Declaração do Escopo

Virtual Solutions

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aluno | RA | E-mail | Celular |
| Wilamy Ribeiro do Amaral  (responsável) | 1903894 | wilamy.amaral@aluno.faculdade.com.br | (11) 96601-8331 |
| Mateus Alcantara de Oliveira Costa | 1904014 | mateus.costa@aluno.faculdadeimpacta.com.br | (11) 98019-1163 |
| Leonardo Gimenes Minas | 1904190 | leonardo.minas@aluno.faculdadeimpacta.com.br | (11) 94578-9729 |
| Rodrigo Ribeiro de Oliveira | 1903955 | rodrigo.ribeiro@aluno.faculdadeimpacta.com.br | (11) 98019-1163 |
| Timóteo dos Santos Vilar | 1903664 | timoteo.vilar@aluno.faculdadeimpacta.com.br | (11) 95883-0209 |

|  |
| --- |
| Tema |
| Sistema para Lanchonete |

Escopo do Projeto

O projeto consiste em um sistema de gerenciamento de lanchonete (localizada na rua Aquário, 211 no bairro Jardim Califórnia, Barueri-SP) que possui um ecossistema de funcionamento centrado no atendimentoaocliente. O projeto deve possibilitar o cadastro de clientes e produtos que são vendidos pela lanchonete. Além disso, deve possibilitar o cadastro de endereços (mais especificamente bairros - associando taxas para cada um deles) e relatórios de pedidos e vendas.

O usuário comum deverá ter acesso ao cardápio online da lanchonete, permitindo que o mesmo consulte as informações dos diferentes produtos cadastrados. O funcionário deverá ter acesso principalmente ao módulo de Ponto de Venda, que será responsável pelo armazenamento de um Pedido realizado pelo Cliente. Ele deverá também ter acesso aos módulos de consulta, podendo checar informações sobre os Produtos, Clientes e Bairros (e seus valores de taxa). *É necessário um ator superior para o gerenciamento dos módulos em geral (*incluindocadastro*).*

O projeto poderá possuir alguns módulos relacionados ao atendimento ao cliente presencial (estes, não sendo prioridade). Esses módulos deverão permitir que o sistema seja flexível para atendimento físico, isto é, consiga ter um gerenciamento de mesas (para que os clientes possam lanchar no local) e um sistema de comandas. Também deverá possuir um controle de estoque *(*nãosódeproduto *como de* ingrediente*)* para os funcionários.