|  |
| --- |
| **“DriveSoft SA de CV”**  **Licitación de Requerimientos.** |

|  |
| --- |
| **Descripción de Requerimientos**  El cliente propietario del Restaurante “Le Seminaré” requiere el desarrollo de un sistema automatizado para el control de ventas e inventario de su restaurante, donde se deberá llevar el control de consumo por parte de sus clientes, así como también el control de su personal y determinar por medio de reportes las comandas efectuadas a sus clientes, el usuario está interesado en conocer la mesa de atención, el mesero que atendió, la hora de llegada del cliente, los platillos que consumió, bebidas, la forma de pago del cliente y la propina, así como también solicita conocer la hora en que finalizó la atención al cliente.  El usuario requiere tener clasificados sus platillos y bebidas por tipo, es decir: para los platillos conocer si es entrada, ensalada, mariscos, cortes, etc. Y para las bebidas clasificarse por su tipo, es decir: Wisky, Ron, Cerveza, etc. Para lo que se le solicitó el catálogo de productos que maneja para una carga inicial del sistema. El sistema debe contar con la posibilidad de edición de costos y productos para mantener un control de catálogos.  El usuario requiere la facilidad de impresión para su menú desde la aplicación, des- glosando sus productos a la venta clasificados por tipo, tal y como se mencionó anteriormente. Así mismo el usuario solicita generar un reporte de compras para su inventario, el cual deberá poder exportarse a un formato LAYOUT definido por el usuario, para facilitar la interacción con sus proveedores, dicho LAYOUT debe contener al menos el Código del Producto, la unidad de medida y la cantidad a surtir. El sistema deberá notificarnos cuando el lote de un producto esté próximo a agotarse, en base a una cantidad mínima requerida señalada desde el catálogo a través del sistema. El reporte de compras deberá restringirse para que la cantidad mínima a surtir sea al menos el doble de la cantidad mínima que se debe tener en existencia.  El usuario solicita que el sistema realice reportes en formato HTML en cualquier momento, los cuales deberán realizarse por ciertos criterios, según desee el usuario del sistema, los cuales pueden ser por rango de fechas, fecha específica, por mesa, mesero, por platillos y bebidas consumidas, incluso por los ingresos de propinas, las cuales se deberán desglosar en porcentajes del monto total de la propina como sigue: 80% meseros, 15% cocina y 5% dueño.  Se solicita para el sistema una pantalla de captura para clientes preferentes, con el objetivo de capturar la información de dichos clientes para poder enviar publicidad y ofertas exclusivas para dichos clientes, será indispensable una cuenta de correo electrónico y domicilio para la captura de dichos clientes.  El sistema deberá contar con seguridad para el acceso al mismo, donde será requerido un usuario y una contraseña para el acceso al sistema, los usuarios serán de tres tipos: meseros, caja y administrador del sistema.  Se propuso al usuario la creación de un módulo administrador para manipulación de catálogos y usuarios del sistema, esto con la finalidad de efectuar cambios a catálogos y modificaciones para los usuarios del sistema.  Se llegó al acuerdo con el usuario que los códigos de los productos, platillos y bebidas, se generarán a criterio de DriveSoft, y que el usuario proporcionará un catálogo básico de productos principales manejados por el restaurante, sin dejar a un lado que el sistema permitirá actualizar ese catálogo en cualquier momento, así como también el sistema será capaz de crear platillos y bebidas, con los múltiples productos en los catálogos.  Se propuso con el cliente un apartado para reportar la materia prima desperdiciada durante el día, mediante una pantalla de captura diaria, esto para controlar de manera más específica los movimientos del restaurante. |

|  |
| --- |
| **Versión: 1.0**  **Fecha:** 06 de Febrero de 2014  **Nombre del Proyecto:** Sistema Automatizado de Control y Ventas “Le Seminaré”.  **Participantes del acuerdo:**   1. Rubén Garay Hernández. 2. Juan Sebastian Garcia Meraz. 3. Fco. Javier Ortuño Colchado. 4. José Leopoldo Gutiérrez García. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Conjunto de Requisitos del Sistema:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ID** | **Prioridad** | **Requisitos Funcionales** | **Acordado** | | R01 | ALTA | El acceso al sistema será por usuario y contraseña y  habrá tres tipos de Usuario: Mesero, Caja y Administrador. |  | | R02 | MEDIA | Se deberán clasificar los productos ofrecidos por el restaurante en base a catálogos de productos inventariados. |  | | R03 | BAJA | El sistema tendrá opción de generar los siguientes reportes en formato HTML: Ventas, Pedidos, Factura de Consumo, Menú (Alimentos y Bebidas). |  | | R03.1 |  | El reporte de venta deberá desglosar el monto total que se ha vendido dentro de un periodo en particular,desglosado por bebidas y platillos, con precio unitario y monto total vendido de cada uno. |  | | R03.2 |  | El reporte de pedidos listará los ingredientes que deberán ser resurtidos, indicando cantidad requerida de cada ingrediente, fecha en que se expide el pedido, y nombre de quien lo expide. |  | | R03.3 |  | La factura de consumo contendrá el número de mesa, los platillos y bebidas consumidos, cantidad consumida, precio unitario, monto total a pagar, nombre del mesero que atiende la mesa, fecha en que se expide, modo de pago empleado por el cliente (tarjeta de crédito, efectivo, vales, etc.) y el monto que dejó de propina. |  | | R03.4 |  | El Menú contendrá los platillos y bebidas disponibles clasificados según el grupo al que pertenezcan: Entradas, Ensaladas, Wisky, Ron, etc., así como el precio correspondiente a cada uno. |  | | R04 | MEDIA | La Caja podrá realizar un Registro de Consumos utilizando la siguiente información: No. de Mesa, Mesero, Hora Llegada, Platillos consumidos, Bebidas consumidas, Forma de Pago, Hora Salida. |  | | R05 | BAJA | El sistema deberá permitir registrar clientes frecuentes para el envío de promociones, donde se recabará la siguiente información: Datos Generales, Correo Electrónico y Domicilio. |  | | R06 | ALTA | Se deberá Implementar un Administrador para el control de Catálogos, Inventario y Usuarios.  Se permitirá la combinación de ingredientes para formar el menú. |  | | R07 | ALTA | Se deberá notificar la ausencia de productos o bien notificar los productos próximos a agotar. |  |   **Participantes del Acuerdo:**  **Nombre: Rubén Garay Hernández Cargo: Desarrollador Firma:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Nombre: Juan Sebastian Garcia Meraz Cargo: Desarrollador Firma:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Nombre: Fco. Javier Ortuño Colchado Cargo: Líder de Proyecto Firma:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Nombre: José Leopoldo Gutiérrez G. Cargo: Cliente Firma:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Aprobado por:**  **Nombre: José Leopoldo Gutiérrez García Fecha: 07-Febrero-2014 Firma:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |