# Primer documento del Análisis.

## Ingeniería de los requisitos del sistema.

El sistema a desarrollar, debe poder garantizar las siguientes funcionalidades clave:

1. Generar y editar menúes.
2. Crear y distribuir comandas.
3. Controlar los activos en caja y en delivery.
4. Crear y editar clientes.
5. Gestionar zonas de delivery.

Roles de los usuarios del sistema:

Vendedor

Administrador

Recepcionista

Telefonista -> recepcionista

Delivery

Requisitos de la versión 1 del sistema:

El Administrador podrá ingresar y modificar deliverys.

El Administrador podrá ingresar y modificar integrantes del personal.

El Administrador podrá crear y editar menús.

El Administrador podrá crear y editar platos del menú

El Administrador podrá crear y editar sucursales.

El Administrador podrá crear y editar materia prima.

El Administrador podrá crear y editar reposiciones.

El Administrador podrá registrar movimientos de caja.

El Vendedor podrá registrar una venta.

El Vendedor podrá registrar un despacho de una entrega.

El Delivery podrá registrar la salida de una entrega.

El Delivery podrá registrar el arribo de una entrega.

El Telefonista podrá crear y editar pedidos.

El Telefonista podrá crear y editar clientes.

Glosario:

Menú: Carta comprendida por los platos y bebidas con sus precios disponibles para la venta.

Plato: Comida elaborada por el local, compuesta por sus ingredientes y cantidades.

Despacho de entrega: Registro de la fecha y hora de salida de una entrega, delivery asignado, comanda de la entrega, y vuelto en efectivo entregado.

Pedido: Contiene la comanda, con información de fecha, hora, y lugar de origen y destino de la misma.

Comanda: Formulario que describe la orden del pedido, la fecha y hora de recepción, información del pago y precio total, platos ordenados y cliente correspondiente.

Personal: Personas que cumplen roles de personal dentro del sistema (recepcionista, telefonista, administrador)

Entrega: Formulario correspondiente a la hoja de ruta de las comandas a entregar por un delivery, precios a cobrar y vueltos a entregar, más un total que rendir a su arribo. Mantiene datos de quién retiró, y fecha y hora de salida y llegada.

Materia Prima: Comprende todos los elementos que componen el activo principal del negocio. Sean alimentos, descartables, y todo elemento cuyo destino final sea la venta dentro del local.

Reposición: Consiste en el ingreso de nueva materia prima, registra las cantidades ingresadas.

Movimientos de caja: Registros de las extraccioes y depósitos particulares del efectivo en caja.

Solución Propuesta:

La solución propuesta, consiste en el uso de intranets con servidores locales por estación física de trabajo (sean sucursales o centro de telefonistas), con una base de datos real locada en servidores externos, permanentemente actualizada en espejo con la información local.

Se desarrollará un sistema web en Angular JS, con base de datos PHP, alojado en servidores externos.