

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL CARMEN
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA INFORMACIÓN
LIC. EN ING. EN SISTEMAS COMPUTACIONALES



“Especificación De Requisitos De Software”

Prototipo Funcional De Sistema Para Inventario De
“Malabar Café” (MALABAR SYSTEM)

Alumnos:

Melanie Margarita Bautista López

Nazario Andrade Reyna


Ficha de documento

Fecha	Revisión	Autor
21/05/2023	No.8	Melanie Margarita Bautista López Nazario Andrade Reyna

Documento validado por:

Por el director del área de desarrollo de negocios	Por el director general de la empresa (CEO)
Melanie Bautista López	Melanie Bautista López

Por el cliente (datos de la empresa):

Nombre de la Empresa:	Malabar Café
Giro de la empresa:	Productora.
Dirección de la empresa:	Av. Central entre dramaturgos y puerto de campeche. Ciudad del Carmen, Campeche.
Nombre del representante Legal o Gerente general o presidente de la empresa:	Genaro Cárdenas
Firma de conformidad:	

Supervisión por actividades:

Modelado de datos y análisis de sistemas	Dr. José Felipe Cocón Juárez
Análisis y diseño de sistemas	Dra. Beatriz Herrera Sánchez
Diseño de interfaces	Dra. Ana Canepa Sáenz
Evaluación y pruebas	Mtra. Dámaris Pérez Cruz
Programación Web y Conexiones	Mtra. Patricia Zavaleta Carrillo

1.- Introducción

El siguiente documento es una Especificación de Requerimientos de Software (ERS) realizada para un sistema de inventario para el área de cocina, panadería y cafetería de un restaurante. Este documento de ERS tiene como estándar el IEEE 830-1998. La finalidad de este sistema es poder administrar el inventario para que nunca falten los productos. Para una correcta gestión del inventario de un restaurante, bar o cafetería, es indispensable organizar los alimentos de manera tal que se utilicen siempre primero los alimentos con fecha de vencimiento más próxima. Esto es clave para minimizar el desperdicio de insumos y una de las claves para garantizar la inocuidad alimentaria.

1.1.- Propósito

Tener un inventario y usarlo de manera correcta, permitirá la gestión correcta del restaurante y ayudará a tener una administración y finanzas sanas. Asimismo, permitirá que se conozca el restaurante a fondo; se sabrá qué platos y bebidas tienen una mejor rentabilidad, así se podrá comprar la cantidad de ingredientes o productos necesarios y para evitar desperdicios y gastos innecesarios.

El objetivo de este documento es tener una mejor administración y organización.

El objetivo de la gestión de inventario es tener los productos correctos en el lugar adecuado y en el momento preciso. Esto requiere visibilidad de inventario: saber cuándo se deben hacer los pedidos, cuánto se debe pedir y dónde almacenar las existencias.

1.2.- **Ámbito del sistema**

El sistema estará ubicado en el ámbito de un negocio que quiere implementar la utilización de un inventario. El nombre del sistema a desarrollar es MALABAR SYSTEM como referencia a “SISTEMA DE INVENTARIO MALABAR”.

El sistema contará con las siguientes funciones:

- Registro de producción.
- Compra o producción en lotes o tandas
- Gestión de los productos a comerciar
- Gestión de Ventas
- Promociones o paquetes especiales
- Función de los inventarios iniciales
- Función de los inventarios finales
- supervisión del almacenamiento de inventario.

La mayoría de las empresas necesitan tener un control de los suministros y ventas que realizan para mantenerse en niveles óptimos de abastecimiento y entregas de productos tanto con sus clientes como con sus proveedores.

Los beneficios del sistema son ampliar el alcance de las ventas del negocio e implementar las entregas a domicilio, prácticamente una digitalización del negocio.

Los objetivos y metas del sistema son:

- Organización y administración efectiva del almacén
- Compras más eficientes
- Aumento del control en la demanda
- Reducción de pérdidas por fechas de vencimiento
- Disminución en los riesgos de robo
- Reducción en los costos de almacenamiento
- Menos obsolescencia de inventarios
- Mejor valoración de activos
- Planeación de flujo de caja

- Conocimiento y control del costo del inventario

La principal función para este sistema es conectar la base de datos de la computadora que recibe las órdenes con la base de datos del inventario, así cada que se ordena una comida se hace el trabajo de eliminar ese producto del inventario.

1.3.- Definiciones, acrónimos y abreviaturas

MALABAR SYSTEM: Nombre del sistema

Usuario: Persona que usará el sistema.

Desarrollador: Persona encargada de realizar el sistema.

DFD: Diagrama de Flujo de Datos.

UML: Lenguaje de Unificado Modelado.

DER: Diagrama Entidad Relación.

RU: Requerimiento de Usuario.

ERS: Especificación de Requerimientos de Software

SO: Sistema Operativo

Gestión: Conjunto de operaciones que se realizan para dirigir y administrar un negocio o una empresa.

PHP: PHP (acrónimo recursivo de PHP: Hipertexto Preprocessor) es un lenguaje de código abierto muy popular especialmente adecuado para el desarrollo web

Bases de datos: Programa capaz de almacenar gran cantidad de datos, relacionados y estructurados, que pueden ser consultados rápidamente de acuerdo con las características selectivas que se deseen.

1.4.- Referencias

QbD Group. (2022, 21 noviembre). Requisitos de Usuario. <https://qbdgroup.com/es-es/blog/validacion-de-sistemas-informatizados-requisitos-de-usuario-urs/>

Documento sobre la realización de un ERS

Especificación de Requisitos según el estándar de IEEE 830. (2008, 22 octubre).

fdi.ucm. <https://www.fdi.ucm.es/profesor/gmendez/docs/is0809/ieee830.pdf>

1.5.- Visión general del documento

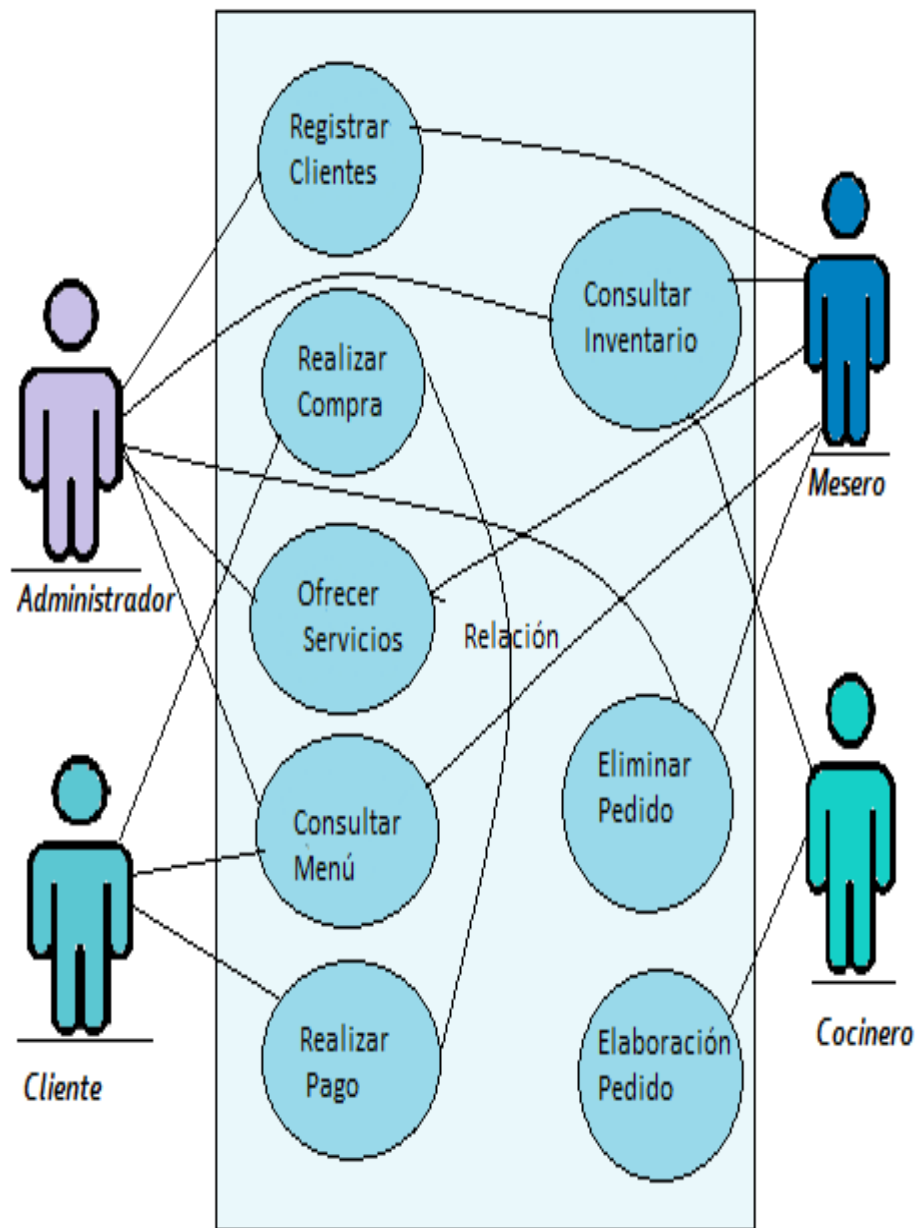
La Organización de este sistema se va a basar sobre los productos que se encuentran en el área de cocina, pastelería y cafetería del anteriormente mencionado “Restaurante-Malabar Café”. Este sistema realizará la función de que rastree cada ingrediente que entra y sale de la cocina para oxigenar el flujo de suministro y reducir errores.

2.- Descripción General.

2.1.- Perspectiva del Producto

Es importante tener en cuenta que la implementación de un sistema de restaurante exitoso requiere una inversión significativa de tiempo y recursos, y puede haber una curva de aprendizaje para el personal y los clientes. Además, la tecnología no puede reemplazar completamente la importancia de la interacción humana en la industria de los restaurantes, por lo que se debe tener un equilibrio entre el uso de tecnología y la atención personalizada al cliente.

2.2.- Funciones del Producto



2.3.- Características de los Usuarios

Tipo de Usuario	Administrador / jefe
Nivel educacional	Lic. En Administración, Conocimientos básicos de ofimática.
Actividades	Administra el registro de venta, control y manejo del sistema en general.

Tipo de Usuario	Cliente
Formación	NA
Actividades	Realiza los pedidos, ya sean para comer en el local o a domicilio, hace reservas, etc.

Tipo de Usuario	Mesero
Formación	Atención al cliente
Actividades	Atiende a los clientes, toma las ordenes, manda las comandas.

Tipo de Usuario	Cocinero
Nivel educacional	Licenciatura en Gastronomía y Ciencias de los Alimentos.
Actividades	Recibe las comandas, realiza los pedidos (comida o bebida), se encarga del inventario.

2.4.- Restricciones

Existen varias limitaciones que se pueden imponer a los desarrolladores de un sistema de un restaurante. Algunas de las más comunes son:

- **Requisitos del negocio:** Los desarrolladores deben trabajar dentro de las limitaciones del negocio y asegurarse de que el sistema cumpla con los requisitos del restaurante. Esto puede incluir limitaciones presupuestarias, tiempos de entrega específicos o requisitos de funcionalidad.
- **Disponibilidad de recursos:** Los desarrolladores pueden enfrentar limitaciones en cuanto a los recursos disponibles para crear el sistema, como tiempo, presupuesto y personal.
- **Compatibilidad:** El sistema debe ser compatible con los equipos de cocina y de servicio del restaurante, lo que puede limitar la elección de tecnología o plataformas utilizadas para su desarrollo.
- **Seguridad:** El sistema debe ser seguro para proteger los datos de los clientes, incluyendo la información de pago y los registros de pedidos. Los desarrolladores deben garantizar que el sistema cumpla con los estándares de seguridad de la industria.
- **Experiencia de usuario:** El sistema debe ser fácil de usar y accesible para los clientes, el personal del restaurante y los gerentes. Los desarrolladores deben tener en cuenta las necesidades y habilidades de los diferentes usuarios para crear una interfaz intuitiva y fácil de usar.

2.5.- Suposiciones y Dependencias

Si el sistema corre en un sistema operativo diferente, un factor a tener en cuenta es que diferentes sistemas operativos pueden requerir diferentes configuraciones y ajustes de seguridad, lo que puede afectar la forma en que se protege la información en la base de datos.

En general, si se desea ejecutar un sistema de base de datos en un sistema operativo diferente al que se diseñó originalmente, se debe investigar y asegurarse

de que la base de datos sea compatible con ese sistema y se deben realizar pruebas para asegurarse de que la base de datos funcione correctamente en ese entorno.

2.6.- Requisitos Futuros

hay muchas mejoras que los restaurantes pueden considerar para mejorar sus sistemas y mejorar la eficiencia y la experiencia del cliente. La implementación de estas mejoras puede requerir inversión y esfuerzo, pero pueden tener un impacto significativo en la rentabilidad y el éxito a largo plazo del negocio.

3. Requisitos Específicos.

3.1 Interfaces Externas.

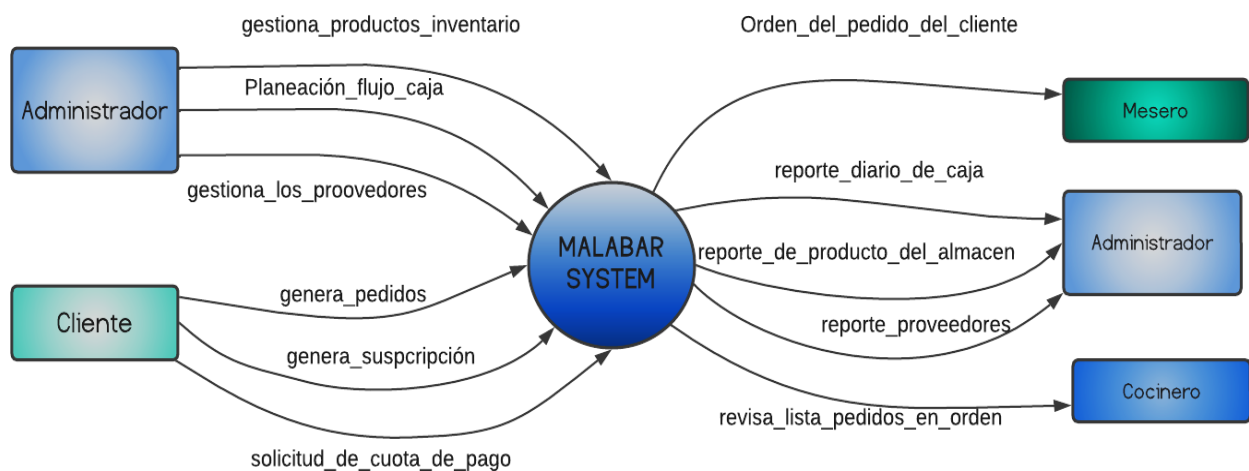
La interfaz de usuario debe ser accesible para todas las personas, incluidas aquellas con discapacidades visuales o motoras. Esto puede incluir características como soporte de pantalla táctil o teclado, tamaños de fuente ajustables y opciones de color de alto contraste.

Diseño visual: la interfaz de usuario debe tener un diseño visual atractivo y coherente que sea consistente con la marca y la identidad visual de la organización.

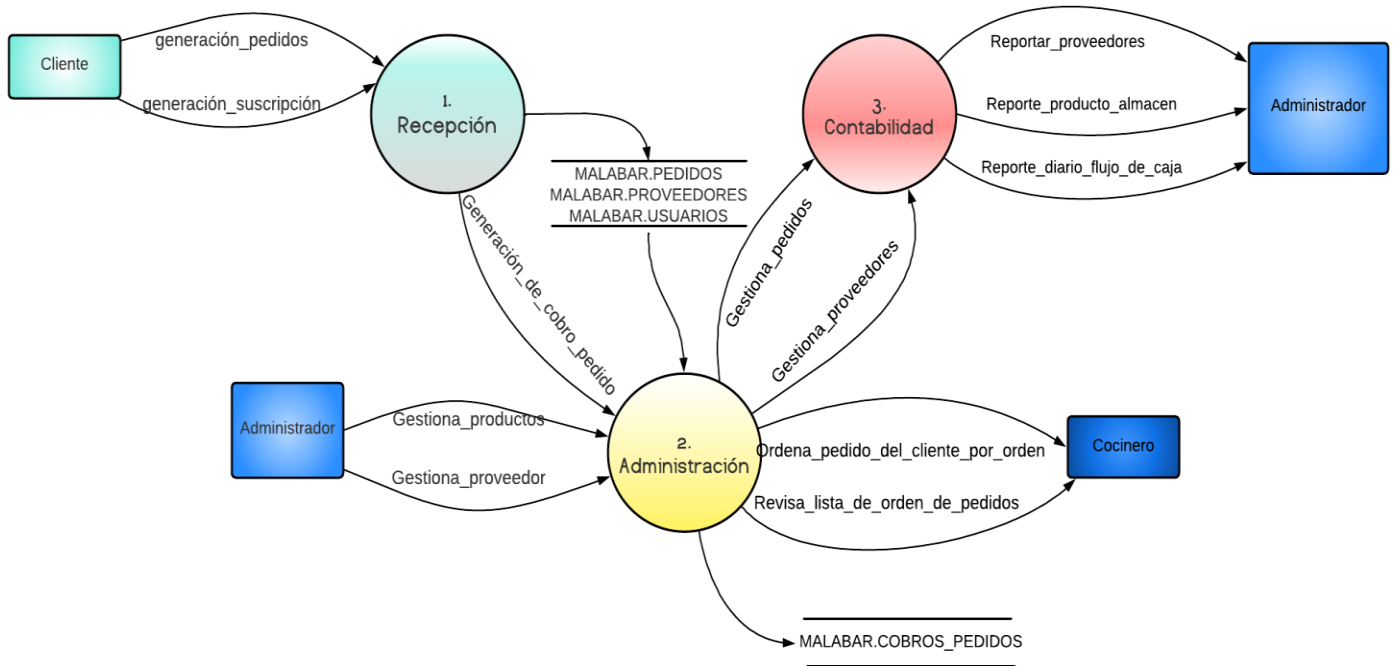
3.2 Funciones.

Modelo Funcional

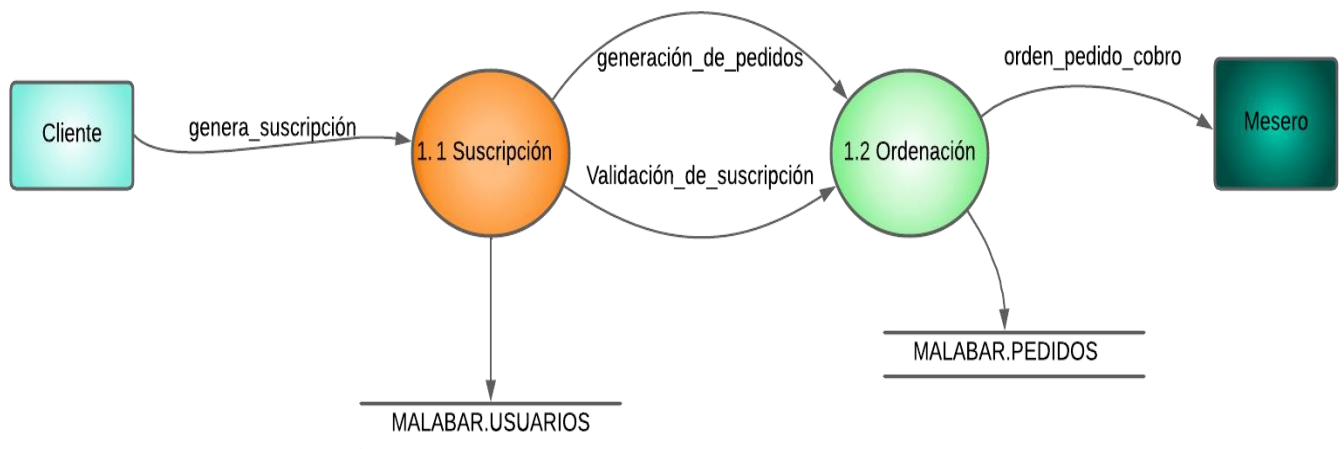
3.2.1 Nivel 0. Diagrama de contexto: Sistema de Inventario Malabar



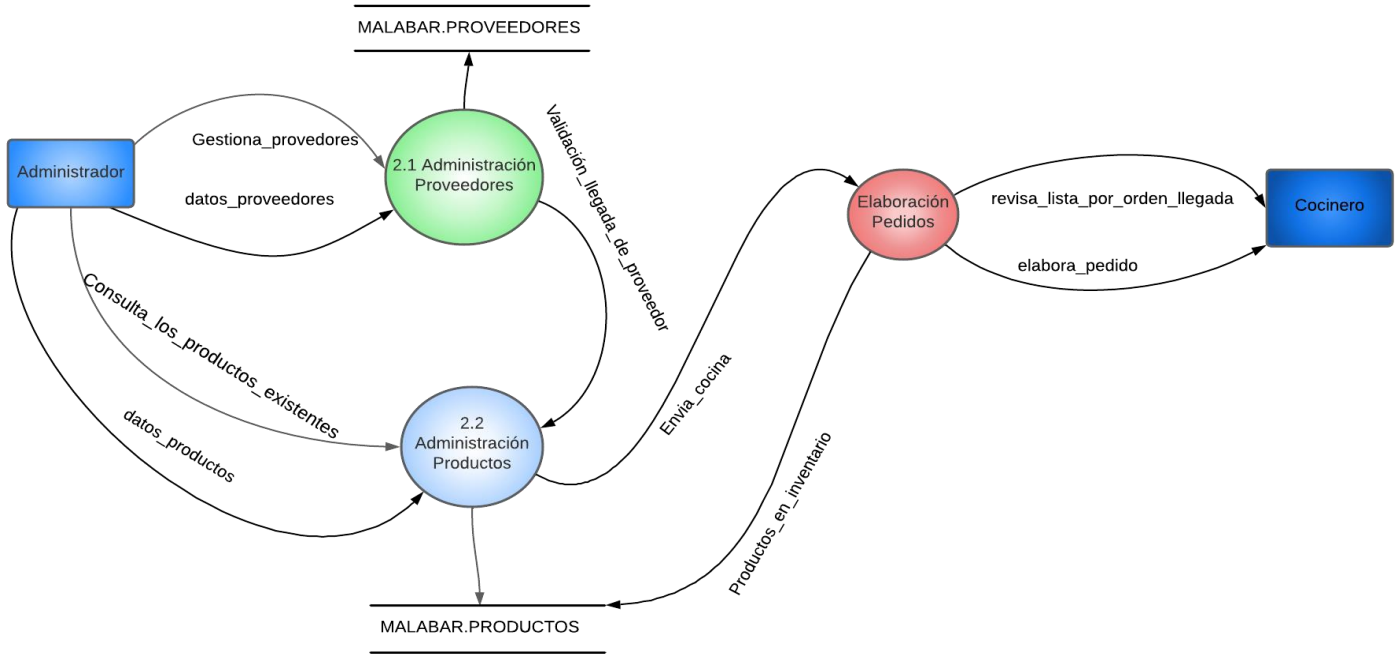
3.2.2 Nivel 1. Malabar System



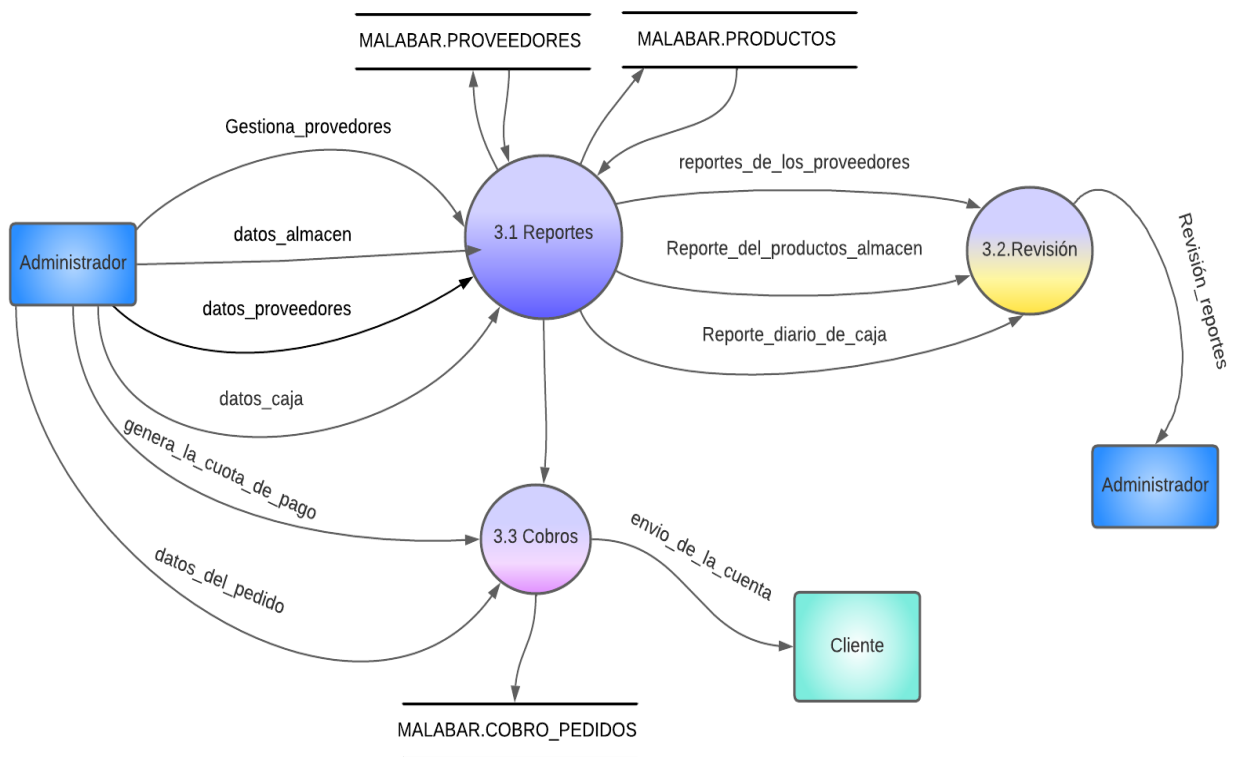
3.2.3 Nivel 1.1 Recepción



3.2.4 Nivel 1.2 Administración



3.2.5 Nivel 1.3 Contabilidad



Especificación de procesos Recepción.

1.1 Suscripción	1.2 Ordenación
ENTRADA: Genera la suscripción.	ENTRADA: Genera los pedidos.
PROCESO: El administrador procesa la suscripción.	PROCESO: Ordena los pedidos en orden de llegada.
SALIDA: Se valida la suscripción.	SALIDA: Se ordena la orden de cobro del pedido.

Especificación de procesos Administración

2.1 Gestionamiento proveedores	2.2. Gestionamiento Productos
ENTRADA: Se ingresan los datos de los proveedores	ENTRADA: Se ingresan los productos en existencia.
PROCESO: Se gestiona la mercancía con los proveedores	PROCESO: Se consulta cuales son los productos que faltan en cocina.
SALIDA: Se valida la llegada de la mercancía.	SALIDA: Se mandan los productos a cocina.

2.3 Elaboración Pedidos

ENTRADA: Se revisa la lista de pedidos por orden de llegada.

PROCESO: Se elabora el pedido

SALIDA: Sale de Cocina.

Especificación de procesos Contabilidad

3.1 Reportes

ENTRADA: Se gestiona a los proveedores, los productos y caja.

PROCESO: Se generan los reportes

SALIDA: Se envían a revisión

3.2 Revisión

ENTRADA: Llegan los reportes a revisión

PROCESO: Se revisan

SALIDA: Se envían al administrador.

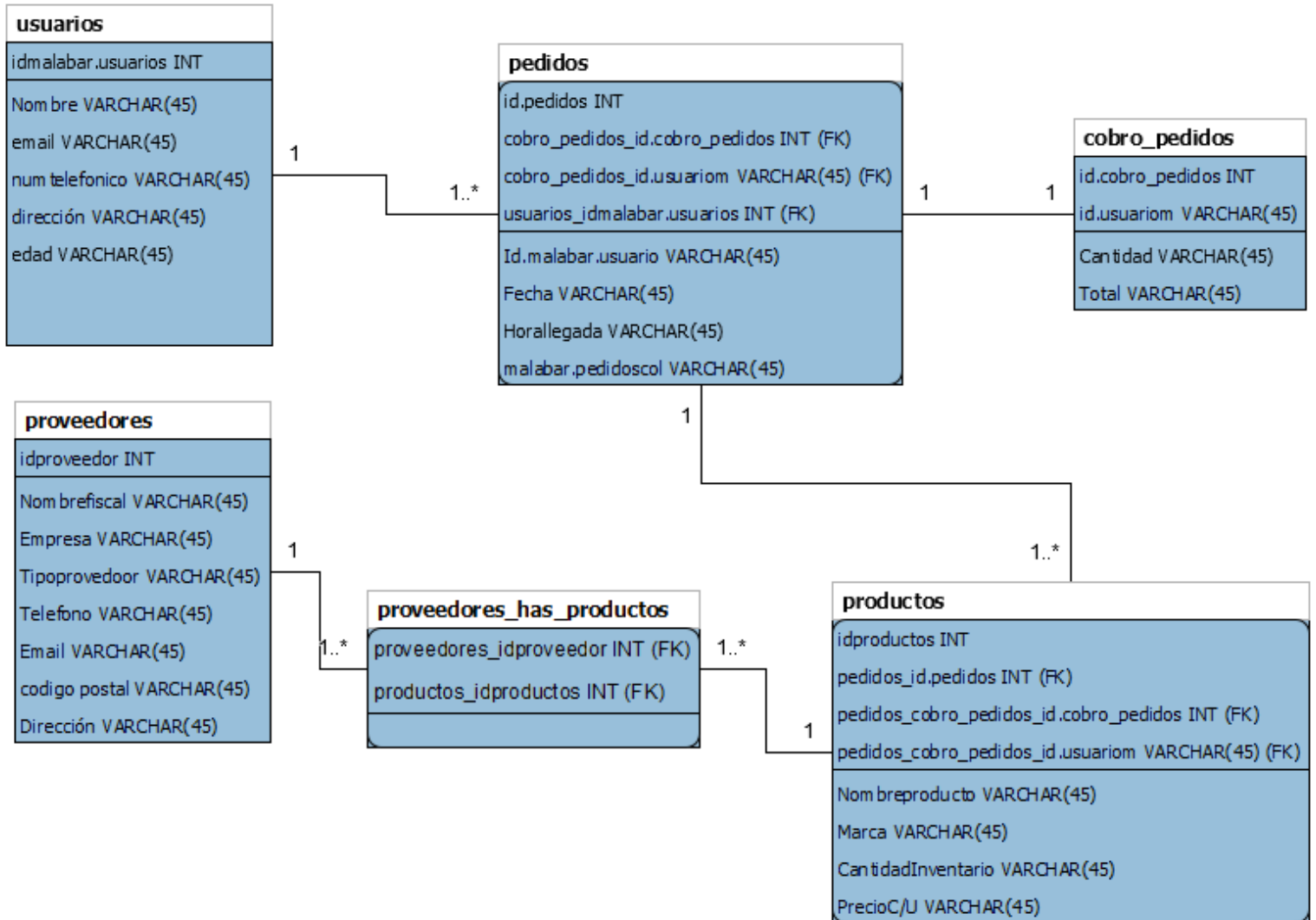
3.3 Cobros

ENTRADA: Entran los datos de la caja.

PROCESO: Se generan el cobro

SALIDA: Se envían la cuenta al cliente.

3.3. Modelado de datos



3.4. Esquema de Base de Datos

Tablas Pobladas

Tabla Administrador

				idAdministrador	Usuario	Contraseña
<input type="checkbox"/>				1	Malabaradmi	malabar123

Tabla Alimentosprep

☐ Mostrar todo

Número de filas: 25

Filtrar filas:

Buscar en esta tabla

Ordenar según la clave:

Ninguna

Opciones extra

			idAlimentos	nombre	precio	descripcion	CantidadInventario	img
<input type="checkbox"/>				1	Flautas	154	menu1	0 http://localhost/webpage/img/flautas.jpg
<input type="checkbox"/>				2244	Omelette Malabar	79.99	Lorem ipsum es el texto que se usa habitualmente e...	23 http://localhost/webpage/img/brownie.jpg
<input type="checkbox"/>				2255	Chilaquiles Verdes	69.99	Lorem ipsum es el texto que se usa habitualmente e...	35 http://localhost/webpage/img/hotcakes.jpg
<input type="checkbox"/>				3322	Hot Cakes	99.99	Lorem ipsum es el texto que se usa habitualmente e...	50 http://localhost/webpage/img/hamburguesas.jpg
<input type="checkbox"/>				4345	Enchiladas Rojas	69.99	Lorem ipsum es el texto que se usa habitualmente e...	50 http://localhost/webpage/img/caldo.jpg
<input type="checkbox"/>				4432	Chilaquiles Rojos	69.99	Lorem ipsum es el texto que se usa habitualmente e...	30 http://localhost/webpage/img/cenacombo.jpg
<input type="checkbox"/>				4455	Capuchino	49.99	Lorem ipsum es el texto que se usa habitualmente e...	30 http://localhost/webpage/img/sandwich.jpg
<input type="checkbox"/>				5666	Enchiladas Verdes	69.99	Lorem ipsum es el texto que se usa habitualmente e...	50 http://localhost/webpage/img/huvotocino.jpg

Tabla Facturación

Opciones extra									
<input type="checkbox"/>				1	Nazario Andrade Reyna	123425467	654654654	Nuevo León	
<input type="checkbox"/>				2	Nazario Andrade Reyna	9384012652	asd123	Nuevo León	[BLOB - 5 B]
<input type="checkbox"/>				3	asd	123	QRY	QRY	[BLOB - 5 B]
<input type="checkbox"/>				8	suemy matos	rrrr@gmail.com	9381864220	24154444	24156 Campeche [BLOB - 7 B]
<input type="checkbox"/>				9	suemy matos	rrrr@gmail.com	9381864220	24154444	24156 Campeche [BLOB - 7 B]
<input type="checkbox"/>				11	suemy matos	rrrr@gmail.com	n22222	24154444	azf Campeche [BLOB - 23 B]
<input type="checkbox"/>				12	suemy matos	rrrr@gmail.com	n22222	24154444	azf Campeche [BLOB - 23 B]

Tabla Mesas






















<div> <div>←T→</div> <div>▼</div> </div>				idMesas	CantidadPersonas
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1	5
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	2	6
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	3	4
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	4	6
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	5	8
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	6	6
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	7	2

Tabla Meseros

<div> <div>←T→</div> <div>▼</div> </div>				idMeseros	usuariomesero	contrasenames
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1	mesero1	mesero123
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	2	mesero2	mesero321
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	3	mesero3	mesero333

Tabla Pedidos










<div> <div>←T→</div> <div>▼</div> </div>				idPedidos	Fecha	HoraLlegada
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1224	2023-05-10	04:43:21
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1225	2023-05-10	19:29:06
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1226	2023-05-23	13:29:22

Tabla Productos




































← T →			idProductos	NombreProducto	Familia	Unidad	Cantidad	
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	123	Leche	Lacteos	Pieza 1 litro	35
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	124	Huevo	Proteina	Capa 40 piezas	10
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1111	Lechuga	Verduras	pieza	30
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1122	Pechuga Pollo	Carnes	Pieza	25
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1212	Carne Hamburguesa	Carnes	Pieza	45
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1235	Tomates	Verduras	pieza	35
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1255	Cebolla	Verduras	Pieza	25
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1344	Zanahoria	Verduras	pieza	15
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	1444	Alitas Pollo	Carnes	Pieza	100
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	3211	Queso Mozarella	Lacteos	Pieza 160gr	40
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	4352	Pan Hamburguesa	Integrales	Pieza	40
<input type="checkbox"/>	 Editar	 Copiar	 Borrar	4433	Queso Manchego	Lácteos	Pieza 150gr	20

Tabla Proveedores

			IdProveedor	nombre_fiscal	empresa	tipo_proveedor	tel	email	cp	direccion	
<input type="checkbox"/>	Editar	Copiar	Borrar	1	Cafés Marqués	Cafés Marqués	Bienes	9993478273	CafesMarques@gmail.com	24123	Calle 31, s/n arroja - Valencia
<input type="checkbox"/>	Editar	Copiar	Borrar	2	José Pérez	Frutos con sabor a México	Bienes	7229266076	contacto@frutosmexico.com	24124	Boulevard Ixtapan-Tonatico km 2 #1918
<input type="checkbox"/>	Editar	Copiar	Borrar	3	Nazario	Nazario & CO	Fruta	78945612	naza_0295@gmail.com	4561	Monterrey, Nuevo León
<input type="checkbox"/>	Editar	Copiar	Borrar	4	Moises Matos	La Costeña	Alimentos	93387654	lopez@hotmail.com	24133	Ciudad de Mexico

Tabla Usuarios

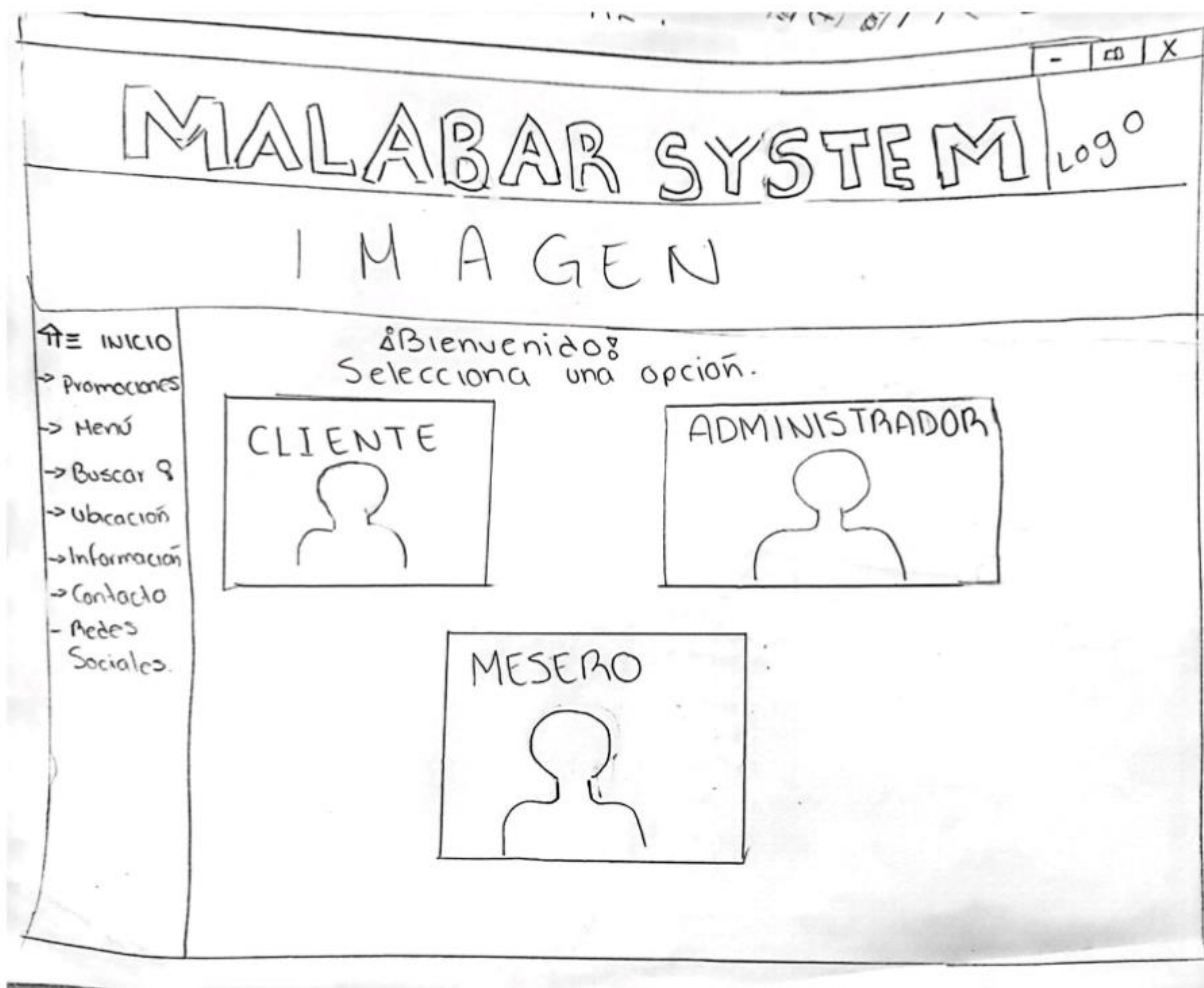
				idUsuario	contrasena	email	tel	direccion	nombre	nusuario			
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	1	laura123	lmblla@hotmail.com	9383886986	Col. manigua	Laura Bautista	laurabau
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	2		anng@hotmail.com	9381234567	col. obrera	Angelica Lopez	
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	3		lopez@hotmail.com	9387654087	col. reforma	Enrique Matos	
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	16	dddd	mmblmely@gmail.com	dddddd	ddd	mmm	dddd
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	17	suemy123	suemy@hotmail.com	938888888	mi casa	suemy matos	suemy1
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	18	lulu1234	lulu@gmail.com	9381864220	babhjbsrdh	Lulu sanchez	lulu1
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	19	jared123	jared@hotmail.com	9381231234	col. miguel de la madrid	Jared Carbajal	jaredcarb
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	20	nazario123	nazario.andrade95@gmail.com	123466677	mariano escobedo	nazario andrade	nazarioa
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	21	xrthxh	aaa@gmail.com	12334444	fedgs	mmmm	hxjhjx
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	22	123456	nazario.andrade95@gmail.com	9381864220	mi casa	suemy matos	mesero1
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	23	laura321	kiomilenium@hotmail.com	9381864220	mi casa	laura lopez	LauraBautista
<input type="checkbox"/>		Editar		Copiar		Borrar	24	melanie1		9381864220	mi casa	suemy matos	Malabaradmi

3.5 Requisitos de rendimientos

Tiempo de carga rápido: La página debe cargarse rápidamente para garantizar una experiencia fluida al usuario. Se pueden establecer requisitos específicos en términos de tiempo de carga máximo tolerado para la página principal y otras secciones críticas.

Tiempo de respuesta del servidor: El tiempo de respuesta del servidor debe ser rápido para que las solicitudes de los usuarios se procesen de manera eficiente. Esto incluye la carga de imágenes, datos del menú, información del restaurante, etc.

3.6 Restricciones de Diseño (Wireframe, Mockup)



(CLIENTE)

Logo

Restaurante Malabar

Ingresar tu cuenta

Nombre de Usuario

Contraseña

No tengo cuenta

Entrar

Registrarse

Logo

Restaurante Malabar

¡Bienvenido!

Ingresar tus datos

Nombre

Correo

Num. Tel.

Contraseña

Registrarse

Logo

Restaurante Malabar

MENÚ | PROMOCIONES | COMBOS | ORDENAR

DESAYUNOS

huevos con jamón	Baguette	Enchiladas
Imagen	Imagen	Imagen
\$ 50	\$ 80	\$ 90
chilaquiles	huevos duracitos	sandwich
Imagen	Imagen	Imagen
\$ 90	\$ 100	\$ 60

Logo

Restaurante Malabar

MENÚ | PROMOCIONES | COMBOS | ORDENAR

Ordenar

INGRESA TU DIRECCION

Selecciona los productos

Desayunos	Hamburguesa	Alitas
Almuerzos	Imagen	Imagen
Comos →	\$ 120	\$ 140
	- 1 +	- 2 +

The image displays four hand-drawn wireframe screens for a web application:

- ADMINISTRADOR**: A login screen with fields for "Usuario:" and "Contraseña:", an "Entrar" button, and a logo area.
- Main Menu**: A screen titled "Selecciona una opción" with four buttons: "Proveedores", "Productos en almacén", "Reportes", and "Facturación". It includes a logo area.
- PROVEEDORES**: A table listing providers with columns for "Nombre", "Producto", "Categoría", and "Contacto". It features a "Regresar" button at the bottom right.
- FACTURACIÓN**: A form for entering billing data with fields for "Nombre:", "RFC:", "Num.Tel.", "Correo:", "Codigo Postal:", and "Estado:". It includes "Limpiar", "Regresar", and "Facturar" buttons at the bottom.

A hand-drawn login form on a white background. At the top right, the word "ADMIN" is written in large, bold, black capital letters. Below it, a horizontal line separates the header from the main content area. On the left side of this line, the word "Logo" is written in a cursive-like font. To its right, the text "Malabar Systems" is written in a simple, slightly irregular font. Below this line, the word "Administrador" is centered in a simple font. Underneath, there are two rows of input fields. The first row is labeled "Usuario :" followed by a rectangular box. The second row is labeled "Contraseña:" followed by a rectangular box. At the bottom center, there is a rectangular button with the word "Entrar" written inside it.

```
graph TD; Logo[Logo] --- Title[Malabar System's]; Title --- Instruction[Selecciona una opción]; Instruction --- P[Proveedores]; Instruction --- PA[Productos en almacén]; Instruction --- R[Reportes]; Instruction --- F[Facturación];
```

Logo

Malabar System's

Selecciona una opción

Proveedores

Productos en almacén

Reportes

Facturación

[illegible]

	-	□	x
--	---	---	---

Logo FACTURACIÓN

* Ingresar los datos

Nombre:

RFC:

Num. Tel.

Correo:

Código Postal:

Estado:

MESERO

Logo Malabar Systems

Iniciar Sesión

Usuario:

Contraseña:

Logo MESA 5

MESA 1:
 (+)
 0 Personas

MESA 2:
 (+)
 2 Personas

MESA 3:
 (+)
 0 Personas

MESA 4:
 (+)
 1 Personas

MESA 5:
 (+)
 0 Personas

MESA 6:
 (+)
 0 Personas

Logo MESA 1

Orden #117
Fecha: 22/11/2020
Empleado: ~

Comidas | Bebidas | Combos | Cuenta

Hole
- + =

Chilogiles
- + =


Buscar

Logo MESA 1

Confirma tu Orden

Mesa 1 | 22/11/2020 | 05:42 pm | #11


Cantidad	Producto
1	Pizza
2	Limonada
1	Coca-cola
1	hamburguesa



Restaurante - Café


MALABAR SYSTEM

Lunes a Domingo 8:00AM - 10:30 PM



INICIO

- > Promociones
- > Menú
- > Buscar
- > Ubicación
- > Contacto
- > Redes sociales



¡BIENVENIDO!

SELECCIONA UNA OPCIÓN

CLIENTE

ADMINISTRADOR

MESERO



RESTAURANTE MALABAR

Cliente

INGRESA TU CUENTA

Nombre de usuario:

Contraseña:

No tengo cuenta

Registrarse

Entrar



RESTAURANTE MALABAR

Registro Cliente

BIENVENIDO

INGRESA TUS DATOS

Nombre Completo:


Correo:

Numero telefonico:

Nombre de usuario:

Contraseña:

Registrarse



RESTAURANTE MALABAR

MENU

PROMOCIONES

COMBOS

ORDENAR

DESAYUNOS

Huevos benedictos

Waffles

Chilaquiles

Sandwich Club

\$129

\$89

\$119

\$99



RESTAURANTE MALABAR

MENU

PROMOCIONES

COMBOS

ORDENAR

ORDENAR

Ingresar tu dirección

Selecciona los productos

BEBIDAS

DESAYUNOS

ALMUERZOS

CENAS

HAMBURGUESA MALABAR \$129

HOT-DOG MALABAR \$119



MALABAR SYSTEM

Administrador

Administrador:

Nombre de usuario:

Contraseña:

Entrar



MALABAR SYSTEM

Administrador


Selecciona una opción:

PROVEEDORES

PRODUCTOS EN ALMACEN

REPORTES

FACTURACIÓN



MALABAR SYSTEM

PROVEEDORES

Nombre	Producto	Categoría	Contacto

REGRESAR



MALABAR SYSTEM

FACTURACIÓN

INGRESA LOS DATOS A FACTURAR:

Nombre Completo:

Correo:

Numero telefonico:

RFC:

Codigo Postal:

Estado:

Limpiar

Regresar

Facturar

MALABAR SYSTEM

MESEROS

MESEROS:

Usuario:

Contraseña:

Regresar

Entrar

MALABAR SYSTEM

MESAS

Mesa 1

+

0 personas

Mesa 2

+

3 personas

Mesa 3

+

5 personas

Mesa 4

+

2 personas

Mesa 5

+

0 personas

Mesa 6

+

3 personas

Regresar

MALABAR SYSTEM

MESA 1

ORDEN #11

FECHA:

MESERO: JUAN

ALIMENTOS

REBIDAS

COMBOS

CUENTA

HAMBURGUESA

MALABAR

\$129

1

Seleccionar

HOT-DOG

MALABAR

\$119

1

Seleccionar

Buscar

MALABAR SYSTEM

MESA 1

ORDEN #11

FECHA:

MESERO: JUAN

CONFIRMA TU ORDEN

#11

MESA 1

12/03/2023

05:42PM

Cantidad

Producto

1

Pizza

2

Limonada

1

Coca-Cola

1

Hamburguesa

Enviar a Cocina

3.7. Atributos del Sistema

Usabilidad: El sistema debe ser fácil de navegar y utilizar, con una interfaz intuitiva que permita a los usuarios acceder a la información del restaurante y realizar reservas.

Rendimiento: La página debe cargarse rápidamente y ser receptiva para proporcionar una experiencia fluida al usuario.

Adaptabilidad: El diseño de la página debe ser receptivo, es decir, adaptarse a diferentes tamaños de pantalla y dispositivos, como computadoras de escritorio, tablets y dispositivos móviles.

Seguridad: Se deben implementar medidas de seguridad para proteger la información de los usuarios, como encriptación de datos y gestión adecuada de sesiones.

Localización: Si el restaurante tiene presencia en múltiples ubicaciones, el sistema debe permitir a los usuarios seleccionar su ubicación preferida y mostrar información relevante correspondiente.

3.8. Otros requisitos

Requisitos de Accesibilidad: La página debe cumplir con los estándares de accesibilidad web para garantizar que sea accesible para personas con discapacidades visuales, auditivas o motoras.

3.9. Apéndices

Documentación Técnica: Si se utilizan tecnologías específicas, como HTML, CSS, JavaScript o frameworks/librerías, se pueden incluir referencias técnicas y enlaces a recursos relevantes.