



# TERMO DE ABERTURA

PROJETO: Podrão da Pamela

Versão: 1 – DATA 10/11/2020

Revisão: Pamela F. A. Andrelo

Aprovação: PMO



## Sumário

1. Título e Descrição do Projeto .....	2
2. Gerente de Projeto.....	2
3. Objetivo do Projeto .....	2
4. Partes Interessadas Iniciais .....	3
5. Entregas / Descrição dos Produtos .....	3
6. Recursos Pré-Designados .....	4
7. Requisitos Conhecidos das Partes Interessadas .....	4
8. Riscos de nível Macro do Projeto .....	4
9. Premissas.....	4
10. Restrições .....	5
11. Requisitos para Aprovação do Projeto.....	5
12. Cronograma de Marcos inicial .....	5
13. Orçamento de Alto Nível do Projeto .....	5
14. Patrocinadores .....	6



## 1. Título e Descrição do Projeto

Projeto de Implantação de um sistema para gerenciamento em Restaurante.

Após 2 anos de empresa, a proprietária, sentiu numa necessidade maior de controle do restaurante. Ramo de atuação de restaurante, na região de Franco da Rocha.

Teremos controle de caixa, fornecedores, o próprio controle de estoque avisando quando estiver baixo o estoque de produtos.

## 2. Gerente de Projeto

Gerente do Projeto Designado: Pamela Firmino Masegassi Camponi

Nível de Autoridade: Departamentalização, Amplitude de Controle, Atribuições das unidades organizacionais, Delegação.

Departamentalização - Será Responsável pelo departamento de Projetos.

Amplitude de Controle - Terá o controle de número de subordinado que poderá ter cada setor do projeto.

Atribuições das unidades organizacionais - Irá realizar a divisão de trabalho, portanto deve haver um equilíbrio de mão de obra de trabalho dentro da organização, para que haja motivação do fator humano.

Delegação - Irá dar ordens para transferir para seus subordinados a cobrança da tarefa delega sendo a responsabilidade de cumprir e delegar.

## 3. Objetivo do Projeto

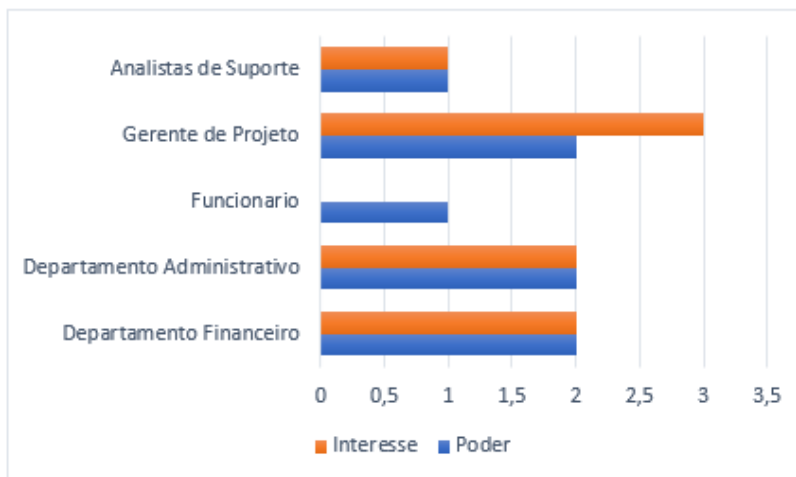
Visando um aumento do gerenciamento do restaurante, possibilitando até mesmo medidas para promoções. Com a implementação do sistema informatizado que possibilite o gerenciamento vendas, fornecedores, estoque, controle de usuários, fluxo de caixa, temos como exemplo:

- Criação e manutenção do sistema criado para gerenciamento do restaurante
- Capacitar com qualidade todos os operadores do sistema.
- Controle do gerenciamento do restaurante.

## 4. Partes Interessadas Iniciais

Nome	Poder	Interesse
Departamento Financeiro	2	2
Departamento Administrativo	2	2
Funcionario	1	0
Gerente de Projeto	2	3
Analistas de Suporte	1	1

Alto	3
Médio	2
Baixo	1
Nenhum	0



## 5. Entregas / Descrição dos Produtos

O projeto terá como foco principal, a facilidade de navegar no sistema, fazendo com que o usuário não se perca no controle do Restaurante.

No sistema, será implantado diversas abas para o maior controle, abas como tais: Financeiro, Departamento Pessoal, Controle de caixa, Controle de estoque (entrada, saída, abastecimento).

- Financeiro: Resumo mensal de caixa. Salários. Cálculo de impostos. Despesas.
- Departamento Pessoal: Controle de funcionários.
- Controle de caixa: Fluxo de caixa, calculando toda entrada e saída diariamente.
- Controle de estoque: Fará a contagem de produtos de estoque, tanto de entrada quanto de saída, informando ainda quando um produto atingir a quantidade baixa de estoque para que o responsável pelo estoque consiga reabastecer o mesmo.

## 6. Recursos Pré-Designados

Sponsor, GP, Product Owner, Key Users

How – Como o projeto será planejado/desenvolvido?

## 7. Requisitos Conhecidos das Partes Interessadas

A principal expectativa em relação ao sistema, é a facilidade que os usuários terão em navegar por todos os setores de sua empresa, tendo em poucos cliques as informações das quais levariam horas para achar. O sistema será prático, o que consequentemente irá facilitar o acesso no mesmo e reduzir o tempo do usuário.

## 8. Riscos de nível Macro do Projeto

- Problemas com fornecedores;
- Falta de equipamentos adequados;
- Estouro de orçamento;
- A renovação prevista da estrutura de hardware da empresa ser superior ao previsto no projeto.
- Resistência dos funcionários a informatização da empresa.

## 9. Premissas

- A gestão do projeto será responsabilidade da Sra. Pamela F. A. Andrelo.
- A Empresa Contratada para a elaboração e produção do sistema deverá alocar recursos (materiais e humanos) próprios para o desenvolvimento do sistema, cabendo à Empresa Contratante auxiliar no que diz respeito às necessidades do negócio, dando o apoio técnico necessário, esclarecendo as dúvidas que surgirem e informando à Contratada todos os dados relevantes e necessários para o bom desempenho do sistema, podendo ser consultada sempre que for preciso.
- O Sistema será desenvolvido fora da Empresa, em ambiente próprio, sendo necessárias apenas algumas entrevistas com o pessoal da Empresa, o que não acarretará nenhum transtorno aos trabalhos.
- O pagamento da Empresa Contratada será efetuado em duas parcelas, sendo 50% no ato da assinatura do contrato e o restante na conclusão do projeto.

## 10. Restrições

O treinamento deverá ser efetuado na cidade de São Paulo reunindo os funcionários e deverá ser aplicado em dois dias não úteis (sábado e domingo), e será ministrado por um integrante da equipe de projetos.

O orçamento disponível para a execução está limitado a R\$15.000,00 (dez mil reais).

A Empresa Contratada fica obrigada a entregar o sistema funcionando, capacitar os usuários e prestar manutenção pelo período de um ano.

## 11. Requisitos para Aprovação do Projeto

Com base no cronograma de entregas os aprovadores do projeto, será a Sra. Pamela F. A. Andrelo, pelo estabelecimento e pela prestadora de serviço a Gerente do Projeto Designada Pamela Firmino Massegassi Camponi.

## 12. Cronograma de Marcos inicial

- 17/11/2020 – Implantação da nova infraestrutura de rede;
- 01/12/2020 – Módulo financeiro, Cadastro v1(Pedidos, Funcionários, Produtos), Armazenamento de Notas Fiscais e App Celular;
- 01/12/2020 – Módulo de cadastro de clientes e fornecedores;
- 10/12/2020 – Módulo estoque, Quantidade de ingredientes por lanche e Relatório de Consumo de estoque;
- 20/12/2020 – Módulo prestação de serviços;
- 04-05/01/2021 – Capacitação de funcionários para utilização do sistema.
- 15/01/2021 – Controle de entrega do fornecedor, Laudos Vencidos e Controle de Produtos a vencer,
- 22/01/2021 - Controle de banco de horas, Integração com sistema de terceiros (Uber Eats e Ifood),

## 13. Orçamento de Alto Nível do Projeto

- R\$1.500,00 – Nova infraestrutura de rede
- R\$1.000,00 – Módulo financeiro, Cadastro v1(Pedidos, Funcionários, Produtos), Armazenamento de Notas Fiscais e App Celular
- R\$1.000,00 – Módulo de cadastro de clientes e fornecedores
- R\$1.500,00 – Módulo estoque, Quantidade de ingredientes por lanche e Relatório de Consumo de estoque

- R\$2.000,00 – Módulo prestação de serviços, Controle de entrega do fornecedor, Laudos Vencidos e Controle de Produtos a vencer, Módulo prestação de serviços, Controle de entrega do fornecedor, Laudos Vencidos e Controle de Produtos a vencer
- R\$1.000,00 – Capacitação de funcionários para utilização do sistema.
- R\$2.000,00 – Controle de banco de horas, Integração com sistema de terceiros (Uber Eats e Ifood),
- R\$5.000,00 – Manutenção durante 1 ano.

## 14. Patrocinadores

Quem autorizou o Projeto no Cliente e no Fornecedor? (Inserir nome completo, informações Gerente Geral: Cassio Rafael Alves

Contratante do Projeto: Pamela F. A. Andrelo.

Gerente do Projeto: Pamela Firmino Masegassi Camponi

---

Responsável Comercial  
Fornecedor

---

Responsável Empresa  
Contratante do Projeto

---

Pamela F. A. Andrelo  
Gerente do Projeto