FICHAS TECNICAS VERSIÓN 3

Se realiza el cambio de los costos, los comparativos y se arregla la justificación para poder tener una especificación de cada una mas detallada para saber como se ´piensa trabajar y elegir cual es el mejor equipo que deseamos contratar para así adquirir sus servicios y se pueda desarrollar con complejidad la página. Los costos se hacen entrega al restaurante y se le explica cual de estos creemos nosotros es el mejor equipo para el restaurante para poder trabajar con agilidad y tener en cuenta el presupuesto tomado de este y por el ultimo en la justificación se explica a detalle cual es la estrategia que estamos por desarrollar y así tener mejor rendimiento en el momento de trabajar y asociarnos con este restaurante retomando ideas y mejorando a detalle lo necesario.