|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Proceso de Negocio: Servicio de catering** | | | | | |
| Objetivo | | Proporcionar un servicio de catering a distintos eventos y reuniones realizados en las instalaciones de la UTN - FRVM, con factura respectiva. | | | |
| Cliente del Proceso | | Persona perteneciente a un área de la UTN. | | | |
| Producto del Proceso | | Productos alimenticios facturados y entregados. | | | |
| Proveedores del Proceso e insumos que brinda cada uno | | Proveedor | Insumo | | |
| Proceso de compra de materia prima y productos procesados. | Materia prima y productos varios | | |
| Proceso de verificación de calidad. | Mercadería en buenas condiciones | | |
| Proceso de definición de precios y formas de pago. | Listado de precios y formas de pago | | |
| Proceso de mantenimiento de equipos. | Equipos en condiciones óptimas para operar | | |
| Proceso de pago de insumos. | Energía eléctrica y gas natural necesarios para operar los equipos del local | | |
| Proceso de Elaboración de productos. | Productos elaborados listos para la venta | | |
| Recursos del Proceso | | Humanos | | | |
| Cantineros (*ver observación*) | | | |
| Formulario, registro e información del proceso | | Formularios | Registros | | Información |
| Factura.  Documento con información detallada del evento y cliente.  Comprobante de transferencia a cuenta corriente. | Datos de cliente  Datos de pedido  Datos de cobro | | Listado de precios.  Documento con información detallada del evento y cliente.  Listado de productos en venta. |
| Reglas de Negocio | | Se efectuará factura.  Para reservar el servicio, se deberá enviar un documento con los detalles del evento (duración, cantidad de personas) y los alimentos o bebidas requeridas (opcional).  Se entregará una cotización si el cliente lo desea.  Sólo personal de la UTN será capaz de realizar reservas al servicio de cátering.  Para comprar un producto, el cliente podrá abonar mediante cuenta corriente del área de UTN FRVM al que pertenezca. | | | |
| Restricciones | | Reglamentaciones fiscales establecidas para la facturación vigentes en AFIP.  Se debe cumplir con la ley 18.284 (constituye un reglamento técnico que establece las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos). | | | |
| Listado de actividades | | Ver flujo de actividades con notación BPMN 2.0 | | | |
| Observaciones | | En este proceso, la función del recurso humano cantinero consiste en registrar los datos del cliente, pedido y cobro en el Documento con información detallada del evento y cliente, además de entregar y preparar los pedidos según éste. | | | |
| **Historia de Cambios** | | | | | |
| Versión | Fecha | Descripción del cambio | | Autor/res | |
| 0.2 | 10/06/23 | Actualización de plantilla. | | Grupo “B” | |