**Declaração do Escopo do Tico’s Project**

Fundado em 2008 a Tico’s Restaurante, tem como seu princípio oferecer alimentos de qualidade para seus clientes, com total de 23 pratos sendo os três principais Bife, File e Calabresa, custando em média de R$ 18,00 reais.

Situada na zona Sul de São Paulo, Rua Abraão Miguel do Carmo, 172 Vila Guarani, com capacidade para atender até 50 pessoas, com uma média de 150 clientes ao dia com media de 75 pedidos de delivery por dia, com 5 funcionários no estabelecimento e 2 motoboys.

Em média, suas vendas giram em torno de R$ 2.500,00 a R$3.000,00 reais diariamente, abre todos os dias da semana, segunda a sábado das 07:30h até as 23:00h e aos domingos 07:30h até as 17:00h.

A cliente Eliane Sinesio Matias, dona do estabelecimento e chefe de cozinha, deseja um sistema que gerencie os produtos e as finanças do estabelecimento, tudo isso para verificar os gastos semanais, mensais e anuais e produtos para repor no estoque, isso tudo com a previsão de entrega até 16/12/2020.

Funcionalidades desejadas são:

* Gestão de produtos:
* Itens em estoque.
* Itens em falta.
* Gestão financeira:
* Faturamento semanal, mensal e anual.
* Despesas semanais, mensais e anuais.
* Lucro semanal, mensal e anual.