


Termo de Abertura do Projeto	
Churrasco Turma Gerência BSI 2025	

Controle de Versões			
Versão	Data	Autor	Notas da Revisão
1	11/08/2025	Lavínia Barbosa	

Sumário

1	Objetivos deste documento	1
2	Situação atual e justificativa do projeto.....	1
3	Objetivos SMART e critérios de sucesso do projeto	1
4	Estrutura Analítica do Projeto – Fases e principais entregas.....	2
5	Principais requisitos das principais entregas/produtos	2
6	Marcos.....	2
7	Partes interessadas do projeto	3
8	Restrições	3
9	Premissas.....	3
10	Riscos.....	3
11	Orçamento do Projeto	4

1 Objetivos deste documento

Autorizar o início do projeto de organização do churrasco, atribuir a responsabilidade ao Gerente de Projeto e documentar os requisitos iniciais, principais entregas, premissas, restrições e riscos.


2 Situação atual e justificativa do projeto

A turma de Sistemas, que faz a matéria de Gerência, deseja fazer um churrasco para descontração no final do semestre. Esse projeto busca garantir a organização para que esse evento aconteça atendendo a necessidade de todos os participantes do churrasco.

3 Objetivos SMART e critérios de sucesso do projeto

O projeto será considerado um sucesso se atender a todos os critérios de aceitação das entregas, respeitar as restrições e cumprir o cronograma de execução e principalmente atender os objetivos abaixo:

- Aprovar um orçamento e ter todos os custos cobertos pela arrecadação.
- Garantir a presença de, no mínimo, 70% da turma.
- Realizar o evento na data e horário planejados.
- Proporcionar um ambiente seguro e divertido para os participantes.

Termo de Abertura do Projeto	
Churrasco Turma Gerência BSI 2025	

4 Estrutura Analítica do Projeto – Fases e principais entregas

[Versão inicial da [Estrutura Analítica do Projeto \(EAP\)](#)]

1. Fase de Planejamento
 - 1.1. Orçamento final do projeto detalhado.
 - 1.2. Cronograma de atividades de organização aprovado.
 - 1.3. Local definido.
 - 1.4. Lista de participantes finalizada e confirmada.
2. Fase de Execução
 - 2.1. Realização das compras.
 - 2.2. Churrasco servido por 5 horas.
 - 2.3. Bebidas geladas e em quantidade suficiente.
3. Fase de Encerramento
 - 3.1. Limpeza do local após o término do evento.
 - 3.2. Relatório final de custos e lições aprendidas.

5 Principais requisitos das principais entregas/produtos

Orçamento: Custos com carne, carvão, legumes (vegetarianos/veganos), bebidas (alcoólicas e não alcoólicas), copos, pratos, talheres, aluguel de espaço, cadeiras e mesas.

Local: Deve comportar confortavelmente a quantidade de participantes e possuir estrutura básica (churrasqueira, banheiros, geladeira).


Cardápio: Buffet de churrasco (carnes, linguiça, pão de alho), acompanhamentos (arroz, vinagrete, farofa), bebidas não alcoólicas (refrigerante, suco, água) e bebidas alcoólicas (cervejas).

Insumos: Carnes de qualidade, bebidas variadas para agradar a todos, e materiais de consumo (descartáveis, gelo, carvão, guarda-napos, etc).

Limpeza: O local deve ser limpo antes, durante e após o evento.

6 Marcos

Fase ou Grupo de Processos	Marcos	Previsão
Iniciação	Termo de Abertura aprovado.	15/08/2025
Planejamento	Orçamento e cronograma aprovados.	01/09/2025
Execução, Monitoramento e Controle	Arrecadação de 100% do dinheiro concluída e realização do evento.	27/09/2025
Encerramento	Projeto entregue e prestação de contas realizada.	04/10/2025

Termo de Abertura do Projeto	
Churrasco Turma Gerência BSI 2025	

7 Partes interessadas do projeto

A tabela abaixo relaciona as principais partes interessadas do projeto:

Nome	Função	Grau de Influência
Alunos	Convidados	Alto
Organizadores do Evento	Gestores/Executores	Alto
Professores	Convidados	Médio
Representante de Turma(Nicolly)	Gestores/Executores	Médio

8 Restrições


- Orçamento: Limitação de custo por pessoa para que seja acessível e todos os alunos consigam participar. O limite é de R\$2.000.
- Tempo: O evento deve ocorrer no sábado, depois das provas finais, dia 27/09/2025.
- Recursos: Dependência de voluntário para ceder espaço (assim o valor fica acessível) e 3 alunos voluntários da turma para fazer parte da equipe de organização.
- Localização: O local do churrasco deve ser dentro de Monte Carmelo.

9 Premissas

- Pelo menos 75% da turma irá aderir ao churrasco e pagar a taxa de participação.
- As condições climáticas no dia do evento serão favoráveis para a realização em área parcialmente aberta.
- Os voluntários (tanto de ceder o espaço, como os da compra e o aluno churrasqueiro) se comprometerão com as tarefas atribuídas.
- O preço dos insumos (carnes, bebidas) não sofrerá grandes variações de preço até a data da compra.

10 Riscos

- Risco de Orçamento: O custo real pode exceder o orçamento planejado devido a preços mais altos do que o esperado e caso o churrasco não tenha adesão da maioria dos alunos.
- Risco de Desistência: Alguns participantes podem desistir de última hora.
- Risco de Disponibilidade: O churrasqueiro da turma pode não estar disponível, exigindo a contratação de um profissional, o que aumentaria o custo.
- Risco de Clima: Clima desfavorável no dia do evento, o que pode exigir mudança de local ou data, por exemplo, ou custo extra para aluguel de tenda.

Termo de Abertura do Projeto	
Churrasco Turma Gerência BSI 2025	

11 Orçamento do Projeto

O orçamento limite é de R\$2.000, com base na quantidade de 30 participantes, no cardápio e nos custos de aluguel de mesa/cadeira e demais insumos.

Aprovações		
Participante	Assinatura	Data
Líder da turma		
Gerente do Projeto		