

Precificação de Bolo:

Você é responsável por precificar bolos para a venda em uma confeitaria. Você deseja criar um programa que faça os seguintes cálculos:

1. Calcular o custo total de produção do bolo, incluindo os ingredientes e despesas adicionais, como gás.
2. Dividir o custo total pelo número de fatias que o bolo renderá (12)
E assim saber o custo de produção por fatia.
3. Adicionar uma margem de lucro de 50% sobre o custo de cada fatia e calcular o preço final de venda de cada fatia.
4. Verificar o estoque de ingredientes e exibir na tela se os ingredientes são suficientes para preparar outro bolo, bem como a quantidade restante de cada ingrediente.

Requisitos:

- O programa vai levar em consideração os seguintes custos:

- 500g de farinha de trigo a R\$ 6,00 por 1kg por saco.
- 300g de açúcar a R\$ 4,00 por 1kg por saco.
- 4 ovos a R\$ 8,00 por 1 dúzia
- 200ml de leite a R\$ 5,00 por 1 litro
- 100g de manteiga a R\$ 10,00 por 200g o tablet.
- 10g de fermento a R\$ 8,00 por 100g
- 10ml de essência de baunilha a R\$ 10,00 por 50ml
- Gás de cozinha: R\$ 7,00
- Eletricidade: R\$ 5,00

O programa deve subtrair a quantidade usada de cada ingrediente para o bolo atual e verificar se é necessário comprar mais para fazer outro bolo.

Caso o ingrediente seja insuficiente para outro bolo, o programa deve exibir uma mensagem informando que você precisa comprar mais daquele ingrediente.

Dicas:

1. Declare variáveis para armazenar os custos e quantidade disponível de cada ingrediente no estoque inicial.
Faça os cálculos das quantidades e preços unitários dos ingredientes.
2. Calcule o custo total do bolo** somando todos os ingredientes
3. Subtrair a quantidade usada de cada ingrediente do estoque inicial. Ex: (1kg farinha)
4. Verifique se os ingredientes são suficientes para fazer outro bolo. Caso contrário, exiba uma mensagem informando que é necessário comprar mais daquele ingrediente.
5. Calcule o preço de venda por fatia (12 fatias) com 50% de lucro** e exiba na tela o preço final de venda de cada fatia.
6. Exiba na tela a quantidade restante de cada ingrediente o custo total do bolo e o preço de venda por fatia, cuidado com as casas decimais no print. E as mensagens sobre a necessidade de comprar mais para outro bolo.