

# **Proyecto CometeloToo**

## **Documento de Análisis**

EC-DA. Versión 1.0

Fecha: 3/03/2020

Estatus: Restringido

---

## Resumen

Este documento abarca y especifica todo el proceso y estudio de las características de la aplicación CometeloToo.

En breves palabras, es un sistema de envío de comida a domicilio en el que los clientes, restauradores y repartidores coexisten para que haya la máxima comodidad en este servicio cada vez más habitual e importante de nuestro día a día. Permite a los diferentes restauradores registrar sus restaurantes y su carta, y a los repartidores autónomos encontrar una forma más cómoda de trabajar y recompensada por todo su esfuerzo.

---

# Índice de Contenidos

<b>1. Descripción del Sistema</b>	<b>4</b>
1.1. Descripción y Motivación	4
1.2. Objetivos del Sistema	4
1.3. Usuarios del Sistema	4
<b>2. Definición del Sistema</b>	<b>5</b>
2.1. Modelado de Casos de Uso	5
2.2. Requisitos del Sistema	6
<b>3. Glosario</b>	<b>9</b>

## 1. Descripción del Sistema

### 1.1. Descripción y Motivación

CometeloToo es una aplicación de envío de comida a domicilio que permitirá a sus usuarios poder pedir los platos y menús de sus restaurantes favoritos de la zona y uno de nuestros repartidores se lo entregará en el lugar indicado. Cada restaurante podrá registrar cada uno de sus platos y menús para mostrárselo al resto de usuarios. Además, si el usuario es un repartidor autónomo podrá trabajar con la aplicación entregando los pedidos en las zonas y en el horario que indique.

Esta aplicación hará una simbiosis entre cliente, repartidor y restaurador para que todos puedan tener la mejor comodidad del mercado en cuanto a un servicio de envío de comida a domicilio se refiere.

### 1.2. Objetivos del Sistema

Los objetivos del sistema son:

- Cualquier persona podrá registrarse en la aplicación.
- Los restauradores podrán registrar su restaurante y modificar los datos del mismo.
- Cada restaurante podrá ofertar distintos platos y menús.
- Un usuario se podrá dar de alta como repartidor de la aplicación.
- Los clientes podrán realizar pedidos de los diferentes productos que oferten los restaurantes.
- Se cobrarán los pedidos a los clientes.
- Se asignarán los pedidos a los repartidores.
- Se realizará la liquidación de los restaurante a principios de cada mes.
- Se pagará a los repartidores por su trabajo.
- El administrador podrá validar los datos del alta de los repartidores.

### 1.3. Usuarios del Sistema

1. Cliente
2. Restaurador
3. Repartidor
4. Administrador

## 2. Definición del Sistema

### 2.1. Modelado de Casos de Uso

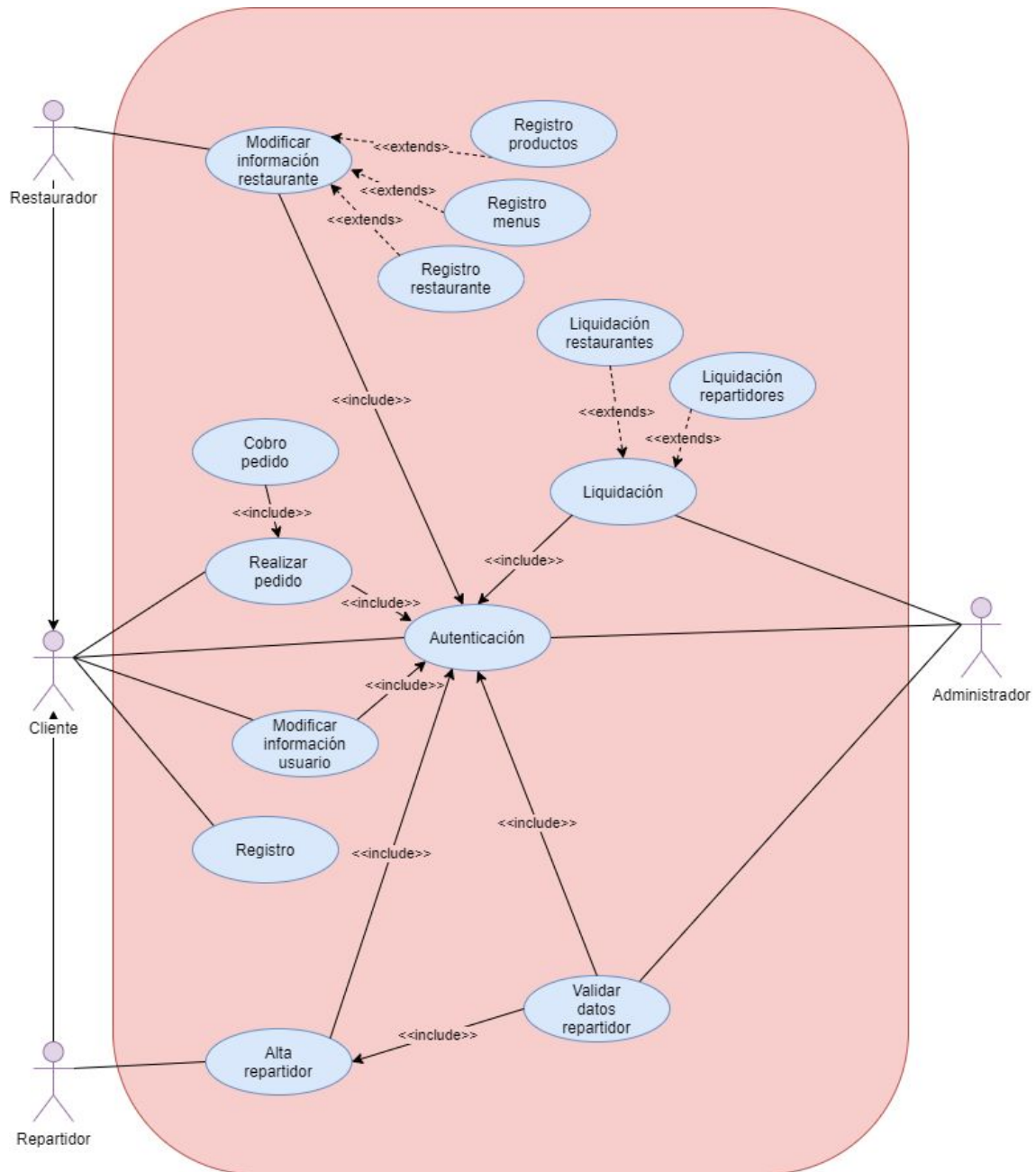


Figura X. Diagrama de Casos de Uso Completo de la Aplicación

## 2.2. Requisitos del Sistema

<b>Identificador:</b> 9	<b>Nombre Caso de Uso:</b> Realizar Pedido
<b>Autor/Modificación :</b> Borja	
<b>Fecha:</b> 14/02/2020	
<b>Actores involucrados:</b> Clientes, Repartidores	
<b>Resumen:</b> El cliente creará una lista de productos que quiere pedir y confirmará el pedido. Acto seguido, el sistema buscará repartidores disponibles y de servicio. Se asigna aquel que esté más cerca del primer restaurante del pedido. El sistema presenta al cliente el precio final del pedido. En caso de que no se encuentre repartidor, el pedido quedará en espera hasta que hay alguno disponible. Hecho esto se llevará a cabo el pago. El sistema informará al usuario sobre la transacción y le dará un tiempo estimado. En caso contrario se informará al usuario del problema y se cancela el pedido. Los clientes marcan cuando se ha entregado el pedido y se marca el pedido como cerrado.	
<b>Pre-condiciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los clientes deben estar registrados y autenticados y han tenido que introducir información personal (número de teléfono, domicilio completo y un número de tarjeta de crédito).</li> <li>Restaurantes disponibles con productos que los clientes puedan pedir.</li> <li>Los clientes deben introducir un listado de productos.</li> </ul>	
<b>Post-condiciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Repartidores disponibles, de servicio y dentro de la zona de reparto en el momento que el cliente hace el pedido.</li> <li>El cliente debe marcar el pedido como entregado para que este se cierre.</li> </ul>	
<b>Curso Básico de Eventos</b>	
<b>Usuario</b>	<b>Sistema</b>
1. Selecciona realizar un pedido.  3. Rellena el formulario y confirma el pedido.  6. Cuando recibe el pedido, lo marca como entregado.	2. Se muestra el formulario a rellenar con los elementos del pedido.  4. Busca repartidores disponibles y asigna un repartidor al pedido.  5a. Se lleva a cabo el pago e informa al usuario sobre la transacción y el tiempo estimado.
<b>Caminos Alternativos</b>	
5b. No se encuentran repartidores y el pedido se queda en espera hasta que se encuentra uno.  5c. Ha habido un error en el pago y el sistema informará al usuario del problema y se cancela el pedido.	
<b>Clases involucradas:</b> Cliente, Aplicacion	

<b>Identificador:</b> 4	<b>Nombre Caso de Uso:</b> Registrar plato
<b>Autor/Modificación :</b> Alba Ramos	
<b>Fecha:</b> 15/02/2020	
<b>Actores involucrados:</b> Restauradores	
<b>Resumen:</b> El restaurador quiere registrar un plato, con el objetivo de ofrecerlo a los clientes y que estos puedan comprarlo. Los platos ofrecidos podrán ser de elaboración propia o elaborados por proveedores externos.	
<b>Pre-condiciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El restaurador debe estar registrado y autenticado</li> <li>• El restaurador debe haber registrado un restaurante</li> </ul>	
<b>Post-condiciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El plato queda visible y disponible en la aplicación</li> <li>• Los clientes pueden comprarlo</li> <li>• El restaurador puede modificar la información del plato en el futuro</li> </ul>	
<b>Curso Básico de Eventos</b>	
<b>Usuario</b>	<b>Sistema</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El restaurador indica que va a registrar un plato de elaboración propia</li> <li>2. El restaurador indica el nombre, el precio, los ingredientes y los alérgenos del plato</li> <li>3. El restaurador elige el restaurante donde se ofrecerá el plato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. El sistema registra el plato y lo asocia al restaurante indicado, haciéndolo visible</li> </ol>
<b>Caminos Alternativos</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1a. El restaurador indica que va a registrar un producto elaborado por un proveedor externo</li> <li>2a. El restaurador indica el nombre, precio y nombre del proveedor del plato</li> </ol>	
<b>Clases involucradas:</b> Restaurador, Producto	

<b>Identificador:</b> 11	<b>Nombre Caso de Uso:</b> Liquidar restaurante
<b>Autor/Modificación :</b> Dan Roife	
<b>Fecha:</b> 16/02/2020	
<b>Actores involucrados:</b> Miembro de la empresa	
<b>Resumen:</b> El miembro de la empresa realiza la liquidación de un restaurante cobrandole un 30% de sus ingresos mensuales	
<b>Pre-condiciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El miembro de la empresa debe estar registrado y autenticado</li> <li>• El restaurante debe de estar correctamente registrado</li> </ul>	
<b>Post-condiciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un 30% de las ganancias del restaurante son cobrados por la empresa adminstradora</li> </ul>	
<b>Curso Básico de Eventos</b>	
<b>Usuario</b>	<b>Sistema</b>
1. El miembro de la empresa se identifica 2. El miembro de la empresa elige liquidar un restaurante 5. Un mensaje de éxito o fracaso es mostrado	3. El sistema calcula la cantidad a cobrar 4. El sistema se comunica con la aplicación de pagos para realizar la transferencia
<b>Caminos Alternativos</b>	
<b>6a.</b> Hay un problema al calcular la cantidad, devuelve error  <b>7a.</b> Hay un problema al comunicarse con la aplicación de pagos, devuelve error	
<b>Clases involucradas:</b> Restaurante, Administrador, SistemaPagos	



### 3. Glosario

TÉRMINO	DESCRIPCIÓN
<b>Cliente</b>	Cualquier usuario de la aplicación menos el administrador
<b>Administrador</b>	Persona encargada de las tareas de validación de la aplicación
<b>Restaurador</b>	Cliente dueño de un restause
<b>Repartidor</b>	Cliente que trabaja con la aplicación haciendo los envios de la comida
<b>Menú</b>	Colección de productos u otros menus, vendidos como conjunto.
<b>Validación</b>	Proceso de comprobación de la veracidad de los datos.