**Regras de negócio**

**RN0001 -** Atendente precisa entregar a comanda para o cliente.

**RN0002 -** Cliente precisa entregar essa comanda para o caixa.

**RN0003 -** Nessa comanda entregue para o cliente, precisa estar anotado o produto e a quantidade de cada item consumido pelo cliente.

**RN0004 -** Para fazer o controle de estoque, o funcionário precisa anotar o produto que está com quantidade alta ou baixa numa ficha para assim enviar essa ficha para o setor de Compras, responsável por realizar o pedido destes produtos para o fornecedor.

**RN0005 -** O setor de compras precisa enviar orçamento para o financeiro conseguir pagar as compras feitas pelo setor de compras.

**RN0006 -** Gerente precisa abrir o caixa e anotar o valor inicial do caixa e fechar o caixa anotando o saldo final dele.

**RN0007 -** Dono precisa realizar o faturamento do estabelecimento.

**RN0008 -** Dono precisa realizar o pagamento de todas as contas.

**RN0009 -** Gerente precisa armazenar as notas fiscais geradas numa pasta de notas fiscais.

**RN00010 -** Gerente precisa armazenar todas as duplicatas e boletos bancários gerados numa pasta de contas a pagar.

**RN00011 -** Gerente precisa realizar o pagamento do salário aos funcionários.

**RN00012 -** Dono precisa realizar o pagamento de todos os impostos.

**RN00013 -** Dono precisa contratar os serviços de um contador, que ao analisar a planilha de lucros feita pelo dono irá realizar o DRE e efetua o cálculo de contas a pagar e receber do estabelecimento.

**RN00014 -** Dono precisa criar e implementar um plano de ação para contextos negativos do negócio.

**RN00015 -** Dono precisa registrar na planilha de lucros o valor que recebeu de outros bares associados.

**RN00016** - O estoque deve ser verificado a cada 15 dias.

**RN00017** - Produtos mais próximos da validade devem ser utilizados primeiro.

**RN00018** - Produtos em baixa quantidade devem ser colocados numa lista de compras.

**RN00019** - Os produtos devem ser verificados logo que entregues pelo fornecedor.

**RN00020** - O Gerente precisa recusar a entrega dos pedidos solicitados caso os produtos não estejam de acordo com a lista de compras.

**RN00021** - O atendente deve entregar um cardápio ao cliente.

**RN00022** - O atendente deve verificar a disponibilidade dos produtos.

**RN00023** - O atendente deve encaminhar os itens solicitados a cozinha.

**RN00024** - O atendente deve verificar, de tempos em tempos, se o cliente está satisfeito ou se necessita de algo.

**RN00025 -** Gerente precisa entrar em contato com fornecedores e avaliar os melhores preços, data de entrega e forma de pagamento.

**RN00026** - Atendente precisa entregar a comanda para Cozinha.

**RN00027** - Chefe de cozinha precisa receber a comanda para assim começar o preparo do pedido.

**RN00028** - A cozinha informa a falta de produtos em estoque. Solicitando assim a reposição deste produto.

**RN00029** - O Chefe de Cozinha precisa delegar funções para o Ajudante e o Chapeiro.

**RN00030** – Chapeiro precisa fazer o preparo do prato seguindo as especificações do chefe de cozinha.

**RN00031** - Assim que o pedido estiver pronto ajudante precisa entregar ao balcão.