



FICHA # 2

EMPRESA O ENTIDAD

DATISA

CARACTERÍSTICAS DE APLICACIONES INFORMÁTICAS Y TELEMÁTICAS PARA EL TURISMO (Se rellenará una ficha por cada producto)

Producto: Denominación comercial y versión

RESDA III Gestión de Restaurantes versión 3.13

Tipos de usuarios a los que se dirige (indíquense todos a los que aplica)

AGENCIAS DE VIAJE	Mayoristas		Minoristas		Mayoristas-Minoristas	
	Emisoras		Receptivas		Emisoras-Receptivas	
HOTELES	Independientes	X	Cadenas	X	Complejos	X
VIAJES Y TRANSPORTE	Aéreo		Carretera		Ferrocarril	
	Marítimo		Vehículos de Alquiler			
SERVICIOS VARIOS	Ocio		Espectáculos		Restaurantes	X
	Deporte		Turismo Rural		Campings	
COLECTIVOS E INSTITUCIONALES	Administraciones Públicas		Grupos de Gestión			
	Asociaciones Empresariales					
OTROS						

Funcionalidad básica de la aplicación

Tipos de funciones	Características funcionales básicas
A) Front-office	
Información de la oferta	
Transacciones reserva/venta	
Otras funciones front-office	
B) Back-office	
Gestión de tarifas	X



Facturación	X
Contabilidad	No (es un módulo aparte)
Gestión de clientes	X
Gestión de proveedores	X
Gestión de personal	
Yield Management	
Otras funciones back-office	
C) Sistemas integrados	
ERP	
D) Otros tipos de sistemas (indicar)	

Requisitos informáticos básicos de la aplicación (equipo servidor)

Tipo de componente	Requisitos técnicos básicas
A) Hardware	
Procesador	Pentium - 133 Mhz.
Memoria RAM	16 Mb.
Disco	100 Mb.
B) Software	
Sistema operativo	Ms-Dos v.5.0 - Windows 95/98/Nt
Sistema gestor de Base de datos	
Otro tipo de software	BTRIEVE
C) Comunicaciones	
Tipo de red	Compatible NETBIOS
Protocolos de comunicaciones	
Dispositivos de conexión a red	



Requisitos informáticos básicos de la aplicación (equipos de usuario)

Tipo de componente	Requisitos técnicos básicas
A) Terminales de acceso fijo	
PC	Pentium 133 Mhz. - 16 Mb. RAM - 100 Mb.disco duro
Terminal P/T	
Otro tipo de terminal fijo	
B) Terminales móviles	
Teléfono WAP	
PC portátil	
PDA	
C) Comunicaciones	
Tipo de red	
Protocolos de comunicaciones	
Dispositivos de conexión a red	

Precios: aplicaciones informáticas y telemáticas para el turismo

Modalidad	Coste	Observaciones
A) Compra		
Licencia de uso ilimitado	125.000	Monopuesto
Licencia por nº usuarios	30.000	Precio por cada puesto adicional
Licencia temporal		
B) Derecho de uso		
Cuota de alta		
Tarifa por uso		
C) Otras modalidades (indicar)		

Servicios relacionados con la aplicación

Servicio	Precio	Observaciones
Personalización de aplicaciones		
Soporte a usuarios		
Mantenimiento (mensual/anual)	22.000 Anuales	
Otros servicios	32.000	Cursos de Formación (módulo de 4 horas)



Formación	SI	X	NO	
-----------	----	---	----	--

Descripción General de la aplicación informática y/o telemática para el turismo:

INTRODUCCION HISTORICA

RESDA III nace de la experiencia adquirida durante 17 años desarrollando aplicaciones para el sector de la restauración. El primer programa desarrollado por DATISA para esta actividad, funcionaba en un pequeño ordenador portátil de 16 Kbytes de memoria interna, dotado de un cartucho de cinta magnética de 250 Kbytes y de una impresora térmica de 32 columnas.

Muchos son los cambios experimentados por la informática desde aquellos días. También es notable la evolución del sector. Por estas razones, DATISA ha ido presentando nuevas aplicaciones y versiones, que aprovechando la potencia creciente de los ordenadores, ofrezcan una solución actualizada a las últimas tendencias.

PRESTACIONES DESTACADAS

La aplicación está orientada a aumentar la rentabilidad del negocio, a través de informes meticulosamente presentados, que facilitan el conocimiento en el momento oportuno de todos los aspectos que tengan repercusión económica. También son destacables las funciones de facturación, que permiten presentar documentos claros, disminuyendo los errores y los tiempos de espera.

Los programas incluyen, integrados, los procesos de facturación, control de movimientos de caja, gestión de clientes, control de economato y bodega, gestión de proveedores y compras, reserva de mesas, control de camareros, confección de libros oficiales, etc.

El número de platos y vinos, mesas, clientes, proveedores, géneros, albaranes pendientes de proveedores, histórico de movimientos de almacén, etc. están limitados únicamente por la capacidad del disco. Desde el punto de vista de la aplicación, cada fichero puede ocupar varios gigabytes.

Está prevista la conexión de varias impresoras para facturación y tickets, e incluso en distintos centros de preparación (cocina, bodega, etc). También soporta la conexión del cajón de dinero con apertura automática, visor de clientes, lector de código de barras, etc.

En la versión de red se puede operar desde varios equipos, accediendo simultáneamente a los mismos datos. Los datos se protegen contra operaciones concurrentes conflictivas.

SELECCION DE FUNCIONES

La elección de las numerosas funciones que posee RESDA III (más de 170) se realiza en menús de ventana a varios niveles. Las funciones están agrupadas de forma muy lógica y el camino de acceso queda siempre visible en pantalla, por lo que el manejo es intuitivo y resulta imposible perderse.

BUSQUEDAS

Para indicar al ordenador cualquier elemento codificado (plato, proveedor, cliente, género, etc.) pueden seguirse cuatro procedimientos:

- a) expresar su clave.
- b) seleccionar en una ventana en la que aparecen las claves cercanas a la indicada y los nombres



correspondientes.

c) teclear su descripción.

d) elegir en una ventana en la que se visualizan los nombres ordenados alfabéticamente.

Esta prestación permite operar con RESDA III sin necesidad de memorizar los códigos, ni consultar en engorrosos listados, lo que repercute en que las operaciones se ejecuten de forma más ágil, segura y amigable.

SEGURIDAD Y CONFIDENCIALIDAD

Puesto que operar con RESDA III es sumamente fácil y la información disponible es muy confidencial, se restringe su utilización mediante contraseñas a cuatro niveles. Para cada nivel pueden definirse cuatro contraseñas distintas. El nivel de cada función y las contraseñas pueden ser asignadas, y modificadas por el propio usuario.

RESERVA DE MESAS

Mediante el ordenador puede realizarse cómodamente la función de reserva de mesas, sin límite de antelación.

Para cada reserva de mesa podemos conocer el cliente, la fecha y hora, comensales y mesa (optativo). Los datos podemos obtenerlos por pantalla o en un listado, ordenados por fecha y hora.

Existen funciones para introducir nuevas reservas, modificarlas y anularlas. Las de fecha anterior a la actual se eliminan automáticamente.

FACTURACION

La introducción de comandas se realiza inmediatamente después de ser solicitadas por los comensales. Para indicar un plato puede teclear su código completo o reducido, o simplemente pulsar la tecla de la letra que le corresponde si es un plato de uso frecuente. Si no conoce su código puede teclear el de su grupo de carta, o mejor el de su subgrupo, y aparecerá en pantalla una ventana con los platos pertenecientes al conjunto, en la que elegirá el elemento adecuado situando sobre él una barra de colores invertidos. Si tampoco conoce el grupo, puede solicitar una ventana en la que aparecerán los platos que comiencen por las letras que indique, ordenados alfabéticamente.

En cada mesa pueden incluirse hasta 250 platos. También es posible indicar platos especiales (no incluidos en carta, o con un precio distinto). Puede conocer en todo momento los platos solicitados por cualquier mesa o visualizar en una ventana las mesas pendientes de facturar y de cobro.

En caso de error puede modificar cualquiera de los datos introducidos, incluso añadir o suprimir, raciones o platos. También es posible modificar después de haber facturado. Así mismo pueden anularse mesas o englobar varias en una.

Cuando un cliente solicita la factura, solo es preciso indicar el número de mesa, obteniéndose inmediatamente el documento. También es posible emitir tickets, incluir varias mesas en una, etc.

El resultado es una factura elegante, clara y exacta, con los platos y vinos ordenados, independientemente de la secuencia de entrada, con descripción completa de cada plato en el idioma deseado, indicando las raciones y el peso. Pueden incluirse sumas parciales (comida, bebida, tabaco, etc.) y varios tipos de IVA, desglosados o incluidos.



Es posible facturar con tickets, con facturas de papel continuo (recomendable) y en hojas sueltas, con o sin alimentador.

El cobro de una factura se indica después de que ésta se haya facturado, introduciendo únicamente el número de mesa y la forma de cobro. Se admiten hasta un máximo de cuatro formas de cobro por factura, incluyendo metálico, moneda extranjera (con cálculo de valor), tarjeta, crédito (con anotación automática), hotel, etc.

MOVIMIENTOS DE CAJA

Además de los propios del cobro de las facturas, en cualquier momento del día pueden realizarse entradas y salidas de dinero de caja. El ordenador memoriza la fecha y hora, el importe y el concepto.

También se controlan los cobros de créditos a clientes pendientes, las entregas a cuenta (banquetes, etc.), y los pagos a proveedores.

CIERRE DIARIO

Al finalizar la jornada podrá realizar las operaciones siguientes:

Cierre de caja y arqueo, Listado de movimientos de caja, Resumen de facturación, Copias de facturas (y tickets), Facturación hotel, Facturación a crédito, Relación de modificaciones a facturas, Asiento contable automático, Paso al Libro de registro de facturas (IVA) y Liquidación de camareros.

PLATOS Y VINOS

A cada plato y vino se le asigna un código numérico de seis dígitos, de forma que, los dos primeros representan el grupo y subgrupo de carta, y los restantes, el elemento dentro de estos. Esta forma de codificación agiliza extraordinariamente las búsquedas y mejora la gestión de estadísticas.

No es necesario teclear los seis dígitos, ya que si se introducen menos, el ordenador añadirá ceros entre los dos primeros y los restantes. Esta forma de actuar permite referirse a los platos de uso más frecuente con solo tres dígitos, acelerando de forma notable la tarea de entrada de datos.

A los 26 platos más utilizados también se les puede asignar una letra, de forma que quedan identificados con una sola pulsación.

Cada plato puede tener su descripción en cinco idiomas, de 32 caracteres cada una, y hasta ocho precios (comedor, barra, terraza, etc.). A su vez, pueden ser vendidos por raciones o al peso.

Estadísticamente conocemos de cada plato: número de raciones y peso vendidos en desayuno, almuerzo y cena, márgenes por ración, beneficio día, rotación, etc.

RECETAS

La receta de cada plato puede incluir hasta 250 géneros y nos permiten calcular su coste (contable y de mercado), evaluar los márgenes brutos (y compararlos con el precio de venta), estudiar la repercusión económica de los géneros que lo componen, determinar el consumo teórico (y compararlo con el real), realizar previsiones de consumo, etc.

ECONOMATO Y BODEGA



Cada género se codifica en almacén con una clave alfanumérica de hasta 16 caracteres y las existencias pueden controlarse hasta en veinticuatro almacenes distintos. Todos los documentos pueden obtenerse ordenados por código, nombre o emplazamiento.

Todos los movimientos de almacén quedan reflejados en un histórico. Para cada género conocemos la fecha y precio de la última compra a cada proveedor.

Las entradas pueden ser de géneros sueltos o de albaranes de proveedores.

Las salidas pueden ser directas, por inventario o por recetas (consumo teórico).

Por pantalla puede consultarse la ficha del artículo, estadísticas, existencias, precios y aviso de mínimos. Por impresora: Relación de artículos, Listado general, Aviso de mínimos por artículo o por proveedor, Inventario valorado (a precio medio y último) y sin valorar, Artículos sin movimiento, Estadísticas de entradas y salidas y ABCes (según varios criterios), Consumos entre fechas, Previsión de consumo y Comparación entre consumos reales y consumos teóricos e Ingredientes en platos.

La comparación entre los consumos reales y los teóricos es un documento de inestimable valor para conocer las imprecisiones de las recetas y para detectar, diariamente, las fugas.

PROVEEDORES

La gestión de proveedores nos permite conocer para cada uno de ellos sus condiciones comerciales, riesgos contraídos, volumen de compras, albaranes pendientes de cobro, fecha y precio de la última compra de cada género que nos suministra, etiquetas, proveedores sin movimientos, etc., así como efectuar pedidos, modificarlos, eliminarlos, consultar en pantalla o en listado.

CLIENTES

La gestión de clientes nos permite, por un lado, conocer todos los aspectos que puedan ayudar a mejorar el "marketing", y por otro, controlar las facturas pendientes de cobro.

Para cada cliente podemos incluir, profesión, domicilio, fecha de nacimiento, onomástica, datos del consorte, observaciones, aficiones y actividades, etc., haciendo posible la obtención de etiquetas seleccionando por varios conceptos, "mailing" personalizado, etc.

A nivel estadístico conocemos la media de comensales por visita, importe de las ventas de contado, crédito y total, diagrama de asistencia por días de la semana, fecha de la última visita, etc.

CAMAREROS

Para cada camarero se archivan sus datos personales y las estadísticas de comensales atendidos, mesas servidas y ventas realizadas, a nivel diario, mensual y anual.

CONFIGURACION MINIMA

Para procesar RESDA III en versión monousuario se precisa un ordenador compatible o un terminal punto de venta, con 640 Kbytes de memoria convencional interna, dotado con sistema operativo MS-DOS versión 5.0 o posterior, disco fijo de 100 Mbytes, y una impresora. Como periféricos adicionales pueden conectarse un cajón para dinero con apertura automática, impresora de tickets, impresoras o monitores en los centros de preparación, escaner y visor de clientes. Se recomienda que el



procesador del ordenador trabaje como mínimo a 133 Mhz.

Para procesar esta aplicación en RED el sistema operativo será compatible NET-BIOS. El disco donde se ubiquen los ficheros deberá ser muy rápido para obtener unos tiempos de respuesta adecuados. Cada ordenador deberá dejar 580 Kbytes libres de memoria convencional libre para procesar estos programas.

Observaciones



FICHA # 2

EMPRESA O ENTIDAD

DATISA

CARACTERÍSTICAS DE APLICACIONES INFORMÁTICAS Y TELEMÁTICAS PARA EL TURISMO (Se rellenará una ficha por cada producto)

Producto: Denominación comercial y versión

RESDAFAC III Facturación de Restaurantes versión 3.13
--

Tipos de usuarios a los que se dirige (indíquense todos a los que aplica)

AGENCIAS DE VIAJE	Mayoristas		Minoristas		Mayoristas-Minoristas	
	Emisoras		Receptivas		Emisoras-Receptivas	
HOTELES	Independientes	X	Cadenas	X	Complejos	X
VIAJES Y TRANSPORTE	Aéreo		Carretera		Ferrocarril	
	Marítimo		Vehículos de Alquiler			
SERVICIOS VARIOS	Ocio		Espectáculos		Restaurantes	X
	Deporte		Turismo Rural		Campings	
COLECTIVOS E INSTITUCIONALES	Administraciones Públicas		Grupos de Gestión			
	Asociaciones Empresariales					
OTROS						

Funcionalidad básica de la aplicación

Tipos de funciones	Características funcionales básicas
A) Front-office	
Información de la oferta	
Transacciones reserva/venta	
Otras funciones front-office	
B) Back-office	
Gestión de tarifas	X



Facturación	X
Contabilidad	No (es un módulo aparte)
Gestión de clientes	X
Gestión de proveedores	No
Gestión de personal	
Yield Management	
Otras funciones back-office	
C) Sistemas integrados	
ERP	
D) Otros tipos de sistemas (indicar)	

Requisitos informáticos básicos de la aplicación (equipo servidor)

Tipo de componente	Requisitos técnicos básicas
A) Hardware	
Procesador	Pentium - 133 Mhz.
Memoria RAM	16 Mb.
Disco	100 Mb.
B) Software	
Sistema operativo	Ms-Dos v.5.0 - Windows 95/98/Nt
Sistema gestor de Base de datos	
Otro tipo de software	BTRIEVE
C) Comunicaciones	
Tipo de red	Compatible NETBIOS
Protocolos de comunicaciones	
Dispositivos de conexión a red	



Requisitos informáticos básicos de la aplicación (equipos de usuario)

Tipo de componente	Requisitos técnicos básicas
A) Terminales de acceso fijo	
PC	Pentium 133 Mhz. - 16 Mb. RAM - 100 Mb.disco duro
Terminal P/T	
Otro tipo de terminal fijo	
B) Terminales móviles	
Teléfono WAP	
PC portátil	
PDA	
C) Comunicaciones	
Tipo de red	
Protocolos de comunicaciones	
Dispositivos de conexión a red	

Precios: aplicaciones informáticas y telemáticas para el turismo

Modalidad	Coste	Observaciones
A) Compra		
Licencia de uso ilimitado	80.000	Monopuesto
Licencia por nº usuarios	25.000	Precio por cada puesto adicional
Licencia temporal		
B) Derecho de uso		
Cuota de alta		
Tarifa por uso		
C) Otras modalidades (indicar)		

Servicios relacionados con la aplicación

Servicio	Precio	Observaciones
Personalización de aplicaciones		
Soporte a usuarios		
Mantenimiento (mensual/anual)	16.000 Anuales	
Otros servicios	32.000	Cursos de Formación (módulo de 4 horas)



Formación	SI	X	NO	
-----------	----	---	----	--

Descripción General de la aplicación informática y/o telemática para el turismo:

INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

RESDAFAC III nace de la experiencia adquirida durante 20 años desarrollando aplicaciones para el sector de la restauración. El primer programa desarrollado por DATISA para esta actividad, funcionaba en un pequeño ordenador portátil de 16 Kbytes de memoria interna, dotado de un cartucho de cinta magnética de 250 Kbytes y de una impresora térmica de 32 columnas.

Muchos son los cambios experimentados por la informática desde aquellos días. También es notable la evolución del sector. Por estas razones, DATISA ha ido presentando nuevas aplicaciones y versiones, que aprovechando la potencia creciente de los ordenadores, ofrezcan una solución actualizada a las últimas tendencias.

PRESTACIONES DESTACADAS

Las funciones de facturación, permiten presentar documentos claros, disminuyendo los errores y los tiempos de espera.

Los programas incluyen, integrados, los procesos de facturación, control de movimientos de caja, gestión de clientes, reserva de mesas, control de camareros, confección de libros oficiales, etc.

El número de platos y vinos, mesas, clientes, etc. están limitados únicamente por la capacidad del disco. Desde el punto de vista de la aplicación, cada fichero puede ocupar varios gigabytes.

Está prevista la conexión de varias impresoras para facturación y tickets, e incluso en distintos centros de preparación (cocina, bodega, etc). También soporta la conexión del cajón de dinero con apertura automática, visor de clientes, lector de código de barras, etc.

En la versión de red se puede operar desde varios equipos, accediendo simultáneamente a los mismos datos. Los datos se protegen contra operaciones concurrentes conflictivas.

SELECCIÓN DE FUNCIONES

La elección de las numerosas funciones que posee RESDAFAC III se realiza en menú de ventana a varios niveles. Las funciones están agrupadas de forma muy lógica y el camino de acceso queda siempre visible en pantalla, por lo que el manejo es intuitivo y resulta imposible perderse.

BÚSQUEDAS

Para indicar al ordenador cualquier elemento codificado (plato, cliente, etc.) pueden seguirse cuatro procedimientos:

- b) expresar su clave.
- b) seleccionar en una ventana en la que aparecen las claves cercanas a la indicada y los nombres correspondientes.
- c) teclear su descripción.
- d) elegir en una ventana en la que se visualizan los nombres ordenados alfabéticamente.



Esta prestación permite operar con RESDAFAC III sin necesidad de memorizar los códigos, ni consultar en listados, lo que repercute en que las operaciones se ejecuten de forma más ágil, segura y amigable.

SEGURIDAD Y CONFIDENCIALIDAD

Puesto que operar con RESDAFAC III es sencillo y la información disponible es confidencial, se restringe su utilización mediante contraseñas a cuatro niveles. Para cada nivel pueden definirse cuatro contraseñas distintas. El nivel de cada función y las contraseñas pueden ser asignadas, y modificadas por el propio usuario.

RESERVA DE MESAS

Mediante el ordenador puede realizarse cómodamente la función de reserva de mesas, sin límite de antelación.

Para cada reserva de mesa podemos conocer el cliente, la fecha y hora, comensales y mesa (optativo). Los datos podemos obtenerlos por pantalla o en un listado, ordenados por fecha y hora.

Existen funciones para introducir nuevas reservas, modificarlas y anularlas. Las de fecha anterior a la actual se eliminan automáticamente.

FACTURACIÓN

La introducción de comandas se realiza inmediatamente después de ser solicitadas por los comensales. Para indicar un plato puede teclear su código completo o reducido, o simplemente pulsar la tecla de la letra que le corresponde si es un plato de uso frecuente. Si no conoce su código puede teclear el de su grupo de carta, o mejor el de su subgrupo, y aparecerá en pantalla una ventana con los platos pertenecientes al conjunto, en la que elegirá el elemento adecuado situando sobre él una barra de colores invertidos. Si tampoco conoce el grupo, puede solicitar una ventana en la que aparecerán los platos que comiencen por las letras que indique, ordenados alfabéticamente.

En cada mesa pueden incluirse hasta 250 platos. También es posible indicar platos especiales (no incluidos en carta, o con un precio distinto). Puede conocer en todo momento los platos solicitados por cualquier mesa o visualizar en una ventana las mesas pendientes de facturar y de cobro.

En caso de error puede modificar cualquiera de los datos introducidos, incluso añadir o suprimir, raciones o platos. También es posible modificar después de haber facturado. Así mismo pueden anularse mesas o englobar varias en una.

Cuando un cliente solicita la factura, solo es preciso indicar el número de mesa, obteniéndose inmediatamente el documento. También es posible emitir tickets, incluir varias mesas en una, etc.

El resultado es una factura elegante, clara y exacta, con los platos y vinos ordenados, independientemente de la secuencia de entrada, con descripción completa de cada plato en el idioma deseado, indicando las raciones y el peso. Pueden incluirse sumas parciales (comida, bebida, tabaco, etc.) y varios tipos de IVA, desglosados o incluidos.

Es posible facturar con tickets, con facturas de papel continuo (recomendable) y en hojas sueltas, con o sin alimentador.

El cobro de una factura se indica después de que ésta se haya facturado, introduciendo únicamente el número de mesa y la forma de cobro. Se admiten hasta un máximo de cuatro formas de cobro por factura, incluyendo metálico, moneda extranjera (con cálculo de valor), tarjeta, crédito (con anotación automática), hotel, etc.



MOVIMIENTOS DE CAJA

Además de los propios del cobro de las facturas, en cualquier momento del día pueden realizarse entradas y salidas de dinero de caja. El ordenador memoriza la fecha y hora, el importe y el concepto.

También se controlan los cobros de créditos a clientes pendientes, las entregas a cuenta (banquetes, etc.), y los pagos a proveedores.

CIERRE DIARIO

Al finalizar la jornada podrá realizar las operaciones siguientes:

Cierre de caja y arqueo, Listado de movimientos de caja, Resumen de facturación, Copias de facturas (y tickets), Facturación hotel, Facturación a crédito, Relación de modificaciones a facturas, Asiento contable automático, Paso al Libro de registro de facturas (IVA) y Liquidación de camareros.

PLATOS Y VINOS

A cada plato y vino se le asigna un código numérico de seis dígitos, de forma que, los dos primeros representan el grupo y subgrupo de carta, y los restantes, el elemento dentro de estos. Esta forma de codificación agiliza extraordinariamente las búsquedas y mejora la gestión de estadísticas.

No es necesario teclear los seis dígitos, ya que si se introducen menos, el ordenador añadirá ceros entre los dos primeros y los restantes. Esta forma de actuar permite referirse a los platos de uso más frecuente con solo tres dígitos, acelerando de forma notable la tarea de entrada de datos.

A los 26 platos más utilizados también se les puede asignar una letra, de forma que quedan identificados con una sola pulsación.

Cada plato puede tener su descripción en cinco idiomas, de 32 caracteres cada una, y hasta ocho precios (comedor, barra, terraza, etc.). A su vez, pueden ser vendidos por raciones o al peso.

Estadísticamente conocemos de cada plato: número de raciones y peso vendidos en desayuno, almuerzo y cena, márgenes por ración, beneficio día, rotación, etc.

CLIENTES

La gestión de clientes nos permite, por un lado, conocer todos los aspectos que puedan ayudar a mejorar el "marketing", y por otro, controlar las facturas pendientes de cobro.

Para cada cliente podemos incluir, profesión, domicilio, fecha de nacimiento, onomástica, datos del consorte, observaciones, aficiones y actividades, etc., haciendo posible la obtención de etiquetas seleccionando por varios conceptos, "mailing" personalizado, etc.

A nivel estadístico conocemos la media de comensales por visita, importe de las ventas de contado, crédito y total, diagrama de asistencia por días de la semana, fecha de la última visita, etc.

CAMAREROS

Para cada camarero se archivan sus datos personales y las estadísticas de comensales atendidos, mesas servidas y ventas realizadas, a nivel diario, mensual y anual.



CONFIGURACIÓN MÍNIMA

Para procesar RESDAFAC III en versión monousuario se precisa un ordenador compatible o un terminal punto de venta, con 640 Kbytes de memoria convencional interna, dotado con sistema operativo MS-DOS versión 5.0 o posterior, disco fijo de 100 Mbytes, y una impresora. Como periféricos adicionales pueden conectarse un cajón para dinero con apertura automática, impresora de tickets, impresoras o monitores en los centros de preparación, escaner y visor de clientes. Se recomienda que el procesador del ordenador trabaje como mínimo a 133 Mhz.

Para procesar esta aplicación en RED el sistema operativo será compatible NET-BIOS. El disco donde se ubiquen los ficheros deberá ser muy rápido para obtener unos tiempos de respuesta adecuados. Cada ordenador deberá dejar 580 Kbytes libres de memoria convencional libre para procesar estos programas.

Observaciones