

**RELATÓRIO DE VISTORIA Nº. 050/2017
BALNEÁRIO CAMBORIÚ CONVENTION & VISITORS BUREAU**

Relatamos que, nas datas entre os dias de 6 a 30 de Julho de 2017, realizamos diligências à diversos locais que fazem parte do evento “Balneário Saboroso: 8º Festival Gastronômico de Balneário Camboriú”, realizado pela entidade BALNEÁRIO CAMBORIÚ CONVENTION & VISITORS BUREAU, que possui assinado com esta municipalidade o seguintes Termo de Fomento firmado:

I. TERMO DE FOMENTO FUMTUR Nº 001/2017 - TF Nº 001/2017

O objetivo precípua das respectivas diligências, deu-se em razão da necessidade verificar *in loco* as atividades desenvolvidas pela referida entidade, no âmbito do Município, ante as especificações contidas nos termos de fomento e com base nos indicadores estabelecidos e aprovados no plano de trabalho.

Data: 26/7/2017

Horário: 19;45 hs

Local: Hotel Sibara Flat & Convention

Av. Brasil, 1500 - Centro, Balneário Camboriú

Evento: Aula Show de Encerramento com o Chef Jimmy Ogro

- Fomos recepcionados pela senhora Rafaela Defreyne;
- Evento gratuito, conforme conseguimos observar. Eram aceitos alimentos para doação a entidades assistenciais;
- Observamos a presença de 140 pessoas;
- Observamos presente o chefe de cozinha Jimmy Ogro;
- Meta específica da realização deste evento cumprida.

Data: 27/7/2017

Horário: 11 hs

Local: Restaurante Lagostão

Av. Atlântica, 1814 - Centro, Balneário Camboriú - SC

- Fomos atendidos pelo Sr. Nickson, funcionário do comércio;
- Fiscalização dos restaurantes com o objetivo de verificar o cumprimento do plano de trabalho;

- Verificamos no restaurante a venda de aproximadamente 100 pratos no valor de R\$ 49,90 reais que fazem parte do evento.
- Foi nos relatado aumento de público no restaurante em vista do evento.

Data: 27/7/2017

Horário: 11:30 hs

Local: Restaurante San Telmo

Av. Atlântica, 2070 - Sala 01 - Centro, Balneário Camboriú - SC

- Fomos atendidos pelo Sr. Davi, proprietário do comércio;
- Fiscalização dos restaurantes com o objetivo de verificar o cumprimento do plano de trabalho;
- Verificamos no restaurante a venda de aproximadamente 40 pratos no valor de R\$ 49,90 reais que fazem parte do evento.
- Foi nos relatado baixo aumento de público no restaurante em vista do evento.

Data: 19/07/2017

Horário: 19:30 hs

Local: Enoteca Decanter Balneário Camboriú

3ª Avenida, 2040 -Centro, Balneário Camboriú - SC

- Fiscalização no estabelecimento , onde foi oferecido uma degustação de vinhos:Wine Tasting-vinhos para o inverno;
- Verificamos a lista de presença, contendo 29 participantes;
- Foi nos relatado grande procura do público em participar , porém haviam vagas limitadas;

Desta forma, homologamos parcialmente o pronunciamento emitido pelo gestor e verificamos que, por meio da visita in loco, a entidade apresenta os elementos necessários para a execução dos planos de trabalho e termos de convênio, ressalva-se os seguintes aspectos, os quais sugerimos que sejam readequados:

Balneário Camboriú, 01 de Agosto de 2017.

Paula Marília Turatti
Secretária
Matrícula 29.283

Francisco P. Ferreira Junior
Presidente
Matrícula 34.439

Johnny Reinbold Reichardt
Membro
Matrícula 34.025

Marcelo Severino
Membro
Matrícula nº 3.611

Gisele Kindermann Schmidt,
Membro
Matrícula nº 11.491



19/07/2017 - Wine Tasting - Vinhos para o inverno
Local: Enoteca Decanter Balneário Camboriú
Horário: 19h30min

	Nome	RG/CPF	Cidade	Assinatura
1	VIVIANI ECCER	531.468.899-04	Bala Camboriú	[Signature]
2	DIVINA LUIZI DE PIN	033470419-64	BC	[Signature]
3	RONANDA OLIVEIRA	090.058.504-50	Camboiú	[Signature]
4	ESTERINA TULLIER CAULES	323.026.763-32	Camboiú	[Signature]
5	FABIANA LOPES	206.066.638-88	Bal. Camboriú	[Signature]
6	FEDINE LOPEZ	324.692.408-24	Bal. Camboriú	[Signature]
7	ROSALI REIS TENRACH	781.531.578-00	BC	[Signature]
8	ATILDO REIS	024533.859-09	BC	[Signature]
9	ALLYSON FELIX	4100479	BC	[Signature]
10	COSTA MARCELO PESCARARI	575.962.009-70	BC	[Signature]
11	ELIANA RIVEDALLE	033.181.914-39	BC	[Signature]
12	MARGARETE KRAHL	886.812.259-04	Foz de Iguazú	[Signature]
13	TERESILIA TOURNANT	205.142.008-26	Paraná	[Signature]
14	CRISTINA K. SCHMIDT	834.558.859-22	B. Camboriú	[Signature]
15	PAULA M. TAVAZZI	422940	B. Camboriú	[Signature]
16	TANIA R.W. PAMPLONA	549.039.989-91	Blumenau	[Signature]
17	TRIANEISSY STRICK	3.969.337	Tirol	[Signature]
18	WAGNER DO BONA	000.308.870-74	Bal. Camboriú	[Signature]
19	WAGNER DO BONA	532.008.531-15	Bal. Camboriú	[Signature]
20	WAGNER DO BONA	9078386-5	Bal. Camboriú	[Signature]
21	STEPHAN STROBERG	089.843.719-92	BC	[Signature]
22	MAYRE EDUARDO KUNICH	094.528.608-01	Camboriú	[Signature]
23	WALTER	058.242.269-18	BC	[Signature]
24	KARLA TATIANA MACHADO HEDRADO JR.	009.947.879-80	Foz de Iguazú	[Signature]
25	ANDRÉ WALT	V181534-1	B. Camboriú	[Signature]
26	DIANA BERGAMINI OLIVEIRA	08741501959	B. Camboriú	[Signature]







BEM-VINDOS



**COZINHA PARA TODOS
UM ENCONTRO COM O
CHEF JIMMY OGRO**

Acesso à direita











LAGOSTÃO

RESTAURANTE



MENU

ENTRADA

Salada com alface americana, tomate cereja, atum e molho com toque especial.



PRATO PRINCIPAL

Camarão rosa crocante, linguado enrolado com palmito e catupiry, batata sauté, arroz branco e pirão de peixe.



SOBREMESA

Sobremesa de suspiros com morangos e creme.









- 📍 Av. Atlântica, nº 2070.
Esquina com o Calçadão.
- ☎ Informações: 47 3361 1111.
- 🕒 Terç. a dom. das 18h à 1h.



MENU

ENTRADA

Brusqueta de pão do campo com creme de pesto rosso e tiras de muçarela gratinada.



PRATO PRINCIPAL

Congrio gratinado temperado com finas ervas ao vinho branco e creme de espinafre, servido com legumes ao vapor e arroz especial.



SOBREMESA

Crepe de doce de leite argentino, acompanha sorvete de creme.