| **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. | | | |
| Cliente del Proceso | | | Reuniones y eventos que requieran de un servicio de catering. | | | |
| Producto del Proceso | | | Servicio de catering requerido y factura. | | | |
| Proveedores del Proceso e insumos que brinda cada uno | | | Proveedor | Insumo | | |
| Proceso de reabastecimiento. | 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: pizzas, empanadas, sándwiches | | |
| Recursos del Proceso | | | Humanos | Materiales | | |
| Cantineros. | Papelería.  Cafetera.  Trituradora.  Tostadora.  Microondas.  Calculadora.  Horno.  Licuadora.  Vajillas. | | |
| Formulario, registro e información del proceso | | | Formularios | Registros | | información |
| Factura  Menú detallado con la información del evento |  | | Listado de precios |
| Reglas de Negocio | | | La cantina estará abierta por la tarde y noche (*en el horario de la universidad*) los días de semana, y abierta por la mañana los sábados.  Se deberán devolver los productos retornables.  Para reservar el servicio de catering, se acreditará el dinero, en caso del rectorado, mediante el abono a cuenta corriente o, si se trata de un departamento, en la cuenta del mismo.  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. | | | |
| 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 | | | - | | | |
| **Historia de Cambios** | | | | | | |
| Versión | Fecha | Descripción del cambio | | | Autor/res | |
| 0.1 | 15/05/23 | Creación de plantilla. | | | Grupo “B” | |
|  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | |  | |