

## Comedor UNQ

La universidad quiere crear una nueva aplicación para poder regular el servicio del comedor, tanto la parte de la organización de los menús, los consumos que realizan los comensales en el lugar, el stock de los productos

El comedor abre solo en días hábiles, es decir, de lunes a viernes, es su horario de atención, en cualquier otro horario está cerrado y no se podrá pedir ningún menú, bajo ninguna excepción.

Existen distintos tipos de comensales, estudiantes, personal de la universidad y comensales externos que no tienen relación directa con la universidad.

Para poder gozar de los descuentos, los estudiantes y empleados de la universidad deben registrarse en el sistema del comedor. Solamente con el número de legajo alcanza y se les otorgará una tarjeta con la que podrán realizar los pedidos, inicialmente no tiene saldo cargado (en pesos).

Un comensal puede organizar su pedido combinando cualquier producto que el comedor ofrezca, estos son los principales:

Por el momento los productos del comedor son:

- Menú estudiantil
  - Precio \$1.000
  - Solo para estudiantes
  - Uno por Pedido
- Menu del dia
  - Precio \$1.200
  - 20% de descuento para personal
- Producto de góndola
  - Precio: Varía según producto
  - 10% descuento para estudiante
  - 5% descuento para personal

El comedor cuenta con un stock de cada menú, donde en cualquier momento se puede reponer. Si un producto no está en stock, no se puede concretar el pedido.

Para pagar la comida, los comensales deben decidir con qué método de pago abonar

- Efectivo
- Tarjeta del comedor
- ObjetoPago

Para aplicar los descuentos anteriormente mencionados para el menú de gondola y el menú estudiantil, se debe pagar con la tarjeta del comedor, si un estudiante paga con efectivo deberá cobrarle el precio original del producto.

A los comensales externos se les hace un recargo de un 10% y solo podrán pedir producto de la Góndola. No pueden pedir menús estudiantiles ni del día.

Cualquier compra abonada con ObjetoPago tendrá un aumento de un 5% por cierto.

Los lunes hay un descuento del 10% si se paga en efectivo para cualquier comensal, solo en productos de góndola.

Al comedor, la plata ingresada de cualquiera de las tres fuentes le es indiferente, siempre y cuando le paguen lo que debe

Para poder realizar un pedido nos interesa saber lo siguiente, para guardarse la información para un futuro estudio:

- A quién pertenece
- Precio
- Precio real, es decir, con los descuentos o aumentos aplicados
- Menús que lo conforman
- Día realizado
- Saber el método de pago
- Saber si fue pagado o no

El comedor, cada cierto tiempo, comprueba que la plata en su posesión sea mayor o igual que la que indica sus pedidos que debería tener

En cualquier momento de la semana el comedor puede pedir una serie de los pedidos según algún criterio ya hechos,

- Todos los pedidos hechos en un día en específico.
- Los pedidos que son con un método de pago en específico.
- Todos los pedidos mayores de un precio.
- Todos los pedidos hechos por comensales externos
- Poder combinar filtros

A través del registro de las ventas de los pedidos se espera obtener información sobre el consumo de los comensales para mejorar la disponibilidad de los productos ofrecidos y saber las preferencias de los mismos, además de la ganancia total. Por lo tanto se desea obtener la siguiente información

- Ganancias por comensales externos y ganancia por usuario registrados
- Cantidad de menú estudiantil y menú del día vendidos
- Cantidad de pedidos hechos el Lunes, pagados con efectivo
- Saber el tipo de producto más popular, el que está en más pedidos