

Asunto: Determinar los lineamientos para el proyecto “Control de ventas de platillos en cocina”

Fecha: 20 de Febrero de 2017

Horario: 15:30 hrs

1. INTEGRANTES DE LA REUNIÓN.

Participantes	Ausentes
Gonzalez Perez Mario (Gerente de Suc. Lazaro Cardenas).	N/A
Edgar Diaz (Gerente de distrito)	
Pérez Camacho Karina (Capturista de Suc. Lázaro Cárdenas).	
Rafael Castañeda (Desarrollador de Proyectos, Sistemas).	
Claudia Rodríguez (Documentador Analista, Sistemas).	

2. PUNTOS DISCUTIDOS.

Ítem	Puntos Discutidos
Ítem 1	<ul style="list-style-type: none"> Código rápido. Productos que pueden ser vendidos por pieza sin necesidad de escaneo y peso de producto.
Ítem 2	<ul style="list-style-type: none"> Platillos vendidos por gramaje. Productos que pueden ser vendidos mediante escaneo y peso según la necesidad del cliente.
Ítem 3	<ul style="list-style-type: none"> IVA. Productos vendidos por pieza y gramaje en báscula serán representados con IVA y en ERP y punto de venta serán representados sin IVA (Sera calculado internamente).

3. ACUERDOS.

Decisiones y Acuerdos Tomadas

- **Platillos cobrados por pieza.**
 - Platillo exprés pz
 - Hotcakes orden con c/3 pz.
 - Hotcakes con huevo y tocino pz.
 - Huevos al gusto pz.
 - Omelet pz.
 - Papas a la francesa pz.
 - Sugerencias del chef pz.
 - Aguas frescas pz.
 - Torta pz.
 - Charola de jamón y queso pz.
 - Charola de vegetales pz.
 - Charola de crossaint pz.
 - Café pz.
 - Molletes pz.
 - Nachos pz.
 - Panini pz.
 - Chilaquiles con pollo pz.
 - Hamburguesa especial con papas pz.
 - Hamburguesa doble con papas pz.
 - Hamburguesa sencilla pz.
 - Hotcakes pz.
 - Burrito pz.
 - Platillo exprés con pollo pz.
 - Sándwich con pechuga pz.
- **Platillos cobrados por gramaje.**
 - Los platillos restantes manejados por la sucursal.

4. PUNTOS DE ATENCIÓN.

Puntos de Atención

- Productos o platillos vendidos por pieza.
- Productos o platillos vendidos por gramaje.

5. CAMBIOS EN ESTA VERSIÓN.

NUMERO DE REVISIÓN.	FECHA DE ACTUALIZACIÓN.	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO.