# ComandApp - Análisis del Proyecto

Basado en el código proporcionado, puedo identificar que se trata de un sistema de gestión para restaurantes llamado "ComandApp". Aquí está el desglose de los principales módulos y funcionalidades:

# Arquitectura del Sistema

El proyecto sigue una arquitectura MVC (Modelo-Vista-Controlador):

- Modelos: Implementados a través de consultas SQL en mysql.js
- Controladores: En la carpeta /controllers
- Vistas: Frontend separado (no visible en este análisis)

# **Módulos Principales**

#### 1. Sistema de Autenticación

- Login y registro de usuarios
- Verificación de tokens
- Gestión de permisos por cargo

#### 2. Gestión de Mesas

- CRUD de mesas
- Cambio de estados (Disponible, Ocupado, Sin Pagar)
- Asignación de pedidos a mesas

#### 3. Gestión de Pedidos

- Creación de pedidos
- Adición de productos a pedidos existentes
- Cambio de estado de productos (Pendiente, Listo, Cancelado)
- Impresión de comandas

# 4. Gestión de Productos

- CRUD completo de productos
- Categorización de productos
- Control de stock
- Gestión de imágenes

#### 5. Facturación

- Creación de facturas
- Cálculo de totales, propinas e impuestos
- Soporte para diferentes métodos de pago

# 6. Gestión de Caja

- Apertura y cierre de caja
- Seguimiento de saldo
- Registro de movimientos

# 7. Reportes

- Ventas por periodo
- Ventas por mesero
- Ventas por método de pago

# 8. Comunicación en Tiempo Real

- Notificaciones mediante Socket.IO
- Actualización en tiempo real para meseros

# 9. Impresión de Tickets

- Impresión de comandas para cocina
- Impresión de facturas para clientes
- Impresión de tickets de caja

#### 10. Asistente IA

- Consultas a la base de datos usando IA (Gemini)
- Análisis de datos

# Integración con APIs Externas

• Google Generative AI (Gemini) para asistencia

# Base de Datos

- MySQL con tablas para:
  - Usuarios y cargos
  - Mesas
  - Pedidos y productos
  - Facturas
  - Métodos de pago
  - o Movimientos de caja
  - Categorías de productos

# Tecnologías Utilizadas

• Backend: Node.js con Express

• Base de Datos: MySQL

• Comunicación en tiempo real: Socket.IO

• Autenticación: JWT

• Validación: Zod

• Impresión: Servicio de impresión térmica

• IA: Integración con Google Gemini

#### Flujo Principal del Sistema

- 1. Un usuario (mesero) se autentica
- 2. Crea/selecciona una mesa
- 3. Crea un pedido con productos
- 4. Los productos son enviados a cocina (impresión de comanda)
- 5. Cocina marca productos como "Listos"
- 6. Se imprime la cuenta
- 7. Se realiza el pago (facturación)
- 8. La mesa queda disponible nuevamente

Esta aplicación parece ser una solución completa para la gestión de restaurantes, con énfasis en operaciones de pedidos, facturación e impresión de tickets.

### Requerimiento 1

Campo Descripción

**Título** Autenticación de Usuario

Código RF-01

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a los usuarios registrados (administradores,

meseros, cajeros, cocineros) iniciar sesión utilizando sus credenciales

(ej. email/usuario y contraseña). El sistema debe validar las

credenciales y otorgar acceso según el rol asignado.

**Justificación** Es fundamental para la seguridad del sistema, asegurar que solo

personal autorizado acceda a las funciones y datos, y personalizar la

experiencia según el rol.

**Precondicione** El usuario debe existir previamente en la base de datos con un rol

asignado. El sistema de autenticación debe estar operativo.

**Restricciones** La contraseña debe cumplir con políticas de seguridad mínimas

(longitud, complejidad - a definir en RNF). Debe haber un límite de

intentos fallidos.

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Identificador de usuario (email o nombre de usuario), Contraseña.

**Proceso** 1. El usuario ingresa credenciales en la interfaz de login. 2. El sistema

recibe las credenciales. 3. El sistema verifica si el usuario existe. 4. Si existe, compara la contraseña proporcionada (hasheada) con la

almacenada. 5. Si las credenciales son válidas, genera un token de sesión/JWT con la información del usuario y su rol. 6. Si no son válidas,

muestra un mensaje de error.

Salida Acceso concedido a la interfaz correspondiente al rol del usuario, Token

de sesión/JWT generado / Mensaje de error de autenticación.

Postcondicion E

es

El usuario está autenticado en el sistema. Se ha iniciado una sesión

válida asociada al usuario.

# Requerimiento 2

Campo Descripción

**Título** Gestión de Usuarios (CRUD)

Código RF-02

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a los usuarios con rol de Administrador crear,

leer (listar/ver detalle), actualizar y eliminar (o desactivar) cuentas de usuario para el personal del restaurante (meseros, cajeros, cocineros, otros administradores). Debe poder asignarse un rol a cada usuario.

**Justificación** Permite administrar el personal que tendrá acceso al sistema,

controlando quién puede hacer qué dentro de la aplicación.

Precondicione

S

El usuario que realiza la operación debe estar autenticado y tener rol

de Administrador.

**Restricciones** No se puede eliminar al único usuario Administrador activo. El

identificador de usuario (email/username) debe ser único. Se deben validar los datos de entrada (formato de email, campos obligatorios).

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Datos del usuario (Nombre, Apellido, Email/Username, Contraseña

inicial, Rol), ID de usuario (para actualizar/eliminar), Criterios de

búsqueda/listado.

**Proceso** 1. El Administrador accede a la sección de gestión de usuarios. 2.

Selecciona la operación (Crear, Listar, Buscar, Editar, Eliminar). 3. Proporciona los datos necesarios. 4. El sistema valida los datos. 5. El sistema realiza la operación CRUD correspondiente en la base de datos. 6. El sistema actualiza la interfaz mostrando el resultado.

Salida Lista de usuarios actualizada, Detalles de un usuario, Confirmación de

creación/actualización/eliminación, Mensajes de error si la validación

falla o hay restricciones.

**Postcondicion** 

es

La base de datos de usuarios se actualiza según la operación realizada

(nuevo usuario creado, datos modificados, usuario

eliminado/desactivado).

#### Requerimiento 3

Campo Descripción

**Título** Gestión de Mesas (CRUD)

**Código** RF-03

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a usuarios autorizados

(Administrador/Manager) crear, leer (listar/ver detalle), actualizar y eliminar mesas del restaurante. Cada mesa debe tener un identificador

único (ej. número o nombre) y un estado (Disponible, Ocupada,

Reservada, Pendiente de Pago, Deshabilitada).

**Justificación** Representa la distribución física del restaurante en el sistema,

permitiendo asignar pedidos y gestionar el flujo de clientes.

Precondicione

S

El usuario debe estar autenticado y tener los permisos necesarios.

**Restricciones** El identificador de la mesa debe ser único. No se puede eliminar una

mesa si tiene un pedido activo o está en estado 'Ocupada'/'Pendiente

de Pago'.

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Datos de la mesa (Identificador, Nombre/Descripción opcional,

Capacidad opcional), ID de mesa (para actualizar/eliminar), Criterios de

listado.

**Proceso** 1. El usuario autorizado accede a la gestión de mesas. 2. Selecciona la

operación CRUD. 3. Proporciona los datos requeridos. 4. El sistema valida los datos y las restricciones. 5. El sistema realiza la operación en

la base de datos. 6. El sistema actualiza la vista de mesas.

Salida Lista/Mapa de mesas actualizado, Detalles de una mesa, Confirmación

de la operación, Mensajes de error.

Postcondicion

es

La configuración de mesas en la base de datos se actualiza. El estado

inicial de una nueva mesa es 'Disponible' o 'Deshabilitada'.

# Requerimiento 4

Campo Descripción

**Título** Gestión de Productos (CRUD)

Código RF-04

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a usuarios autorizados

(Administrador/Manager) crear, leer (listar/buscar/ver detalle), actualizar y eliminar (o desactivar) productos del menú. Cada producto debe tener nombre, descripción, precio, categoría, y opcionalmente una imagen y

control de stock.

Justificación Define el catálogo de items que se pueden vender, esencial para tomar

pedidos y calcular facturas.

**Precondicione** El usuario debe estar autenticado y tener los permisos necesarios.

Deben existir categorías de productos (ver RF-09).

**Restricciones** El nombre del producto debe ser único (o único dentro de su

categoría). El precio debe ser un valor numérico positivo. Se deben validar los datos de entrada. No se puede eliminar un producto si forma

parte de pedidos históricos (se recomienda desactivar).

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Datos del producto (Nombre, Descripción, Precio, ID de Categoría,

Stock inicial opcional, Imagen opcional), ID de producto (para

actualizar/eliminar), Criterios de búsqueda/filtrado.

**Proceso** 1. El usuario autorizado accede a la gestión de productos. 2.

Selecciona la operación CRUD. 3. Proporciona los datos requeridos. 4. El sistema valida los datos. 5. El sistema realiza la operación en la base de datos (incluyendo subida de imagen si aplica). 6. El sistema

actualiza la vista de productos.

Salida Lista de productos actualizada/filtrada, Detalles de un producto,

Confirmación de la operación, Mensajes de error.

Postcondicion

es

El catálogo de productos en la base de datos se actualiza.

# Requerimiento 5

Campo Descripción

Título Creación de Pedidos

Código RF-05

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a un usuario con rol de Mesero crear un nuevo

pedido vacío, asociándolo a una mesa específica que se encuentre en

estado 'Disponible' o 'Reservada'.

Justificación Inicia el proceso de toma de orden para una mesa, fundamental en el

flujo del restaurante.

Precondicione

6

El Mesero debe estar autenticado. Debe existir al menos una mesa en

estado 'Disponible' o 'Reservada'.

**Restricciones** Solo se puede crear un pedido para mesas 'Disponibles' o

'Reservadas'. La mesa seleccionada cambiará su estado a 'Ocupada'.

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Selección de una mesa disponible/reservada.

**Proceso** 1. El Mesero visualiza el plano/lista de mesas. 2. Selecciona una mesa

'Disponible' o 'Reservada'. 3. Confirma la creación del pedido para esa mesa. 4. El sistema crea un registro de pedido nuevo en la base de datos, asociándolo a la mesa y al mesero. 5. El sistema actualiza el estado de la mesa a 'Ocupada'. 6. El sistema redirige a la pantalla de

detalle/edición del pedido recién creado.

Salida Nuevo registro de pedido creado. Estado de la mesa actualizado a

'Ocupada'. Interfaz para añadir productos al pedido. Notificación visual

del cambio de estado de la mesa.

Postcondicion

es

Existe un nuevo pedido asociado a la mesa seleccionada. La mesa

seleccionada está ahora 'Ocupada'.

# Requerimiento 6

Descripción Campo

Título Añadir Productos a un Pedido

Código **RF-06** 

[X] Funcional [ ] No funcional Tipo

Versión 1.0

Descripción El sistema debe permitir al Mesero buscar y seleccionar productos del

catálogo (menú) y añadirlos a un pedido abierto existente,

especificando la cantidad y opcionalmente notas (ej. "sin cebolla",

"poco hecho").

Justificación Permite registrar los items solicitados por el cliente para el pedido en

curso.

Precondicione

S

El Mesero debe estar autenticado. Debe existir un pedido abierto

(asociado a una mesa 'Ocupada'). Deben existir productos en el

catálogo.

Restricciones Solo se pueden añadir productos activos. Si se usa control de stock, no

se puede añadir un producto sin stock disponible (o debe mostrar

advertencia). La cantidad debe ser un entero positivo.

**Prioridad** [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** ID del pedido, ID del producto, Cantidad, Notas (opcional).

Proceso 1. El Mesero accede a la vista de un pedido abierto. 2. Busca o

selecciona un producto del menú. 3. Especifica la cantidad y notas si es

necesario. 4. Confirma añadir el producto. 5. El sistema valida la disponibilidad (stock si aplica). 6. El sistema añade el item (producto, cantidad, notas, precio unitario en ese momento) al detalle del pedido en la base de datos con estado inicial 'Pendiente'. 7. El sistema

actualiza la vista del pedido mostrando el nuevo item y el total parcial. 8. (Opcional/Posterior) El sistema envía notificación a cocina (ver RF

relacionado con notificaciones/impresión).

Salida Item añadido al detalle del pedido. Vista del pedido actualizada.

Mensaje de confirmación o error (ej. falta de stock).

Postcondicion

es

El pedido contiene el nuevo item añadido con estado 'Pendiente'. El stock del producto se decrementa si el control de stock está activo.

# Requerimiento 7

Campo Descripción

**Título** Visualización de Estado de Pedidos/Productos

Código RF-07

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a los usuarios (Meseros, Cocina, Cajeros)

visualizar los pedidos activos y el estado de cada producto dentro de esos pedidos (ej. Pendiente, En Preparación, Listo, Entregado,

Cancelado).

Justificación Proporciona visibilidad sobre el progreso de los pedidos, facilitando la

coordinación entre sala, cocina y caja.

**Precondicione** El usuario debe estar autenticado. Deben existir pedidos con items.

s

Restricciones La información mostrada puede variar según el rol (Cocina ve detalles

de preparación, Mesero ve estados generales, Cajero ve pedidos listos

para cobrar).

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

Entradas Criterios de filtrado/búsqueda (por mesa, por estado, por mesero),

Selección de un pedido.

**Proceso** 1. El usuario accede a la vista de pedidos (general o específica de una

mesa). 2. El sistema consulta la base de datos para obtener los pedidos y el estado de sus items según los permisos del usuario y filtros aplicados. 3. El sistema presenta la información de forma clara, indicando el estado de cada item (visualmente, ej. con colores o

iconos). 4. (Idealmente) La vista se actualiza en tiempo real si cambian

los estados (ver RF de Notificaciones).

Salida Lista/Vista de pedidos con el estado detallado de cada producto.

Postcondicion

es

El usuario tiene información actualizada sobre el estado de los pedidos

relevantes para su rol.

# Requerimiento 8

Campo Descripción

**Título** Actualización de Estado de Producto (Cocina/Barra)

Código RF-08

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a los usuarios con rol de Cocina (o Barra,

según corresponda) marcar los productos de un pedido como 'En

Preparación', 'Listo' o 'Cancelado'.

**Justificación** Permite a cocina/barra comunicar el progreso de la preparación de los

platos/bebidas, notificando al mesero cuándo puede recogerlos.

Precondicione

S

El usuario (Cocina/Barra) debe estar autenticado. Debe existir un item

de pedido en estado 'Pendiente' o 'En Preparación'.

**Restricciones** Un item solo puede pasar por una secuencia lógica de estados (ej.

Pendiente -> En Preparación -> Listo). La cancelación puede requerir

confirmación o tener reglas específicas.

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Identificador del item del pedido, Nuevo estado ('En Preparación',

'Listo', 'Cancelado').

**Proceso** 1. El usuario de Cocina/Barra visualiza los items pendientes o en

preparación (ej. en una pantalla KDS - Kitchen Display System). 2. Selecciona un item o grupo de items. 3. Selecciona la acción para cambiar el estado (ej. botón "Listo"). 4. El sistema actualiza el estado del item en la base de datos. 5. El sistema notifica (visualmente o vía sockets) a otros roles interesados (ej. Mesero) sobre el cambio de

estado.

Salida Estado del item actualizado en la base de datos. Actualización de la

pantalla KDS. Notificación enviada a otros usuarios.

**Postcondicion** 

es

. .

El item del pedido tiene el nuevo estado asignado ('En Preparación',

'Listo', 'Cancelado').

# Requerimiento 9

Campo Descripción

**Título** Gestión de Categorías de Productos

Código RF-09

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a usuarios autorizados

(Administrador/Manager) crear, leer (listar), actualizar y eliminar categorías para agrupar los productos del menú (ej. Entrantes, Platos

Principales, Postres, Bebidas).

**Justificación** Organiza el menú, facilitando la búsqueda y selección de productos

para los meseros y la gestión de productos para los administradores.

Puede usarse para reportes.

Precondicione

\_

El usuario debe estar autenticado y tener los permisos necesarios.

**Restricciones** El nombre de la categoría debe ser único. No se puede eliminar una

categoría si existen productos asociados a ella (se debe reasignar los

productos o eliminar/desactivar los productos primero).

Prioridad [] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Nombre de la categoría, Descripción (opcional), ID de categoría (para

actualizar/eliminar).

**Proceso** 1. El usuario autorizado accede a la gestión de categorías. 2.

Selecciona la operación CRUD. 3. Proporciona los datos requeridos. 4. El sistema valida los datos y restricciones. 5. El sistema realiza la operación en la base de datos. 6. El sistema actualiza la interfaz.

**Salida** Lista de categorías actualizada, Confirmación de la operación,

Mensajes de error.

**Postcondicion** 

es

La lista de categorías de productos en la base de datos se actualiza.

# Requerimiento 10

Campo Descripción

**Título** Asignación/Cambio de Mesa a un Pedido

Código RF-10

**Tipo** [X] Funcional [] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a un usuario autorizado (Mesero/Manager)

cambiar la mesa asociada a un pedido activo, siempre que la mesa

destino esté 'Disponible'.

**Justificación** Permite flexibilidad si los clientes deciden cambiarse de mesa después

de haber iniciado un pedido.

Precondicione

s

El usuario debe estar autenticado y tener permisos. Existe un pedido activo asociado a una mesa 'Ocupada'. Existe al menos una mesa

'Disponible'.

**Restricciones** La mesa destino debe estar en estado 'Disponible'.

Prioridad [] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** ID del pedido activo, ID de la nueva mesa ('Disponible').

**Proceso** 1. El usuario accede al pedido activo que desea mover. 2. Selecciona la

opción de "Cambiar Mesa". 3. El sistema muestra las mesas 'Disponibles'. 4. El usuario selecciona la nueva mesa destino. 5. El sistema valida que la mesa destino sigue 'Disponible'. 6. El sistema

actualiza el pedido en la base de datos, asociándolo a la nueva mesa.

7. El sistema actualiza el estado de la mesa original a 'Disponible'. 8. El

sistema actualiza el estado de la nueva mesa a 'Ocupada'. 9. El

sistema actualiza las vistas correspondientes.

Salida Confirmación del cambio de mesa. Estado de ambas mesas

actualizado. Pedido asociado a la nueva mesa.

Postcondicion El pedido está asociado a la nueva mesa. La mesa original está

es 'Disponible'. La nueva mesa está 'Ocupada'.

¡Perfecto! Sigamos construyendo sobre la base de ComandApp 1.0 y los requisitos anteriores. Aquí tienes los siguientes 10 requisitos funcionales, incorporando tus solicitudes específicas:

#### Requerimiento 11

Campo Descripción

**Título** Impresión de Comanda (Cocina/Barra)

Código RF-11

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir la impresión automática o manual de los

nuevos ítems añadidos a un pedido en las impresoras designadas (ej. cocina, barra). La comanda debe incluir: número de mesa, nombre del mesero (opcional), nombre del producto, cantidad y notas especiales.

**Justificación** Esencial para comunicar de forma clara y rápida los pedidos a las

áreas de preparación correspondientes, minimizando errores y tiempos

de espera.

Precondicione

S

Un ítem ha sido añadido a un pedido (RF-06) o un pedido ha sido confirmado por el mesero. El sistema de impresión y las impresoras de destino están configurados y operativos. Los productos están configurados para dirigir la impresión a la estación correcta (ej. por categoría).

**Restricciones** Requiere configuración previa de las impresoras por

estación/categoría. La red y el servicio de impresión deben ser

estables.

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Datos del ítem del pedido (Producto, Cantidad, Notas, Mesa, Pedido

ID). Evento de confirmación/adición de ítem.

**Proceso** 1. Sistema detecta un nuevo ítem confirmado en un pedido. 2.

Determina la impresora de destino basada en la categoría del producto o configuración específica. 3. Formatea la información del ítem para la comanda. 4. Envía el trabajo de impresión al servicio de impresión correspondiente. 5. (Opcional) Registra el intento/éxito de impresión.

Salida Comanda física impresa en la estación correspondiente (Cocina/Barra).

Registro de impresión (log).

Postcondicion

El personal de cocina/barra recibe la orden para preparar el ítem.

es

# Requerimiento 12

Campo Descripción

**Título** Generación e Impresión de Pre-cuenta/Check

Código RF-12

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a un usuario autorizado (Mesero/Cajero)

generar y, opcionalmente, imprimir un resumen detallado del consumo

de una mesa (pre-cuenta o check). Debe listar todos los ítems

consumidos con sus precios y cantidades, y mostrar un subtotal (antes de impuestos finales/propinas, o mostrándolos de forma provisional).

Justificación Permite al cliente revisar su consumo y el importe antes de solicitar la

factura final y proceder al pago. Es una práctica estándar en

restauración.

Precondicione

S

Existe un pedido activo ('Ocupada') para la mesa seleccionada. El usuario está autenticado. El servicio de impresión está disponible si se

solicita impresión.

**Restricciones** El formato debe ser claro y legible. Podría cambiar el estado de la

mesa a 'Pendiente de Pago' o similar.

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** ID de la Mesa / ID del Pedido. Solicitud de generación/impresión.

**Proceso** 1. El usuario solicita la pre-cuenta para una mesa. 2. El sistema

recupera todos los ítems activos (no cancelados) del pedido asociado. 3. Calcula los subtotales por ítem y el subtotal general. 4. (Opcional) Calcula impuestos y cargos de servicio provisionales. 5. Formatea la pre-cuenta. 6. Muestra la pre-cuenta en pantalla Y/O envía el trabajo de impresión a la impresora designada (normalmente la del TPV/POS). 7.

(Opcional) Actualiza el estado de la mesa a 'Pendiente de Pago'.

Salida Visualización digital de la pre-cuenta. Pre-cuenta física impresa. Estado

de la mesa potencialmente actualizado.

Postcondicion

es

El cliente tiene un resumen de su consumo. La mesa puede indicar que

se ha solicitado la cuenta.

#### **Requerimiento 13**

Campo Descripción

**Título** Marcar Ítems como Entregados

Código RF-13

**Tipo** [X] Funcional [] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a los Meseros marcar ítems individuales de un

pedido como 'Entregado' una vez que han sido recogidos de la cocina/barra (cuando su estado es 'Listo') y servidos en la mesa del

cliente.

**Justificación** Proporciona un seguimiento completo del ciclo de vida del ítem,

confirma que el cliente ha recibido el producto y que la acción 'Listo' de cocina fue completada. Útil para control y evitar olvidos o disputas.

Precondicione

S

El ítem del pedido tiene el estado 'Listo' (establecido por RF-08). El

Mesero está autenticado. El pedido está activo.

**Restricciones** Solo se pueden marcar como 'Entregado' los ítems que estén en

estado 'Listo'.

Prioridad [] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** ID del ítem del pedido. Acción de confirmación por parte del Mesero.

**Proceso** 1. El Mesero ve en su dispositivo que un ítem está 'Listo'. 2. Recoge el

ítem de la estación correspondiente. 3. Lo entrega en la mesa del cliente. 4. Accede al pedido en su dispositivo, selecciona el ítem. 5. Marca el ítem como 'Entregado'. 6. El sistema actualiza el estado del

ítem en la base de datos.

Salida Estado del ítem actualizado a 'Entregado' en la base de datos.

Confirmación visual en la interfaz del Mesero.

**Postcondicion** 

es

El ítem queda registrado como servido al cliente.

#### Requerimiento 14

Campo Descripción

**Título** Procesamiento de Pago y Generación de Factura/Boleta/Ticket Final

Código RF-14

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

#### Descripción

El sistema debe permitir a usuarios autorizados (Cajero/Mesero/Admin) procesar el pago final de un pedido (o sub-pedido si se dividió). Debe calcular el total final (incluyendo impuestos, cargos por servicio, propinas opcionales), registrar el/los método(s) de pago utilizado(s), generar el documento fiscal correspondiente (Factura, Boleta, Ticket de Venta según normativas locales), marcar el pedido como 'Pagado' y liberar la mesa.

# Justificación

Culmina el ciclo de venta, asegura el cobro, cumple con obligaciones fiscales y operativas (liberar mesa), y registra la transacción financiera.

# Precondicione

S

Existe un pedido listo para cobrar (ej. estado 'Pendiente de Pago' o 'Ocupada'). El usuario está autenticado. Los métodos de pago (RF-18) y parámetros fiscales están configurados. El total a pagar es conocido (puede venir de la pre-cuenta RF-12 o recalcularse).

#### Restricciones

Debe cumplir estrictamente con la normativa fiscal local para la emisión de documentos. Los cálculos deben ser exactos. La suma de los pagos debe cubrir el total adeudado. Requiere integración con impresoras fiscales o sistemas de facturación electrónica si aplica legalmente.

#### Prioridad

[X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

#### **Entradas**

ID del Pedido (o Sub-pedido). Método(s) de pago seleccionado(s) (ver RF-16). Monto(s) pagado(s) por cada método. Monto de propina (si aplica y es gestionada por el sistema). Datos fiscales del cliente (si se requiere Factura Nominal).

### Proceso

1. Usuario inicia el proceso de cobro/facturación para un pedido. 2. Sistema calcula/confirma el total final (ítems + impuestos + cargos - descuentos + propina). 3. Usuario selecciona método(s) de pago y registra los montos (RF-16). 4. Sistema valida que el monto total pagado cubre el total adeudado. 5. Sistema registra la transacción de pago (detalle de métodos, montos, fecha/hora, usuario). 6. Sistema genera el documento fiscal (Factura/Boleta/Ticket) con los datos requeridos legalmente. 7. Sistema envía el documento a la impresora fiscal / genera archivo electrónico / imprime ticket simple. 8. Sistema actualiza el estado del pedido a 'Pagado' o 'Cerrado'. 9. Sistema actualiza el estado de la mesa asociada a 'Disponible' (o 'Limpieza'). 10. Sistema registra movimientos en caja si el pago fue en efectivo (Ver RF-17).

# Salida

Documento fiscal (impreso/electrónico). Estado del pedido actualizado ('Pagado'). Estado de la mesa actualizado ('Disponible'). Registro de la transacción de pago. Movimiento de caja registrado (si aplica).

# Postcondicion es

El pedido está financieramente cerrado. La mesa está disponible para nuevos clientes. La venta y el pago están registrados. Se ha emitido el comprobante legal.

#### Requerimiento 15

Campo Descripción

Título División de Cuenta (por Ítem o Equitativa)

Código **RF-15** 

Tipo [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

Descripción El sistema debe permitir dividir la cuenta de un pedido principal en

> múltiples cuentas separadas (sub-cuentas) antes del pago final. La división debe poder hacerse: a) Asignando ítems específicos (y sus

cantidades) a cada sub-cuenta. b) Dividiendo el monto total equitativamente entre un número especificado de partes.

Justificación Satisface la necesidad común de grupos de clientes que desean pagar

individualmente por su consumo o dividir el total a partes iguales,

mejorando la experiencia del cliente.

Precondicione

Existe un pedido activo listo para el pago (ej. 'Pendiente de Pago'). El

usuario (Cajero/Mesero) está autenticado.

Restricciones La suma de los totales de las sub-cuentas debe ser igual al total del

> pedido original. No se pueden dividir ítems individuales (ej. media porción) a menos que se haya registrado así originalmente. Al dividir por ítems, todos los ítems deben ser asignados a alguna sub-cuenta.

**Prioridad** [] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** ID del Pedido original. Método de división ('por ítem' o 'equitativa').

Número de partes (si es equitativa). Asignación de ítems/cantidades a

cada sub-cuenta (si es por ítem).

**Proceso** 1. Usuario selecciona el pedido y elige la opción "Dividir Cuenta". 2.

Selecciona el método de división. 3. Si es por Ítem: El sistema muestra

los ítems del pedido. El usuario crea la Sub-cuenta 1 y le asigna ítems/cantidades. Repite para Sub-cuenta 2, etc., hasta que todos los

ítems estén asignados. El sistema calcula el total para cada

sub-cuenta. 4. Si es Equitativa: El usuario indica el número de partes (N). El sistema calcula TotalPedido / N. 5. El sistema genera las sub-cuentas lógicas o temporales, cada una con sus ítems/monto correspondiente. 6. Cada sub-cuenta puede ser procesada para pago

individualmente (aplicando RF-14 y RF-16).

Salida Múltiples sub-cuentas generadas, listas para ser pagadas

individualmente. Interfaz que muestra las sub-cuentas y su estado de

pago.

**Postcondicion** 

es

El pedido original se considera dividido. La mesa permanecerá

'Pendiente de Pago' (o estado similar) hasta que todas las sub-cuentas

asociadas hayan sido pagadas.

# Requerimiento 16

Campo Descripción

**Título** Pago con Múltiples Métodos

Código RF-16

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** Durante el proceso de pago de una cuenta (o sub-cuenta) (RF-14), el

sistema debe permitir registrar el pago utilizando una combinación de diferentes métodos de pago configurados (ej. parte en efectivo, parte con tarjeta de crédito) hasta que se cubra el monto total adeudado.

**Justificación** Ofrece flexibilidad a los clientes que desean utilizar diferentes formas

de pago para saldar una única cuenta. Es un escenario muy común.

Precondicione

S

Se está procesando el pago de una cuenta/sub-cuenta (RF-14). El

monto total adeudado está calculado. Existen múltiples métodos de

pago configurados (RF-18).

**Restricciones** La suma de los montos pagados con los diferentes métodos debe ser

exactamente igual al monto total adeudado de la cuenta/sub-cuenta

que se está pagando.

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** ID de la Cuenta/Sub-cuenta. Monto total adeudado. Para cada parte del

pago: Método de pago seleccionado, Monto pagado con ese método.

#### **Proceso**

1. En la pantalla de pago, se muestra el total adeudado. 2. El usuario selecciona el primer método de pago. 3. Ingresa el monto que se pagará con este método. 4. El sistema calcula y muestra el saldo restante. 5. Si el saldo restante es mayor que cero, el usuario selecciona el siguiente método de pago. 6. Ingresa el monto a pagar con este segundo método (puede ser el saldo restante o una parte). 7. El sistema recalcula el saldo restante. 8. Se repiten los pasos 5-7 hasta que el saldo restante sea cero. 9. Una vez cubierto el total, el sistema registra todas las partes del pago (método y monto) asociadas a esa cuenta/sub-cuenta. 10. Procede a finalizar el pago (generar documento fiscal, cerrar cuenta, etc., como en RF-14).

Salida

Registro detallado de cada parte del pago (método, monto). Confirmación de que el pago total ha sido cubierto. Proceso de cierre de cuenta/facturación continúa.

**Postcondicion** es

La cuenta/sub-cuenta se considera pagada. Se han registrado todas las transacciones parciales que componen el pago total.

# Requerimiento 17

Campo Descripción

Título Apertura y Cierre de Caja

Código **RF-17** 

Tipo [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

Descripción El sistema debe permitir a usuarios autorizados (Cajero/Admin) realizar

> la apertura de caja declarando un monto inicial (fondo) y el cierre de caja al final del turno/día. El cierre debe incluir el conteo del efectivo final, la comparación con el efectivo esperado según las ventas y movimientos registrados por el sistema, y la generación de un reporte

de cierre (arqueo).

Justificación Fundamental para el control financiero, la rendición de cuentas del

efectivo manejado, la detección de descuadres y el resumen de la

actividad económica del turno/día.

Precondicione

Usuario autenticado con rol apropiado. Para abrir: no debe haber una

sesión de caja activa en ese terminal/usuario. Para cerrar: debe existir

una sesión de caja activa.

Restricciones Generalmente, solo una sesión de caja activa por TPV o por cajero a la

vez. El cierre podría requerir autorización de supervisor si hay

diferencias significativas.

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Apertura: Monto de efectivo inicial (fondo de caja). Cierre: Monto de

efectivo contado al final. ID del usuario.

**Proceso** 1. Apertura: Usuario selecciona "Abrir Caja". Ingresa monto inicial.

Sistema registra hora, usuario, monto inicial y marca la sesión como activa. 2. *Durante la sesión:* Sistema registra todas las entradas (ventas en efectivo) y salidas (gastos/retiros registrados) de efectivo. 3. *Cierre:* Usuario selecciona "Cerrar Caja". Sistema calcula el efectivo esperado (Inicial + Ventas Efectivo - Salidas Efectivo). Usuario ingresa el monto de efectivo contado. Sistema compara contado vs. esperado y calcula la diferencia (sobrante/faltante). Sistema genera un reporte de cierre (resumen de ventas totales, ventas por método de pago, desglose de efectivo esperado, contado, diferencia). Sistema registra hora, usuario,

montos finales, diferencia y marca la sesión como cerrada.

Salida Sesión de caja iniciada/cerrada. Reporte de Apertura (simple). Reporte

de Cierre/Arqueo (detallado, digital y/o impreso). Registro de la

diferencia (si existe).

**Postcondicion** 

es

La sesión de caja queda registrada con sus detalles financieros. El efectivo esperado vs. real es conocido. Se dispone de un resumen

financiero del periodo de la sesión.

# Requerimiento 18

Campo Descripción

**Título** Gestión de Métodos de Pago (CRUD)

Código RF-18

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a los Administradores crear, leer (listar),

actualizar y activar/desactivar los diferentes métodos de pago que el

restaurante acepta (ej. Efectivo, Visa, Mastercard, AMEX,

Transferencia Bancaria, QR específico, App de pago, Vale de comida).

**Justificación** Configura las opciones que estarán disponibles en la pantalla de pago

(RF-14, RF-16) y permite clasificar los ingresos por tipo para los

reportes financieros.

Precondicione

El usuario debe estar autenticado con rol de Administrador.

S

**Restricciones** El nombre del método de pago debe ser único y descriptivo. Se debe

poder indicar si el método implica manejo de efectivo (para arqueo de

caja). No se puede eliminar un método si existen transacciones

históricas asociadas (se recomienda desactivar).

Prioridad [] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Datos del método de pago: Nombre, Tipo (Efectivo, Tarjeta,

Transferencia, Otro), Estado (Activo/Inactivo). ID del método (para

actualizar/eliminar).

**Proceso** 1. Administrador accede a la sección de configuración de métodos de

pago. 2. Realiza operaciones CRUD (Crear, Listar, Editar

estado/nombre). 3. Sistema valida los datos (ej. nombre único). 4. Sistema guarda/actualiza la información en la base de datos.

Salida Lista actualizada de métodos de pago configurados y su estado.

Confirmación de operaciones. Mensajes de error.

**Postcondicion** 

es

Los métodos de pago disponibles durante el cobro (RF-14, RF-16) y en

los reportes reflejan la configuración actualizada.

# Requerimiento 19

Campo Descripción

**Título** Notificaciones en Tiempo Real (Ampliación)

Código RF-19

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe usar comunicación en tiempo real (ej. WebSockets)

para notificar instantáneamente a los usuarios sobre eventos relevantes a su rol: a) Cocina/Bar: Nuevos ítems de pedido. b) Meseros: Ítems listos para recoger ('Listo'), cambios de estado de mesa, pedidos que requieren atención. c) Cajero/Admin: Solicitud de cuenta, mesas listas para cobrar. d) Todos (opcional): Mensajes

generales del sistema o entre personal.

**Justificación** Mejora drásticamente la eficiencia operativa, reduce tiempos muertos,

mejora la comunicación entre equipos y agiliza el flujo de servicio

completo.

Precondicione

s

Los usuarios están conectados al sistema a través de dispositivos compatibles. La infraestructura de WebSockets (ej. Socket.IO) está

implementada y funcionando.

**Restricciones** Dependiente de la conectividad de red de los dispositivos cliente.

Requiere una definición clara de qué eventos disparan notificaciones y

a qué roles/usuarios van dirigidas.

Prioridad [X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** Evento ocurrido en el backend (ej. cambio de estado de ítem a 'Listo',

creación de nuevo ítem, solicitud de pre-cuenta).

**Proceso** 1. El backend detecta un evento relevante. 2. Identifica los

usuarios/roles/sesiones que deben ser notificados según reglas predefinidas. 3. Emite un mensaje a través del canal WebSocket apropiado, conteniendo la información relevante del evento. 4. El frontend (cliente) recibe el mensaje del WebSocket. 5. El frontend actualiza la interfaz de usuario para reflejar el evento (ej. resalta un pedido listo, muestra una alerta, actualiza un contador) y/o emite una

alerta sonora/visual.

Salida Actualizaciones instantáneas en la interfaz de usuario de los clientes

relevantes. Alertas visuales y/o sonoras (configurables).

Postcondicion

es

Los usuarios son informados de eventos importantes para su trabajo casi instantáneamente, sin necesidad de recargar la página o consultar

manualmente.

#### Requerimiento 20

Campo Descripción

**Título** Reporte de Ventas por Periodo

Código RF-20

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sister

El sistema debe permitir a usuarios autorizados (Admin/Manager/Cajero) generar un reporte de ventas filtrado por un rango de fechas y horas. El reporte debe incluir, como mínimo: monto total de ventas brutas, impuestos, descuentos aplicados, propinas (si se gestionan), ventas netas, número de pedidos (tickets), ticket

promedio, y un desglose de las ventas por método de pago.

Justificación

Proporciona información financiera clave para evaluar el rendimiento del negocio, realizar cierres contables y tomar decisiones informadas.

Precondicione

El usuario está autenticado y tiene permisos para ver reportes. Existen datos de ventas y pagos registrados en la base de datos.

Restricciones

El rango de fechas debe ser válido. La generación de reportes sobre periodos muy largos podría requerir optimizaciones de base de datos para evitar tiempos de espera excesivos.

Prioridad

[X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** 

Fecha y hora de inicio del periodo. Fecha y hora de fin del periodo. Opcionalmente, filtros adicionales (ej. por cajero, por TPV).

**Proceso** 

1. Usuario selecciona la opción de reporte de ventas y especifica el rango de fechas/horas y filtros. 2. Sistema consulta las tablas de pedidos, ítems de pedido, pagos y facturas/tickets cerrados dentro del rango especificado. 3. Agrega los datos: suma de totales, calcula impuestos, descuentos, propinas, cuenta número de pedidos, calcula promedio, agrupa por método de pago. 4. Formatea los resultados en

un reporte estructurado.

Salida

Reporte de ventas mostrado en pantalla, con opción de exportar a formatos comunes (ej. CSV, PDF) y/o imprimir.

Postcondicion es

El usuario tiene acceso a un resumen consolidado y desglosado de la

actividad de ventas para el periodo consultado.

¡Claro que sí! Continuemos definiendo requisitos clave para ComandApp 2.0, centrándonos en funcionalidades adicionales y mejoras.

# Requerimiento 21

Campo

Descripción

**Título** Control de Stock - Deducción Automática

Código RF-21

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** Para los productos configurados con control de stock (ver RF-04), el

sistema debe deducir automáticamente la cantidad correspondiente del inventario cuando un ítem de pedido es confirmado (ej. al ser añadido por el mesero o al confirmar el pedido completo para enviar a cocina).

**Justificación** Mantiene un registro preciso del inventario disponible en tiempo real,

ayuda a prevenir la venta de productos agotados y es la base para

alertas de bajo stock y gestión de compras.

Precondicione

•

El producto está configurado para controlar stock en RF-04. Se añade un ítem de este producto a un pedido (RF-06). Existe un nivel de stock

registrado para el producto.

**Restricciones** Si la cantidad pedida excede el stock disponible, el sistema debe

(configurable): a) Impedir añadir el ítem, b) Permitir añadirlo pero con una advertencia clara, c) Permitirlo y registrar stock negativo (menos recomendado). La deducción debe ocurrir en un punto definido del flujo

(ej. al añadir al pedido o al confirmar/enviar a cocina).

Prioridad [] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't (Prioridad Alta

si el control de stock es crítico para el negocio)

**Entradas** ID del Producto, Cantidad pedida, Evento de confirmación de

ítem/pedido.

#### **Proceso**

1. Sistema detecta que un ítem con control de stock es confirmado. 2. Consulta el stock actual del producto. 3. Valida si hay suficiente stock según la restricción configurada. 4. Si la validación es exitosa, resta la cantidad pedida del stock registrado en la base de datos. 5. Si la validación falla (y la restricción es impedir), muestra error al usuario. Si es advertencia, la muestra pero permite continuar y deduce stock (posiblemente a negativo).

Salida

es

Nivel de stock actualizado en la base de datos. Mensaje de error/advertencia si aplica.

Postcondicion

El stock registrado del producto refleja la cantidad deducida.

#### Requerimiento 22

Campo Descripción

**Título** Control de Stock - Alerta de Bajo Inventario

Código RF-22

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

Descripción

El sistema debe permitir configurar un umbral mínimo de stock para cada producto. Cuando el nivel de stock de un producto (después de una deducción por RF-21 o ajuste manual RF-23) alcance o caiga por debajo de este umbral, el sistema debe generar una notificación visible para usuarios autorizados (Admin/Manager/Encargado de compras).

Justificación

Permite tomar acciones proactivas para reponer el inventario antes de que el producto se agote por completo, evitando pérdidas de ventas y manteniendo la oferta del menú.

Precondicione

s

El producto tiene activado el control de stock y un umbral mínimo definido. El stock del producto es modificado (RF-21, RF-23).

Restricciones

La notificación debe ser clara y fácilmente accesible. Debe evitarse la generación excesiva de notificaciones repetitivas para el mismo producto si no se ha repuesto.

Prioridad

[] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** 

Nivel de stock actualizado del producto, Umbral mínimo configurado.

**Proceso** 

1. Después de actualizar el stock (RF-21 o RF-23), el sistema compara el nuevo nivel con el umbral mínimo. 2. Si el nivel es <= umbral Y no se ha notificado recientemente (para evitar spam), el sistema: a) Registra la alerta. b) Muestra una notificación en la interfaz de los usuarios autorizados (ej. un dashboard de alertas, un badge).

Salida

Notificación de bajo stock visible en el sistema para usuarios designados. Registro de alerta.

**Postcondicion** 

es

Los responsables son informados sobre los productos que requieren

reposición.

# Requerimiento 23

Campo

Descripción

**Título** Control de Stock - Ajuste Manual de Inventario

Código RF-23

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a usuarios autorizados

(Admin/Manager/Encargado de stock) realizar ajustes manuales a los

niveles de stock registrados. Esto incluye añadir stock (ej. por recepción de mercancía), disminuir stock (ej. por mermas,

desperdicios) o establecer un nuevo conteo físico. Se debe registrar el

motivo del ajuste.

**Justificación** Permite corregir discrepancias entre el stock físico real y el registrado

en el sistema debido a conteos, recepciones de proveedores, mermas,

o errores, manteniendo la precisión del inventario.

Precondicione El usuario está autenticado y tiene permisos para ajustar stock. El

**s** producto existe y puede tener control de stock activado.

**Restricciones** Se debe registrar la fecha, hora, usuario que realiza el ajuste, producto,

cantidad ajustada (o nuevo total) y un motivo obligatorio. Los ajustes

deben ser auditables.

Prioridad [] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

**Entradas** ID del Producto, Tipo de ajuste (Incremento, Decremento, Conteo

Físico), Cantidad (a sumar/restar o nuevo total), Motivo del ajuste.

#### **Proceso**

1. Usuario accede a la función de ajuste de stock. 2. Busca y selecciona el producto. 3. Elige el tipo de ajuste. 4. Ingresa la cantidad y el motivo. 5. Confirma la operación. 6. El sistema actualiza el nivel de stock del producto en la base de datos. 7. El sistema registra la transacción de ajuste en un log de auditoría (usuario, fecha/hora, producto, tipo, cantidad, motivo, stock anterior, stock nuevo).

Salida

Nivel de stock actualizado. Registro de auditoría del ajuste creado. Confirmación de la operación.

Postcondicion

es

El stock registrado del producto refleja el ajuste manual realizado. Existe un registro trazable del cambio. Puede disparar alertas de bajo stock (RF-22).

#### Requerimiento 24

Campo Descripción

**Título** Gestión de Roles y Permisos

Código RF-24

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

# Descripción

El sistema debe permitir a los Administradores definir roles (ej. Mesero, Cajero, Cocinero, Manager, Admin) y asignar permisos específicos a cada rol. Los permisos deben controlar el acceso a diferentes módulos y acciones dentro del sistema (ej. crear usuario, modificar producto, aplicar descuento, cerrar caja, ver reportes específicos, cancelar ítem).

#### Justificación

Proporciona un control granular sobre las acciones que cada tipo de usuario puede realizar, mejorando la seguridad, previniendo errores y adaptando la interfaz/funcionalidad a las responsabilidades de cada puesto.

#### **Precondicione**

El usuario que gestiona los roles/permisos debe ser Administrador.

S

#### Restricciones

Debe existir un conjunto predefinido de permisos asociados a las funcionalidades clave del sistema. No se debe poder eliminar el rol de Administrador principal o quitarle permisos críticos. La asignación de permisos debe ser clara.

# **Prioridad**

[X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

#### **Entradas**

Nombre del Rol, Descripción del Rol, Lista de permisos a asignar/desasignar al rol.

#### **Proceso**

1. Administrador accede a la gestión de Roles y Permisos. 2. Puede Crear un nuevo rol, o Editar uno existente. 3. Al crear/editar, se presenta la lista de permisos disponibles en el sistema agrupados por módulo/función. 4. El Administrador selecciona/deselecciona los permisos para ese rol. 5. Guarda los cambios. 6. Al asignar un usuario a un rol (en RF-02), este hereda automáticamente los permisos definidos para ese rol. 7. El sistema utiliza esta configuración para autorizar o denegar acciones en tiempo de ejecución.

### Salida

Roles definidos con sus permisos asociados almacenados en la base de datos. Interfaz para gestionar esta configuración.

# Postcondicion

es

El acceso de los usuarios a las funcionalidades del sistema está gobernado por los permisos asignados a sus roles.

Campo Descripción

**Título** Reporte de Ventas por Mesero

Código RF-25

**Tipo** [X] Funcional [] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir generar un reporte que muestre el desempeño

de ventas por mesero dentro de un periodo de tiempo especificado. El reporte debe incluir, para cada mesero que haya tomado pedidos en el periodo: número total de pedidos atendidos, valor total de ventas

generadas (bruto y/o neto), ticket promedio por mesero y,

opcionalmente, propinas asociadas (si se registran por mesero).

Justificación Permite evaluar el rendimiento individual de los meseros, identificar a

los más productivos, calcular comisiones (si aplica) y detectar

necesidades de capacitación o soporte.

Precondicione El usuario está autenticado y tiene permisos para ver reportes de

ventas. Existen datos de pedidos cerrados/pagados asociados a

meseros en el periodo. Los pedidos registran qué mesero los atendió

(RF-05).

Restricciones El periodo de fechas debe ser válido. El reporte debe manejar

correctamente casos donde un pedido es atendido por varios meseros

(si el sistema lo permite, se debe definir cómo atribuir la venta).

Prioridad [] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

#### **Entradas**

Fecha y hora de inicio del periodo. Fecha y hora de fin del periodo. Opcional: filtro por mesero específico.

#### **Proceso**

Usuario selecciona el reporte de ventas por mesero y define el periodo.
 Sistema consulta los pedidos cerrados/pagados dentro del rango de fechas.
 Agrupa los pedidos por el ID del mesero asociado.
 Para cada mesero, calcula: suma de los totales de sus pedidos, cuenta el número de pedidos, calcula el ticket promedio (Total Ventas / Num Pedidos).
 (Opcional) Suma las propinas asociadas a esos pedidos/meseros.
 Formatea los resultados en un reporte tabular o gráfico.

#### Salida

Reporte (en pantalla, exportable a CSV/PDF, imprimible) mostrando el desempeño de ventas por mesero.

# Postcondicion es

El usuario tiene una visión clara del rendimiento de ventas de cada mesero en el periodo seleccionado.

# Requerimiento 26

Campo Descripción

**Título** Reporte de Ventas por Producto/Categoría

Código RF-26

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

# Descripción

El sistema debe permitir generar un reporte que detalle las ventas por producto individual y/o por categoría de producto dentro de un periodo especificado. El reporte debe mostrar la cantidad vendida de cada producto/categoría y el valor total de ventas generado por cada uno. Opcionalmente, puede incluir el porcentaje que representa cada producto/categoría sobre el total de ventas.

#### Justificación

Ayuda a identificar los productos más y menos populares (análisis de popularidad/rentabilidad - Menu Engineering), optimizar el menú, gestionar el stock de forma más eficiente y enfocar estrategias de marketing o promoción.

# Precondicione

S

El usuario está autenticado y tiene permisos para ver reportes de ventas. Existen datos de ítems vendidos en pedidos cerrados/pagados. Los productos están asociados a categorías (RF-09).

#### Restricciones

El periodo de fechas debe ser válido. Para reportes muy detallados en periodos largos, considerar rendimiento.

#### **Prioridad**

[X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

#### **Entradas**

Fecha y hora de inicio del periodo. Fecha y hora de fin del periodo. Opcional: filtro por categoría específica. Indicación de agrupar por producto o por categoría.

#### **Proceso**

1. Usuario selecciona el reporte de ventas por producto/categoría y define el periodo y agrupación. 2. Sistema consulta los ítems contenidos en los pedidos cerrados/pagados dentro del rango de fechas. 3. Si agrupa por producto: Agrupa los ítems por ID de producto. Para cada producto, suma las cantidades vendidas y el valor total generado (cantidad \* precio unitario en el momento de la venta). 4. Si agrupa por categoría: Agrupa los ítems por ID de categoría (obtenido a través del producto). Para cada categoría, suma las cantidades vendidas y el valor total generado. 5. (Opcional) Calcula el porcentaje de ventas de cada producto/categoría sobre el total. 6. Ordena los resultados (ej. por más vendido, por mayor valor). 7. Formatea el reporte.

Salida Reporte (en pantalla, exportable, imprimible) mostrando las ventas

detalladas por producto o categoría.

Postcondicion

es

El usuario conoce qué productos/categorías generan más ingresos y volumen de ventas.

Requerimiento 27

Campo Descripción

**Título** Cancelación de Ítems de Pedido (Void)

Código RF-27

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

**Descripción** El sistema debe permitir a usuarios autorizados (Mesero con permiso,

Manager, Cajero) cancelar (anular/void) un ítem específico de un pedido que ya ha sido enviado a cocina/barra (estado 'Pendiente', 'En Preparación' o incluso 'Listo'/'Entregado', según configuración). Se debe registrar obligatoriamente un motivo para la cancelación y quién

la realizó.

Justificación Maneja situaciones como errores en la toma del pedido, cambios de

opinión del cliente después de ordenar, o productos defectuosos, asegurando que el ítem cancelado no se cobre y proporcionando

trazabilidad sobre las anulaciones.

#### Precondicione

•

El usuario está autenticado y tiene permisos para cancelar ítems. Existe un pedido activo con ítems.

#### Restricciones

Requiere selección obligatoria de un motivo de cancelación (predefinido o texto libre). La cancelación de ítems 'Listos' o 'Entregados' puede requerir permisos más elevados (Manager). Debe notificarse a Cocina/Barra si el ítem estaba 'Pendiente' o 'En Preparación'. Si el control de stock está activo (RF-21), la cancelación debe revertir la deducción de stock (sumar la cantidad de nuevo al inventario).

#### Prioridad

[X] Alta/Must [] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't

## **Entradas**

ID del Ítem del pedido a cancelar. Motivo de la cancelación. ID del usuario que cancela.

#### **Proceso**

1. Usuario selecciona el ítem a cancelar dentro del pedido. 2. Elige la opción "Cancelar Ítem". 3. Sistema solicita motivo de cancelación (lista desplegable o campo de texto). 4. Usuario selecciona/ingresa el motivo y confirma. 5. Sistema valida si el usuario tiene permiso para cancelar en el estado actual del ítem. 6. Si se valida, el sistema actualiza el estado del ítem a 'Cancelado'. 7. Registra el motivo, usuario y fecha/hora de cancelación. 8. Si aplica (RF-21), revierte la deducción de stock. 9. Si el ítem estaba en preparación, envía notificación a Cocina/Barra. 10. El ítem cancelado se muestra visualmente diferente en el pedido (tachado, grisado) y su valor se excluye del total a pagar.

# Salida

Estado del ítem actualizado a 'Cancelado'. Stock revertido (si aplica). Notificación a cocina (si aplica). Registro de auditoría de la cancelación. Pedido actualizado sin el valor del ítem cancelado.

# Postcondicion

es

El ítem está marcado como cancelado y no afecta el total de la cuenta. Se ha registrado el motivo y responsable. El inventario (si aplica) está corregido.

# Requerimiento 28

Campo	Descripción			
Título	Aplicación de Descuentos			
Código	RF-28			
Тіро	[X] Funcional [ ] No funcional			
Versión	1.0			
Descripción	El sistema debe permitir a usuarios autorizados (Cajero, Manager, Mesero con permiso) aplicar descuentos a ítems individuales o al total de un pedido/cuenta. Los descuentos pueden ser un porcentaje (%) o un monto fijo (\$). Se debe poder registrar un motivo o seleccionar un tipo de descuento predefinido (ej. Cortesía, Promoción, Empleado).			
Justificación	Permite gestionar promociones, ofrecer cortesías, compensar a clientes por problemas o aplicar precios especiales, impactando directamente en el total a pagar y requiriendo control.			
Precondicione s	El usuario está autenticado y tiene permisos para aplicar descuentos. Existe un pedido activo o en proceso de pago.			
Restricciones	Requiere permisos específicos (definidos en RF-24). Los descuentos aplicados deben reflejarse claramente en la pre-cuenta (RF-12) y en la factura/ticket final (RF-14). El sistema debe calcular correctamente el nuevo total después del descuento. Se debe registrar quién aplicó el descuento y el motivo/tipo.			
Prioridad	[] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won´t			

#### **Entradas**

ID del Pedido o Ítem. Tipo de descuento (% o \$). Valor del descuento. Motivo/Tipo de descuento. ID del usuario.

#### **Proceso**

1. Usuario accede al pedido/cuenta y selecciona la opción de aplicar descuento (a un ítem o al total). 2. Elige el tipo (% o \$) e ingresa el valor. 3. Selecciona/ingresa el motivo/tipo de descuento. 4. Confirma la aplicación. 5. Sistema valida permisos. 6. Sistema calcula el monto del descuento y el nuevo subtotal/total. 7. Registra el descuento aplicado (ítem/pedido, tipo, valor, usuario, motivo) en la base de datos asociado al pedido. 8. Actualiza la vista del pedido/cuenta para mostrar el descuento y el nuevo total.

#### Salida

Descuento registrado asociado al pedido/ítem. Total del pedido/cuenta recalculado. Confirmación visual del descuento aplicado.

# Postcondicion

es

El total a pagar del pedido refleja el descuento aplicado. Existe un registro auditable del descuento.

# Requerimiento 29

Campo Descripción

**Título** Gestión de Reservas (Básico)

Código RF-29

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

# Descripción

El sistema debe permitir a usuarios autorizados (Recepcionista, Manager, Mesero con permiso) registrar, consultar, modificar y cancelar reservas de mesas para clientes. Una reserva debe incluir: nombre del cliente, número de contacto, fecha y hora, número de personas y, opcionalmente, una mesa específica asignada o preferencia de zona.

#### Justificación

Permite gestionar la ocupación futura del restaurante, mejorar la experiencia del cliente al garantizar su espacio y optimizar la asignación de mesas.

# Precondicione

El usuario está autenticado y tiene permisos de gestión de reservas. S Existen mesas definidas en el sistema (RF-03).

#### Restricciones

Debe comprobarse (visualmente o automáticamente) la disponibilidad de mesas para la fecha/hora/capacidad solicitada. Las mesas reservadas deben reflejar un estado 'Reservada' en la vista de mesas (RF-07) durante el periodo cercano a la reserva. Debe gestionarse el estado de la reserva (Confirmada, Cancelada, No Show, Completada).

#### Prioridad

[] Alta/Must [] Media/Should [X] Baja/Could [] No/Won't (Puede ser Media/Alta según el tipo de restaurante)

# **Entradas**

Datos de la reserva: Nombre cliente, Contacto, Fecha, Hora, Num Personas, Mesa/Zona (opcional), Notas. ID de reserva (para modificar/cancelar). Criterios de búsqueda (fecha, nombre).

#### **Proceso**

1. Usuario accede al módulo de reservas. 2. Selecciona Crear, Buscar, Modificar o Cancelar. 3. *Crear:* Ingresa datos de la reserva. Sistema puede sugerir mesas disponibles. Usuario confirma y asigna mesa si es necesario. Sistema guarda la reserva. 4. Buscar: Ingresa criterios (ej. fecha). Sistema muestra lista de reservas coincidentes. 5. Modificar/Cancelar: Selecciona reserva existente, realiza cambios o cancela. Sistema actualiza/elimina registro. 6. El sistema actualiza el estado de la mesa asignada (si la hay) a 'Reservada' cerca de la hora de la reserva.

Salida Registro de reserva creado/actualizado/cancelado. Lista de reservas

consultada. Estado de mesa actualizado a 'Reservada'

(temporalmente).

Postcondicion

es

Las reservas están registradas y son consultables. La planificación de

mesas puede tener en cuenta las reservas futuras.

# Requerimiento 30

Campo Descripción

**Título** Interfaz KDS (Kitchen Display System) - Funcionalidades

Código RF-30

**Tipo** [X] Funcional [ ] No funcional

Versión 1.0

Descripción

El sistema debe proveer una interfaz específica para Cocina/Barra (KDS) que muestre los ítems de pedido entrantes ('Pendiente', 'En Preparación') de forma clara y organizada. Debe permitir: a) Visualizar detalles clave (Producto, Cantidad, Notas, Mesa, Hora de pedido). b) Marcar ítems como 'En Preparación' y 'Listo' (RF-08). c) Filtrar/Ordenar los ítems (ej. por hora de pedido, por mesa). d) Resaltar ítems urgentes o con mucho tiempo de espera. e) (Opcional) Agrupar ítems idénticos

de diferentes pedidos.

Justificación Reemplaza o complementa las comandas impresas, optimiza el flujo de

trabajo en cocina/barra, mejora la precisión, reduce el uso de papel y permite un seguimiento en tiempo real del estado de preparación.

#### Precondicione

s

Existe una estación de trabajo (tablet, pantalla táctil) en Cocina/Barra con acceso al sistema. El usuario (Cocinero/Barman) está autenticado (o es un acceso dedicado). Los ítems llegan vía RF-06/RF-11/RF-19.

#### Restricciones

La interfaz debe ser muy clara, legible en un entorno de cocina/barra (buen contraste, tamaño de fuente adecuado) y fácil de usar (preferiblemente táctil). Debe actualizarse en tiempo real (RF-19). Los tiempos de espera deben ser configurables.

#### **Prioridad**

[] Alta/Must [X] Media/Should [] Baja/Could [] No/Won't (Prioridad Alta si se quiere eliminar impresión de comandas)

#### **Entradas**

Flujo de ítems de pedido entrantes. Acciones del usuario (tocar ítem, botones de estado, filtros).

#### **Proceso**

1. La interfaz KDS recibe y muestra los nuevos ítems ('Pendiente') en orden cronológico o según configuración. 2. Muestra información relevante de cada ítem. 3. Calcula y muestra el tiempo transcurrido desde que se pidió el ítem. 4. Resalta ítems que superan umbrales de tiempo configurados. 5. Usuario selecciona un ítem/grupo y lo marca como 'En Preparación'. Ítem cambia de estado/posición en pantalla. 6. Usuario selecciona un ítem/grupo 'En Preparación' y lo marca como 'Listo' (RF-08). El ítem desaparece de la pantalla principal del KDS (o pasa a una sección de 'Listos recientes'). 7. Usuario puede aplicar filtros para ver solo ciertos tipos de plato o mesas.

#### Salida

Visualización dinámica y actualizada de los ítems a preparar. Disparo de eventos de cambio de estado (RF-08) que notifican a meseros (RF-19).

# Postcondicion

es

El personal de cocina/barra tiene una visión clara y organizada del trabajo pendiente y puede comunicar el progreso eficientemente a través del sistema.