



**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

# 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 cozinheira 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 cozinheira 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 cozinha, 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
RF003	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 e imagem. Após o cliente selecionar o prato ou bebida desejado, ele poderá escolher extras, como “mais bife” ou “sem cebola”.	5

RF0 04	Levantament o 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	Levantament o 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/Lo gin	Cliente, Gerente, Funcionário	Página onde o usuário será redirecionado caso não tenha um login. É necessário fazer login para realizar um pedido.	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

RF008	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
RF009	Gerenciamento de pratos e produtos	Gerente	Página que possuirá duas abas, com cada uma contendo uma tabela. A primeira tabela terá todos os pratos disponíveis, com cada um contendo os ingredientes de sua produção, como quantidade de ingredientes e seu preço, sendo possível atualizar o valor de cada um desses. A segunda possuirá a lista de produtos, sua devida unidade e valor por unidade.	5
RF010	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

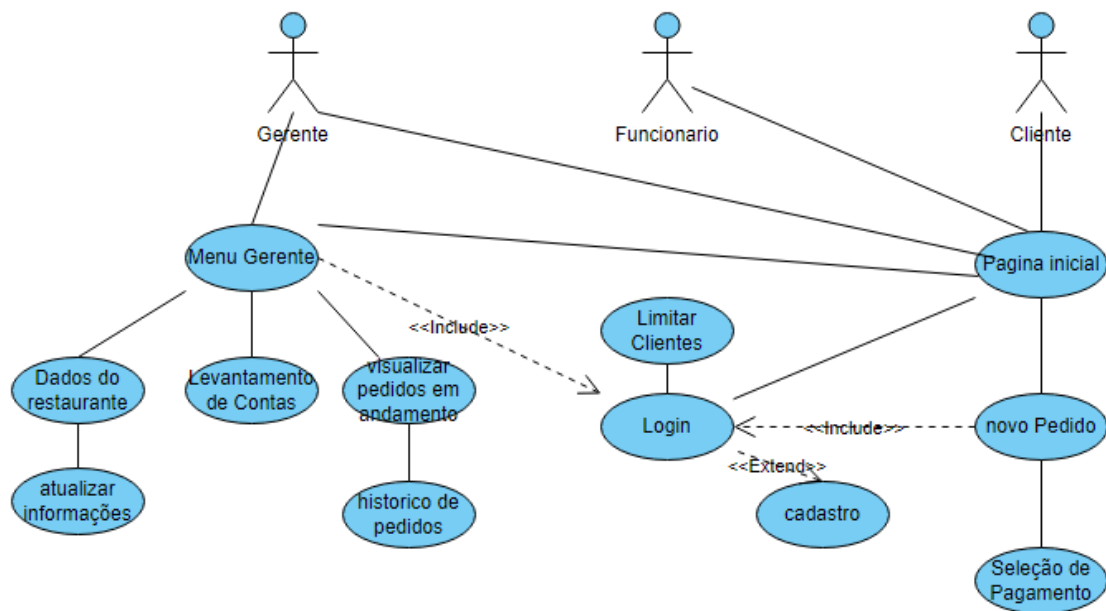


RF011	Comanda	Cliente	Página que lista os pratos e produtos solicitados pelo cliente, podendo modificar, adicionar e remover os mesmos.	4
-------	---------	---------	---	---

## 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

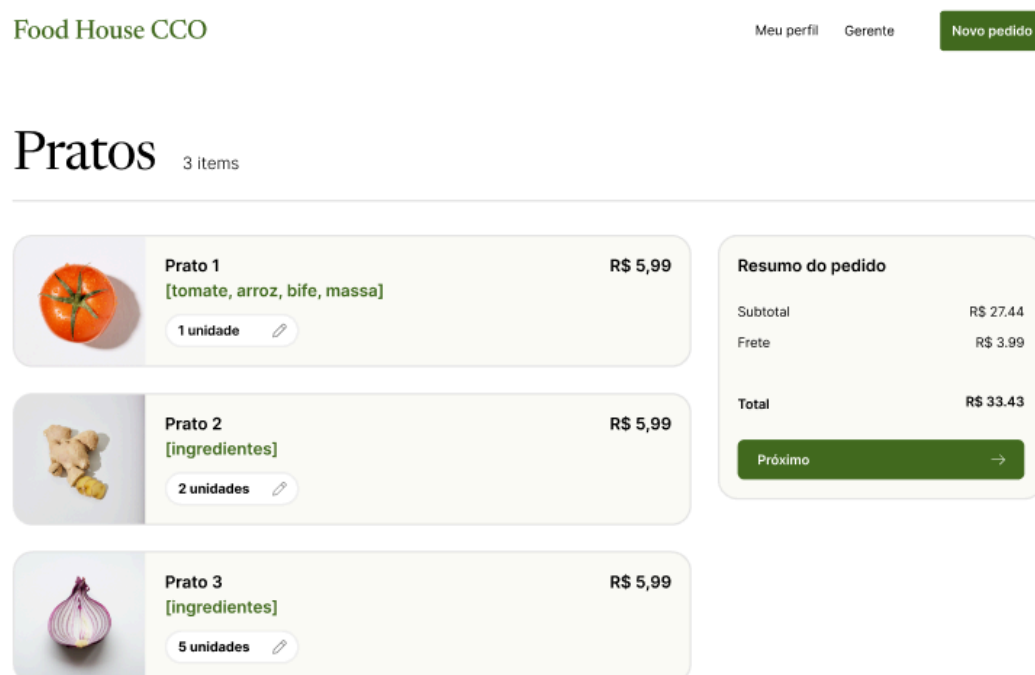
**Passos para Execução:**

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 :




# 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