

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIAPAS
FACULTAD DE CONTADURIA Y ADMINISTRACION C-1
LIC. EN SISTEMAS COMPUTACIONALES

MATERIA: FORMULACION DE PROYECTOS

AVANCE

"Implantación de solución de un sistema de pedidos"

DOCENTE: ALEJANDRO CONDE ESCAROZ

ALUMNO: NORBERTO ESQUINCA MAZA
YARENI GUADALUPE GOMEZ DIAZ
RODRIGO JIMENEZ RUIZ
EDGAR ANTONIO LOPEZ ZARATE
KEVIN URIEL JIMENEZ SUAREZ

SEMESTRE: 9 **GRUPO:** K



Implantación de solución de un sistema de pedidos

IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO		
Proyecto	N° del proyecto	Tipo de proyecto
Implementación de un sistema de pedidos	2023/01	Desarrollo de software
Nombre del Cliente	Número de cliente	Inicio/fin planificado
"La colochita"	01	20/08/2023 - 02/12/2023
Organización ejecutante	Responsable del proyecto(ejecutante)	Responsable del proyecto(cliente)
	<ul style="list-style-type: none"> NORBERTO ESQUINCA MAZA YARENI GUADALUPE GOMEZ DIAZ RODRIGO JIMENEZ RUIZ EDGAR ANTONIO LOPEZ ZARATE KEVIN URIEL JIMENEZ SUAREZ 	<ul style="list-style-type: none"> Natividad Nanguse Espinoza
Autor del Documento		Fecha del Documento
<ul style="list-style-type: none"> NORBERTO ESQUINCA MAZA YARENI GUADALUPE GOMEZ DIAZ RODRIGO JIMENEZ RUIZ EDGAR ANTONIO LOPEZ ZARATE KEVIN URIEL JIMENEZ SUAREZ 		20/09/2023

OBJETIVOS DEL PROYECTO

El software de administración de restaurantes juega un papel crucial dentro de los restaurantes y negocios. Si bien existen soluciones integrales todo en uno, existen diferentes tipos de software de administración de restaurantes, enfocados en diferentes aspectos de la administración de restaurantes

Sistemas de Punto de Venta

Los sistemas de punto de venta, o sistemas POS, se utilizan para procesar los pagos de los clientes. Sin embargo, sus usos van más allá, ya que sistemas POS para restaurantes puede ayudar a los gerentes a realizar un seguimiento de las ventas, administrar el inventario e identificar tendencias clave, como qué alimentos son los más populares.

Software de gestión de pedidos

El software de gestión de pedidos permite a los restaurantes estar al tanto de todos los pedidos que se realizan, independientemente de si provienen de clientes en el restaurante

Software de gestión de marketing y fidelización

El marketing es una de las principales formas en que las empresas atraen nuevos clientes, aumentan el conocimiento de la marca y permanecen a la vanguardia de las mentes de los clientes existentes.

JUSTIFICACIÓN

Consideramos que este proyecto se debe realizar para que los clientes del restaurante "LA COLOCHITA" tengan una experiencia única al momento, que ellos realicen sus pedidos puedan ver el menú y así puedan armar su pedido desde la comodidad de sus casas.

En última instancia, la justificación de un restaurante de comida depende de las expectativas y preferencias de los clientes. Sin embargo, los factores mencionados anteriormente son los más importantes para proporcionar a los clientes una experiencia gastronómica memorable.

REQUERIMIENTOS PRINCIPALES DEL PROYECTO

- Interfaz de inicio de sesión: En esta parte se mostraría lo que es el acceso para entrar siendo dos partes, que es administrativo y personal.
- En el espacio de login se usará roles para cada uno de nuestros chef y meseros que habrían.
- Área de administrador: donde hay espacio para ventas, meseros, chef y para agregar partes de menú.
- Área de usuarios: Donde se incluye la parte de meseros, menu y los pedidos que se llegan a hacer.
- Chef: incluye lo que es espacio de cada pedido.
- Debe de contar en cada apartado con la opción de inicio de sesión y al cerrar sesión.

REQUISITOS NO FUNCIONALES

- Estará conectado en red entre locales y casa central.
- Estará integrado con una base de datos que pueda ser actualizada y modificada para nuevas o futuras necesidades.
- Deberá tener una gráfica de fácil uso e intuitiva, además debe permitir la rapidez de operación.

- Debe contar con un sistema de alta disponibilidad que garantice la continuidad operacional del negocio.
- Debe contar con un sistema de respaldo de información que garantice la pronta y efectiva recuperación de la información.
- Debe permitir modificaciones y actualizaciones.
- El proveedor del sistema deberá entregar toda la información referente a: documentos de información de diseño, programación y uso del software, además del código fuente.

ORGANIZACIONES INVOLUCRADAS EN EL PROYECTO

Natividad Nanguse Espinoza (**dueña del establecimiento**)

Servisoft (**organización que prestara sus servicios para la implantación de sistema**)

ALCANCE DEL PROYECTO

Si está contemplado dentro del alcance inicial del proyecto

- Instalación y configuración del software.
- Análisis de los requerimientos.
- Identificar las necesidades del cliente y así mismo del equipo del proyecto.
- Desarrollo del sistema.
- Cumplimiento con el tiempo acordado y establecido.
- Un diseño del sistema desarrollado.
- puesta en marcha el sistema creado.

No está contemplado dentro del alcance del proyecto.

- Promociones del restaurante
- Realización del contenido del menú

- Servicios de entregas a domicilio
- Contrataciones de personal

RESPONSABLES DEL PROYECTO Y RESPONSABILIDADES ASOCIADAS

ROL	NOMBRE	RESPONSABILIDAD
Product owner	NORBERTO ESQUINCA MAZA	<p>Definir los objetivos del producto</p> <p>Determinar las características del producto y crear el backlog</p> <p>Crear historias de usuario</p> <p>Priorizar y gestionar el backlog del producto</p>
Scrum master	EDGAR ANTONIO LOPEZ ZARATE	<p>Gestionar el proceso Scrum</p> <p>Eliminar impedimentos</p> <p>Transmitir sus beneficios a la organización facilitando su implementación.</p>
Scrum team	KEVIN URIEL JIMENEZ SUAREZ YARENI GUADALUPE GOMEZ DIAZ RODRIGO JIMENEZ RUIZ	Se encargan de desarrollar el producto, auto-organizándose y auto-gestionarse para conseguir entregar un incremento de software al final del ciclo de desarrollo
Usuarios Clientes	Don Francisco Torres	Encargado de dar las especificaciones de cómo quiere que se desarrolle el software
Stakeholders	Dueña del Restaurante	Encargado recursos de proveer los recursos pedidos

EQUIPO DE TRABAJO DEL PROYECTO

- Por parte de Servisoft está previsto la dedicación de un Jefe de Proyecto un Ingeniero en Desarrollo de Software, Analistas Comerciales.
- Por parte del Restaurant “La colochita” está previsto la dedicación de la dueña.

RECURSOS MATERIALES DEL PROYECTO

- **Php**: es un lenguaje de programación de uso general que se utiliza, sobre todo, en el entorno del desarrollo web.
- **Js**: Es un lenguaje de programación que los desarrolladores utilizan para hacer páginas web interactivas.
- **Bootstrap**: es un framework que permite a los desarrolladores web construir páginas web responsives de una forma más rápida y sencilla.
- **Css**: Nos sirve ordenar las instrucciones referentes a la apariencia de un sitio y presentar los contenidos de una página de forma atractiva.
- **Jquery**: Es una biblioteca de JavaScript que se utiliza para simplificar la creación de páginas web dinámicas e interactivas.
- **Visual Code**: es un editor potente y en gran parte por las extensiones.

OPORTUNIDADES PARA EL PROYECTO

Pues para que logre la calidad en el servicio, este debe cumplir con las necesidades y expectativas de sus clientes, ya que ellos son lo más importante y quienes determinan qué tan bueno es el servicio ofrecido por un establecimiento desde lo que es la ayuda de la aplicación. De allí la importancia de realizar este estudio en esta empresa en particular.

EQUISITOS NO FUNCIONALES

- Estará conectado en red entre locales y casa central.
- Estará integrado con una base de datos que pueda ser actualizada y modificada para nuevas o futuras necesidades.
- Deberá tener una gráfica de fácil uso e intuitiva, además debe permitir la rapidez de operación.
- Debe contar con un sistema de alta disponibilidad que garantice la continuidad operacional del negocio.
- Debe contar con un sistema de respaldo de información que garantice la pronta y efectiva recuperación de la información.
- Debe permitir modificaciones y actualizaciones.
- El proveedor del sistema deberá entregar toda la información referente a: documentos de información de diseño, programación y uso del software, además del código fuente.
- Debe cumplir con los requerimientos legales vigentes en el país

PLAZOS DE TIEMPO DEL PROYECTO

CRONOGRAMAS DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Levantamiento de Requerimientos												
Diseño de Pantallas del Programa												
Fases de Implementación (Codificación)												
Pruebas de Rendimiento												
Total Uso de los Requerimientos												
Mantenimiento del Programa (para que este funcionable)												

PRESUPUESTO RESUMIDO DEL PROYECTO

Presupuesto resumido del proyecto

El proyecto posee un presupuesto inicial como.

Consultoría informática

➤ Análisis del proyecto.	\$ 2,000
➤ Implementación.	\$ 3,500
➤ Preparación final.	\$ 4,000
➤ Estado Funcional.	\$ 2,500
➤ Mantenimiento (anual).	\$ 4,500

Total, presupuesto inicial	\$ 16,500
----------------------------	-----------

RIESGOS A ALTO NIVEL DEL PROYECTO

Los riesgos identificados en la etapa de inicio del proyecto son:

- Aumento en el valor de las adquisiciones
- Costos inesperados en las adecuaciones locativas
- Retraso en el avance de las adecuaciones
- Retrasos en los entregables legales

CRITERIOS DE TERMINACIÓN, GARANTÍA Y SOPORTE

Garantía: Servisoft se compromete a desarrollar un sistema para sus clientes online en los cuales puedan hacer pedidos desde la comodidad de sus casa.

Soporte: Una vez realizados los requerimientos de implantación y que el sistema esté en función, cualquier duda o comentarios serán atendidas en 30 días hábiles.

ESTUDIO DE CASO APLICADA A LA RECOLECCIÓN DE DATOS ACERCA DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE PEDIDOS PARA EL RESTAURANTE “LA COLOCHITA”

DESCRIPCIÓN

Consideramos que este proyecto se debe realizar para que los clientes del restaurante tengan una experiencia única al momento, que ellos realicen sus pedidos puedan ver el menú y así puedan armar su pedido desde la comodidad de sus casas.

ANTECEDENTES

El restaurante “La colochita” es un establecimiento de venta de comidas, pero con las nuevas tecnologías la propietaria desea brindar un mejor servicio a sus clientes adaptándose a las tics.

ENTREVISTA 1: DIRIGIDA A LA DUEÑA del restaurante “La colochita” (Natividad Nanguse Espinoza)

PREGUNTAS

1° ¿Cuáles son sus principales responsabilidades?

Coordinar las operaciones diarias del restaurante en la cocina y evaluar la calidad de los productos regularmente e investigar nuevos proveedores.

2° ¿Qué entregables o productos produce?

Los productos que se ofrecerán en el restaurante son principalmente comidas rápidas y bebidas, La colochita estará abierta desde la hora del almuerzo hasta la comida.

3° ¿Para quién?

Para todo el público en general que le sea llamativo nuestro restaurante, ya sea visitantes seguidos o para muchas personas que pueden conocer.

4° ¿Cómo determinar el éxito en lo que hace?

Todo empieza desde el índice de satisfacción del cliente, coste de adquisición de un nuevo cliente u oportunidad, proyectos entregados a tiempo y presupuesto versus coste de proyectos.

5° ¿Qué problemas interfieren con su éxito?

Puede ser desde no ver al restaurante como empresa, también incluirse el comenzar sin ningún tipo de experiencia y el también poner un restaurante solo por amor a lo que es, sin saber nada de gestión de negocios.

6° ¿Tiene los usuarios experiencia con aplicación informática?

Tienen nivel desde lo básico, lo necesario para poder tener un buen manejo.

7° ¿Cuáles son sus expectativas con respecto a la facilidad de uso de esta aplicación?

Pues son buenas ya que el rendimiento es impecable de los canales digitales de las compañías con las que mantienen una relación. Y esta demanda es particularmente

alta cuando se trata de empresas que operan en finanzas, seguros, comercio y servicios.

8° ¿Cuántos de estos tipos de usuarios utilizará la aplicación?

A muchos, ya que esta aplicación permite a sus usuarios ver qué pueden encargarse de cada restaurante para ver el precio de cada plato y hacer su pedido de una sola vez.

9° ¿Cuáles son sus expectativas sobre la confiabilidad de la aplicación?

El objetivo del presente trabajo es verificar la validez y confiabilidad de un instrumento que permita medir la calidad percibida del servicio de los clientes del restaurante “La colochita”. La evaluación del instrumento se realizó a través de un análisis factorial, tanto exploratoria como confirmatoria y de un análisis de confiabilidad.

10° ¿Cuáles son sus expectativas sobre la capacidad de la aplicación?

Pues para que logre la calidad en el servicio, este debe cumplir con las necesidades y expectativas de sus clientes, ya que ellos son lo más importante y quienes determinan qué tan bueno es el servicio ofrecido por un establecimiento desde lo que es la ayuda de la aplicación. De allí la importancia de realizar este estudio en esta empresa en particular.

ACTA DEL PROYECTO

Presente

Asunto: inicio de proyecto del sistema de menú de restaurante.

Por este medio nos complace informarle que estamos iniciando el proyecto del desarrollo de sistema de menú del restaurante “LA COLOCHITA” con su principal fin es de mejorar la eficiencia y tener mejor servicio para los clientes, que acudan al

restaurante esto permitirá tener una mejor experiencia y servicio para cada uno de los clientes.

Hemos decidido trabajar en equipo para el desarrollo de este sistema de menú para poder llevar el proyecto al éxito de una excelente calidad, y de igual manera hemos decidido nombrar como administrador del proyecto al Lic. Norberto Esquinca Maza, para poder llevarlo a cabo el equipo de trabajo necesita contar con el personal del restaurante, para el desarrollo de una solución y mejora al restaurante, lo que se espera contar con la mejor disposición para avanzar y realizar con el proyecto.

Responsabilidades específicas del equipo de trabajo.

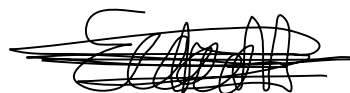
- Asegurar que todos los miembros del equipo de trabajo estén compartidos con el proyecto y responsables y trabajar de acuerdo con el plan de trabajo.
- Tener el plan de trabajo del proyecto.
- Tener los requerimientos del proyecto: la información que se requiere, el equipo necesario para el objetivo del proyecto.

Atentamente



**Natividad Nangues
Espinoza**

Encargado del restaurante



**Norberto Esquinca Maza
Administrador del proyecto**

CONCLUSIÓN

Nuestro sistema de punto de venta (POS) propuesto mejorará la eficiencia del restaurante "la colochita" al automatizar las tareas de facturación, procesamiento de pagos y control de inventario. Esto liberará tiempo al personal para centrarse en otras tareas importantes.

Como la atención al cliente y la preparación de alimentos. Nuestro sistema de gestión de inventario propuesto ayudará a reducir los costos de operación del restaurante al rastrear los niveles de inventario y alertar al personal cuando los niveles sean bajos. Esto ayudará a evitar el desperdicio de alimentos y a garantizar que el restaurante siempre tenga los ingredientes que necesita. El sistema de análisis de datos propuesto ayudará a mejorar el servicio al cliente del restaurante al proporcionar información sobre los patrones de pedidos de los clientes. Esto ayudará al restaurante a personalizar sus ofertas y mejorar la satisfacción del cliente.