**Regras de negócio**

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

**RN0002 -** Cliente precisa entregar essa comanda para o atendente levar ao operador do 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 Gerente do 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 -** Dono precisa abrir o caixa e anotar o valor inicial do caixa e Gerente ao fechar o caixa precisa anotar o saldo final dele.

**RN0007 -** Toda vez que troca o operador de caixa, precisa ser feita a soma de toda a quantia existente no caixa.

**RN0008 -** Gerente precisa retirar o dinheiro do caixa ao fechar o caixa.

**RN0009 -** Dono precisa realizar o faturamento do estabelecimento.

**RN00010 -** Dono precisa realizar o pagamento de todas as contas.

**RN00011 -** Dono precisa armazenar as notas fiscais geradas numa pasta de notas fiscais.

**RN00012 -** Dono precisa armazenar todas as duplicatas e boletos bancários gerados numa pasta de boletos bancários/duplicatas

**RN00013 -** Dono precisa receber a folha de pagamento do contador para realizar o pagamento do salário aos funcionários.

**RN00014 -** Dono precisa receber o valor do cálculo de impostos feito pelo contador para realizar o pagamento de todos os impostos.

**RN00015 -** Dono precisa realizar o cálculo de contas a pagar e receber do estabelecimento.

**RN00016 -** Dono precisa implementar um plano de ação para contextos negativos do negócio.

**RN00017 -** Dono precisa registrar num papel de lucros o valor que recebeu de outros bares associados.

**RN00018** - O estoque deve ser verificado a cada 15 dias.

**RN00019** - Produtos mais próximos da validade devem ser utilizados primeiro.

**RN00020** - Produtos em baixa quantidade devem ser colocados numa lista de compras.

**RN00021** - Os produtos devem ser verificados pelo Gerente, logo que entregues pelo fornecedor.

**RN00022** - O Gerente precisa recusar a entrega dos pedidos solicitados caso os produtos não estejam de acordo com a lista de compras.

**RN00023** - O atendente deve entregar um cardápio ao cliente.

**RN00024** - O atendente deve verificar a disponibilidade dos produtos.

**RN00025** - O atendente deve encaminhar os itens solicitados a cozinha.

**RN00026** - O atendente deve verificar, de tempos em tempos, se o cliente está satisfeito ou se necessita de algo.

**RN00027 -** Gerente precisa entrar em contato com fornecedores e avaliar os melhores preços, data de entrega e forma de pagamento.

**RN00028** - Atendente precisa entregar a comanda para Cozinha.

**RN00029** - Chefe de cozinha precisa receber a comanda para assim começar o preparo do pedido.

**RN00030** - A cozinha informa a falta de produtos em estoque. Solicitando assim a reposição deste produto.

**RN00031** - O Chefe de Cozinha precisa delegar funções para o Ajudante e o Chapeiro.

**RN00032** – Chapeiro precisa fazer o preparo dos lanches.

**RN00033** - Assim que o pedido estiver pronto ajudante precisa entregar ao balcão.

**RN00034 –** O gerente precisa abastecer o freezer todos os dias à noite.

**RN00035 –** Copeiro precisa fazer o preparo das bebidas solicitadas.

**RN00036 –** O atendente precisa providenciar itens que estão faltando na cozinha. Ele vai até ao estoque, caso não tenha lá ele precisa ir ao mercado comprar.