**PHỤ LỤC 01: *CÁC CHỨC NĂNG PHẦN MỀM***

**Bán Hàng**

-Thao tác trực tiếp trên màn hình và thiết bị cảm ứng

– Hỗ trợ bán hàng bằng bàn phím và phím tắt

-Tự động tính giá giờ karaoke, theo giờ/phút/hoặc lốc, một ngày có thể chia làm nhiều mốc giá khách nhau, tự động đổi giá theo ngày lễ, tết hoặc t7, cn

– Tích hợp máy in nhà bếp

– Bật màn hình nhập số lượng và điều chỉnh giá thời điểm tùy theo món đã cài đặt

– Có dịch vụ phí và VAT

– Hỗ trợ các hình thức khuyến mãi một hoặc nhiều món

– Hỗ trợ chương trình khuyến mãi theo hình thức Buy One Get One

– Hỗ trợ chương trình khuyến mãi theo hình thức Happy Hour (giờ vàng)

– Hỗ trợ chương trình thẻ khách hàng và thẻ VIP

– Hỗ trợ giảm giá theo nhóm thức ăn, đồ uống hoặc loại khác

– Hỗ trợ giảm giá theo nhóm cụ thể

– Hỗ trợ giảm giá trên bill theo phần trăm

– Đặt được nhiều mức giá cho hàng hóa (10 mức giá/1 món)

– Xóa một hoặc nhiều món ăn

– Giảm giá trên một mặt hàng

– Có thể chọn số lượng nhiều

– Giảm,chiết khấu trên cả hóa đơn

– Có thể tạm đóng và tạm giữ bàn đang giao dịch

– Hủy cả hóa đơn

– In phiếu tính tiền nhiều liên với các khổ giấy khác nhau. Hỗ trợ máy in nhiệt. Máy in hóa đơn A4, A5, K57, K75, K80…

– Hóa đơn in đầy đủ logo thông điệp

– Hỗ trợ in phiếu tạm tính và in phiếu tính tiền cuối cùng khác nhau

– Hỗ trợ chuyển bàn, ghép bàn, gộp tách bàn, phiếu.

– Tích hợp với két đựng tiền

– Nhanh chóng tìm kiếm khách hàng theo số hoặc tên

– Bán theo tên khách hàng thân thiết

- Khuyến mãi theo đợt, theo hàng hóa

– Có thể bán hàng theo từng khu, tên nhân viên thể hiện trên mỗi bàn

**Tính năng quản lý thực đơn và giá bán hàng**

– Đặt các mức giảm giá, khuyến mãi theo ý muốn

– Đặt giá đặc biệt cho khách hàng quen

– Chuyển giá theo giờ

– Tạo, thêm, sửa xóa danh sách thực đơn của nhà hàng

– Phân nhóm thực đơn

– Hỗ trợ cài giá theo khu

– Hỗ trợ cài giá theo thời điểm như: sáng, tối, thứ 7, CN

– Hỗ trợ cài giá theo thời gian áp dụng cụ thể

– Hỗ trợ dấu món đi khi món hết hàng hoặc không bán

– Hỗ trợ cài đặt màu sắc, thứ tự trình bày

– Hỗ trợ cài đặt món cần phải nhập số lượng bán khi bán hàng

– Hỗ trợ cài đặt món giá thời điểm

– Hỗ trợ cài đặt món nào khi bán ở đâu thì sẽ in order ở bếp nào khi bán hàng

– Những tính năng này sẽ hỏi quyền quản lý nếu nhân viên không có quyền. Có thể dùng thẻ từ Hoặc mã số để phân quyền khác nhau.

– In lại phiếu tính tiền đã đóng

– Gọi lại phiếu đã đóng

– Hủy phiếu tính tiền

– Giảm giá hoặc tiếp khách

– Kiểm quyền trả hàng sau khi in phiếu tính tiền ->Phan quyen

– Mở két tính tiền

– Quản lý thông tin chi tiết từng khách hàng

– Tạo khách hàng không hạn chế

– Quản lý chi tiết từng giao dịch -> report

– Quản lý thu, chi

– Quản lý doanh số bán của từng nhân viên ->report

**Báo cáo thống kê qua điện thoại, qua trình duyệt web.**

– Báo cáo doanh số hoặc chi tiết theo ngày, tháng, hoặc theo lựa chọn về thời gian.

– Báo cáo doanh số hoặc chi tiết theo các kiểu thanh toán : Tiền mặt, thẻ tín dụng, séc…

– Báo cáo doanh số hoặc chi tiết cho từng loại hàng, nhóm hàng…

– Báo cáo doanh số hoặc chi tiết theo nhân viên thu ngân

– Báo cáo doanh số hoặc chi tiết giảm giá, khuyến mại.

– Báo cáo doanh số hoặc chi tiết hàng trả lại.

– Danh sách các hóa đơn đã in và huỷ.

– Báo cáo doanh số hoặc chi tiết tiền lấy ra hoặc trả cho các nhà cung cấp, dịch vụ, chi phí…

– Báo cáo doanh số hoặc chi tiết thực tế tồn kho tại thời điểm lựa chọn theo mặt hàng, nhóm hàng.

– Danh sách các mặt hàng cần nhập (theo mức tối thiểu đã đặt)

– Danh sách hàng hóa nhập kho, xuất kho….( trong khoảng thời gian tuỳ chọn.)

– Hỗ trợ xuất các file báo cáo và số liệu ra Excel

**Phân hệ quản lý người sử dụng và sao lưu dữ liệu**

– Tạo nhóm và phân quyền theo nhóm người sử dụng

– Người sử dụng có thể thuộc nhiều nhóm tuy nhiên vẫn có thể phân quyền riêng cho người sử dụng mặc dù đã phân quyền nhóm

– Xem báo cáo lịch sử đăng nhập,hoạt động trong hệ thống của từng người

– Quản lý sao lưu và khôi phục dữ liệu

**In bếp và phân hệ bếp**

– Hỗ trợ in phiếu order tại bàn và in phiếu order xuống bếp với các yêu cầu riêng của khách hàng.

– Hỗ trợ tự động tách món ra các bếp theo cài đặt với chỉ một lần order

– Hỗ trợ in bếp nhiều liên

– Hỗ trợ nhiều bếp ảo dùng chung 1 máy in bếp

– Báo cáo lịch sử các món in xuống bếp ->report

**Sơ đồ bàn**

– Thiết lập bàn theo thực tế sơ đồ thực tế của nhà hàng

– Sắp xếp bàn theo hình thức kéo và thả

– Hỗ trợ giao diện bàn có thể chèn hình ảnh vào từng bàn

– Tạo khu và bàn không hạn chế

Nhiều máy kết nối thông qua mạng LAN

Một nhà hàng, cafe lớn có thể sử dụng nhiều máy bán hàng để đạt hiệu quả cao, thông qua mô hình bán mạng LAN, các máy con lấy dữ liệu từ máy chủ.

Phần quản lý trừ kho tự động, tồn kho thực tế, và giá vốn hàng bán

Thiết lập định mức cho hàng bán và bán thành phẩm

– Cài đặt định mức chế biến của hàng bán theo nguyên liệu, hàng bán hoặc bán thành phẩm

– Cài đặt định mức chế biến của bán thành phẩm theo nguyên liệu, hàng bán hoặc bán thành phẩm khác

– Thiết lập kho cho nhóm hàng bán nào sẽ lấy để chế biến

Trừ kho, quản lý tồn kho, hư mất

– Tích hợp trừ kho tự động khi bán hàng

– Quản lý nhập thông tin tồn kho thực tế và đối chiếu với tồn kho trên máy

– Điều chỉnh tồn kho

– Hỗ trợ thiết lập giới hạn tồn kho

– Hỗ trợ cảnh báo tồn kho khi hàng đến giới hạn tồn kho, giới hạn tốn kho dưới mức tối thiểu, trên mức tối đa

– Quản lý chi tiết hàng nhập, xuất, tồn.Chuyển kho

– Công nợ khách hang,nhà cung cấp

– Tính giá vốn, lải lỗ công nợ

**Bảo mật**

– Cấp khóa phần mềm thông qua chương trình hoặc website.

– Lưu thông tin phần mềm khách hàng lên web vd: Tên shop, Số điện thoại, Địa chỉ, Mã máy, key phần mềm.

– Có thể xóa key thông qua website.

– Có 1 user admin riêng của công ty để ẩn trong phần mềm.