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.



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. Relização 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	DMO
Churrasco Turma Gerência BSI 2025	PMO Escritório de Projetos

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	Gestores/Executores	Médio
Turma(Nicolly)		

8 Restrições

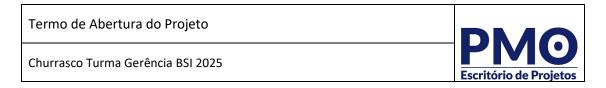
- Orçamento: Limitação de custo por pessoa para que seja acessível e todos os alunos consigam participar. O limite é de R\$2.000.
- Tempo: O evento deve ocorrer no sábado, depois das provas finais, dia 27/09/2025.
- Recursos: Dependência de voluntário para ceder espaço (assim o valor fica acessível) 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.



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				