

# Visão Geral do Sistema

Este documento descreve a visão geral de um sistema de gestão de vendas e entregas de refeições de um restaurante fictício. Para que os pedidos de refeições possam ser realizados é necessário uma série de informações iniciais que dão suporte ao processo de pedido, produção e entrega.

Deve existir funcionalidades no sistema que permitam manutenção do cadastro de produtos, manutenção de grupos alimentares e tipos de preparos dos alimentos. Os clientes terão acesso a funcionalidades que lhes permitirão gerir os dados do seu próprio perfil de usuário do sistema, por meio de um módulo *mobile* que ele pode baixar em seu celular. Perfis de usuário internos do sistema serão geridos pelo administrador do sistema, cadastrando e configurando suas respectivas credenciais.

Os pedidos são realizados diretamente pelo cliente, por meio do aplicativo *mobile*, onde este escolhe uma refeição a partir de um cardápio diário oferecido pelo restaurante. O cardápio é criado e preenchido pelo chefe de cozinha, contemplando mais de uma opção de grupos alimentares, tais como: proteínas, cereais, legumes, verduras. As porções de cada item do cardápio sempre serão oferecidas em unidades de 50 gramas e o cliente pode escolher qualquer combinação e quantidades de frações, para compor seu pedido, contidas no cardápio do dia.

Os pedidos realizados pelos clientes devem ser inseridos em uma fila cronológica com o status pendente. Essa fila será visualizada pelos agentes de produção, que consome o pedido da vez e muda seu status para produção, indicando que o pedido está em produção. Quando o agente de produção termina a produção de um pedido, este mudará seu status para pronto, liberando o pedido para a entrega.

O gerente de produção deve ter acesso a uma fila de pedidos organizados de forma cronológica de produção e que estejam com status pronto. Assim, o gerente de produção organizará as entregas dos pedidos prontos, mudando seu status para entrega, quando esse forem despachados. Os pedidos são despachados para entregadores cadastrados no sistema, para que haja um controle de qualidade e pontualidade das entregas. Quando o entregador finaliza a entrega, este deve sinalizar em módulo *mobile* de entrega que o pedido foi entregue. O cliente deve possuir uma funcionalidade em seu módulo *mobile* que lhe permite avaliar o pedido recebido, em questões relacionadas ao pedido (conteúdo, sabor, temperatura, embalagem, etc) e em relação à entrega.

O chefe de cozinha de planejar e definir os cardápios diários do restaurante. No dia que um cardápio vai ser colocado em produção, o chefe de cozinha deve fazer um procedimento de retirada de unidades de estoque dos produtos, considerando que o controle de estoque será realizado por

frações de 50 gramas. Esse procedimento subtrairá essas unidades do estoque de cada produto. Isso significa que o chefe de cozinha pode criar os cardápios com antecedência, mas deve realizar um procedimento no sistema que indicará que determinado cardápio será colocado em produção naquele dia, indicando a quantidade de unidades de cada item será produzida. Isso fará com que as respectivas unidade sejam subtraídas do estoque dos produtos.

O gerente de estoque deve consultar o estoque dos produtos e obter uma relação de produtos que estejam com estoque abaixo da margem de segurança, para que este possa realizar pedidos aos fornecedores. Quando uma compra de produtos é recebida pelo gerente de estoque, este deverá registrar a entradas das unidades/frações adquiridas para que o estoque seja atualizado.

O gerente de estoque também registrará baixas de estoque de produtos decorrentes de motivos que inviabilizem a utilização de produtos, tais como: vencimento, quebra, mal estado de conservação. Esse procedimento deverá dar baixa às respectivas quantidades de estoque, e registrar a data e motivo pelo qual essas quantidades foram baixadas.

O valor cobrado em um pedido será calculado pelo valor de custo de cada item inserido no pedido, acrescido da taxa de entrega, obtida de uma planilha de valores de custo por bairro. O custo de cada item será formado pelo valor de custo do item, mais o valor de preparo, conforme o tipo de preparo estabelecido no cardápio, além de um percentual de valores fixos que representam custos como: água, energia, mão de obra, impostos, etc.

O gerente-geral do restaurante precisa de uma série de consultas para auxiliar em suas tomadas de decisões, tais como:

- Quantidade de refeições produzidas por dia e com totalização mensal;
- Quantidade de produtos descartados;
- Produtos mais consumidos na produção das refeições;
- Produtos menos consumidos na produção de refeições;
- Tempo médio entre o recebimento de pedidos e o término da produção;
- Tempo médio entre a finalização da produção de um pedido e sua entrega ao cliente;

Como visão inicial do sistema, espera-se ter um módulo *mobile* para que o cliente e o entregador usem para realizar o pedido e as entregas respectivamente. Também vislumbra-se um módulo *desktop* para ser usado em um monitor *touch screen* para ser usado na produção e um módulo Web para ser usado nas configurações e consultas.