|  |
| --- |
| marcahorizontal |

**VISIÓN Y ALCANCE DEL SISTEMA**

**“UPOMENU”**



**Edición: 01**

**Fecha: 01-11-2018**

**CONTROL Y REGISTRO DE CAMBIO DEL DOCUMENTO**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTROL** | |
| **Proyecto** | *UPOMENU* |
| **Denominación** | Visión y Alcance del Sistema *nombre del sistema* |
| **Fecha** | *17/10/18* |
| **Edición** | 01 |
| **Grupo** | *2* |
| **Autores** | *Sergio Luzuriaga Rodríguez, Carlos Aunión Domínguez, Francisco Bustamante López* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REGISTRO DE CAMBIOS** | | |
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO** | **FECHA DEL CAMBIO** |
| 2.0 | * Modificación del UML. * Se ha cambiado el atributo *precio* de ingrediente por el atributo *alérgeno.* * Se ha cambiado el nombre de la clase *calendario* por *calendarioDeMenus*. | 27/11/18 |
| 3.0 | * Modificación del UML. * Se ha añadido el atributo *tipo* a la clase evento. * Se ha cambiado el nombre de calendarioDeMenus a calendario\_de\_menus. * Agregada relación entre Encargado y Empleado | 31/12/12 |
|  |  |  |
|  |  |  |

**CONTENIDO**

[1 OPORTUNIDAD DE NEGOCIO 5](#_Toc531518062)

[2 DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA 6](#_Toc531518063)

[3 OBJETIVOS DEL SISTEMA 7](#_Toc531518064)

[4 IDENTIFICACIÓN DE OBLIGACIONES 11](#_Toc531518065)

[5 STAKEHOLDERS - USUARIOS PARTICIPANTES Y FINALES 13](#_Toc531518066)

ANEXO: Modelo UML / Diagrama E-R

# OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

Muchas empresas en el servicio de Hostelería, sobre todo las empresas de cáterin se adaptan a la época moderna buscando la mejor eficiencia a la hora de servir sus platos de forma satisfactoria con los clientes buscando los 3 puntos vitales en dichos eventos: puntualidad, delicia y buen servicio.

La creación de nuestro sistema de información UPOMENU facilita no solo una buena gestión de eventos y comedores, sino un sistema organizado para asignar los trabajos al camarero dado su disponibilidad, eficiencia y experiencia, siendo un módulo efectivo para obtener el mayor beneficio posible.

El sistema de información, implantado como un módulo para OpenERP permitirá además la gestión de los menús, platos e ingredientes que lo componen dando información sobre éstos para que el cocinero o encargado pueda organizar el evento de una forma más eficiente, acelerando todo el proceso.

# DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA

Nuestro sistema de información se compone de una serie de herramientas que permiten gestionar todo lo relacionado con la contratación de un servicio de cáterin común, desde los platos (dando la posibilidad de modificar algunos ingredientes) hasta los empleados del servicio e incluso el lugar donde se desarrollará la celebración.

Para el caso de la contratación de servicios de comedor, dispone de la posibilidad de asignar un calendario que contenga un menú distinto para cada día.

A continuación se explica más detalladamente las funcionalidades de cada apartado del módulo.

* Gestionar y crear los distintos menús y platos que se pretende ofrecer a los posibles contratantes.
* Gestionar todos los clientes, ya sea una contratación puntual (un evento) o una suscripción por meses (un comedor).
* Permite asociar una o varias bebidas a un menú.
* Gestionar el lugar de realización del evento en el caso de que la empresa pueda ofrecerlos.
* Gestionar a los empleados que han de proporcionar el servicio del evento, incluyendo el rango de cada uno y su funcionalidad para el evento.

# OBJETIVOS DEL SISTEMA

|  |  |
| --- | --- |
| **OBJ–001** | ***Gestión Evento*** |
| **Versión** | 01 |
| **Autores** | GRUPO *02* |
| **Descripción** | *El sistema permitirá realizar las operaciones de gestión de eventos organizados, con los siguientes apartados:*   * *Nombre* * *Descripción del evento* * *Fecha del evento* * *Lugar donde se realiza* * *Número de comensales* * *Número de empleados participantes, incluyendo encargado* * *Duración del evento* * *Espacio donde se realiza el evento* * *Personal participante* * *Menús disponibles* |
| **Importancia** | Vital. |
| **Estado** | Realizado. |
| **Comentarios** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **OBJ–002** | ***Gestión Personal*** |
| **Versión** | 01 |
| **Autores** | GRUPO *02* |
| **Descripción** | *El sistema permitirá realizar al Encargado de gestión, las operaciones de gestión de Personal de la empresa para la asignación de trabajos, pudiendo ser:*   * *Empleado, cuyo rol se desarrollará según sus características especiales de trabajo: montaje, limpieza o servicio.* * *Cocinero, diferenciado por rangos para tener en cuenta a la hora de asignar trabajos* * *Encargado, responsable de organizar el evento: contratar personal adecuado, reservar espacio, creación de contrato con el cliente.*   *Una vez asignados el trabajo al cliente, se genera un ticket con todos los datos relacionados a la factura para el cliente, y el sistema almacena los datos.*  *La consulta de personal presenta los atributos:*   * *Nombre.* * *Dni.* * *Teléfono.* * *Email.* * *Número de eventos realizados.* |
| **Importancia** | Vital. |
| **Estado** | Realizado. |
| **Comentarios** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **OBJ–003** | ***Gestión Menú*** |
| **Versión** | 01 |
| **Autores** | GRUPO *02* |
| **Descripción** | *El sistema permitirá la creación, modificación o eliminación de menús, que serán utilizados tanto para comedores como para los eventos que se encarguen. Dichos menús tienen como datos importantes:*   * *Los platos que componen el menú, los cuales tienen una cantidad disponible y a su vez tienen platos almacenados en la base de datos con sus ingredientes y el coste total de realizar los platos* * *Las bebidas disponibles para dicho menú, considerando su composición para los diferentes tipos de clientes.*   *Si el menú es asignado para un comedor, usamos un calendario para los menús de comedor de la semana y delimitar que se asigna según las características anteriores.*  *Si es para un evento, estos menús irán asociado a un Evento, pudiendo haber más de un menú diferente para dicho evento si el cliente lo desea, estando a manos del organizador del cliente o Encargado.* |
| **Importancia** | Vital. |
| **Estado** | Realizado. |
| **Comentarios** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **OBJ–004** | ***Gestión Comedor*** |
| **Versión** | 01 |
| **Autores** | GRUPO *02* |
| **Descripción** | *El sistema permitirá la creación, modificación, eliminación y consulta de comedores a los que se le asigna un calendario de menús, la consulta del comedor incluye los atributos:*   * *Nombre* * *Ubicación* * *Email* |
| **Importancia** | Alta. |
| **Estado** | Realizado. |
| **Comentarios** |  |

# IDENTIFICACIÓN DE OBLIGACIONES

|  |  |
| --- | --- |
| **RNF-01** | **Disponibilidad** |
| **Versión** | 01 |
| **Autores** | Grupo 2 |
| **Descripción** | El sistema deberá tener un grado alto de disponibilidad ya que las caídas pueden dificultar la gestión, planificación y realización de eventos importantes. |
| **Importancia** | Vital |
| **Estado** | Pendiente de aprobación |
| **Comentarios** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **RNF-02** | **Confidencialidad** |
| **Versión** | 01 |
| **Autores** | Grupo 2 |
| **Descripción** | El sistema deberá tener en cuenta la confidencialidad de los datos de los clientes y empleados ya que se almacenarán datos personales tales como números de teléfono o direcciones de correo electrónico. |
| **Importancia** | Alta |
| **Estado** | Pendiente de aprobación |
| **Comentarios** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **RNF-03** | **Adaptabilidad** |
| **Versión** | 01 |
| **Autores** | Grupo 2 |
| **Descripción** | El sistema deberá presentar una estructura fácil de ampliar, ya que se trata de un programa para una empresa mediana con planes de expansión en otros entornos del sector. |
| **Importancia** | Media |
| **Estado** | Realizado |
| **Comentarios** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **RNF-04** | **Usabilidad** |
| **Versión** | 01 |
| **Autores** | Grupo 2 |
| **Descripción** | El sistema deberá intentar ser fácil de usar, con interfaces intuitivas para el usuario medio. |
| **Importancia** | Baja |
| **Estado** | Realizado |
| **Comentarios** |  |

# STAKEHOLDERS - USUARIOS PARTICIPANTES Y FINALES

Los usuarios potenciales de nuestro ERP son empresas organizadoras de cáterin, siendo los encargados los usuarios principales del mismo, pues ellos serás quienes decidan el personal que dará el servicio.

Otros empleados serán los que se encarguen de asesorar al cliente y utilizar el ERP para contratar el evento según sus exigencias y los chefs de la empresa, que también utilizarán el módulo para crear nuevos platos que ofrecer a los clientes.

El equipo de desarrollo para este sistema de información está formado por un grupo de programadores y tres jefes de proyecto.

# *ANEXO: Modelo UML / Diagrama E-R*

