



Universidad Austral de Chile

Facultad de Ciencias de la Ingeniería

Ingeniería Civil en Informática



Especificación de Requisitos (URD) ERP New City Bar Valdivia

FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA DE SOFTWARE – INFO 263

Versión 0.3

Valdivia, Agosto 2015.-

ÍNDICE

Tabla de contenido.....	2
1. Introducción.....	3
1.1 Organización dentro del local New City Bar.....	3
2. Venta de entrada con cover al cliente para ingresar al local.....	4
2.1 Situación actual.....	4
2.2 Requisitos.....	4
3. Registro de inventario.....	5
3.1 Situación actual.....	5
3.2 Requisitos registro de Inventario.....	5
4. Registro de ventas y recaudación.....	5
4.1 Situación actual.....	5
4.2 Requisitos.....	6
5. Ingreso de Bebidas en Stock.....	6
5.1 Situación actual.....	6
5.2 Requisitos.....	6

1. Introducción

New City Bar es un pub con patente de discoteque ubicado en calle esmeralda #680 en la ciudad de Valdivia. Este vio sus inicios en el año 2008, desde ese momento fue creciendo de forma progresiva ampliando sus servicios y calidad. Debido a esto se vio en la necesidad de introducir un sistema informático para palear la creciente demanda de servicios. El local cuenta con 2 niveles en los cuales se ofrece música, baile y bebidas para el disfrute de sus clientes.

En nuestra primera reunión con nuestro cliente dilucidamos los problemas principales, los cuales consisten en el manejo del inventario al interior del local y la recaudación diaria.

1.1 Organización dentro del local New City Bar

Dueño (propietario del local): Este se encarga en forma general de las necesidades y problemas del local, personal de trabajo, catálogo de productos, precios, abastecimiento de insumos y estrategias de venta.

Jefa(e) de personal: Se encarga de la contratación y organización del personal dentro del local. Asigna tareas y establece una línea de comportamiento para la óptima atención de los clientes.

Cajeras: Se encargan de la venta de productos y recaudación de dinero.

Bartenders: Se preocupan de la preparación de los productos en venta, principalmente bebidas alcohólicas.

Garzones/as: Se encargan de la atención al cliente, toma de pedidos, entrega de productos y posterior cobro del consumo. También se encargan del orden y el aseo del inmueble.

Guardias de Seguridad: Se encargan de mantener el orden y la seguridad dentro del local para ofrecer una atención sin incidentes a los clientes.

Copera: Se encarga de la mantención y limpieza de los utensilios de consumo. También se encarga del aseo de los baños.

DJ: Es el encargado de ambientar y animar musicalmente el local durante su funcionamiento.

2. Venta de entrada con cover al cliente para ingresar al local.

2.1 Situación actual

El proceso se inicia cuando un cliente se acerca a la entrada principal con la intención de ingresar al local. La entrada al local tiene un costo de \$5000 clp para el cliente, esta entrada incluye el derecho a escoger una bebida de elaboración propia. Los fondos recaudados por concepto de ingreso al local son manejados manualmente. Dicha bebida puede tener un valor menor, igual o mayor al costo de la entrada.

Lo anterior da origen a los siguientes posibles casos:

- La bebida solicitada puede ser de menor o igual valor a la entrada pagada. En tales casos el saldo a favor del cliente no puede ser utilizado.
- En el caso contrario, que la bebida sea de mayor valor a la entrada pagada, el cliente debe cancelar la diferencia.

Es necesaria la implementación de un mecanismo, que sea capaz de llevar a cabo de manera correcta, el respectivo descuento de cada insumo utilizado para la elaboración de la bebida pedida por el cliente y descontarlo del stock.

2.2 Requisitos

Con la construcción del nuevo sistema se pretende solucionar, dentro de lo posible, los problemas descritos.

} El software abarcara este problema implementando un sistema de descuento que ocupará el bartender.

} El software registrara el dinero recaudado por concepto de entradas.

} El software registrara el dinero recaudado por concepto de venta de tragos durante cada sesión

- 1) El software registrará el detalle de los insumos consumidos durante cada sesión de trabajo.
- 2) El software registrará el detalle de los tragos preparados durante la sesión de trabajo. Podrán varios alumnos hacer los test en línea de forma concurrente.

3. Registro de inventario.

3.1 Situación actual

No existe un registro de inventario de productos en tiempo real, se lleva un registro de inventario de manera manual, el cual se efectua al finalizar cada sesion de trabajo.

3.2 Requisitos registro de Inventario

- └ Se podrán ingresar y/o editar nuevos insumos a una base de datos indicando tipo de bebida, nombre y volumen
- └ Se podrán agregar y/o editar botellas de un insumo específico (ya agregado en la BD) al stock indicando tipo de bebida, nombre y volumen
- └ Se podrá ver en tiempo real el stock de cada insumo

4. Registro de ventas y recaudación

4.1 Situación actual

Actualmente se lleva un registro de ventas en base a 3 comandas: una del garzón, otra del bartender y una última de la cajera. Estas comandas están escritas en papel.

La comanda de la garzón incluye el valor del consumo total de alguna mesa o cliente.

La comanda del bartender registra los pedidos de los tragos.

La comanda de la cajera es la encargada del pago de las entradas y de los tragos solicitados durante la sesión de trabajo.

4.2 Requisitos

Los pedidos a proveedores se introducirán al registro de bebidas del software, para su registro y posterior manipulación. Esto implica que el sistema debe proporcionar ayuda en las siguientes tareas:

- └ Ingreso de Bebidas
- └ Eliminación de Bebidas.

Durante el ingreso de Bebidas al sistema, éste proporcionará información sobre la cantidad de componentes en stock, con idea de realizar ingresos ajustados a las necesidades reales del Local.

5. Ingreso de Bebidas en Stock

5.1 Situación actual

El proceso de ingreso de la bebidas en stock, es actualmente, muy deficiente. Esto dado que todo el manejo de Stock se hace de manera manual en cuadernos adaptados para tales fines.

Se lleva un Stock al cual se recurre para la fabricación de tragos durante la jornada de trabajo, si faltan insumos, estos se obtienen de una pequeño stock de reserva, ubicado en la parte superior del Local.

5.2 Requisitos

Se espera que el sistema proporcione información en tiempo real referente al stock restante y sea capaz de alertar al Administrador y éste informe al personal de la poca disponibilidad de los insumos solicitados. Lo anterior se hace necesario para la prevención de posibles faltas de insumos.