



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS CHAPECÓ
CURSO DE CIÊNCIAS DA COMPUTAÇÃO**

**JOÃO VITHOR KNAKIEVICZ
LUIGI EDUARDO PISONI
WICTOR HENRIQUE GRESELLI**

**TRABALHO INTEGRADOR
ETAPA 1 - EMPRESA E REQUISITOS**

**CHAPECÓ
2024**

Sumário

1. Empresa

- 1.1. Apresentação da empresa
- 1.2. Pessoas entrevistadas
- 1.3. Funcionamento da empresa
 - 1.3.1. Descrição de termos
 - 1.3.2. Anexos
- 1.4. Desafios da empresa
- 1.5. Expectativas para o sistema

2. Requisitos

- 2.1. Requisitos funcionais
- 2.2. Requisitos não funcionais
- 2.3. Diagrama de casos de uso

3. Casos de teste

4. Protótipos de telas

1. Empresa

1.1. Apresentação da empresa

Food House Chapecó é uma empresa de delivery e marmitaria na cidade de Chapecó.

1.2. Pessoas entrevistadas

Dono da empresa e um dos atendentes: Tiago Knakievicz.

Segunda dona e uma das cozinheiras: Elaine Xavier de Oliveira.

1.3. Funcionamento da empresa

O estabelecimento funciona de segunda a sexta, abrindo ao meio dia das 10:30 até as 14:30, e à noite das 18:30 até as 23:00. Os preparativos para a semana começam durante os finais de semana, comprando todos os alimentos usados em maior quantidade (arroz, carne, dentre outros) de acordo com a quantidade média gasta na semana (cálculo feito atualmente de cabeça).

Durante um dia de semana, a primeira coisa a ser observada é o estoque dos alimentos de menor porte (como temperos e saladas, que precisam ser compradas diariamente). Depois dessa análise, o processo pré preparo é iniciado, cortando todos os ingredientes necessários para o preparo durante o expediente.

Quando o estabelecimento abre efetivamente, a comida já está quase pronta. Com isso, os clientes podem realizar pedidos de forma presencial, ou digital, através de aplicativos de delivery.

Presencialmente, o cliente tem acesso a um **cardápio** com opções de escolha, ao fazer um **pedido** pode se escolher além do principal, extras(Ex: adicionar mais um bife), bebidas que estejam a venda, e também colocar uma observação(ex: não colocar cebola na salada). Ao enviar os requisitos é entrado o estado de **pedido em andamento**, nessa parte o cliente pode escolher entre fazer o **pagamento** antes de receber o pedido para economizar tempo, ou depois. Após o pedido ser entregue ao cliente e o pagamento ser feito o estado muda para **pedido concluído**, indicando que o atendimento foi feito com sucesso.

Pensando agora como cliente digital a maioria dos passos seriam os mesmos, mudando apenas a forma de atendimento para online, seja ifood (atualmente funciona para o estabelecimento), ou via chat com um

atendente (Whatsapp), e então na hora de entrega do pedido ele seria entregue por um motoboy.

Descrevendo o funcionamento para um atendente temos que a cada cliente que faz sua escolha tem seu **pedido** anotado em um papel, com as descrições da escolha, sendo passadas para a cozinha através de um post it, e também sendo anotado em outro lugar com outras descrições (como pagamento) para organização da empresa (lucro, quantidade de pedidos, dentre outros).

Ao fim do dia (depois de abrir meio dia e a noite), são vistas as anotações para ver quantos pedidos foram feitos e concluídos, quanta comida em média foi gasta, quanto lucro foi gerado, etc. E esse seria o dia a dia da empresa.

1.3.1 Descrição de termos

Cardápio: Folha ou imagem com os pratos e extras vendidos, quantidade de comida e seus preços.

Pedido: Papel com descrições do pedido de um cliente, sendo passado para cozinha o nome do cliente(para organização), o alimento a ser entregue, quantidades, extras(Ex: um bife a mais) e observações dele (Ex: Salada sem cebola) , e guardado pelo atendente as descrições como, estado do pedido(Em andamento, entregue, concluído), o valor que foi gasto e também o nome do cliente.

Pedido em andamento: é o estado onde o cliente já fez o pedido, e ele está atualmente sendo preparado para ser entregue a ele.

Pedido entregue: é o estado onde o cliente já fez o pedido e ele está pronto mas o pagamento não foi concluído ainda.

Pedido concluído: é o estado onde o cliente já fez o pedido, ele foi entregue e o pagamento foi concluído.


Pagamento: hora em que o cliente paga pela comida, tendo opções de escolha como cartão(crédito ou débito), pix e dinheiro físico. O pagamento pode ser feito antes de receber o pedido ou depois.

Pedidos diários: Anotações dos pedidos diários para histórico e cálculo do lucro em média de acordo com o preço dos alimentos e o preço que foi vendido no dia.

1.3.2 Anexos

Cardápio:  **cardápio.pdf**

Cardápio diário:  **cardápio diário.pdf**

Pedido:  **pedido em andamento.pdf**

Opções de pagamento:  **pagamento.pdf**

1.4. Desafios da empresa

Organização, seja na contagem da quantidade de lucro diário e semanal, histórico dos pedidos, pedidos em andamento para organização da cozinheira, pedidos entregues, dentre outros.

1.5. Expectativas para o sistema

Ser capaz de melhorar a qualidade do atendimento, e ter um método para organização mais simples e rápido dos pedidos e entregas, economizando tempo e sabendo gerir melhor os gastos para atingir mais lucro, continuando com um bom negócio.

2. Requisitos

2.1. Requisitos Funcionais

ID	REQUISITO FUNCIONAL	TIPO DE USUÁRIO	DESCRIÇÃO DO REQUISITO	VALOR DE NEGÓCIO
RF001	Histórico de pedidos	Gerente	Página com o histórico de pedidos feitos, assim como os pedidos em andamento. Será uma descrição menos detalhada sobre o pedido, contendo o valor do pedido, o cliente, data e status.	3
RF002	Pedidos em andamento	Gerente, Funcionário	Página com a listagem de pedidos em andamento, ordenados por data e hora de maneira crescente. Possuirá uma descrição mais detalhada sobre cada pedido, ideal para o acesso pelo cozinheiro ou atendentes, contendo os detalhes do pedido (prato selecionado), data e hora, valor e extras (sem cebola, Coca 600ml) Status (concluído, Andamento).	4

RF0 03	Criar novo pedido	Cliente, Funcionário	Página acessível pelo cliente após realizar o login ou através do dispositivo do atendente. Consistirá na listagem de pratos e bebidas disponíveis com seus respectivos detalhes, valor, quantidade desejada e imagem. Após o cliente selecionar o prato ou bebida desejado, ele poderá escolher extras, como “mais bife” ou “sem cebola”.	5
RF0 04	Levantamento de contas	Gerente	Página com o lucro do final do dia atual, além do histórico de gastos e ganhos das últimas semanas, mostrando sua respectiva margem de lucro. A média de lucro atual é de 30% por prato. Os gastos serão calculados pela soma da média gasta por cada produto vendido.	3
RF0 05	Levantamento da demanda semanal	Gerente	Página com uma tabela/gráfico que contém a quantidade total de estoque utilizada nas últimas semanas, mostrando a variação do uso de certos produtos ao longo do tempo.	3
RF0 06	Cadastro/Login	Cliente, Gerente, Funcionário	Página onde o usuário será redirecionado caso não tenha um login. O cadastro necessita de CPF, nome, endereço e senha. Para fazer login, é necessário apenas CPF e senha. Para realizar um pedido é preciso estar logado.	2

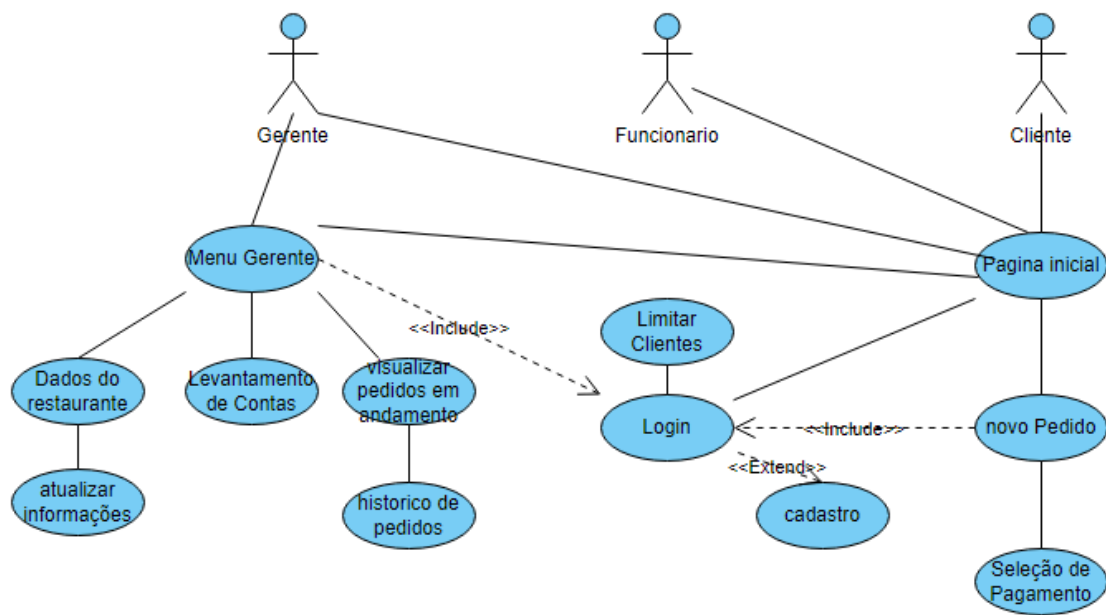
RF0 07	Página principal	Gerente, Funcionário, Cliente	Tela inicial com a logo do restaurante e links para as outras páginas. Possuirá uma lista dos principais pratos, contendo uma imagem do prato, seu valor e ingredientes.	1
RF0 08	Seleção de pagamento	Cliente, Funcionário, Gerente.	Página de pagamento de um pedido, contendo o valor total do pedido e as opções de pagamento, como PIX e cartão de crédito. Também deve conter um botão para calcular o troco, caso o pagamento seja em dinheiro.	3
RF0 09	Gerenciamento de pratos e produtos	Gerente	Página que possuirá duas abas, com cada uma contendo uma listagem. A primeira listagem terá todos os pratos disponíveis, com cada prato contendo uma lista com a quantidade e a medida dos ingredientes utilizados, além do nome e valor do prato. A segunda possuirá a lista de produtos, com o nome e o valor de cada unidade.	5
RF0 10	Menu de gerente	Gerente	Página que possuirá todos os dados do restaurante, com a possibilidade de editá-los. Através dessa página ele irá para todas as páginas de controle do restaurante (Gerenciamento de pratos e produtos).	3

RF011	Comanda	Cliente	Página que lista os pratos e produtos solicitados pelo cliente, podendo modificar, adicionar e remover os mesmos.	4
-------	---------	---------	---	---

2.2. Requisitos não funcionais

ID	REQUISITO NÃO FUNCIONAL	DESCRIÇÃO DO REQUISITO
RNF001	Usabilidade	Interface responsiva para a maioria dos dispositivos (smartphones, tablets e computadores)
RNF002	Portabilidade	Compatibilidade com os principais navegadores.
RNF003	Requisito de desenvolvimento	Linguagem: Javascript Framework frontend: React Banco de dados: MySQL

2.3. Diagrama de caso de usos



3. Casos de teste

ID do Caso de Teste: CT-001 (Criar novo pedido)

Título: Criando pedidos com zero, um e mais pratos.

Descrição do Caso de Teste: Verificar se um usuário pode pedir uma quantidade específica de pratos.

Pré-condições:

1. Deve haver um usuário previamente cadastrado no sistema com as credenciais corretas
2. O sistema deve estar disponível

EXECUÇÃO:

Cenário 1: O usuário pede um prato

Dados de Entrada:

Pratos selecionados: um

Pedir: Sim

Passos para Execução:

1. Navegar até a página do cardápio

2. Selecionar o prato desejado
3. Clicar no botão de pedir
4. Confirmar pedido

Resultados Esperados:

1. O usuário é redirecionado para a página de pagamento
2. Verificar se os itens do pedido estão corretos

Cenário 2: O usuário pede zero pratos

Dados de Entrada:

Pratos selecionados: nenhum

Pedir: Sim

Passos para Execução:

1. Navegar até a página do cardápio
2. Clicar no botão de pedir

Resultados Esperados:

1. Aparece na tela que nenhum prato foi selecionado.
2. Continuar na tela para fazer o pedido.

Cenário 3: O usuário pede pratos iguais além do limite (5)

Dados de Entrada:

Pratos selecionados: 6 pratos iguais

Pedir: Sim

Passos para Execução:

1. Navegar até a página do cardápio
2. Selecionar o prato desejado 6 vezes
3. Clicar no botão de pedir
4. Confirmar pedido

Resultados Esperados:

1. Aparece na tela que o pedido não foi concluído porque o limite de pratos foi atingido.
2. Continuar na tela para fazer o pedido.

ID do Caso de Teste: CT-002 (Gerenciamento de pratos e produtos)

Título: Criando, alterando e excluindo pratos e produtos.

Descrição do Caso de Teste: Verificar se o gerente pode criar, alterar e excluir pratos e produtos.

Pré-condições:

1. Deve haver um usuário como gerente previamente cadastrado no sistema com as credenciais corretas
2. O sistema deve estar disponível

EXECUÇÃO:

Cenário 1: O gerente cria um novo prato e produto.

Dados de Entrada:

Prato: nome, quantidade de ingredientes e preço.

Produto: nome, tamanho e preço.

Passos para Execução:

1. Navegar até a página de gerenciamento de pratos e produtos.
2. Clicar em criar novo prato.
3. Informar nome, ingredientes e preço.
4. Clicar em confirmar criação.
5. Clicar em criar um novo produto.
6. Informar nome e preço.
7. Clicar em confirmar criação.
8. Verificar se o prato e o produto foram adicionados na tabela com êxito.

Resultados Esperados:

1. O prato e o produto são adicionados na tabela com as especificações corretas e aparecem no cardápio.

Cenário 2: O gerente altera um prato e produto.

Dados de Entrada:

Prato: nome, quantidade de ingredientes e preço.

Produto: nome, tamanho e preço.

Passos para Execução:

1. Navegar até a página de gerenciamento de pratos e produtos.
2. Clicar em alterar prato.
3. Informar o prato a ser alterado.
4. Informar nome, ingredientes e preço.
5. Clicar em confirmar alteração.
6. Clicar em criar alterar produtos.
7. Informar o produto a ser alterado.
8. Informar nome e preço.
9. Clicar em confirmar alteração.
10. Verificar se o prato e o produto foram alterados na tabela com êxito.

Resultados Esperados:

1. O prato e o produto selecionados são alterados na tabela com as especificações corretas e aparecem no cardápio.

Cenário 3: O gerente exclui um prato e um produto.

Dados de Entrada:

Prato a ser excluído.

Produto a ser excluído

Passos para Execução:

1. Navegar até a página de gerenciamento de pratos e produtos.
2. Clicar em excluir prato.
3. Informar o prato a ser excluído.
4. Clicar em confirmar exclusão.
5. Clicar em criar excluir produtos.
6. Informar o produto a ser excluído.
7. Clicar em confirmar exclusão.
8. Verificar se o prato e o produto foram excluídos na tabela com êxito.

Resultados Esperados:

1. O prato e o produto selecionados são excluídos na tabela corretamente e não aparecem no cardápio.

4. Protótipos de telas :

Food House CCO







Meu perfil

Gerente

Novo pedido

Pratos

3 items


	Prato 1 [tomate, arroz, bife, massa] 1 unidade 	R\$ 5,99
	Prato 2 [ingredientes] 2 unidades 	R\$ 5,99
	Prato 3 [ingredientes] 5 unidades 	R\$ 5,99

Resumo do pedido

Subtotal	R\$ 27.44
Frete	R\$ 3.99
Total	R\$ 33.43

Próximo →


Pratos em destaque



Prato 1

[Preço]

[Ingredientes]



Prato 2

[Preço]

[Ingredientes]

Controle de pratos

Pratos

Produtos



Prato 2

[Preço]

Vendas recentes:



Prato 2

[Preço]


Vendas recentes:



Prato 2

[Preço]

Vendas recentes:



Ícone de trocar imagem

Nome do prato

R\$

Unidades

Ingrediente

Unidades

Ingrediente

Unidades

Ingrediente

Unidades

Ingrediente

Cancelar

Salvar