Registro	das	Partes	Inter	ressadas
----------	-----	---------------	-------	----------

Nome	Cargo	Contato	Departamento	Principais Requisitos	Principais expectativas	Grau de influência	Papel no projeto	Responsabilidades	Classificação na matriz
Alunos	Convidados/Participantes	Grupos de WhatsApp, E- mail	Discentes	Comida e bebida de qualidade, local acessível, data e hora que não conflitam com aulas/provas.	Diversão, interação social com colegas e professores, ambiente agradável.	Alto (se a maioria não participar, o evento não acontece)	Clientes/Consumidores	Comparecer ao evento, colaborar com o valor da entrada, seguir as regras do local.	Manter Satisfeito / Gerenciar de Perto
Professores	Convidados/Participantes	E-mail, Pessoalmente	Docentes	Ambiente respeitoso e profissional, interação social com alunos.	Confraternização, oportunidade de conhecer os alunos fora do ambiente de sala de aula.	Médio (o evento acontece sem eles, mas o valor de confraternização é reduzido)	Clientes/Consumidores	Comparecer ao evento, contribuir com a presença e bom humor.	Manter Informado / Manter Satisfeito
Organizadores do Evento	Equipe do projeto	Grupos de WhatsApp, Reuniões	Equipe do churrasco	Orçamento aprovado, apoio da turma, engajamento dos participantes.	Evento bem-sucedido, satisfação de todos os convidados, aprendizado em gerenciamento de projetos.	Alto (são os responsáveis por tudo)	Gestores/Executores	Planejamento, execução, comunicação, controle do orçamento, logística.	Gerenciar de Perto
Maurício	Fornecedor de Carnes	(85) 94444-5555	Fornecimento/Comércio	Recebimento do pagamento, especificações claras do pedido (quantidade, tipo).	Pagamento em dia, feedback positivo.	Médio (a qualidade dos alimentos é crucial)	Fornecedor	Entregar a quantidade e qualidade de carne acordadas, dentro do prazo.	Manter Informado
Elaine	Fornecedor de Bebidas	(38) 99876-0125	Fornecimento/Comércio	Recebimento do pagamento, especificações claras do pedido (tipos, marcas).	Pagamento em dia, feedback positivo.	Médio (a disponibilidade de bebidas é importante)	Fornecedor	Entregar a quantidade e qualidade de bebidas acordadas, dentro do prazo.	Manter Informado
Mário	Proprietário do Local	(11) 98765-4321	Locação de espaços	Pagamento do aluguel, respeito às regras do local, limpeza após o evento.	Ocupação do espaço, bom relacionamento com os clientes.	Alto (o evento não acontece sem o local)	Provedor de Recursos	Disponibilizar o espaço nas condições combinadas, oferecer suporte se necessário.	Gerenciar de Perto
Nicolly	Representante de Turma	nicolly.luz@ufu.br	Turma da faculdade	Engajamento dos alunos, apoio na comunicação.	Sucesso do evento, união da turma.	Médio (é um canal de comunicação importante)	Apoiador/Executor	Apoiar a comunicação com a turma, ajudar na coleta de pagamentos e na divulgação.	Manter Satisfeito
Patrocinadores Opcionais	Empresas/Comércios Locais	E-mail, Pessoalmente	Marketing/Comercial	Exposição de marca, divulgação da empresa.	Retorno sobre opatrocinio, novos clientes.	Baixo (opcional, mas pode ajudar a reduzir custos)	Patrocinador	Oferecer apoio financeiro ou produtos em troca de divulgação.	Manter Informado
José	Churrasqueiro(s)	(85) 94444-3333	Prestador de Serviço	Ingredientes de qualidade, local de trabalho seguro e equipado.	Condições de trabalho adequadas, pagamento acordado, satisfação dos convidados.	Alto (a qualidade da comida depende deles)	Fornecedor/Executor	Preparar e servir o churrasco de forma segura e saborosa.	Gerenciar de Perto
Felipe	Garçons	(61) 99876-1234	Prestador de Serviço	Logística de bebidas e comida organizada, apoio da equipe.	Ambiente de trabalho respeitoso, pagamento em dia, gorjetas (se houver).	Médio (o serviço de bebidas é essencial)	Fornecedor/Executor	Servir bebidas e auxiliar os convidados durante o evento.	Manter Informado
Marcelo	Garçons	(31) 95555-5555	Prestador de Serviço	Logística de bebidas e comida organizada, apoio da equipe.	Ambiente de trabalho respeitoso, pagamento em dia, gorjetas (se houver).	Médio (o serviço de bebidas é essencial)	Fornecedor/Executor	Servir bebidas e auxiliar os convidados durante o evento.	Manter Informado
Empresa terceirizada de Iimpeza	Pessoal de Limpeza	Telefone da empresa terceirizada (21) 91234- 5678	Prestador de Serviço	Metade do pagamento adiantado, acesso às áreas, planejamento claro.	Condições de trabalho adequadas, pagamento em dia, espaço para realizar o trabalho.	Médio (a limpeza é crucial para a satisfação do proprietário do local)	Fornecedor/Executor	Manter a higiene do local antes, durante e após o evento.	Manter Satisfeito