**Especificación de Requisitos de Usuario**

**(URD)**

**SGA-La Calabaza:**

**Sistema de Gestión y Administración para La Calabaza**

Versión 1.3

24/08/2016

[1 Introducción](#_Toc495232081) 1

[1.1 Organización de la empresa](#_Toc495232082) 3

[2 Gestión del stock](#_Toc495232083) 4

[3 Gestión de pedidos a clientes](#_Toc495232086) 4

[3.1 Situación actual](#_Toc495232087) 4

[3.2 Requisitos](#_Toc495232088) 5

[4 Gestión de finanzas](#_Toc495232089) 5

[4.1 Situación actual](#_Toc495232090) 5

[4.2 Requisitos](#_Toc495232091) 5

[5 Recepción de Mercancías](#_Toc495232092) 6

[5.1 Situación actual](#_Toc495232093) 6

[5.2 Requisitos](#_Toc495232094) 6

# Introducción

La calabaza es una empresa de comida rápida que también ofrece menús de almuerzos comunes. Desde que abrió sus puertas ha sido un local de comida que ofrece espacio para consumir en él o para llevar. El local posee 1 mesa para 6 personas y 5 mesas para 4 personas. También permite reservar pedidos por llamadas telefónicas

La calabaza posee un almacén donde guardan sus ingredientes, además poseen otro mini almacén en la cocina donde guardan todo tipo de utensilios necesarios para preparar los platos que sirve y para el consumo de estos.

Para el caso de pedir comida para servir los pedidos son registrados en la caja y cancelados al instante luego se pasa a sentar a alguna mesa del local y más tarde se reparte lo pedido en un tiempo razonable.

## Organización de la empresa

* **Dueño de la calabaza**: Toma todas las decisiones respecto al local además de ser un trabajador del mismo (cocinero).
* **Encargado/a de toma de pedidos y pagos**: está en el mostrador del local es la persona que toma los pedidos y toma los pagos por estos también está a cargo del teléfono del local.
* **Cocineros**: encargados de preparar la comida solicitada.
* **Camareros**: solo cumplen el rol de llevar los platos ya que el pedido se solicita antes
* **Stock:** el stock de ingredientes se maneja dependiendo del ingrediente, algunos de manera semanal otros de manera diaria.

# Gestión del stock del local

La gestión del stock del local al no ser un local muy grande se manejan con los ingredientes de manera muy personal, es decir al inicio del día de trabajo se abastecen con lo que ellos creen que gasten durante el día y si se les acaba algo no se dan cuenta hasta el momento que lo necesitan y no tienen.

Los ingredientes del día se traen en la mañana desde otros almacenes o son comprados en otros lugares.

Según ellos mismo informan el control de stock en este momento no es una de sus prioridades por lo tanto no será incluido como requerimiento.

# Gestión de pedidos de los clientes

## Situación actual

La situación actual de la toma de pedidos funciona a través de toma directa como la mayoría de los locales de comida rápida. Lo que ofrece el local están en unas cartillas de menú en el mismo mostrador. El cliente va a pedir lo que quiere la cajera lo anota en una libreta mientras el cliente va escogiendo lo que quiere se va sumando, de manera manual lo que costara el pedido, después de terminar de pedir se paga al instante. Para luego de acabar de tomar todos los pedidos de los actuales clientes para informar a la cocina de estos pedidos, en donde se puede ocurrir que falta un ingrediente.

## Requisitos

El sistema deberá proporcionar la creación de pedidos de clientes y que se almacenen todos los pedidos que realice el Encargado del Restaurant, la información deberá guardarse de la forma: nombre de la persona que hizo el pedido hora y fecha – pedido – cantidad – precio. Con esto se quiere evitar los mal entendidos a la hora de pedir, que se lleve a la mesa lo que el cliente realmente pidió y aumentar el orden.

# Gestión de finanzas

## Situación actual

Actualmente solo se lleva el conteo de lo que se ha vendido por boleta, como es en la mayoría de los locales, y lo que se gasta en los proveedores solo el dueño lo maneja.

Se cree que de esta manera es bastante lenta y poco confiable cuando se realizan balances del local.

## Requisitos

El sistema deberá permitir almacenar los ingresos y egresos del restaurant, los ingresos serán las ganancias del día a día y al mes, y los egresos serán los gastos con los proveedores. En esta sección solo lo manejara el dueño o contador del Restaurant.

Se pide que se guarden los registros como una especie de log separando las ganancias día a día y también al mes. También se pide guardar lo que se gasta en las compras para proveer al local estas solo se deberán guardar mensualmente.

Se menciona la necesidad de tener algo que les permita realizar mejores balances en el mes.

# Gestión del menú

## Situación actual

Actualmente el local posee menús de comida que exhibe en la caja del local así los clientes pueden verlos y realizar sus pedidos, el encargado de la caja calcula cuanto sale el pedido observando cuanto sale en el menú y cuando sale en total sumando acompañamientos y bebestibles, esto suele ser muy lento y la suma puede fallar.

## Requisitos

El sistema deberá permitir almacenar diferentes menús para los diferentes tipos de comida, aquí se agregaran, modificar y eliminar los productos, acompañamientos y precios según lo estime el dueño de la empresa.

Se busca facilitar y automatizar la venta de menús y que al colocar el nombre o código del producto este automáticamente aparezca y se muestre su precio.

También se planea gestionar un sistema para que el balance se vea más cómodo para el dueño del local.