**Declaração do Escopo**

SISTEMA GERENCIAMENTO NUTRICIONAL (SGNUTRI)

Fundada em 2016, por duas integrantes (uma nutricionista e uma estudante de nutrição), o Comidinhas Da Nutri surgiu com o intuito de atender as necessidades individuais de cada cliente, a fim de melhorar seus hábitos alimentares. Trata-se de uma empresa de marmitas congeladas em que seu principal foco é oferecer comidas saudáveis de forma personalizada.

A cozinha foi montada nos fundos da casa da nutricionista fundadora da empresa, com espaço mediano e com todos os equipamentos necessários para uma boa produção seguindo as normas da ANVISA.

Localizada em Santo Amaro na zona sul de São Paulo, conquistou parcerias com nutricionistas de diversas regiões da cidade, dando suporte e levando alimentação personalizada para todos os públicos que procuram uma alimentação saudável e uma maior qualidade de vida.

A produção das marmitas é feita com produtos selecionados, prezando por alimentos orgânicos e sazonais, comprados com fornecedores de confiança e qualificados no ramo.

Os pedidos são feitos sob encomenda e a montagem do cardápio é feita de acordo com o plano e preferências alimentares de cada cliente. Entrega via motoboy terceirizado, cobrado à parte e retirada no local.

O cardápio é atualizado periodicamente e um dos destaques, atualmente, são os alimentos veganos que a empresa aderiu pelo fato de ocorrer alta procura no mercado e por poucos ambientes oferecerem alimentos veganos de boa qualidade.

A comunicação entre o cliente e a empresa é feita através de indicações de nutricionistas parceiras e/ou via Instagram e WhatsApp, onde além de solicitar as marmitas, os clientes podem comentar sobre o produto, oferecer opiniões e críticas construtivas para manter e aumentar sua qualidade. Porém a empresa ainda sente falta de uma maior visibilidade na internet, e de usar um e-mail automático como forma de comunicação alternativa também.

Atualmente a empresa não possui softwares de gestão ou controles de investimento e lucros estimados, e nem mesmo controle de estoque e pedidos que são solicitados no dia a dia, tendo como base de informação anotações em um caderno apenas.

Vendo a necessidade que a empresa solicita no ramo tecnológico foram discutidos quais seriam as maiores necessidades de fácil implantação e que poderiam beneficiar a empresa sobre a gestão de seu comércio.

Deste modo foi identificado a necessidade de um software para gerenciamento de controle de entrada e saída de investimento para obter melhor gestão do que está sendo gasto podendo economizar ou dobrar o investimento para maior produção dos alimentos e aumento de quadro de funcionários.

Controle de estoque para validar alimentos que estão faltando podendo repor e ter controle de validade para que não haja perda de matéria prima, controle de pedidos de cliente para que não haja perda ou insatisfação com pedidos que não são entregues no prazo estimado, tendo também a opção de montar quadro alimentar mensal ou semanal com cliente para que seja feito agendamento dos alimentos que são solicitados.

A criação de uma página web para a empresa ter maior visibilidade em mídias sociais e aumente sua divulgação, através desse site o cliente poderá por exemplo, conhecer um pouco da história da empresa desde quando foi fundada até atualmente no mercado, seu método de trabalho e comprometimento com missão, visão e valores, maior taxa de alimentos utilizados nas preparações das marmitas mais solicitadas pelos clientes, canais de comunicação para solicitação de orçamentos de pratos ou dúvidas sobre a empresa e terá um campo para opiniões, sugestões, elogios ou críticas construtivas sobre pratos e profissionais que atuam na empresa dando ênfase e credibilidade ao profissional.