**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 | Opção de incluir taxa de couvert. | Nos dias de shows é possível colocar o valor de couvert do show apresentado. |
| 9 | Cancelamento de pedidos. | Exclusão do pedido feito recentemente caso solicitado pelo cliente. |
| 10 | Transferência de 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 | Quantidade de cada item inserido. | 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 | Opção de tirar algum ingrediente. | 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 divido 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 | Vínculo mesa com comanda. | Haverá um vínculo das mesas com a comanda para que seja mais bem controlado todo o movimento do bar. |
| 24 | Abertura de 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 | Controle de número das comandas. | O número da comanda é feito para distinção entre as comandas. |
| 26 | Repassar vínculo de comandas e mesa para outro atendente. | A opção facilita a troca de atendente, caso haja alguma necessidade operacional. |
| 27 | Cadastro de promoções | Possibilidade de fácil alteração no valor dos produtos. |
| 28 | Emitir vários cupons fiscais. | Opção que emite a quantidade de cupons fiscais relacionados aos clientes que geraram diversas comandas numa única mesa. |
| 29 | Escolha da forma de pagamento. | É colocado as formas de pagamentos que são aceitas pelo estabelecimento para escolha do cliente. |
| 30 | 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 | 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 |  |  |
| 36 | Quantidade entrada. | Após dar entrada no produto é colocado a quantidade de cada produto para quantificação de cada produto. |
| 37 | Saída de produtos. | Como já estará diferenciado por tipo, a exclusão do produto para alimentação do histórico do estoque. |
| 38 | Quantidade saída. | Após confirmar a saída do produto é colocado a quantidade de cada produto para quantificação final de cada produto. |
| 39 | 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 | Login na Plataforma. | Tela de acesso ao mantenedor do negócio. |
| 42 | Controle de Acesso | O mantenedor pode fornecer o devido acesso a quais colaboradores desejar. |
| 43 |  |  |
| 44 | Importação XML |  |
| 45 |  |  |
| 46 |  |  |
| 47 |  |  |
| 48 |  |  |
| 49 |  |  |
| 50 |  |  |