TERMO DE ABERTURA

**1 Título do projeto**.

Paladar gelado

**2 Justificativa do projeto.**

Iremos realizar um sistema para facilitar o gerenciamento, vendas e controle de estoques de sorveterias que necessitam de um gerenciamento de pedidos, afim de proporcionar uma melhor experiencia para clientes e funcionários.

**3 Objetivos**

**3. 1 Objetivo geral**

Realizar vendas, controle de estoque, controle financeiro e suporte de atendimento aos clientes.

**3.2 Objetivos específicos.**

Ao realizar venda terá objetivo de calcular a quantidade de itens gastos e preços. No gerenciamento de estoque verificar a quantidade de itens vendidos, quantidade de itens necessários e quantidade de itens que sobrou. Controle financeiro realizar cálculos de lucros e prejuízos e incluir gerenciamento de pagamento de funcionários e fornecedores. No suporte do atendimento ao cliente fornece um sistema rápido e intuito para os clientes.

**4 Necessidades e expectativas básicas.**

Maior prioridade realizar o funcionamento do controle de vendas e estoque. Expectativas básicas nosso sistema saiba calcular estoque, realizar o controle financeiro e saiba realizar as vendas corretamente.

**5 Registro de Stakeholders**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Stakeholder** | **Empresa** | **Cargo** | **Envolvimento** |
| STR01 | Mateus Neves Vieira | T.I. | Colaborador | Implementa o plano |
| STR02 | Wiam Talal Abou Rafee | T.I. | Colaborador | Implementa o plano |
| STR03 | Ali Hussein El Zein | T.I. | Colaborador | Implementa o plano |
| STR04 | Fernando Suerte Miranda da Silva Martins | T.I. | Colaborador | Implementa o plano |

**6 Restrições e Premissas**

O projeto será um sistema implementado e precisara de computadores e acesso a uma conexão de internet. Necessário suporte da empresa ao longo do processo, testes em ambientes similares aos ambientes que serão utilizados, acessos limitados a certas áreas ou informações e restrições contratuais por acordos com os fornecedores.

**7 Resultado Escala de Likert**

1. Cardápio de sabores, 5

2. Seleção de sabores, 5

3. Adicionais e toppings, 5

4. Carrinho de compras, 3

5. Pedidos personalizados, 4

6. Cancela pedidos, 5

7. Processamento de pedidos, 5

8. Pagamento online e presencial, 5

9. Gestão de estoques, 5

10. Cadastrar produto estoque, 5

11. Alterar produto estoque, 5

12. Remover produto estoque, 5

13. Buscar Produtos, 5

14. Notificação de pedidos, 5

15. Relatórios de vendas, 5

**8 Requisitos a serem implementados e não implementados.**

Requisitos implementados;

RF. 1. Cardápio de sabores,

RF. 2. Seleção de sabores,

RF. 3. Adicionais e toppings,

RF. 4. Carrinho de compras,

RF. 5. Pedidos personalizados,

RF. 6. Cancela pedidos,

RF. 7. Processamento de pedidos,

RF. 8. Pagamento online e presencial,

RF. 9. Gestão de estoques,

RF. 10. Cadastrar produto estoque,

RF. 11.Alterar produto estoque,

RF. 12. Remove produto estoque,

RF. 13. Buscar Produtos,

RF. 14. Notificação de pedidos,

RF. 15. Relatórios de vendas,

RNF. 1. Desempenho,

RNF. 2. Segurança,

RNF. 3. Usabilidade,

RNF. 4. Compatibilidade,

RNF. 5. Disponibilidade,

RNF. 7. Acessibilidade,

Requisitos não implementados;

RNF. 6. Backup e recuperação

RNF. 8. Localização,

RNF. 9. Integração com entregas,

**9 Requisitos Funcionais por prioridade.**

RF. 1. Cardápio de sabores,

RF. 2. Seleção de sabores,

RF. 3. Adicionais e toppings, v

RF. 4. Carrinho de compras,

RF. 5. Pedidos personalizados, v

RF. 6. Cancela pedidos,

RF. 7. Processamento de pedidos, v

RF. 8. Forma de pagamento, v

RF. 9.Gestão de estoques, v

RF. 10.Cadastrar produto estoque,

RF. 11.Alterar produto estoque,

RF. 12.Remove produto estoque,

RF. 13.Buscar Produtos,

RF. 14.Notificação de pedidos, v

RF. 15.Relatórios de vendas,v

RF 16 login de usuário,v

RF. 17 Cadastro de usuário, v

RF. 18 Login de colaborador , v.

1. **Requisitos Não Funcionais por prioridade.**

RNF. 1. Desempenho,

RNF. 2. Segurança,

RNF. 3. Usabilidade,

RNF. 4. Compatibilidade,

RNF. 5. Disponibilidade,

RNF. 6. Backup e recuperação,

RNF. 7. Acessibilidade,

RNF. 8. Localização,

RNF. 9. Integração com entregas,

1. **Regras de negócios**

RNeg. 1. Política de Preços: Estabelecer preços para cada tamanho de sorvete e adicionais, como toppings.

RNeg. 2.Política de Pagamento: Determinar os métodos de pagamento aceitos, incluindo cartões de crédito, débito e pagamento em dinheiro.

RNeg. 3.Política de Entregas: Estabelecer áreas de entrega, taxas de entrega e horários disponíveis para entregas.

RNeg. 4.Política de Devoluções: Determinar como lidar com pedidos incorretos ou insatisfatórios e reembolsos.

RNeg. 5.Política de Promoções: Definir regras para promoções, como descontos em determinados dias da semana ou em combinações específicas.

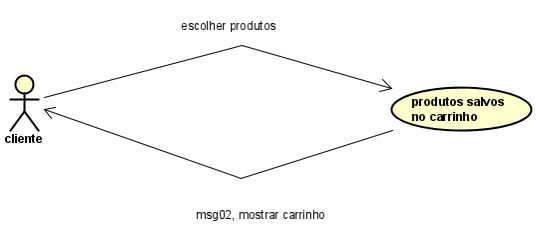
RNeg. 6.Gestão de Horários: Definir os horários de funcionamento da sorveteria, incluindo horários de pico e de pausa.

RNeg. 7.Responsabilidades dos Funcionários: Determinar as responsabilidades dos funcionários em relação à preparação, entrega e atendimento ao cliente.

RNeg. 8.Política de Higiene: Estabelecer padrões de higiene e limpeza a serem mantidos na preparação dos sorvetes.

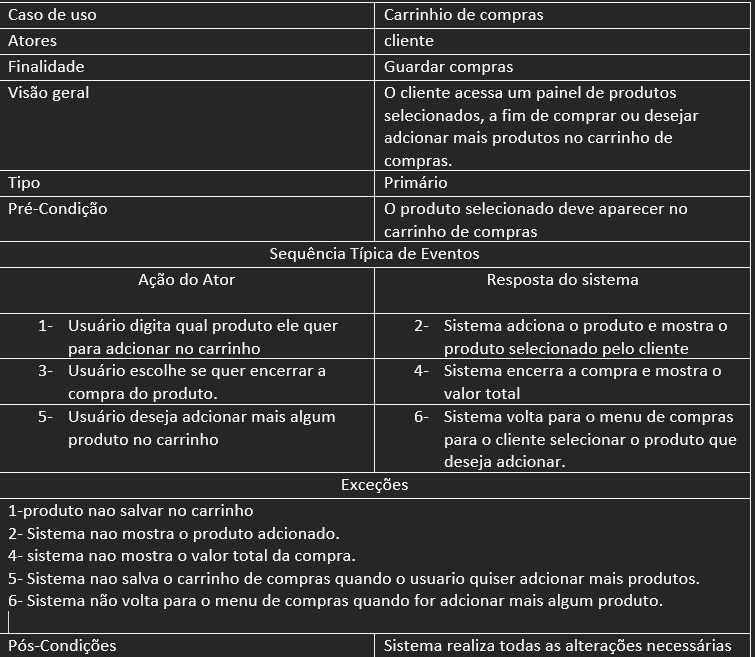
RNeg. 9.Política de Vendas para Menores: Definir regras para a venda de sorvetes a clientes menores de idade e a necessidade de consentimento dos pais ou responsáveis.

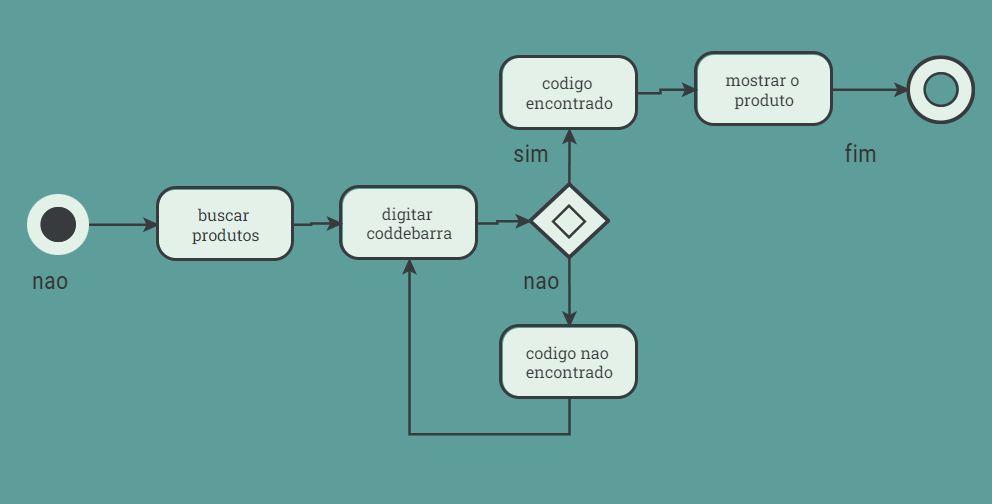
RNeg. 10. Disponibilidade do sistema: Precisará de um totem.



Diagrama

Descrição gerada automaticamente





Diagrama

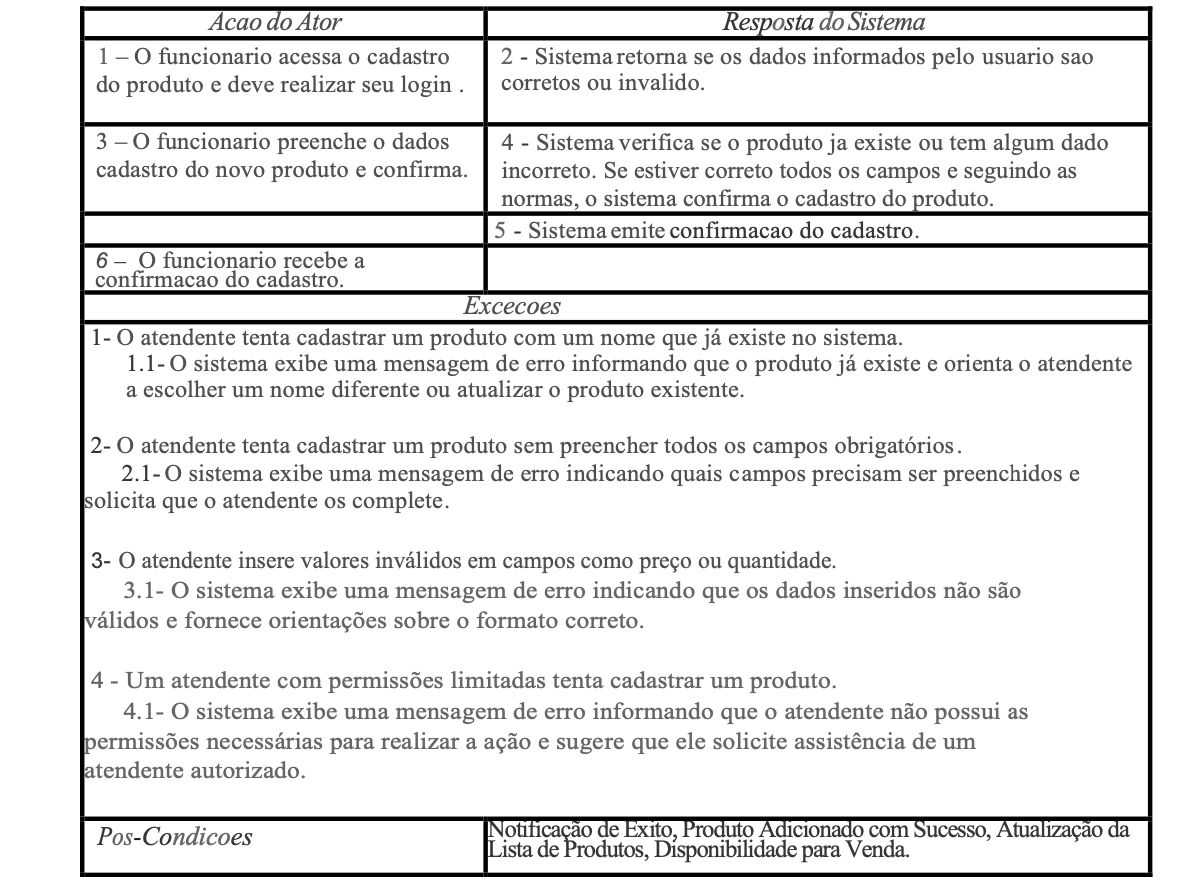
Descrição gerada automaticamente com confiança média

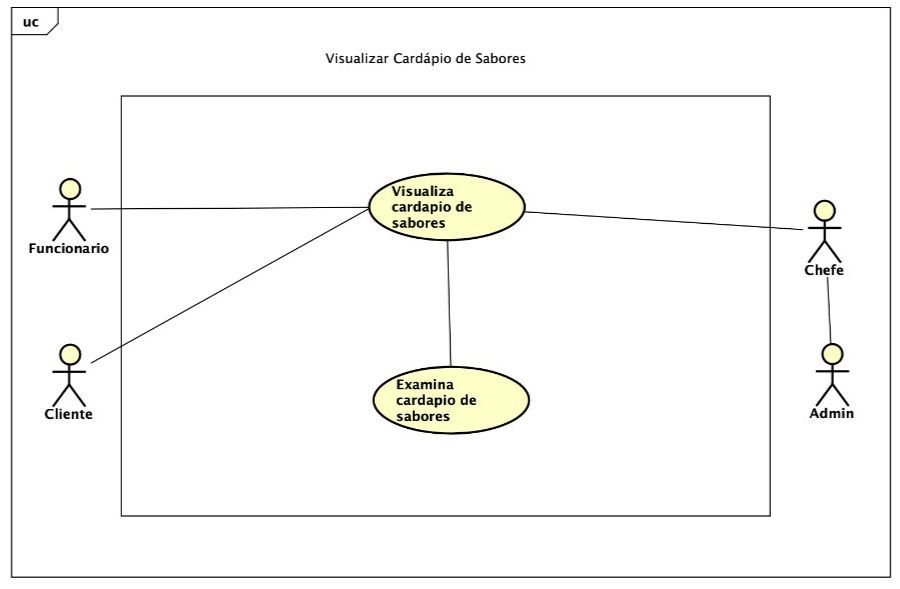
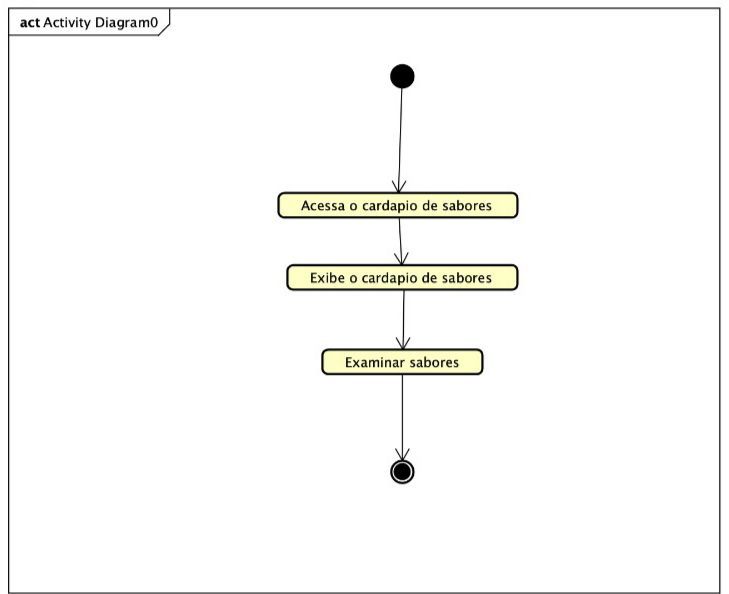
Texto

Descrição gerada automaticamente com confiança média

Diagrama, Esquemático

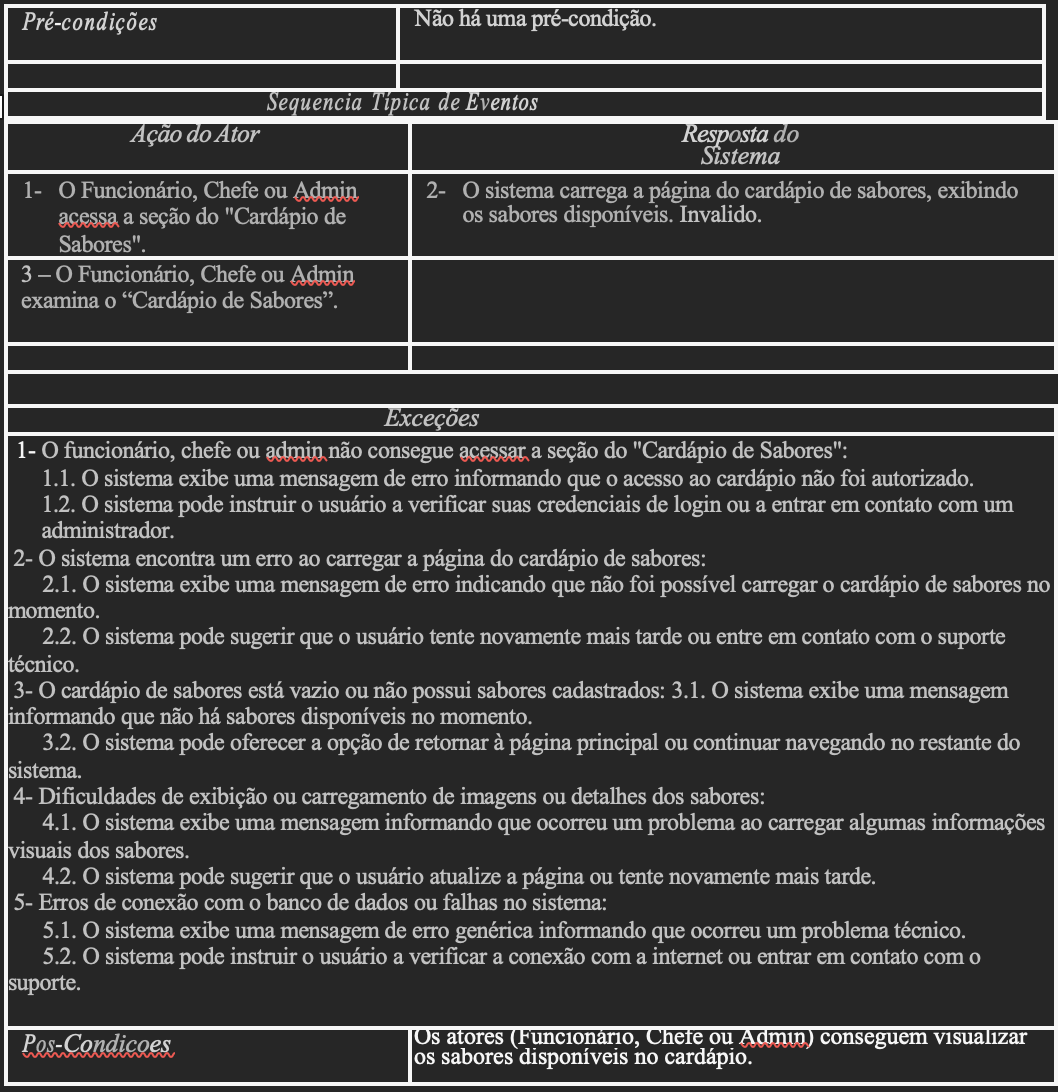
Descrição gerada automaticamente

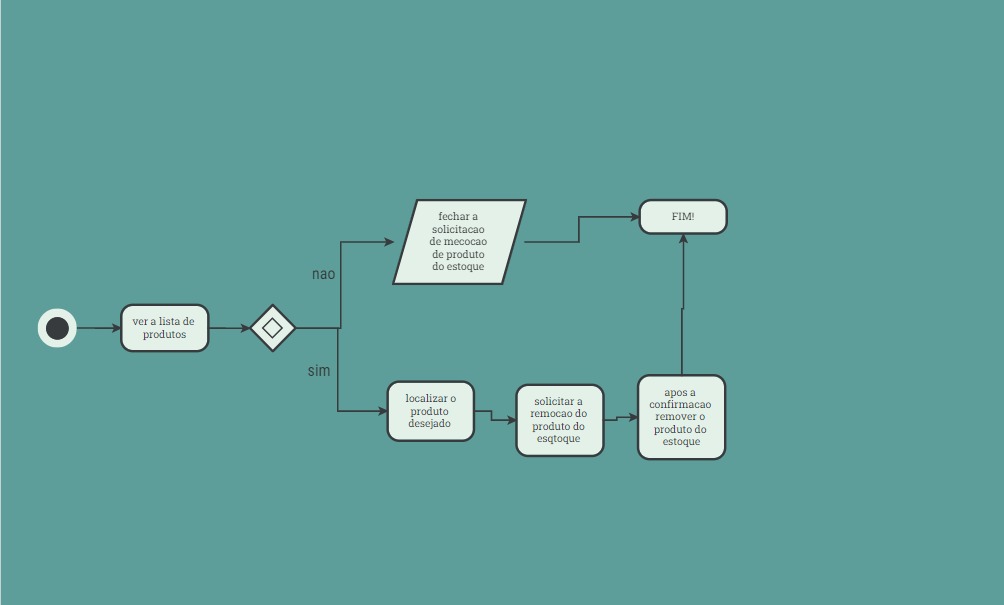


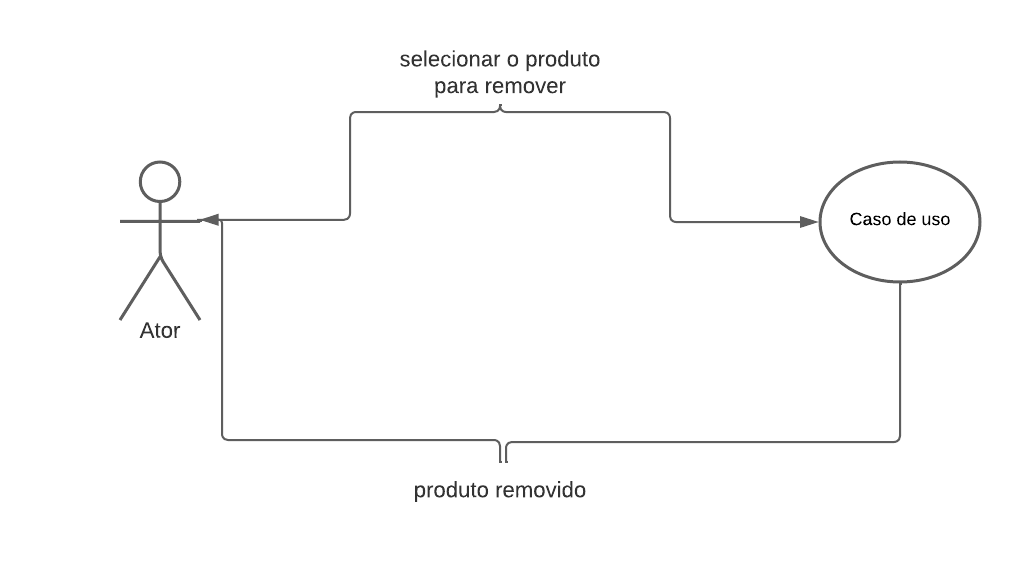


Texto

Descrição gerada automaticamente

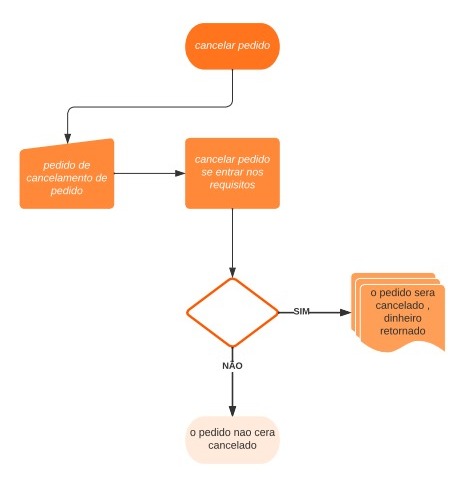


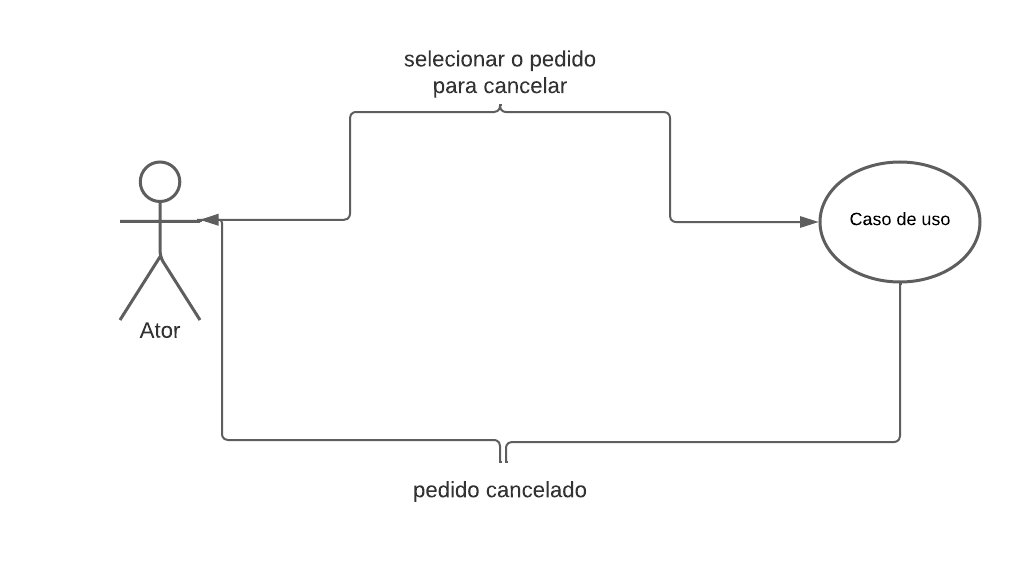


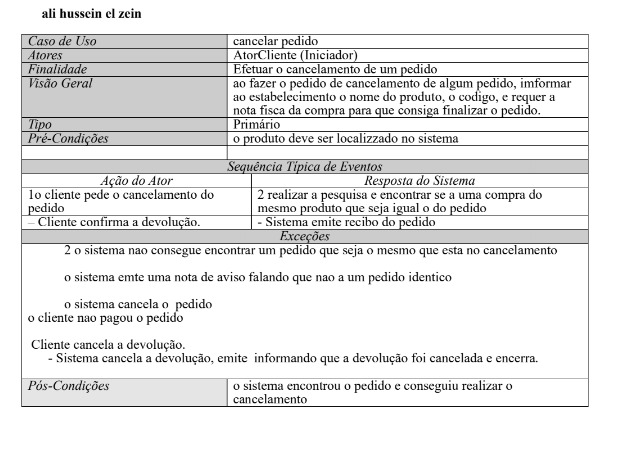


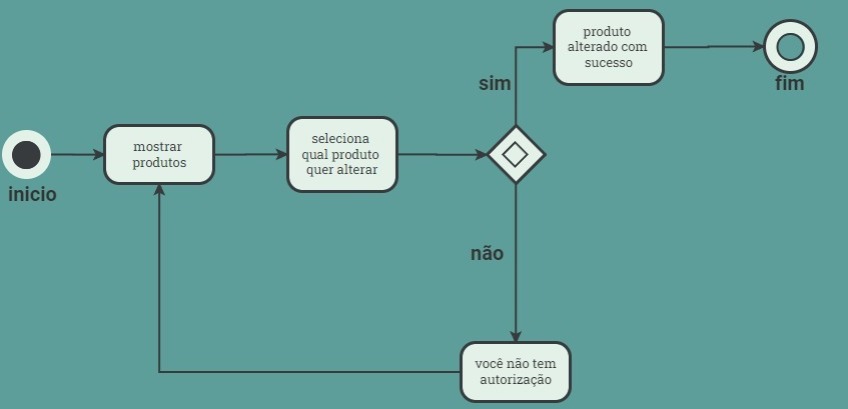
Tabela

Descrição gerada automaticamente

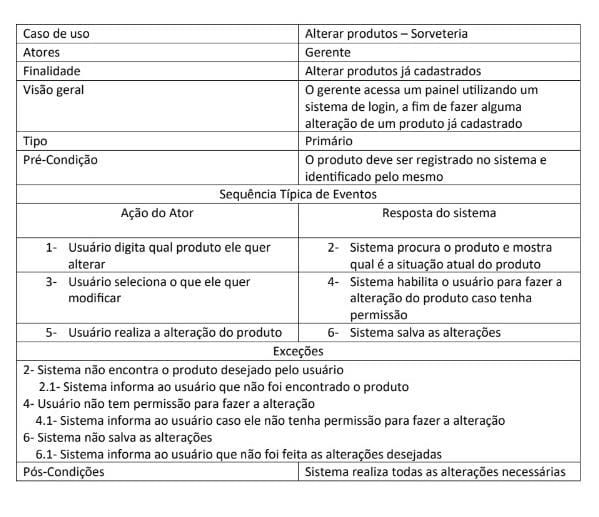


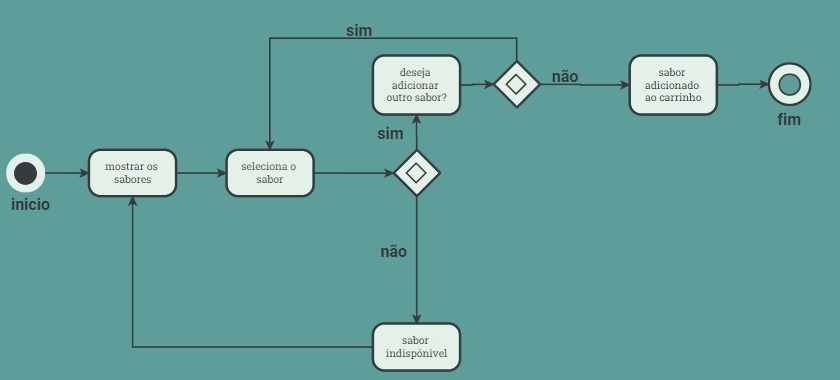


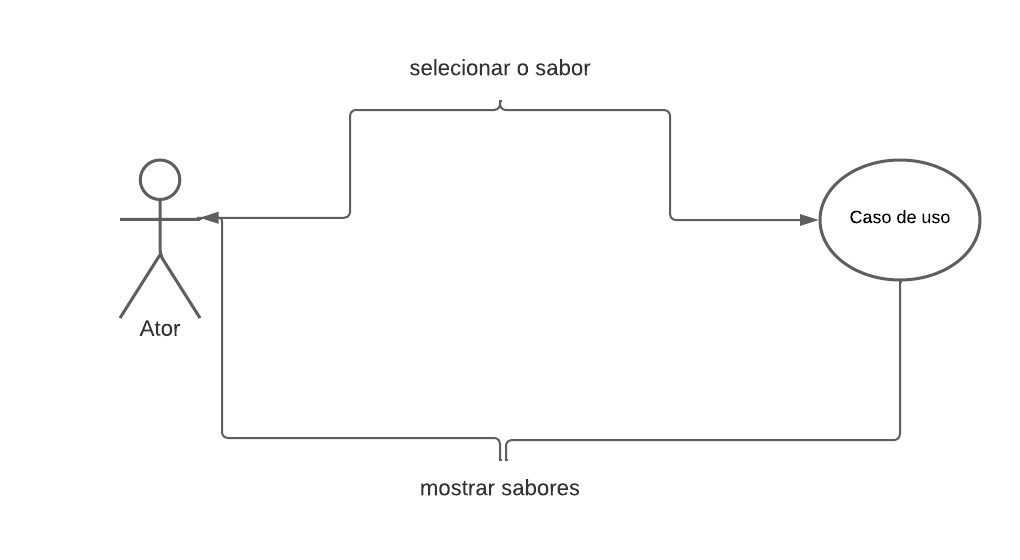












Tabela

Descrição gerada automaticamente