

12. Lista de Características(Descrição das Características)

#	NOME	DESCRIÇÃO
1	Abrir comanda.	O funcionário consegue abrir uma comanda nova para o cliente.
2	Fechar comanda.	O funcionário consegue fechar as comandas abertas para o cliente.
3	Controlar as comandas abertas.	Visualização das comandas que estiverem abertas.
4	Obter CPF na comanda.	Vincular o CPF do cliente na comanda nova aberta.
5	Obter nome na comanda.	Colocar o nome na comanda para identificação.
6	Obter data de nascimento.	Colocar a data de nascimento para verificação de idade.
7	Validador de CPF.	É validado o CPF no sistema com um CPF válido.
8	Incluir taxa de couvert.	Nos dias de shows é possível colocar o valor de couvert do show apresentado.
9	Cancelar de pedidos.	Exclusão do pedido feito recentemente caso solicitado pelo cliente.
10	Transferir pedidos para outra mesa.	Transferência do número da mesa que está vinculado na comanda.
11	Exibir opções do cardápio.	Para efetuar o pedido do cliente, as opções que estão no cardápio são colocados no sistema para que o funcionário seleciona a opção pedida do cliente.
12	Exibir valores das opções do cardápio.	Além das opções do cardápio é colocado os valores juntos para caso o funcionário for questionado.
13	Adicionar itens a comanda.	Após a escolha do cliente e da seleção no sistema são inseridos os itens a comanda numerada.
14	Inserir quantidade de cada item.	Exibição das quantidades dos itens relacionados a cada comanda.
15	Remover itens da comanda.	Caso seja inserido item por engano ou a mais é possível removê-lo.

16	Relacionar itens consumidos por comanda.	Exibição de todos os pedidos feitos por comanda.
17	Relacionar valores dos itens.	Exibição dos valores dos pedidos feitos por comanda.
18	Relacionar quantidade de itens discriminados.	Dos itens pedidos é exibido a quantidade desses pedidos.
19	Inserir Observação.	Na hora de adicionar o pedido a comanda será possível retirar algum ingrediente do pedido caso seja pedido pelo cliente.
20	Exibir valor total.	Exibição da soma dos valores dos itens pedidos por comanda.
21	Exibir valor dividido entre as pessoas.	Do valor total é dividido pelo número de cliente que vão pagar a conta caso seja solicitado.
22	Relacionar nome do atendente.	O nome do funcionário que atendeu o cliente é vinculado pela comanda para caso de algum problema ou algo parecido.
23	Vincular mesa com comanda.	Haverá um vínculo das mesas com a comanda para que seja mais bem controlado todo o movimento do bar.
24	Abrir diversas comandas em uma única mesa.	Como sendo possível o vínculo das mesas com cada comanda, caso solicitado por clientes é possível adicionar mais comandas em uma mesa.
25	Controlar número das comandas.	O número da comanda é feito para distinção entre as comandas.
26	Repassar as comandas e mesa para outro atendente.	A opção facilita a troca de atendente, caso haja alguma necessidade operacional.
27	Cadastrar promoção	Possibilidade de fácil alteração no valor dos produtos.
28	Emitir cupons fiscais.	Opção que emite a quantidade de cupons fiscais relacionados aos clientes que geraram diversas comandas numa única mesa.
29	Escolher forma de pagamento.	É colocado as formas de pagamentos que são aceitas pelo estabelecimento para escolha do cliente.
30	Conferir histórico de pedidos diários.	Exibição de todos os pedidos do dia, diferenciados por e agrupados por comanda.

31	Exibir valores do dia de venda.	Do histórico de pedidos é apresentado os valores dos itens vendidos.
32	Conferir histórico de pedidos mensais.	Exibição de todos os pedidos do mês solicitado, diferenciados por e agrupados por dia.
33	Exibir ticket médio por cliente.	Exibição dos itens mais pedidos por determinados usuários.
34	Diferenciar estoque por tipo de produto.	É mais controlável o estoque por tipo de produto como exemplo, alimentos perecíveis, alimentos imperecíveis, alimentos congelados, bebidas etc.
35	Inserir entrada de produtos.	Como já estará diferenciado por tipo, é inserido o produto para alimentação do histórico do estoque.
36	Inserir quantidade de entrada.	Após dar entrada no produto é colocado a quantidade de cada produto para quantificação de cada produto.
37	Inserir saída de produtos.	Como já estará diferenciado por tipo, a exclusão do produto para alimentação do histórico do estoque.
38	Inserir quantidade de saída.	Após confirmar a saída do produto é colocado a quantidade de cada produto para quantificação final de cada produto.
39	Registrar acerto de estoque.	Caso seja feita a recontagem do estoque nesse painel será inserido ou excluído os produtos que o funcionário deseja.
40	Relacionar produtos que mais saem.	Pelo histórico do estoque é possível relacionar os produtos que mais saem para melhorar a contabilidade.
41	Acessar login na Plataforma.	Tela de acesso ao mantenedor do negócio.
42	Verificar controle de Acesso	O mantenedor pode fornecer o devido acesso a quais colaboradores desejar.
43	Fechar e abrir o caixa diariamente.	O funcionário poderá fechar e abrir o caixa pelo sistema, confrontando com os dados das comandas.
44	Importação XML.	Versão digital para nota fiscal eletrônica.

45	Notificar a cozinha.	Todos os pedidos registrados na comanda, será notificado para a cozinha e com isso o preparo do prato.
46	Adicionar opção de delivery.	Os pedidos para entrega, serão registrados na opção de Delivery.
47	Imprimir o pedido.	Opção de imprimir o pedido, para o cliente conferir e pagar.
48	Cadastrar novos produtos no sistema.	Cadastrar novos produtos no sistema, como: novo prato, nova bebida, novo lanche etc.
49	Embalar para viagem.	Nessa opção, o cliente pode algo pra levar. Registrando dessa forma, a cozinha será notificada que o alimento precisa ser embalado.
50	Inserir prejuízo.	Opção prejuízo, para garrafas de bebidas que quebram, pedidos já feitos, mas por algum motivo voltaram para a cozinha, produtos com validade vencida etc.