

## ATA DO CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO

(AGOSTO – 2023)

Aos dez dias do mês de agosto de 2023 às 09h, deu-se início a reunião do COMTUR que aconteceu no auditório da Associação Empresarial de São Francisco do Sul – ACISFS, à Praça da Bandeira, nº 58, Centro Histórico. A secretária Juliana agradeceu a presença de todos e passou a palavra a Sr.<sup>a</sup> Marluce Franciane Huch Rodrigues, diretora de Núcleos Setoriais, Capacitação e Qualificação Profissional da ACISFS, a qual representava a entidade, que saudou a todos e fez uma breve explanação sobre o trabalho da ACISFS no município e a importância do associativismo para o desenvolvimento econômico local, bem como o fortalecimento dos setores como por exemplo o Turismo. Em seguida, a Secretária Juliana passou para a pauta Prestação de Contas do 12º Festival Gastronômico São Chico em Sabores e falou da relevância do evento para fomentar nosso Turismo sendo que, através do Festival e outras ações como capacitações para os restaurantes, lanchonetes e similares estamos caminhando para uma gastronomia de qualidade assim como a parceria da ACISFS. Conselheira Simone procedeu a apresentação justificando a alteração da data de início do Festival, que seria dia 13/07, porém devido as avarias ocasionadas pelo ciclone na data de abertura, a organização optou adiar o evento para dia 14 e as horas dos profissionais já contratados, como músicos, seguranças e limpeza seriam cumpridas no sábado e domingo a tarde. O 12º São Chico em Sabores é uma realização da Prefeitura Municipal, através da Secretaria de Turismo e da ACISFS, responsável pela administração financeira do evento, uma parceira amparada juridicamente pelo Termo de Cooperação PMSFS/SMT e ACISFS Nº 001/SMT/2023. Os 4 patrocinadores e 1 apoiador foram captados através de Carta Patrocínio junto às empresas de nosso município e outras que atuam na região. Foram 12 restaurantes participantes – Zé do Café Cafeteria, Convés Restaurante, Restaurante do Rui, Bar do Banana, Santa Pasta Massas Caseiras, Pier7 Restaurante e Petisqueira, Old Burger, Braseiro Carnes Nobres, Waimea Secret Bar, Porto Mediterrâneo, Casa Deonita e Içá-Mirim Petisqueira – que tiveram sua adesão através de regulamento divulgado por Chamamento Público. Os fornecedores de bebidas: chopp, refrigerante, água – Brahma Express e vinho/espumante, Cavé de Solís, também selecionados por Chamamento Público divulgado pela ACISFS. As receitas foram provenientes das 12 inscrições dos restaurantes, R\$ 850,00 cada um; patrocinadores Bronze foram 3 cotas de R\$ 3.000,00 – Master Op. Portuárias, TESC e Pacífico Sul; espaço de comercialização de bebidas totalizou R\$ 5.000,00 – chopp R\$ 3.000,00 e vinho R\$ 2.000,00. Total das receitas R\$ 24.200,00. O apoio da Picos&Cia não foi aporte financeiro, mas com a estrutura do tablado instalado no piso externo do Terminal e o patrocinador cota Prata – TGSC (Terminal de Graneis de Santa Catarina S.A) fez aporte através do fornecimento de Eco copos – distribuídos entre os participantes (restaurantes e visitantes que preenchem a pesquisa de satisfação), pagamento dos *chefs* avaliadores (SENAC) do concurso do melhor prato e capacitações que serão realizadas em breve para os restaurantes do município. Já em relação as despesas, com materiais de divulgação – disse Simone, totalizaram R\$ 13.600,00 com 100 unidades de cartazes A3, 2.500 folders 0,10 x 0,21 cm, 14 banners 0,80 x 1,20 m, 5 adesivos *busdoor*, 02 outdoor, 3 *wind banner*, 2 *back drop* 10 x 4 m, vídeos dos pratos, divulgação, impulsionamento e cobertura do festival na imprensa local e regional. Ainda relacionado a despesas com decoração, estrutura e material de apoio totalizaram R\$ 10.526,00 com lycras, 20 mesas bistrô, 2 lounge, toalhas para mesas, som e luz, 2 estruturas laterais para *back drop* 10 x 4 m, floricultura, 3 azulejos de premiação e 20 cardápios impressos, que foram utilizados dessa forma a fim de diminuir os custos dos livretos e resíduos (lixo) das edições anteriores. O resultado – saldo (positivo) – de R\$ 74,00, segundo o Termo de Cooperação ficará em caixa para a ACISFS para auxílio de ações do fortalecimento da marca São Chico. Se fosse um valor maior teria o rateio para o Fundo Municipal de Turismo. Todas as receitas e despesas apresentadas foram administradas pela ACISFS. A Secretaria de Turismo investiu no festival com itens previstos em ata de registro de preço (licitadas anteriormente): músico, limpeza, apoio, 02 tendas 5 x 5m, palco, carro de som, segurança e brigadista que totalizaram R\$ 33.446,90 nos 3 dias de evento (lembrando que seriam 4 dias). Desse modo, o total geral de despesas foi R\$ 57.572,90. Além do aporte financeiro da administração pública, ainda tivemos a participação da Gerência de Comunicação da Prefeitura (GECOM) que se empenharam para executar todas as peças publicitárias das redes sociais, material

gráfico e as fotografias dos pratos. Menção de agradecimento ao Diretor de Comunicação Ivan de Leone, fotógrafo Alexandre Braga e as colaboradoras Maju Magalhães e Victoria Costa. Também ao setor de eletrificação da prefeitura, Rafael e sua equipe que fornecerem e instalaram o varal de luzes e as tomadas necessárias para os estandes e parte operacional. E a equipe da Secretaria de Turismo que fez grande parte da distribuição dos materiais gráficos em nosso município. Destacamos também, continuou Simone, que os resíduos de óleo gerados no festival foram destinados ao programa De Olho no Óleo da Cia. Águas de São Francisco, atestando a responsabilidade ambiental do evento. Foram apresentadas imagens de alguns dos itens utilizados no Festival (peças gráficas, decoração, etc.) bem como do próprio festival. Cita-se também a presença da cantora Isa Camargo, finalista da edição 2023 do programa The Voice Kids que aceitou o convite para estar no evento sem cobrar cachê e agraciou os visitantes com algumas interpretações. Quanto às métricas: 3 dias de evento, 22 horas de funcionamento, 3.200 visitantes e 2.659 pratos vendidos (R\$ 25,00 cada prato). Foram consumidos 1.500 copos de chopp, 418 latas de refrigerante, 284 garrafas de água, 72 garrafas de vinho, 36 de espumante além de suco e energético (100), em valores ultrapassando 30 mil reais. Foram realizadas pesquisas com os participantes (restaurantes e visitantes). Dos 14 participantes (comida e bebida), 6 estavam participando pela primeira vez e tem intenção de participar na próxima edição. Todos consideraram o evento como Excelente/Bom assim como o local de realização. Classificado como Regular: Limpeza 7%, Estrutura Oferecida 21%, Música 21% e Divulgação 50%. Elencados como Pontos Positivos: Exposição dos restaurantes; Experiência gastronômica para o público; Networking; Divulgação do centro histórico. Como Pontos Negativos: Divulgação, Cronograma apertado; Estrutura operacional; Mesas (poucas). Dentre o público, foram 160 respondentes onde a grande maioria eram francisquenses e figuraram outras cidades como Joinville, Blumenau, Jaraguá do Sul e Curitiba e que também a maioria classificou o evento como Excelente/Bom. Pela primeira vez no Festival foram 71 pessoas que apontaram como sugestões ter mais mesas e cadeiras, mais restaurantes e diversidade nos pratos, mais pratos doces e maior divulgação. O melhor prato escolhido pelos *chefs* – e também do público – Arroz à Piamontese com Camarão e Alcaparras (Içá-Mirim), em segundo Tilápia Mediterrânea (Porto Mediterrâneo) e em terceiro o Galaxie Sandwich (Old Burger). Na palavra livre o Conselheiro Marcos ponderou sobre alguns fornecedores serem de outra cidade, onde os impostos não ficam aqui. As aquisições para o festival foram compra direta e o evento é para ajudar os restaurantes locais então deveria ser priorizado o fornecedor local também, pois é este que está aqui todos os dias do ano contribuindo para a cidade em impostos e nada mais justo que ele ter a preferência. A Secretária Juliana disse que as aquisições do festival não foram feitas por processo licitatório, mas teve-se o cuidado de apanhar 3 orçamentos onde eram avaliados os valores e nestas análises eram levados em consideração tanto o preço quanto o custo-benefício do produto/serviço elegendo o que melhor atendiam as necessidades e que também, baseando-se pela própria lei de licitação não se pode restringir o local do fornecedor. Marluce concordou com a secretária e falou que entende o ponto de vista do Conselheiro Marcos, porém a concorrência vale pra nós – enquanto empresários – para melhorar nossos serviços. Conselheira Simone comunicou que devido ao quórum, a pauta das Estratégias de desdobramentos das ações previstas no Seminário do Plano de Desenvolvimento Econômico Municipal – Eixo Turismo (Plano Municipal de Turismo) ficará para a próxima reunião. Findada as manifestações, deu-se por encerrada a reunião que se estendeu até as 10h30, onde será lavrada a presente ata que, após lida e aprovada, será assinada pelos presentes.

---

Juliana Silveira dos Anjos

---

Marcos Antonio Martins

---

José Roberto Lopes

---

Marluce Franciane Huch Rodrigues

---

Simone Dulcenéia Machado