**- PROYECTO:**

***MONTEREAL-POZO VERDE***

**- EQUIPOS DE DESARROLLO:**

***Guerreros de Luz y Universidad Católica – Generación 2015***

**- SISTEMA:**

***Facturación Instalable, Conexión a Red para Atención Cliente, Sistema Android Informativo***

**- LENGUAJES:**

***C#, Android, PHP***

**- SUB-VERSIONAMIENTO:**

***BitBucket (repositorio privado)***

**CLIENTE:**

***Douglas Vargas V.***

**- RESPONSABLE A CARGO:**

***Andrés J. Jiménez Leandro***

**- DESARROLLADORES DEL PROYECTO:**

**Andrés J. Jiménez Leandro**

**Oscar F. Fonseca Salicetti**

**Ronald D. Acuña Arias**

**Arbay J. Fernández Solano**

**Andrés G. Matta Morales**

**Hellen Ma López Arrieta**

**José Miguel Rojas Guerrero**

**Eisner López Acevedo**

**Requisitos del Cliente**

* ***Sistema Informático Instalable:***
* Sistema en modo gráfico (debe verse cómo una factura) de Facturación oficializado
* Facturación de Cabinas y Restaurante en una sola Colilla
* Desgloses de Facturación predeterminada y para agregar adicional
* Sistema en modo Gráfico (con dibujos) y Escrito de Selección en la Facturación
* Consideraciones de Descuentos
* Consideraciones de Impuestos:
  + Ventas al 13%
  + Servicio Restaurante al 10%
* Cálculo de Costos:
  + Cierre de Caja
  + Caja Chica
  + Costos
  + Ganancias con Porcentajes Fijos (El descuento no debe afectar las ganancias)
  + Sistema de Contabilidad
  + Cálculo de Créditos y Débitos :: Debe y Haber Contable
  + Porcentaje de Ventas de Productos
  + Rentabilidad y Pérdidas de Productos
* Sistema de Graficación y Estadística para los sistemas de:
  + Cálculos de Costos
  + Facturas Pagadas y sus totales
  + Visitas mensuales al restaurante
  + Visitas mensuales a las habitaciones
  + Visitas de Clientes registrados
  + Logueos y tiempos trabajados de los otros usuarios por semana
  + Cotizaciones y Proformas realizadas en el mes
  + Sistema de Enmiendas
  + Log de Errores semanales
  + Reportes de Inventario Dañado por mes
* Códigos de Ventas:
  + 100-149 Desayunos
  + 150-199 Bebidas
  + 200-249 Entradas
  + 250-399 Platos Fuertes
  + 400-449 Cabinas
  + 450-499 Adicionales: Salón de Eventos, Sendero, Visitas Guiadas, etc…
  + 500-600 Extras (Persona extra, toallas extras, vino en habitación, etc…)
* Acceso y Registro por Mesas: Pero debe permitir manejo de datos y facturación individual
* Sistema de Cotización y Proformas
* Creación de Reportes:
  + Reportar Cambios en Base de Datos
  + Log de Errores de Sistema
  + Reporte de Ingresos
  + Reporte en pantalla de todos las áreas del Sistema
  + Reporte de Devoluciones y Cancelaciones
  + Reporte de Facturación y Cambios
  + Reporte de Costos
  + Reporte de Cobros por Inventario Dañado
* Sistema de Enmiendas:
  + Cambios a Facturas
  + Cambios a Costos
  + Cambios a Solicitudes Procesadas en las áreas de:
    - Restaurante
    - Habitaciones
    - Servicios Adicionales
* Impresión de Datos
* Sistema de Calificación y Recomendaciones
  + Versión Cliente y Versión Administrativa
* Tres Niveles de Permisos de Acceso:
  + Usuario Administrativo General
  + 4 Usuarios de Facturación
  + 1 Usuario de Cliente (para selección de datos y conexión a sistema Android y Red Interna)
* Sistemas de Creación, Revisión, Actualización y Borrado para:
  + Usuarios
  + Perfiles de Usuarios
  + Menú:
    - Comidas
    - Bebidas / Botellas
    - Combos de Comidas
  + Clientes:
    - Clientes Físicos
    - Clientes Jurídicos
    - Preferencias de los Clientes
  + Ofertas y Temporadas
  + Recargos:
    - Servicios Adicionales
  + Precios
  + Cabinas
  + Cobros por Inventario Dañado
  + Facturas
    - Conceptos Adicionales (Ingreso Manual)
    - Conceptos Gratuitos (Ingreso Manuales)
  + Tipos de Pago
    - Efectivo (Ingreso Manual)
    - Cheque
    - Tarjetas Bancarias
    - Mixto
  + Alarmas y Correos Masivos
    - Fechas de Lanzamiento
    - Establecer Servidor de Correo SMPT interno
* Instalador del software, con contrato de uso, y pantallas de ayuda para instalación con opción de “Siguiente” y “Aceptar”
* Sistema de Respaldos por “YYYY-MM-dd\_HH:MM:ss.extensión” de Sistema para:
  + Estado del Sistema
  + Bases de Datos
  + Reportes
  + Gráficas y Estadísticas
  + Sistema de Costos
* Sincronizar los respaldos en línea (dependiente de internet) por si se daña disco duro con respaldos:
  + Programar synch para escogencia en tiempos.
* ***Sistema Web/Red Interna:***
* Sistema de Acceso a un Menú de Usuario, dónde el cliente pueda seleccionar sus comidas y bebidas, de acuerdo a lo presente en la Base de Datos, por medio de sistema táctil:
  + Los códigos de producto no deben ser vistos por el cliente, solo el nombre y foto del platillo
  + La factura debe irse creando según se selecciona
  + La selección es establecida por mesa (pero se puede cobrar cada plato individual)
  + La actualización al menú en la bases de datos, debe ser de sincronización inmediata
  + Se debe ir creando orden en sistema visual de la cocina, conforme se selecciona
  + Los cambios hechos por el cliente deben ser sincronizados inmediatamente y registrados los precios
  + Debe haber un temporizador, dónde se estime el tiempo de preparación del plato en la cocina; si dicho tiempo expira, la solicitud ya no podrá ser cambiada.
  + Lo mismo del punto anterior, pero en bebidas naturales y/ó batidos.
* Debe haber un sistema visual para la cocina, que se sincroniza con el sistema de menú de los clientes.
* Al sistema de menú de usuario, debe haber la posibilidad de seleccionar un cliente registrado en sistema.
  + Solo el administrativo puede hacer uso del CRUD de los clientes
* El usuario administrativo puede enviar correos masivos registrados y alarmas a los sistemas Android
* Crear servicios web (web services) para todas las conexiones anteriores, y establecer API’s necesarios
* Hacer LAN interna con router dedicado (ver posibilidad de WPS), para que la presencia de Internet no afecte el trabajo
* Sistema de Calificación:
  + Restaurante
  + Cabinas
  + Menú
  + Atención General
  + Servicios Adicionales
* Sistema de Sugerencias y Recomendaciones
  + Visible desde el menú de acceso de los clientes
* Sistema de Quejas
  + Atendido por códigos de los 700’s a los 900’s
  + Solo el administrativo puede visualizarlos
* ***Sistema Android:***
* Sección Informativa del sitio
  + Menú de Alimentación
  + Cabinas
  + Servicios Adicionales
  + Costos actuales
* Sección de Contacto (Información de Contacto)
  + Con posibilidad de CRUD en reservación por parte del cliente
    - Dicha fecha de reservación, debe ser validada para que no choque con fecha y hora ya reservada
    - Dicha fecha de reservación debe ser aprobada por el administrador (notificación inmediata de aprobación a celular solicitante)
* Sección de registro de usuario (el mismo afecta el CRUD de clientes, agregando a cada cliente registrado)
* Recepción de Alarmas y Notificaciones de parte del Administrador (que las envía por medio de sistema web)

**ESTADO DE APROBACIÓN:**

*FIRMA, NOMBRE Y CÉDULA DEL CLIENTE*