



Software de ingeniería INFO248  
Profesores – Raimundo Vega / Cristian Olivares  
Ingeniería Civil en Informática

# Neuss producciones Ltda.

Documento de Requisito de Usuario (URD)

**Integrantes:** - Andrés Gutiérrez Salas  
- Miguel Nahuelpán Aliante  
- Esteban Tejeda Webar

# Índice

<b>Índice</b>	<b>1</b>
<b>Historial de revisiones</b>	<b>2</b>
<b>1. Introducción</b>	<b>3</b>
1.1 Organización de la empresa	3
1.2 Responsables y contacto	4
1.2.1 Equipo de desarrollo	4
1.2.2 Contacto de empresa	4
<b>2. Situación de la empresa</b>	<b>5</b>
<b>3. Área administrativa</b>	<b>6</b>
3.1 Iniciar sesión administrador	6
3.2 Editar información sobre la microempresa	6
3.3 Gestión de los platillos	6
3.4 Gestión de los pedidos	7
3.5 Ver pedidos en línea	7
3.6 Ver historial de usuarios	7
<b>4. Área clientes</b>	<b>8</b>
4.1 Iniciar sesión cliente	8
4.2 Realizar pedido	8
4.3 Ver estado del pedido	8

## Historial de revisiones

<b>Versión</b>	<b>Fecha</b>	<b>Comentario</b>
v0.1	20-05-20	Creación de documento.
v1.0	12-06-20	Creación de nuevo documento debido a cambios de integrantes dentro del proyecto.
v1.1	12-06-20	Se realiza la Introducción y la Situación de la empresa.
v1.2	12-06-20	Se realiza el Área administrativa y el Área clientes.
v1.3	20-06-20	Se agrega detalladamente los puntos del Área administrativa y el Área clientes, además de la finalización de la portada.
v2.0	27-06-20	Se genera un prototipo avanzado del informe.
v2.0.1	29-06-20	Cambios leves en el documento.
v2.1	03-07-20	Se agregaron más ítems en el Área administrativa.
v3.0	06-07-20	Creación del historial de versiones, nuevo índice, reorganización en los puntos de Introducción y mejoramiento de ítems de Área administrativa.
v3.0.1	06-07-20	Cambios leves en el documento.
v3.0.2	11-07-20	Cambios leves en el documento.

# 1. Introducción

Neus producciones Ltda. es una microempresa ubicada en Valparaíso, sexta región de Chile, se dedica principalmente a la producción de eventos sociales públicos o privados, entregando así un servicio personalizado para cada cliente. La producción abarca desde montaje de escenario, comida, personal de servicio (garzones, ayudantes de cocina), música, etc.

Actualmente Neus producciones, no está generando ingresos, debido a que cada vez es más complicado reunirse con una gran cantidad de personas por la situación actual (covid-19), algo que era fundamental para la realización de eventos, por lo que ha tenido que optar por alternativas diferentes como lo es el sistema de reparto de comida a domicilio.

Se busca desarrollar una aplicación capaz de conectar con un público dispuesto a consumir platillos elaborados por la empresa utilizando un enfoque *Dark Kitchen*, ofreciéndoles a ellos un medio para poder cotizar y seleccionar las distintas ofertas que se ofrezcan, requieren un proyecto que consiste en ayudar y facilitar la comunicación proveedor-cliente.

## 1.1 Organización de la empresa

Al ser una empresa relativamente nueva, su personal fijo se limita a tres personas que se encargan de mantener los distintos puntos ejecutivos y administrativos funcionando. Para los eventos convencionales que temporalmente está suspendidos, la empresa se divide la responsabilidad en:

- **Administración - Carolina Vásquez:** Esto implica todo lo relacionado con las cuentas de la empresa, el contacto para futuros eventos y proyectos para el funcionamiento de esta. Se encarga de contratar y dirigir al personal requerido para cada evento.
- **Gestión - Camila Gutiérrez Salas/Javier Hoffman:** Por parte de Camila, tiene control absoluto sobre la cocina y todo lo relacionado a la presentación de la comida antes y durante el evento. Javier monta todo el ambiente en cuanto a escenografía y presentación donde se realizará el evento. Ambos mantienen un contacto amplio previo y durante la preparación del evento, para que ambas partes concuerden con la temática a presentar.
- **Personal extra:** Como se mencionó antes, este es contratado por evento, ya sea para ayudar en la cocina o en la recepción, dependiendo de lo que se requiera, siendo sus números variables.

Aplicando la práctica de *Dark Kitchen*, estas labores en su mayoría no cambian, manteniendo sus principales funciones cada uno de ellos, pero sumándose en función de lo posible al reparto y entrega según sea necesario.

## 1.2 Responsables y contacto

### 1.2.1 Equipo de desarrollo

NOMBRE	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Andrés Gutiérrez Salas	+56 9 7269 0129	andres.gutierrez01@alumnos.uach.cl
Miguel Nahuelpán Aliante	+56 9 9306 1054	miguel.nahuelpan@alumnos.uach.cl
Esteban Tejeda Webar	+56 9 8558 6176	esteban.tejeda@alumnos.uach.cl

### 1.2.2 Contacto de empresa

NOMBRE	CARGO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Camila Gutiérrez Salas	Chef ejecutiva	+56 9 5410 1052	camiguttysalasculinary@gmail.com
Carolina Vásquez	Administradora y jefa operativa de servicio	+56 9 6519 6527	caro.vasquez.alliu@gmail.com
Javier Hoffman	Productor de eventos	+56 9 7483 4626	-

## 2. Situación de la empresa

Debido a la contingencia nacional por el virus COVID-19, la empresa ha tenido que cambiar el enfoque de la entrega de sus servicios, adecuándose a las condiciones actuales, es decir, ya que los eventos son muy limitados y casi inexistentes, nace una nueva idea de comida a reparto, pero orientado al modelo de *Dark kitchen*.

### **Servicio Dark Kitchen**

En el mundo de la cocina y eventos, existen muchos tipos de práctica que distintos negocios abordan para entrar al mercado, o marcar una identidad ante la competencia, de modo que entre otras prácticas aparece la denominada “Dark Kitchen”, originaria del Reino Unido, busca extender el servicio de un restaurant o evento formal, hasta el hogar de quién lo solicite. Una forma de poder verlo es un servicio de entregas de platillos comunes de un restaurante, pero con un mayor nivel de detalle y atención por parte de la empresa hacia los clientes.

Existiendo la limitación de la movilidad y cuidado de salubridad actuales, la empresa que normalmente se enfoca en eventos, optó por tomar esta práctica que resulta innovadora y atrayente para un público que no logrará adquirir este servicio por otros medios, de modo que es la manera en que esta empresa se adapta a la contingencia actual.

### 3. Área administrativa

#### 3.1 Iniciar sesión administrador

Situación actual	Requisitos
Actualmente necesitan una forma moderna de gestionar los pedidos para minimizar el tiempo de espera de los clientes, y que afiancen el medio de contacto con la pyme, requieren una aplicación que puedan manipular estas necesidades, y que ambas partes salgan beneficiados.	Se requiere que en el sistema los administradores puedan registrarse, para poder tener un acceso único y distinta al de los cliente, con un identificador y una contraseña.

#### 3.2 Editar información sobre la microempresa

Situación actual	Requisitos
Actualmente la microempresa utiliza redes sociales para entregar información a cerca de sus productos y servicios.	El sistema debe poseer información editable por los administradores acerca de la empresa, donde aclara a sus clientes su horario de atención, teléfono de contacto por cualquier consulta, e informaciones de otros servicios, como los eventos privados que ofrecían antes de la situación actual del país.

#### 3.3 Gestión de los platillos

Situación actual	Requisitos
Actualmente la empresa trabaja con poca clientela, ya que como no es una empresa tan conocida, no posee un amplio mercado, por lo que sus clientes poseen poca información sobre sus platillos.	El sistema debe poseer una opción para que los administradores puedan ofrecer una gran variedad de platillos, donde puedan agregar los platillos (que contengan imágenes, descripción, precio, etc), editar platillo(editar sus atributos) y eliminar un platillo si es que lo deseen (ya sea por falta de demanda o por que ya no es rentable).

### 3.4 Gestión de los pedidos

Situación actual	Requisitos
Actualmente reciben pedidos por distintos medios y no uno concreto, también no poseen organización ni orden de estos.	El sistema debe almacenar y ordenar los pedidos según el orden de llegada, el cual posee la hora y fecha del pedido, se crea un estado del pedido “en trámite”, y el/los platillos solicitados.

### 3.5 Ver pedidos en línea

Situación actual	Requisitos
Actualmente no poseen capacidad de ver ningún pedido de manera digital.	El sistema debe mostrar al administrador todos los pedidos que se encuentra en ese instante.

### 3.6 Ver historial de usuarios

Situación actual	Requisitos
Actualmente solo anotan en papel los distintos pedidos que pueden llegar a recibir.	El sistema debe mostrar todos los pedidos de un cliente en particular o todo el historial de pedidos semanal.



## 4. Área clientes

### 4.1 Iniciar sesión cliente

Situación actual	Requisitos
Los clientes no poseen la experiencia de afianzarse con la empresa, por lo que se solicita una forma de que los cliente ganen valor de la aplicación, y generar una buena experiencia de usuario.	El sistema debe crear un perfil reconocible de usuario, con un identificador y una contraseña, para que el usuario puede moverse libremente para ver todo el contenido que se ofrece en la aplicación (información de la empresa, platillos, ofertas).

### 4.2 Realizar pedido

Situación actual	Requisitos
Los clientes de Neus, realizan pedidos mediante vía telefónica, o contacto por redes sociales, lo cual limita el mercado.	El sistema debe proporcionar la opción de realizar pedido de un platillo a los clientes, esta opción debe ir al costado de cada platillo que los administradores ingresen al sistema

### 4.3 Ver estado del pedido

Situación actual	Requisitos
Los clientes al hacer su pedido, no tienen idea del estado de este, ya que solo pueden esperar el platillo.	El sistema debe proporcionar al cliente información del estado sobre su pedido, los cuales estarán en tres estados: <ul style="list-style-type: none"><li>• En preparación</li><li>• Enviado</li><li>• Entregado</li></ul>