazer pedido'.

Programa Web: Quando acessar o site, será solicitado que o usuário faça um login (atraves do facebook ou conta gmail). Após logar, na tela inicial será exibido os dados da pizzeria e terá uma área no menu onde o cliente poderá acessar o cardápio. O cliente após selecionar o seu pedido, informará seu endereço (que poderá ficar salvo no seu cadastro), telefone, celular e forma de pagamento. Após confirmado o pedido será possível verificar o andamento do pedido. Será exibido na tela uma mensagem indicando o tempo aproximado de chegada do pedido.

OBS: mobile e web apenas visualização do pedido.

Gerar relatório (opcional)

Escopo:

- Fazer documentação
- Criar protótipo
- Arte do cardápio
- Programar softwares

Não escopo:

- Divulgar os programas
- Programar outros tipos de mercadoria além dos solicitados pela pizzeria
- Controlar estoque

Stakeholders:

- Desenvolvedores: Alexandre, Felipe Gustavo, Henrique, Maysa, Warlei;
- Ajuda: Mاتيolli, Priscila, Simone, Youtubers.
- Responsável: Profº William Paiva
- Público alvo: Proprietário da pizzeria, funcionários da pizzeria(motoboy, pizzaiolo, atendente) e clientes da pizzeria.

Cronograma:**02/03**

- Descrição curta
- Descrição longa
- Escopo e não escopo
- Cronograma completo
- Stakeholders
- WBS

09/03

- Documentação

12/05

- Protótipo

03/08

- Inicio de desenvolvimento do projeto

21/09

- Continuação de desenvolvimento

10/11

- Revisão e testes

7/12

- Entrega do projeto

Análise de risco/Prevenção

3i.3p: Atrasar a entrega

- Seguir a metodologia scrum a risca;
- Fazer hora extra se necessário.

3i.2p: Falta de atenção da equipe

- Manter o foco com reuniões semanais, traçando metas;
- Advertir os funcionários caso necessário ;

3i.1p: Falta de funcionários

- Hora extra;

- Divisão de tarefas entre a equipe;
- Advertência a faltas não justificadas.

2i.3p: Perca de Arquivos do projeto

- Backup diário dos arquivos em mais de uma mídia;

2i.3p²: Falência

- Orçamento bem definido;
- Manter gestão eficiente;
- Solicitar empréstimo se necessário.

2i.2p: Problema com equipamento

- Manutenção preventiva/corretiva;
- Troca de equipamento.

2i.2p²: Mudança de gerente do projeto

- Manter cronograma bem definido.

2i.1p: Incapacitação

- Manter equipe treinada;
- Esforço da equipe;
- Contratar funcionário com qualificações mínimas.

1i.3p: Perca de membro da equipe

- Contratação de novo funcionário.

1i.3p²: Desistência do cliente

- Multa em caso de rescisão contratual;
- Agregar valor ao produto;
- Negociar com o cliente.

1i.3p³: Incêndio no data center

- Sistema contra incêndio;
- Vistoria do corpo de bombeiros;
- Certificação NR10.

1i.3p: Invasão de sistema

- Sistema seguro;
- Atualização de sistema;
- Evitar software pirata;
- Bloqueio ao uso de pen-drive;
- Anti-Virus confiável.

1i.2p: Sistema fora do ar

- Sistema estável.

1i.1p: Furto a empresa

- Seguranças bem preparados;
- Sistema de segurança(Câmeras e sensores).

1i.1p²: Falta de Energia

- No Break;
- Gerador.

P/I	3	2	1
3	Atrasar entrega	Falta de atenção da	Falta de funcionário

		equipe	
2	Perca de arquivos Falência	Problema com equipamento	Incapacitação
1	Perca de membro da equipe Incêndio no data center Invasão do sistema	Sistema fora do ar	Furto a empresa Falta de energia

Análise de custo

	Valor/Hora (R\$)	Horas Mensais	Total (R\$)
Gerente projeto	50	6	300
Líder Equipe	25	220	5500
Equipe (6 membros)	78	220	17160

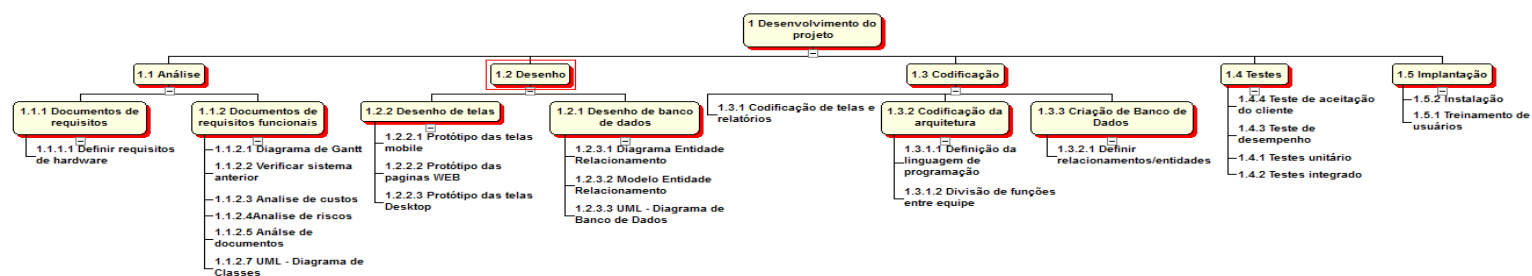
Equipamentos

	Quantidade	Valor (R\$)	Total (R\$)
Notebook	1	1726	1726
Computador	6	2000	12000
Arquitetura de Rede(Roteador, Cabeamento, Servidor)	1	20500	20500
Impressora	1	1262	1262
Material de Escritório	1	6000	6000
Licença Delphi	1	4883,26	4883,26

Outros Custos

	Custo Mensal (R\$)	Custo no Período (8 meses)
Aluguel	1000	8000
Alimentação	3120	24690
Transporte	1296	10368
Contador	250	2000
Conta Água	100	800
Eletricidade	150	1200
Internet	100	800
Filtro Água	300	300
Limpeza	4	400

WBS



DER

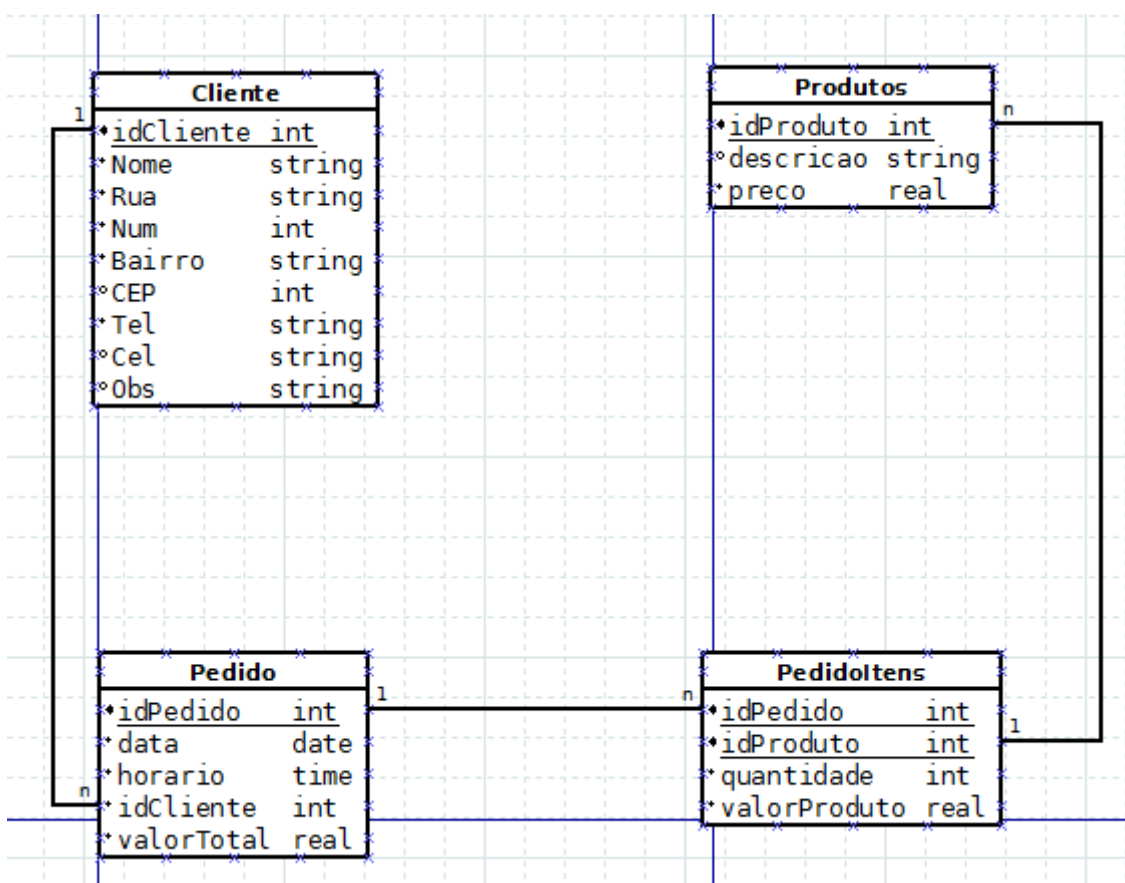


Diagrama de classe

