

Proyecto 44: Mi Restaurancito

La última tendencia en cuanto a restaurantes es servir la comida al estilo Buffet, donde los clientes pueden servirse lo que deseen en la cantidad que deseen. Algunos de ellos utilizan un precio fijo para el plato y otros cobran en función del peso que tenga el plato servido. Un restaurante de este estilo, que está pronto a inaugurarse, necesita un programa que le ayude en la cobranza de los platos servidos, para ello se registran los siguientes datos de cada venta realizada:



Nombre del cliente, número de cédula del cliente, peso del plato servido (expresado en gramos) y tamaño de la bebida

El dato tamaño de la bebida puede tener uno de los siguientes valores: “N” = no compro bebida; “R” = regular; “M” = mediana; “G” = Grande

El programa debe procesar la lista de datos descrita anteriormente y determinar e imprimir lo siguiente:

1. Para cada venta, monto en Bs. que debe pagar el cliente (comida + bebida) sin incluir el IVA; monto en Bs. a pagar por concepto de IVA y monto total en BsF. que debe pagar el cliente con IVA incluido (comida + bebida + IVA).
2. Total cobrado por el restaurante por concepto de IVA.
3. Porcentaje de clientes que no compraron bebidas.
4. De los clientes que SÍ compraron bebida (cualquier tamaño), nombre y número de cédula del cliente que pago menos dinero.

Consideraciones:

- a) El IVA se calcula como el 12% del costo del producto adquirido.
- b) El plato servido tiene un precio de Bs. 54.00 por cada 100 gramos de peso.
- c) El precio de las bebidas es: Bs. 4.00 la de tamaño regular; Bs. 6.50 la mediana; y Bs. 8.50 la grande.