



UNIVERSIDAD PRIVADA DE TACNA

FACULTAD DE INGENIERIA

Escuela Profesional de Ingeniería de Sistemas

Proyecto Sistema de Restaurante

Curso: *Programación II*

Docente: Enrique Félix Lanchipa Valencia.

Integrantes:

*Jhon Thomas Ticona Chambi.* (2018062232)

*Jesús Leonel Castro Gutiérrez.* (2018062481)

*Andree Ludwerd Velasco Sucapuca.* (2016055286)

*Alexander Junior Huallpa Huaychani*

Tacna – Perú

CONTROL DE VERSIONES					
Versión	Hecha por	Revisada por	Aprobada por	Fecha	Motivo
1.0	MPV	ELV	ARV	10/10/2020	Versión Original

*Sistema de Restaurante*  
Documento de Especificación de Requerimientos de  
Software

Versión {1.0}

CONTROL DE VERSIONES					
Versión	Hecha por	Revisada por	Aprobada por	Fecha	Motivo
1.0	MPV	ELV	ARV	10/10/2020	Versión Original

## INDICE GENERAL

### Contenido

I. Generalidades de la Empresa .....	5
1. Nombre de la Empresa.....	5
2. Visión.....	5
3. Misión .....	5
4. Organigrama .....	5
II. Visionamiento de la empresa.....	6
1. Descripción del problema.....	6
2. Objetivos de Negocio.....	6
3. Objetivos de Diseño.....	6
4. Alcance del proyecto.....	6
5. Viabilidad del Sistema .....	6
6. Información obtenida del Levantamiento de Información .....	6
III. Análisis de Procesos .....	6
a) Diagrama de Proceso Actual – Diagrama de actividades .....	6
b) Diagrama de Proceso Propuesto – Diagrama de actividades Inicial.....	7
IV. Especificación de Requerimientos de Software .....	7
a) Cuadro de Requerimientos funcionales Inicial .....	7
b) Cuadro de Requerimientos No funcionales .....	8
c) Cuadro de Requerimientos funcionales Final.....	8
d) Reglas de Negocio.....	8
V. Fase de Desarrollo .....	8
1. Perfiles de Usuario.....	8
2. Modelo Conceptual .....	9
3. Modelo Lógico.....	9
CONCLUSIONES.....	9
RECOMENDACIONES .....	9
BIBLIOGRAFIA.....	9

WEBGRAFIA.....	9
----------------	---

# Informe de SRS

## I. Generalidades de la Empresa

### 1. Nombre de la Empresa

Restaurante: La Heroica

### 2. Visión

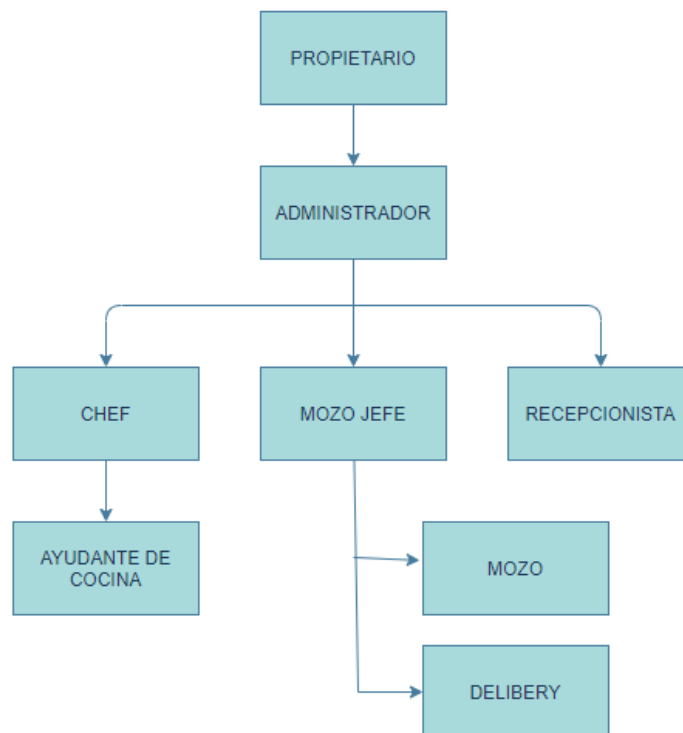
Ser reconocidos por brindar una estupenda atención y posicionamiento en el corazón de todas las familias peruana que hacen uso de nuestros servicios.

### 3. Misión

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo alimentos y servicios con la más alta calidad, donde sobre pasen las expectativas de nuestros clientes.

Tomando como estrategia principal el mejoramiento continuo de los estrictos estándares de higiene y buen servicio en un ambiente seguro, agradable y familiar.

### 4. Organigrama



## II. Visionamiento de la empresa

### 1. Descripción del problema

Actualmente el Restaurante La heroica no cuenta con la tecnología suficientemente adecuada para la administración de sus clientes en vista de que al momento del registro de los pedidos eran manuales haciendo una tarea engorrosa si es que estos se perdían o había equivocaciones por parte de los meseros. Luego con el tema del estado de emergencia por el cual pasamos actualmente las ventas decayeron bastante.

En vista de lo mencionado nuestro software propone gestionar y hacer crecer el negocio, brindando agilidad para las operaciones entregando un servicio de calidad para los clientes.

### 2. Objetivos de Negocio

Considerar al cliente como el centro y motivo del negocio Mejorar los procesos, de atención para adelantarnos a las expectativas de nuestros clientes, trabajando en equipo, como así también con nuestros clientes y proveedores, capacitar en forma permanente y sostenida a las personas que conforman la organización.

### 3. Objetivos de Diseño

Se busca implementar un sistema que sea de gran utilidad para la empresa y que realice todas las funciones que se soliciten de una forma eficaz.

### 4. Alcance del proyecto

### 5. Viabilidad del Sistema

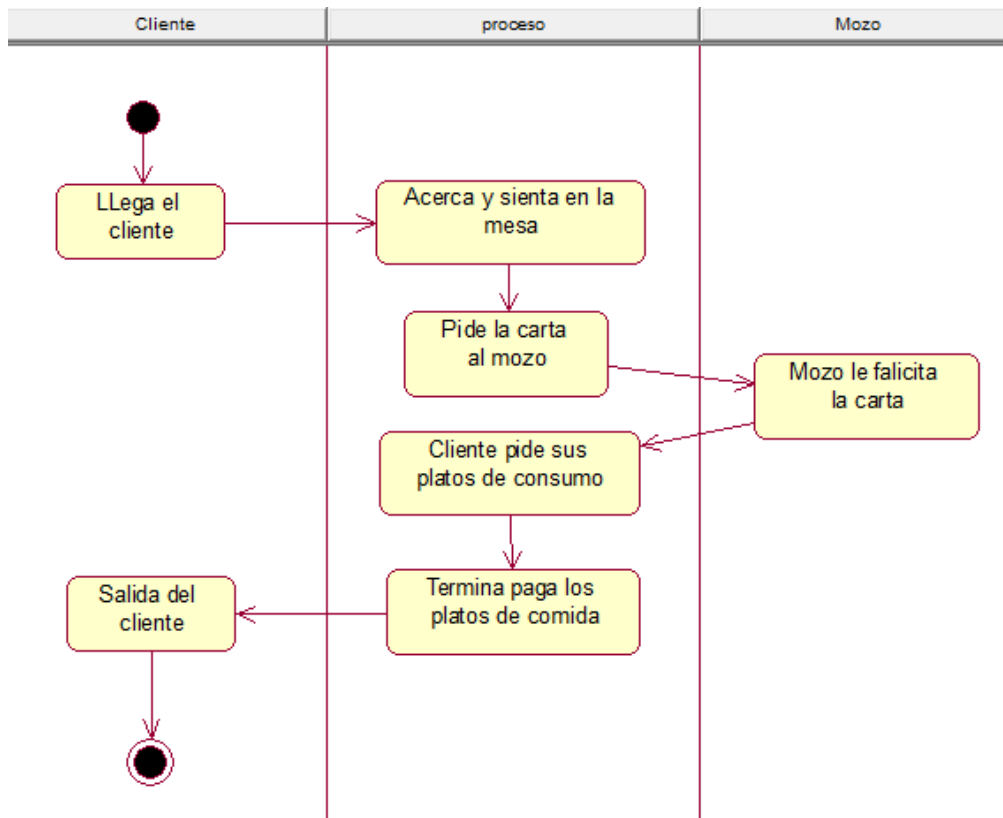
### 6. Información obtenida del Levantamiento de Información

**Encuestas:** Se realizará una encuesta para todos los trabajadores de la Empresa.

**Entrevistas:** Se tomará en cuenta los procesos actuales de venta que se realizan en el restaurante La Heroica.

## III. Análisis de Procesos

### a) Diagrama de Proceso Actual – Diagrama de actividades



b) Diagrama de Proceso Propuesto – Diagrama de actividades Inicial

#### IV. Especificación de Requerimientos de Software

##### a) Cuadro de Requerimientos funcionales Inicial

Requerimiento Funcional	
RF-001	Registrar, Modificar, Eliminar y consultar Usuarios
RF-002	El sistema debe permitir buscar a un usuario.
RF-003	El sistema debe permitir que el usuario reserve una mesa.
RF-004	El sistema debe permitir generar un reporte de venta.
RF-005	El sistema debe permitir que el administrador pueda abrir caja y cerrarla.
RF-006	El sistema debe calcular el tiempo de entrega.
RF-007	El sistema debe permitir que el usuario realice un pedido
RF-008	La aplicación debe permitir ingresar con un usuario y contraseña.
RF-009	El sistema debe permitir registrar productos.
RF-010	El sistema debe permitir generar una factura electrónica
RF-011	El sistema debe permitir administrar las comandas

Caso de Uso			
Nombre Caso De Uso		Descripción	Prioridad
CUS-001	Iniciar sesión	Todos los actores del sistema ingresan a la aplicación mediante un nombre de usuario y contraseña	
CUS-002	Administración de Ordenes	Los actores toman la orden de la mesa.	
CUS-003	Administración de Ordenes	Los actores toman la orden de la mesa.	
CUS-004	Abrir mesa	Activar una mesa para indicar que posee un cliente	
CUS-005	Administrar usuarios	Permite crear, modificar, eliminar y consultar a los usuarios del sistema	
CUS-006	Administrar menú	Permite crear, modificar, eliminar y consultar los menús, los cuales están conformados por platos, bebidas y postres.	
CUS-007	Manejar reservaciones	Se podrán realizar reservaciones solicitadas por los clientes, luego podrán ser consultadas, modificadas y eliminadas	
CUS-008	Controlar Inventario	Permite llevar el control de los alimentos	
CUS-009	Consultar reportes	Se podrán consultar los reportes por ventas.	
CUS-010	Administrar comandas	Permite despachar y consultar las ordenes emitidas.	

#### b) Cuadro de Requerimientos No funcionales

Requerimiento No Funcional	
RNF-001	El interfaz debe permitir realizar las tareas de una manera rápida y sencilla.
RNF-002	La aplicación debe impedir el acceso a persona no autorizadas mediante mecanismos de seguridad
RNF-003	El sistema debe presentar un tiempo de respuesta bajo

#### c) Cuadro de Requerimientos funcionales Final

#### d) Reglas de Negocio

### V. Fase de Desarrollo

#### 1. Perfiles de Usuario

Actor	Descripción
Administrador	Se encarga de manejar todo lo referente a usuarios, configuración (mesas, salones, menú, platos y



	sistema) y también podrá consultar reportes.
Cajero	Esta persona se encarga de generar las facturas, una vez se haya cerrado la mesa.
Jefe de comandas	Monitorea todas las ordenes con el fin de que sean despachadas a tiempo.
Cliente	El cliente tiene permitido reservar una mesa, realizar un pedido por delivery , por medio de la aplicación.

## 2. Modelo Conceptual

- a) Diagrama de Paquetes
- b) Diagrama de caso de Uso
- c) Escenarios de Caso de Uso (narrativa)

## 3. Modelo Lógico

- a) Análisis de Objetos
- b) Diagrama de Actividades con objetos
- c) Diagrama de Secuencia
- d) Diagrama de Clases

## CONCLUSIONES

## RECOMENDACIONES

## BIBLIOGRAFIA

## WEBGRAFIA