# Análisis del problema.

# Informe de los objetivos del sistema.

Para comenzar con el proyecto, se ha realizado el siguiente análisis de las necesidades que presenta el negocio para ser atendidas.

1. **Objetivos del Proyecto:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Objetivo General | | Administrar y controlar los pedidos. |
| N° | Clave | Descripción |
| 01 | Caja | Registrar los ingresos, egresos y motivos. |
| 02 | Stock | Llevar cuenta de los gastos de materia prima |
| 03 | Destinos | Administrar los lugares de las entregas |
| 04 | Comandas | Gestionar el proceso de elaboración de un pedido |
| 05 | Personal | Proveer formas de control de los empleados y sus actividades |
| 06 | Pedidos | Recibir y organizar las llamadas telefónicas de envíos |
| 07 | Restaurante | Administrar la recepción de pedidos de restaurante |
| 08 | Distribución | Repartir a las terminales de cada rol su actividad correspondiente |
| 09 | Menú | Administrar la carta de comidas |
|  |  |  |

El objetivo principal del sistema propuesto, es la administración de pedidos de comidas, desde su planificación en el menú, hasta la recepción, organización y despacho.

1. **Suposisiones y premisas del proyecto:**

La empresa contará con una conexión estable a internet, de banda ancha y regular.

La empresa contará con todos los dispositivos relacionados al proyecto, con conexión a internet.

1. **Alcances y límites**

El actual proyecto, dispone de ciertas acotaciones funcionales que serán descritas más adelante.

A fin de no perder de vista el objetivo principal del sistema a desarrollar, se han enumerado todos los módulos necesarios para su completa funcionalidad, y cumplimiento de la solución de las necesidades del negocio.

* 1. Alcance funcional:

Módulo de Caja.

Módulo de Stock.

Módulo de menús

Módulo de clientes.

Módulo de Zonas Delivery.

Módulo de Recepción de Pedidos para Delivery.

Módulo de Gestión de Elaboración de Pedidos.

Módulo de Gestión de Platos.

Módulo de Sectores

Módulo de personal

Módulo de seguridad

Módulo de parámetros generales.

Módulo de Sucursales

* 1. Límite Funcional:

Sistema de facturación y gastos.

* 1. Alcance y límites acotados a la primer entrega funcional:

Alcances acotados:

Módulo de Menús

Módulo de Clientes.

Módulo de Zonas Delivery.

Módulo de Recepción de Pedidos para Delivery.

Módulo de Sucursales

* 1. Límites acotados:

Módulo de Caja.

Módulo de Stock.

Módulo de Gestión de Elaboración de Pedidos.

Módulo de Gestión de Platos.

Módulo de Sectores

Módulo de personal

Módulo de seguridad

Módulo de parámetros generales.

Sistema de facturación y gastos.

* 1. Alcance del ciclo de vida:

Relevamiento

Análisis

Diseño

Desarrollo

Prueba

Implementación

Carga Inicial

Manual de uso

Mantenimiento

* 1. Límite del Ciclo de vida:

El mantenimiento incluido comprende al de dos iteraciones funcionales, o dos meses de funcionamiento en el entorno de negocio, lo que ocurra primero – Después de la implementación acordada.

1. **Objetivo y alcance de cada funcionalidad:**

Se presenta a continuación un resumen de las funcionalidades que se desea que sean desarrolladas de forma modular:

* 1. Módulo de Caja.
* Alta y Modificación de Libro Diario
* Registrar compras
* Registrar ventas
* Registrar efectivo entregado en vueltos delivery
  1. Módulo de Stock.
* Alta, Baja y Modificación de productos de materia prima
* Registrar ingresos de materia prima
* Registrar gastos de materia prima
* Registrar vencimientos de materia prima
* Obtener históricos de ingresos y egresos de Materia prima.
  1. Módulo de menús
* Alta, Baja y Modificación de Menús
* Registrar fechas de vigencia
* Informar históricos de menú.
* Registrar platos disponibles.
  1. Módulo de clientes.
* Alta, Baja y Modificación de Clientes.
* Asociación de clientes con números telefónicos.
  1. Módulo de Zonas Delivery.
* Alta, Baja y Modif icación de zonas de reparto.
* Asignación de personal por zona \* (dependiente del módulo de personal)
* Asignación de precios por distancia \* (dependiente del módulo de caja)
  1. Módulo de Recepción de Pedidos para Delivery.
* Alta, Baja y Modificación de pedidos.
* Asignación de pedidos a clientes.
* Generación de comanda.
  1. Módulo de Gestión de Elaboración de Pedidos.
* Registrar el ingreso de un pedido a la planta de elaboración.
* Alertar tiempo límite transcurrido.
* Informar sectores con platos pendientes.
  1. Módulo de Gestión de Platos.
* Alta, Baja y Modificación de Platos.
* Asignación de tiempos y procesos de elaboración de platos.
* Asignación de cantidades de materia prima de platos.
* Asignación de sectores involucrados en realización de platos.
  1. Módulo de Sectores
* Alta, Baja y Modificación de sectores.
* Asignación de Personal a Sector.
  1. Módulo de personal
* Alta, Baja y Modificación de personal.
  1. Módulo de Sucursales
* Alta, Baja y Modificación de Sucursales.
  1. Módulo de seguridad
* Alta, Baja y Modificación de usuarios.
* Control de validación de cuentas.
  1. Módulo de parámetros generales.

1. **PLANIFICACIÓN Y PRESUPUESTO**

En este apartado se explican las distintas etapas del proyecto, los tiempos previstos para cada una de ellas y el presupuesto resultante.  Conociendo que la mayoría de proyectos que no cumplen con las previsiones suele ser por desviaciones en presupuesto y en tiempo, antes de empezar el proyecto, se planificó y se presupuestó.

Es evidente que una planificación previa no asegura que se vaya a cumplir todo lo que está previsto, pero tener un plan de acción por escrito permite disminuir el riesgo de tener desviaciones entre lo que se ha previsto y lo que finalmente se ha obtenido. Es por este motivo que se decidió planificar todas las etapas del proyecto y usar el presupuesto como una herramienta para gestionar la planificación.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TAREAS PROGRAMADAS[1] | **DURACIÓN (horas)** | **COSTE ($/h)** | **COSTE TOTAL ($)** |
| **Análisis de los  requerimientos del gestor de BBDD** | 6 |  | ***420*** |
| Identificación y análisis de  los puntos donde podemos aportar valor añadido. | 1 | ***120*** | *120* |
| Análisis de las  características diferenciales | 3 | ***100*** | *210* |
| **Diseño de la BBDD** | 11 |  | ***1230*** |
| Diseño Conceptual: El Modelo  E-R | 4 | ***130*** | *520* |
| Descripción de datos | 1 | ***130*** | *130* |
| Descripción de relaciones | 1 | ***130*** | *130* |
| Descripción de restricciones | 1 | ***130*** | *130* |
| Diseño lógico: Transformación al modelo relacional | 4 | ***130*** | *520* |
| **Implementación del Gestor de  BBDD mediante SGBD** | 122 |  | ***10550*** |
| Implementación de las tablas | 10 | ***120*** | *1200* |
| Crear los formularios de la  BBDD | 30 | ***120*** | *1200* |
| Diseño e Implementación de  los formularios | 20 | ***130*** | *1200* |
| Análisis de la información  relevante para el usuario | 2 | ***50*** | *100* |
| Implementación de las  consultas | 15 | ***130*** | *1950* |
| Diseñar e implementar el  panel de control | 10 | ***70*** | *700* |
| Diseñar e implementar los  cuadros de diálogo | 15 | ***70*** | *1050* |
| Diseñar e implementar los  menús personalizados | 15 | ***70*** | *1050* |
| Diseñar e implementar  acciones personalizadas | 15 | ***70*** | *1050* |
| **Preparar presentación** | 5 | ***130*** | ***650*** |
| **TOTAL PROYECTO** | 149 | ***-*** | ***13150*** |