* **LISTO (VERDE)**
* **PENDIENTE VALIDAR (ROJO)**

**Ordenes (Mesero):**

1. Evitar realizar varias acciones para agregar Detalle de Orden (Optimizar acciones).
   1. Mostrar confirmación de Orden Solo si no existen suficientes ingredientes.
2. Destino de Servicio cambiar solo si es necesario (opcional)
3. Agregar a la misma orden, otro menú con diferente Destino (Domicilio o Para Llevar)
4. Re-asignación de pedido a otro Ticket
5. En caso de cambio de menú (combo) o ingrediente (individual): dejar comentario por parte del Mesero.
6. Impresión de Últimas Ordenes de Cliente (por Ticket)
7. Agregar servicio / menú personalizado

**Admón. De Órdenes (Cocina):**

1. Ingresar Cantidad de Menús a preparar
2. Si la orden a cocinar no cubre la totalidad necesaria, tomar la siguiente que si cubra.
3. Agrupar por Orden de Cliente (#menús por orden)
4. Armar Orden (vista ticket), verificar funcionamiento
5. NO APLICO: Al cocinar descontar de manera distribuida a piezas no especiales: cuadril, pierna, ala.
6. Alertar sobre retardo de menú con fondo y animación resaltante

**Eventos:**

1. Facturación de Evento
2. Descontar de Inventario ( Menús – Combos )

**Caja:**

1. Opción de Ingresos y egresos varios

**Facturación:**

1. Al momento de buscar cliente (NIT, DPI, Nombre) y no se encuentra registrado:
   1. **Cargar en el dialogo con el dato buscado**
   2. **Cambiar Orden de Campos al registrar Nuevo Cliente: (Clientes / Facturación)**
      1. **NIT**
      2. **Nombre Cliente**
      3. **Dirección**
      4. **…campos siguientes**
2. En Servicio a Domicilio la factura queda con estado Pendiente, hasta confirmación por parte del repartidor.
3. Opción a Pago individual de detalle de Orden a diferentes clientes (varias facturas).
4. Opción de Cobro Adicional (algún imprevisto)
5. Opción de Descripción de Factura personalizado (Ej. Por consumo)

**Mantenimiento > Menú:**

1. **Menú opción a cocinar o no (ej. Gaseosa)**
2. Categoría por menú
3. **Ubicación de Menú (necesario para cuadre): Mostrador, Cocina, Bodega.**
4. **Optimizar acciones en registro de Menú y Combo.**

**Inventario:**

1. Arqueo de cocina de productos, apertura y cierre diario.
   1. **En caso de faltante indicar cantidad**
   2. **En caso de cuadre correcto o sobrante de algún producto, solo mostrar mensaje de cuadre correcto.**
2. Campo de Justificación en caso de que no cuadre producto.
3. Filtro de Productos por orden alfabético

**Clientes:**

1. Agregar clasificación de los clientes (VIP, Normal)

**Configuración (nuevo):**

1. Configuración Formato de Impresión.

**APLICACIÓN:**

1. Cambio rápido de Usuario.

**Tendencia:**

**Reportes:**