**PROJETO INTEGRADOR I**

**DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

**Nome do Responsável: [Leandro Canova Polido da Silva]**

**Nome do Sistema: [Kalango System]**

**Versão: [ (1.0) ]**

1 – Apresentação:.

[ Nosso sistema de restaurante, **Kalango System**, foi criado para simplificar e otimizar a gestão de restaurantes, ajudando os donos a ganharem mais eficiência no atendimento e nas operações diárias. Ele resolve os problemas comuns de gerenciamento de pedidos, controle de estoque, e atendimento ao cliente, oferecendo uma solução fácil de usar que integra todas as áreas do restaurante em uma única plataforma.

Pensado para atender tanto pequenos estabelecimentos quanto grandes redes, o sistema ajuda a reduzir erros, melhorar a organização e aumentar a satisfação dos clientes. Com funcionalidades básicas como cadastro de pedidos, acompanhamento de mesas, controle de estoque, e relatórios financeiros, ele permite que os gestores tenham um controle mais preciso do que acontece no dia a dia, garantindo uma operação mais fluida e lucrativa.

Em resumo, **Kalango System** foi criado para trazer mais agilidade e controle ao restaurante, sem complicações técnicas, deixando focado no que mais importa: a satisfação dos seus clientes.]

2 – Descrição do Projeto e Usuários:

O sistema **Kalango System** será projetado para atender diferentes tipos de usuários, oferecendo funcionalidades específicas conforme suas permissões e necessidades. O uso de cadastros e controle de acesso permitirá um gerenciamento eficiente de dados e garantirá que apenas usuários autorizados tenham acesso a informações sensíveis, , controle de estoque e operações de pedidos. Essas funcionalidades trarão organização, segurança e facilitarão a administração do restaurante, centralizando todas as operações e otimizando o fluxo de trabalho.

Os cadastros serão:

***#Produtos;***

***#Fornecedores;***

***#Clientes;***

***#Pedidos***

*Os usuários e suas permissões:*

***- Gerente –*** *Acesso a todos os cadastros e relatórios;*

***- Atendentes*** *– Acessos a cadastro de Produtos, Pedidos e Clientes;*

[O sistema **Kalango System**  proporciona relatórios detalhados sobre os clientes, vendas e pedidos realizados. Esses relatórios serão armazenados de forma segura no banco de dados local, permitindo acesso rápido e fácil às informações críticas do restaurante. Com essa funcionalidade, o Kalango System proporciona tranquilidade aos gestores, sabendo que seus dados estão sempre protegidos e acessíveis.]

3 – Requisitos Funcionais

[**1. Funcionários**

- O sistema deve permitir o cadastro de diferentes tipos de usuários (gerente, atendente).

**-** O sistema deve permitir a criação de perfis com permissões personalizadas para cada tipo de usuário.

**2. Cadastro de Produto**

- O sistema deve permitir que o gerente cadastre novos produtos, incluindo nome, descrição, preço e estoque inicial.

- O sistema deve validar as informações inseridas, garantindo que o nome do produto seja único e que o preço seja um valor positivo.

- O sistema deve permitir a edição de produtos já cadastrados, atualizando informações como preço, descrição e quantidade em estoque.

- O sistema deve permitir a associação de cada produto a um pedido.

**3. Gestão de Pedidos**

**- S**istema deve permitir que os atendentes façam o registro de novos pedidos, além de registrar, consultar e deletar pedidos

**4. Controle de Estoque**

**-** O sistema deve registrar automaticamente a saída de produtos conforme os pedidos realizados.

- O sistema deve permitir o registro manual de entradas de novos produtos no estoque.

**5. Relatórios Pedidos**

**-** O sistema deve permitir gerar relatórios de pedidos filtrado por do nome do cliente.

4 – Regras de Negócio - Para garantir o funcionamento eficiente do sistema Kalango System, foram definidas as seguintes regras de negócio:

1. Validar os Pedidos

2. Fazer pedido condicionado ao estoque

3. Tipos de usuários – Gerente responsável por todas as funcionalidades, atendentes, consulta de estoque e registro do pedido