Lista de Características

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| # | CARACTERISTICAS | DESCRIÇÃO |
| 1 | Aprimorar planejamento da produção | O sistema contará com uma aba de "Solicitação" assim a loja ou o gerente de estoque que verificar baixa quantidade no estoque, realiza a solicitação de forma simples. |
| 2 | Cancelamento de pedido | O cancelamento prévio será realizado através do sistema integrado as lojas que possibilitará melhor gestão dos pedidos, se o cancelamento do pedido for realizado antes de ter sido enviado não haverá taxas ou multas e o produto voltará para o estoque, caso tenha sido enviado, é necessário fazer o processo de devolução. |
| 3 | Devolução do produto | A devolução poderá ser realizada, caso a loja tenha recebido o produto errado ou com defeito. Para realizar a devolução deverá agendar via contato com o departamento de atendimento ao cliente. |
| 4 | Rastrear o envio do pedido | Com o código de rastreio o a loja conseguira saber informações sobre a localidade do pedido. |
| 5 | Régua de solicitação de pedido | Régua de solicitação do pedido, de uma maneira visual contendo informações da solicitação:  Solicitação recebida,  Aprovação do pedido,  Fabricando,  Fabricação concluída,  Nota fiscal emitida,  Em transporte.  Assim evita contatos maçantes sobre produção |
| 6 | Código de barras ou QR Code para controle | Uma forma de controle automatizado, o sistema gera um QR Code ou código de barras, o empregado da fábrica bate o leitor na frente da caixa e já consegue verificar principais informações, como:  Data de produção,  Data de Validade,  Lote,  Sabor.  Se é uma solicitação ou apenas um estoque mínimo; e estará integrado ao gerente de estoque ou os donos da loja. |
| 7 | Controle de estoque fabrica | Controle de estoque será integrado as solicitações de pedidos, linhas de produções, matéria prima, giro do estoque, estoque mínimo, dias de produção. |
| 8 | Relatório de controle de estoque | O relatório pode ser extraído em qualquer momento do dia, em qualquer dia do mês, com informações até o seguinte período, com controle geral do estoque, exemplo, o que entrou de matéria prima, o que saiu de produto, próximos produtos a vencer, solicitações efetuadas, lotes. |
| 9 | Controle de estoque franquia | O controle de lojas franqueadas será mais simples do que o da fábrica, porém deverá ter; Produtos com pouco estoque, os que mais vendem, próximos do vencimento, lotes. |
| 10 | Controle de produção fabrica | Datas que os sorvetes foram produzidos, quem foi o responsável pela produção, qual foi a quantidade de produtos utilizado, com data de hora de início e finalização do processo. |
| 11 | Controle de solicitação de matéria prima | Quem foi responsável por solicitar a matéria prima, para qual fornecedor, com preço e data de faturamento, e informar a quantidade anterior que o estoque estava para realizar a solicitação. |
| 12 | Controle de temperatura da fábrica | Em uma fábrica de sorvete é necessário o controle de temperatura. Com um termostato relatando as mudanças de temperatura com data e horário, facilita diagnosticar a causa de mudança de temperatura e evitar o desperdício de produtos por temperaturas altas. |
| 13 | Controle de temperatura no transporte | No momento do transporte para que não ocorra problemas no produto, é necessário que o entregador informe a temperatura do veículo que será registrada. |
| 14 | Controle de tempo estocado | Será alertado pelo sistema, quando o produto ficar muito tempo no estoque. |
| 15 | Produtos que mais saem | O produto que é mais vendido, será informado e deixado em destaque, conforme uma lista, e estará descrito a quantidade vendida e por loja que mais compra. |
| 16 | Produção - Receita dos produtos | Uma área restrita somente para pessoas autorizadas com senha e registrando acesso, terá todas as receitas dos produtos, contendo sabor, ingrediente, quantidade, forma de preparo, forma de manipular o equipamento. |
| 17 | Embasamento com previsão do tempo | Assim que acessar o sistema, no campo superior direito será informado a temperatura para os próximos dias, semanas e a previsão para o ano, assim dá um pequeno embasamento de produção. |
| 18 | Data de limpeza de máquina (relatório) | Para higiene dos equipamentos com eficácia, o responsável irá acessar o sistema e preencher um pequeno formulário com data, hora e produtos utilizados, assim todos terão o controle da limpeza. |
| 19 | Emissão de nota fiscal para deslocamento de carga | Quando o produto estiver pronto para sair a fábrica emitirá nota fiscal para que o produto transite dentro das normas. |
| 20 | Interligar frota | Empresa responsável pelas entregas irá realizar o cruzamento das rotas de entrega. |
| 21 | Projetar com antecedência os pedidos aos fornecedores | Quando a matéria prima começar a acabar, será construído uma lista com os produtos em baixa quantidade e com aprovação será fechado uma lista de solicitações aos respectivos fornecedores, assim fazem poucas compras por mês o que ajuda no momento de negociação da data do faturamento, já que fazem uma compra grande. |
| 22 | Controle de desperdício | Contabilizar todo e qualquer desperdício, para os produtos acabados ou demais insumos utilizados na produção. |
| 23 | Relatório de quem faz a retirada (deixa tudo registrado) | Cadastro da pessoa que realiza a retirada do produto, contendo os dados da pessoa, produto e cliente. |
| 24 | Solicitação de pedidos (franqueado) | A loja solicitante irá informar o pedido com antecedência de no mínimo 3 dias uteis (para que haja higienização correta dos equipamentos). |
| 25 | Aviso de melhores datas de vendas | Quando perto das melhores datas de venda surgirá um aviso com sugestão dos produtos a serem produzidos, com base em anos anteriores. |
| 26 | Base para promoção | Quando o estoque de um produto estiver muito tempo sem giro, irá surgir uma mensagem fornecendo uma sugestão para promoção daquele item. |
| 27 | Cadastro dos fornecedores | Todos os clientes e fornecedores deverão possui um cadastro no sistema. |
| 28 | Comparativos de venda com anos e meses anterior | Relatório com comparativos de vendas dos anos e meses anterior, pode ser solicitado em qualquer data e horário contendo o filtro de data que deseja. |
| 29 | Concorrência de preço de fornecedor | Fornecedores irão enviar orçamentos e aquele que tiver o menor preço e maior qualidade ganhará a licitação. |
| 30 | Controle de finança | Controle do fluxo de caixa. |
| 31 | Ticket médio | Informação dos preços médios dos pedidos. |
| 32 | Venda diária | Relatório das vendas diárias. |
| 33 | Dashboard de venda por loja | Painel que fornecerá informações das vendas do mês. |
| 34 | Faturamento | Controle das vendas realizada no período. |
| 35 | Projeção de venda | Estimativa das vendas futuras com base no cenário econômico atual e vendas passadas. |
| 36 | Informações de efetuação de vendas | Registro dos dados do pedido. |
| 37 | Relatório mensal de vendas | Relatório com as principais informações sobre as vendas do mês. |
| 38 | Relatório semanal de venda | Relatório com as principais informações sobre as vendas da semana. |
| 39 | Total de vendas | Relatório que informa o total de vendas nos períodos solicitados. |
| 40 | Valor por produto | Margem de lucro do produto, ou seja, assim que comprado a matéria prima e inserido os valores nos sistemas que calculará automaticamente o valor unitário que cada produto e a margem de lucro por unidade. |
| 41 | Curva ABC | Deixa claro quais são os produtos mais importantes para a empresa, que mais trazem receita para o negócio. |
| 42 | Avaliações por lojas (limpeza, venda, meta, planejamento) | Os franqueados terão uma avalição dos padrões de higiene e limpeza de suas lojas. |
| 43 | Delivery | Franqueados podem solicitar pedidos pequenos que serão entregues de forma rápida desde que a fábrica tenha o produto em estoque pata atender o pedido. |
| 44 | Cadastro de cliente por delivery | Será o mesmo cadastro já utilizado pelo franqueado. |
| 45 | Relatório de vendas do Franqueado | Os franqueados forneceram um relatório de suas vendas para que possamos direcionar sua estratégia de vendas. |
| 46 | Sistema Web | O sistema estará disponível na Web, sendo responsivo a todos os navegadores. |
| 47 | Controle de acesso | O controle de acesso será restrito para cada função e departamento, cada dono de loja terá o usuário Admin, porém o dono da marca terá o usuário master para que tenha uma visão geral de toda as lojas (apenas ocultando as informações que o franqueado não quiser disponibilizar e será registrado todo acesso com data e hora do acesso. |
| 48 | Gestão de acessos por funcionários da fabrica | Os funcionários terão o seu acesso restrito as informações e solicitações referente a sua função. |
| 49 | Ponto de funcionário | O registro de ponto será efetuado por sistema apartado. |
| 50 | Canal de mensagem entre as lojas | Todas os franqueados terão acesso ao chat com a fábrica, para tirar dúvidas. |
| 51 | Centralizar todas as redes sociais | No campo superior teremos o ícone das redes sociais que serão integrados com os franqueados, assim fica mais fácil de ver o engajamento de publicações. |
| 52 | SAC | Qualquer pessoa pode utilizar o SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) da Sorvetunes. |