
 <b>Universidad de los Andes</b> Facultad de Ingeniería	Ingeniería de Sistemas y Computación <b>Pregrado</b> ISIS2304 – Sistemas Transaccionales Semestre 201710	
---	---	---

## ROTONDANDES – PARTE 1 – ANÁLISIS DE REQUERIMIENTOS

### INTRODUCCIÓN GENERAL AL CASO

En el mundo actual las grandes ciudades han evolucionado hacia el crecimiento de los centros comerciales, en los cuales las personas encuentran soluciones de compras, entretenimiento, servicios y comidas. De alguna forma, la sociedad ha remplazado los parques y los establecimientos aislados por estas grandes concentraciones en las cuales toda la familia encuentra en un solo lugar soluciones a sus necesidades. Uno de los grandes motores de impacto y efectividad se da alrededor de las rotondas de comidas, presentes en todos ellos. La rotonda de comidas permite que cada uno de los miembros de un grupo encuentre aquella comida que se acomoda a sus gustos o presupuestos individuales, sin necesidad de hacer mayores acuerdos sobre dónde ir o qué tipo de comida buscar, como puede suceder con el mismo escenario en locales de restaurantes tradicionales.

Un modelo de rotonda flexible fue implementado en una rotonda en un Centro Comercial de Bogotá en años pasados, generando un gran interés en el público. Un comensal podía, por ejemplo, seleccionar la entrada en el restaurante típico, el plato fuerte en la oferta del restaurante italiano y el postre en la oferta del restaurante especializado en estos productos. Esto, por supuesto, para cada uno de los comensales de una mesa. El grupo de comensales era atendido en la mesa por un único mesero que tomaba un pedido unificado y se generaba una única cuenta para el cliente. La contabilidad subyacente para cada uno de los restaurantes era invisible para los comensales.

A partir de esta idea se concibe el objeto de **RotondAndes**, en el cual varios restaurantes conciben un negocio de una rotonda de comidas con las características nombradas anteriormente. **RotondAndes** ofrece una solución en la cual los clientes encuentran una Rotonda Virtual, en la cual pueden hacer pedidos a cualquiera de los restaurantes participantes, generando un solo pago, un solo servicio y un único punto de contacto y atención al público. La Rotonda Virtual ofrece la oportunidad de seleccionar menús, productos individuales estándar o productos personalizados, según lo que cada uno de los restaurantes permita.

El objetivo de este trabajo es generar un producto de software que permita a **RotondAndes** ofrecer sus servicios de manera confiable y efectiva para los clientes y para los restaurantes participantes en el consorcio.

### ALGUNAS CARACTERÍSTICAS DE ROTONDANDES

El desarrollo del sistema **RotondAndes**, se realiza de forma incremental. Los usuarios esperados son los clientes finales (quienes hacen los pedidos de comidas), los restaurantes participantes (quienes establecen los menús y productos ofrecidos al público) y la administración de **RotondAndes**, que es la encargada de lograr los objetivos del modelo de negocio propuesto. Por supuesto, el sistema debe contar con usuarios especializados en la administración técnica del sistema.

Cada uno de los restaurantes participantes puede establecer los productos que considere apropiados de acuerdo con su especialidad. Después de un acuerdo entre ellos, deciden clasificarlos para facilitar la presentación de ellos hacia los clientes. Los productos se clasifican en Entradas, Platos Fuertes, Postres, Bebidas y Acompañamientos. Pueden ofrecer Menús, que incluyen combinaciones de los productos de cada una de esas categorías. Un menú tiene máximo un producto de una categoría y puede no incluir alguna. Por ejemplo, un menú puede no incluir postre y ofrece máximo una bebida.

Es usual que los clientes soliciten personalización de los platos ofrecidos. Por ejemplo, alguien quiere una hamburguesa sin cebolla, otro quiere adición de queso. A su vez, puede haber alternativas en los menús. Por ejemplo, alguien puede preferir los anillos de cebolla y otro las papas a la francesa, o tomar agua en vez de gaseosa. En algunos restaurantes permiten personalizar de manera muy flexible. Por ejemplo, un restaurante de pizzas o uno de pastas permite que el producto se ordene con una selección de 8 ingredientes de una selección de muchas alternativas.