## ****Requisitos Funcionais****

**Cadastro e Visualização de Cardápio**

O cliente pode visualizar o cardápio atualizado com categorias, descrições e preços.

O cliente pode filtrar ou visualizar itens por restrições alimentares (ex: sem glúten, sem leite, vegetariano).

**Realização de Pedidos**

O cliente pode selecionar itens do cardápio e realizar pedidos.

O cliente pode informar **alergias específicas** que serão sinalizadas como **alerta** para a cozinha e o garçom.

O sistema gera automaticamente uma comanda para cada pedido realizado.

**Consulta e Edição de Pedidos**

O garçom pode visualizar todos os pedidos ativos.

O garçom pode editar pedidos enquanto eles ainda não forem enviados para a cozinha.

**Separação de Pedidos por Prioridade**

Os pedidos podem ser marcados com níveis de prioridade (ex: normal, urgente).

O sistema permite definir a ordem de preparação dos pedidos com base na prioridade da cozinha.

**Gerenciamento de Restrições Alimentares e Alergias**

O cliente ou garçom pode informar restrições alimentares e alergias no momento do pedido.

O sistema exibe **alertas visuais** para itens com alergênicos e destaca comandas com alergias.

A cozinha e o garçom recebem alertas dessas restrições para evitar erros.

**Atualização do Status do Pedido**

A cozinha pode atualizar o status do pedido (ex: "em preparo", "pronto").

O garçom é notificado quando o pedido está pronto.

**Notificações de Pedido Pronto**

O sistema notifica o garçom automaticamente quando um pedido está pronto para ser entregue.

**Solicitação de Conta**

O cliente pode solicitar a conta através do sistema.

O garçom recebe uma notificação com o pedido de fechamento da conta.

**Histórico de Pedidos por Comanda**

O garçom pode visualizar o histórico de pedidos agrupados por comanda.

O sistema permite buscar comandas por número ou cliente.

## ****Requisitos Não Funcionais****

**Usabilidade**

O sistema deve ter uma interface amigável e de fácil navegação para garçons e clientes.

Deve permitir ao cliente inserir informações de **alergias** de forma simples e com evidencia.

**Desempenho**

As ações do sistema (como atualizar status, notificar garçom, registrar pedido) devem ocorrer com latência mínima.

O sistema deve suportar múltiplos acessos simultâneos sem degradação perceptível.

**Segurança**

O acesso ao painel de garçom/cozinha deve ser protegido por autenticação.

Os dados dos pedidos e clientes devem ser armazenados de forma segura.

**Disponibilidade**

O sistema deve estar disponível 99% do tempo durante o horário de funcionamento do restaurante.

Deve permitir operação offline temporária e sincronizar dados quando a conexão retornar (opcional avançado).

**Manutenibilidade**

O código e a arquitetura do sistema devem permitir fácil manutenção e atualização futura (adição de novos recursos).

**Escalabilidade**

O sistema deve estar preparado para atender um número crescente de pedidos e usuários com eficiência.

**Compatibilidade**

Deve funcionar em diferentes navegadores modernos (caso seja web) ou sistemas operacionais móveis (caso seja app).