

SOLICITAÇÃO DE AÇÃO DE PRODUÇÃO nº 25/2025

CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS PARA PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

EDITAL DE CREDENCIAMENTO nº 02/2025 – E-PARANÁ COMUNICAÇÃO

1. OBJETO

1.1 Contratação de produtora credenciada para **produção, captação, edição e finalização de 08 (oito) entregáveis de 60 (sessenta) minutos de duração cada**, sendo dividido em dois episódios de 30 (trinta) minutos — um destinado ao programa “**Visite Paraná**” e outro ao programa “**Histórias e Sabores**”.

1.2 Os conteúdos integrarão a programação da **TV Paraná Turismo**, com foco em **atrativos turísticos, culturais e gastronômicos** do Estado do Paraná.

1.3 As produções terão como foco os municípios de:

- **CORBÉLIA**

- **Aspectos Turísticos:** O plantio de flores é um dos eventos mais bonitos e tradicionais de Corbélia. A natureza foi generosa com a cidade, que oferece ainda muitas cachoeiras e as belezas naturais do Lago Municipal.
- **Gastronomia:** O prato típico de Corbélia é a ovelha ao vinho.

- **IBEMA**

- **Aspectos Turísticos:** O município oferece turismo de natureza e lazer com atrações como o Centro de Educação Ambiental Gralha Azul, a Ponte Molhada, e o Recanto do Lago, focando em trilhas e contato com a fauna local;
- **Gastronomia:** A região tem um forte vínculo com a culinária do pinhão. Sugestão procurar algum estabelecimento que sirva pratos com pinhão, como o Entrevero de Pinhão.

- **CATANDUVA**

- **Aspectos Turísticos:** Além das cachoeiras naturais do rio Adelaide estão entre os pontos de visitação mais bonitos de Catanduvas e garantem uma dose de natureza à cidade que respira história. Tem o cemitério da Revolução de 1924, a Igreja Matriz São Sebastião e o Memorial da Revolução de 1924.

- **Gastronomia:** Sem prato típico é aconselhável pegar um local tradicional do município.
- **PALMITAL**
 - **Aspectos Turísticos:** Palmital é uma cidade de muitas belezas naturais, localizada na região Centro-Oeste do Paraná. São cachoeiras, grutas e cavernas – pouco exploradas turisticamente – de tirar o fôlego. Tem ainda a tradicional Igreja Ucraniana, a Gruta São Bom Jesus e Unidades de Conservação Ambiental.
 - **Gastronomia:** A gastronomia local é marcada pela culinária italiana e ucraniana, como a produção de vinhos coloniais, bolos, cucas e tradicional perohê.
- **SANTA MARIA DO OESTE**
 - **Aspectos Turísticos:** A região oferece cenários naturais exuberantes, ideais para esportes náuticos, pesca e contato com a natureza. O local tem o Salto São Francisco que é uma das maiores quedas d'água do Sul do Brasil, atrativo para ecoturismo e aventura. O município tem ainda Cachoeiras como a do Rio das Pedras e um mirante.
 - **Gastronomia:** A gastronomia é influenciada pela cultura dos tropeiros e pela colonização, com destaque do Pinhão em sopas e pratos variados.
- **RONCADOR**
 - **Aspectos Turísticos:** Roncador é feita de natureza e fé. Da primeira, vem a principal fonte econômica do município, a agropecuária, e as belas paisagens naturais que servem de cenário para os praticantes de esportes radicais. Da última, as tradicionais quermesses da Igreja Católica, as festas típicas ucranianas e o título de Terra da Fé.
 - **Gastronomia:** O prato típico de Roncador é uma herança ucraniana, o perohê ou vareneky, uma massa cozida, com variados recheios.
- **JURANDA**
 - **Aspectos Turísticos:** A cidade se destaca pelo turismo religioso (o "Milagre de Juranda" que foi a cura inexplicável do menino Lucas em 2013) e rural, oferecendo natureza com cachoeiras, trilhas, pesqueiros e parques de lazer, além de eventos como a Expojur e a Festa da Leitoa Entrincheirada.

- **Gastronomia:** A cidade aposta em comida típica regional com foco em carne de porco e peixes de pescadores.
- **NOVA CANTU**
 - **Aspectos Turísticos:** A cidade é conhecida pelas atrações ao ar livre, como as caminhadas e passeios de bicicleta; as construções religiosas. Ainda, localizada a 6 km do centro de Nova Cantu, o local tem a Cachoeira Saltão encanta os turistas pela sua beleza.
 - **Gastronomia:** Sem prato típico a cidade de Nova Cantu oferece diversas opções de restaurantes e lanchonetes. Sugerimos produzir em algum local tradicional da cidade.

1.4 A produção seguirá as especificações técnicas do **Lote 03 – Subitem 1.2** do Edital nº 02/2025 – EPR.

2. MOTIVAÇÃO

2.1 A presente ação integra as iniciativas previstas no **Contrato de Gestão nº 01/2023**, firmado entre a **E-Paraná Comunicação** e a **Secretaria de Estado da Comunicação – SECOM**, visando à valorização do turismo, da cultura e da gastronomia paranaense por meio de conteúdos audiovisuais.

2.2 O projeto contempla a continuidade dos programas **“Visite Paraná”** e **“Histórias e Sabores”**, com foco na promoção de destinos e na divulgação de aspectos culturais e gastronômicos regionais.

3. VALOR

3.1 Valor unitário por entregável (60 minutos): **R\$ 32.562,00** (trinta e dois mil, quinhentos e sessenta e dois reais).

3.2 Quantidade total: **08 entregáveis de 60 minutos**.

3.3 Valor total estimado: **R\$ 260.496,00** (duzentos e sessenta mil, quatrocentos e noventa e seis reais).

3.4 O pagamento poderá ser realizado conforme as entregas, mediante apresentação de nota fiscal correspondente e atesto do material pela contratante.

4. PRAZOS

4.1 O cronograma de gravações e entregas será definido em conjunto com a equipe da contratante.

4.2 Cada episódio deverá ser entregue em até **15 (quinze) dias corridos** após a conclusão das captações.

5. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1 A fiscalização ficará sob responsabilidade da **Diretoria de Produção e Conteúdo da E-Paraná Comunicação**, por meio de fiscal designado.

6. LOCAL DE ENTREGA

6.1 O material deverá ser entregue em formato digital **Full HD ou 4K (MP4 H.264 ou MOV ProRes)**.

6.2 Entrega via upload em nuvem (Google Drive, Dropbox, WeTransfer) ou via dispositivo físico (HD externo ou pen drive), na sede da **E-Paraná Comunicação**, Rua Júlio Perneta, 695 – Mercês – Curitiba/PR – CEP 80.810-110.

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1 A produtora deverá seguir as exigências do **Lote 03 – Subitem 1.2 do Edital nº 02/2025**.

7.2 Todo o conteúdo produzido será de propriedade da **E-Paraná Comunicação**.

7.3 A presente SAP será assinada digitalmente e enviada à próxima produtora credenciada conforme ordem classificatória vigente.



Documento assinado digitalmente

CRISTIANO STUANI

Data: 20/01/2026 13:44:27-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Curitiba, 19 de janeiro de 2026.

(Aceite da empresa credenciada por meio de assinatura digital)