

Sumário

1	Introdução	2
1.1	Propósito	2
1.2	Escopo	2
1.3	Organização da Especificação de Requisitos de Software	2
2	Descrição Geral do Sistema	2
2.1	Funções do Produto	3
2.2	Características do Usuário	3
2.3	Suposições e Dependências	3
3	Requisitos Específicos	3
3.1	Requisitos Funcionais	3
3.2	Requisitos Não-Funcionais	5

Documento de Requisitos: Sistema de Pedidos Eletrônico para Restaurantes com Controle de Fluxos de Produção e Programa de Fidelidade

1 Introdução

1.1 Propósito

O propósito deste documento de especificação de requisitos é definir todos os requisitos do Sistema de Pedidos Eletrônico para Restaurantes com Controle de Fluxos de Produção e Programa de Fidelidade, sistema que tem como objetivo principal gerenciar pedidos, controlar o fluxo de produção e informar os itens sendo produzidos aos clientes, bem como oferecer bonificações aos clientes baseado no histórico de compras.

1.2 Escopo

O sistema recebe os pedidos através de um atendente e os envia para a unidade produção, onde entram para o fluxo de produção de três estágios, sendo eles aguardando, em produção e pronto, sendo que tais informações são compartilhadas com os clientes.

1.3 Organização da Especificação de Requisitos de Software

Este documento está dividido em três seções. Na primeira seção, é apresentada uma breve introdução sobre o conteúdo deste documento. Na segunda seção, uma descrição geral do sistema é apresentada e na última seção são descritos, de forma detalhada, todos os requisitos funcionais e não-funcionais do sistema.

2 Descrição Geral do Sistema

O objetivo do sistema é receber os pedidos dos clientes através de um dispositivo móvel portado pelo atendente, o pedido é então analisado e enviado a unidade de produção, caso haja a falta de algum ingrediente para o preparo, o sistema deverá informar que o mesmo não pode ser produzido.

Após a aceitação do pedido, este é recebido na unidade de produção através do controle de fluxo de produção e entra para o estágio aguardando, assim que sua produção for iniciada, sua situação deve ser alterada para em produção e após finalizado para pronto. Tais informações também estarão disponíveis aos clientes por meio de um dispositivo de exibição. Uma cópia do pedido é impressa e entregue ao cliente e será utilizada para encerrar o processo.

O pedido é finalizado quando o cliente efetua o seu pagamento, a identificação é realizada pelo número do pedido contido na cópia entregue a ele ou pelo número da mesa que estava ocupando, o cliente é identificado pelo seu número do CPF (Cadastro de Pessoas Físicas) e o pedido é salvo no histórico de compras. O histórico de compras visa oferecer bonificações baseadas nas regras de negócio.

2.1 Funções do Produto

O sistema apresenta como principal objetivo gerenciar o ciclo de produção em um restaurante, desde a realização até o pagamento do pedido, realizando as seguintes funções:

- Inclusão, alteração, exclusão e consulta de ingredientes;
- Inclusão, alteração, exclusão e consulta de produtos;
- Inclusão, alteração e consulta de pedidos;
- Inclusão e consulta de clientes;
- Emissão do histórico de compras por cliente;

2.2 Características do Usuário

O sistema é destinado a três grupos de usuários, sendo eles: atendentes, cozinheiros e caixa. Sendo necessário ter uma noção básica sobre computadores.

2.3 Suposições e Dependências

A configuração mínima requerida para a execução do sistema é composta por dispositivos móveis portadores de android, dois microcomputadores, sendo um com tela sensível ao toque e o outro hospedando o sistema, por fim, uma televisão para exibir o estado dos pedidos.

3 Requisitos Específicos

3.1 Requisitos Funcionais

Cadastro de Ingredientes

RF1. O sistema deve permitir a inclusão, alteração e remoção de ingredientes no sistema. Os dados de ingredientes consistem de: nome, preço, fornecedor, contato do fornecedor e quantidade em estoque.

RF2. O sistema deve permitir o cadastro de apenas um ingrediente por nome.

RF3. O sistema deve permitir apenas ao administrador incluir, alterar ou remover ingredientes.

Cadastro de Produtos

RF4. O sistema deve permitir a inclusão, alteração e remoção de produtos no sistema. Os dados de produtos consistem de: número de identificação único, nome, preço, ingredientes e categoria.

RF5. O sistema deve permitir a alteração dos dados do produto, exceto o número de identificação único.

RF6. O sistema deve emitir mensagens de erro caso um produto seja adicionado aos pedidos e algum ingrediente esteja indisponível no estoque.

Cadastro de Pedidos

RF7. O sistema deve permitir a inclusão e alteração dos pedidos. Os dados de pedido consistem de: número do pedido, produtos, valor total, identificação do cliente, data do pedido e estado do pedido.

RF8. O sistema deve permitir a alteração dos dados do pedido, exceto o número do pedido, a identificação do cliente e a data do pedido.

RF9. O sistema deve permitir a alteração do campo estado do pedido para: realizado, aprovado, aguardando, em produção, pronto e finalizado.

Cadastro de Clientes

RF10. O sistema deve permitir a inclusão de clientes. Os dados de clientes consistem de: CPF, nome do cliente e pontos acumulados.

RF11. O sistema deve permitir o cadastro de apenas um cliente por CPF.

Informações do Programa de Fidelidade

RF12. O sistema deve permitir que um pedido esteja vinculado a apenas um cliente.

RF13. O sistema deve permitir que apenas pedidos com o estado de finalizados sejam vinculados aos pontos acumulados do cliente.

Relatórios

RF14. O sistema deve gerar relatórios de todos os pedidos realizados por cliente, data ou produto.

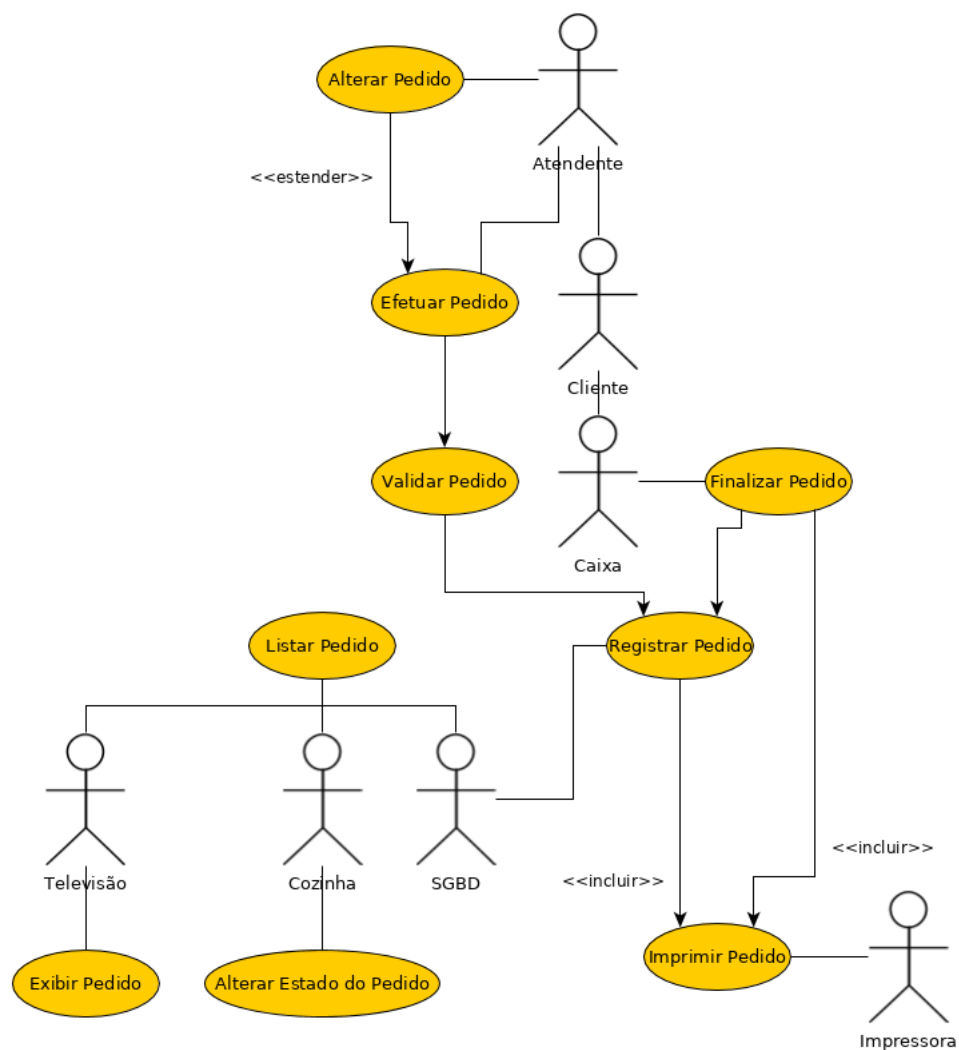
RF15. O sistema deve gerar relatórios da quantidade de ingredientes em estoque.

3.2 Requisitos Não-Funcionais

RN1. O sistema é composto por três (3) subsistemas, sendo eles: sistema para atendimento, sistema para fluxo de produção e sistema para caixa.

RN2. O sistema deve ser capaz de realizar cópias de segurança de todos os dados do sistema.

RN3. O sistema deve ser facilmente portátil para os ambientes Linux e Windows.



Caso de Uso:	Efetuar Pedido
Visão Geral:	O cliente realiza o pedido dos itens desejados ao atendente, os itens são validados pelo sistema e o pedido é registrado. Após o registro, uma cópia do pedido é impressa e entregue ao cliente pelo atendente. O sistema envia o pedido à cozinha onde tem o seu estado atualizado de acordo com o fluxo de produção. Quando finalizado, o produto é entregue ao cliente pelo atendente e o sistema atualiza o estoque baseado nos itens do pedido.
Caso de Uso:	Finalizar Pedido
Visão Geral:	O cliente dirige-se ao caixa, apresenta sua via do pedido e informa seu CPF, o caixa informa os dados ao sistema, o sistema identifica o cliente e o pedido e informa as bonificações disponíveis, o cliente efetua o pagamento e o sistema registra o pedido.
Caso de Uso:	Listar Pedido
Visão Geral:	O sistema lista todos os pedidos com estado de aguardando, em produção e pronto. Os pedidos listados são exibidos e tem o estado alterado pela cozinha conforme forem sendo produzidos. A televisão informa aos clientes o estado dos pedidos.