



Barranquilla, julio 31 de 2018.

**SEÑORES**

**TELECARIBE**

**CONVOCATORIA 0012 DE 2018**

**LA COCINA SALUDABLE.**

[juan.buelvas@telecaribe.com.co](mailto:juan.buelvas@telecaribe.com.co),

[andres.herazo@telecaribe.com.co](mailto:andres.herazo@telecaribe.com.co),

[asesor.juridico1@telecaribe.com.co](mailto:asesor.juridico1@telecaribe.com.co),

[lucia.sarmiento@telecaribe.com.co](mailto:lucia.sarmiento@telecaribe.com.co),

[manuel.lozano@telecaribe.com.co](mailto:manuel.lozano@telecaribe.com.co)

**Ciudad.**

Sírvase por favor:

1. Definir cuáles son los criterios matemáticos para definir los puntajes que su COMITÉ, toma para calificar los ITEM de las propuestas presentadas por los proponentes las convocatorias que TELECARIBE, propone a las empresas productoras de la región.
2. Cuáles son los argumentos matemáticos que en el cuadro propuesto por nosotros definen, la calidad, capacidad, componentes y en el caso presupuestal la viabilidad de la propuesta presentada.
3. Cuáles son las condiciones que la propuesta 012 proyectaba en el componente Transmedia, para lo cual en el futuro inmediato se debe disponer de una plataforma que como en el caso del "live" defina qué es lo que se quiere, cuando se quiere, como se quiere o como les gustaría que fuera al comité; dado que las calificaciones otorgadas a las empresas que no presentamos, difieren de la capacidad, el conocimiento, la experiencia y la originalidad que hemos demostrado con nuestros trabajos (fotografía, color, argumento, diseño y realidad), las calificaciones esperan sus criterios matemáticos, sobre la base del porqué de la calificación.

	<p><b>PROPUESTA 012 DE 2018</b> <b>LA COCINA SALUDABLE</b></p>	<p>FOLIO N°</p>
---	--	-----------------



LA COCINA SALUDABLE



ITEM	DESCRIPCION	EVALUACION
SINOPSIS	Se evalúa el alcance y potencial temático del proyecto pensado para nuestro nuevo ecosistema digital. Entendiendo como ecosistema todos los canales y dispositivos creados para la distribución de nuestros contenidos.	20
FORMATO	Se evalúa la propuesta de desarrollo de formato frente al género, que puede ser individual o un híbrido. El concepto del contenido que lo hace único y diferente de los demás.	30
ESTRUCTURA DEL CONTENIDO	Se evalúa la estructura de cada uno de los contenidos transmedia.	30
CUBRIMIENTO GEOGRAFICO	Para asignar este puntaje, se aplicará una regla de tres comparativa sobre el número de municipios de la Región Caribe propuestos para rodaje por cada proyecto.	30
PROPUESTA DE DIÁLOGO CON LA REGIÓN	Se evalúa la estrategia de interactividad en el contenido para promover y sostener el diálogo con la comunidad telecaribista.	70
VIABILIDAD DE LA OFERTA	Se evalúa si el cronograma, el presupuesto y el modelo de producción reflejan el desarrollo del proyecto.	70
APORTE	Se evalúa el valor agregado o elemento diferencial de su propuesta al proyecto (capítulos extras, recursos impresos), en resumen elementos que se puedan cuantificar y que tengan incidencia en el presupuesto.	10
APOYO A LA INDUSTRIA REGIONAL	Para asignar este puntaje, se aplicará una regla de tres comparativa sobre el número de personas oriundas de la Región Caribe, propuestas por cada equipo de trabajo.	50
COMPONENTE TRANSMEDIA	Teaser máximo 2 minutos	110
	Clips sobre uno de los productos usado en la receta. Máximo 30 seg.	20
	Live, "transmisión en vivo por redes sociales"	15
	Blooper "Errores durante el rodaje de carácter humorístico"	15
	Meme "Pieza gráfica o audiovisual de humor que haga referencia al contenido"	15
	Gif "Es una pieza gráfica o audiovisual que se repite de manera continua"	15

Tabla: Criterios de evaluación creativa.

ITEM	
SINOPSIS	<p>El nuevo ecosistema digital es la multipantalla: definida como todo lo que va más allá de la pantalla de un televisor convencional o primera pantalla, en su orden el Móvil; La tableta, El computador en todos sus géneros, más allá la pantalla de cine. Nuestra propuesta presenta tres componentes: El Científico de la mano de un especialista en salud; El Segundo componente, la salud como el elemento primordial del mensaje del contenido producido con la participación de un nutriólogo o nutricionista.</p> <p>Y el tercer componente La Alimentación Saludable: Nuestro piloto presentó "Cebolla, limón, cebollín, Aceite de olivas, sal, cinco libras de Atún y Aguacate. Ingredientes comprados en el mercado de Santa Marta – capital del departamento del Magdalena, preparados por un Chef de reconocida reputación.</p> <p>Todo esto llevado al universo digital, donde se proyecta una segmentación del contenido producido, sustentado en los criterios científicos de segmentación, para definir como lo definimos el universo al cual nuestra producción va a llegar.</p>



PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE

FOLIO N°



La pregunta:Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 5 puntos sobre 20.  
Productos de la región.  
La cebolla se cultiva en la sierra  
El limón se cultiva en toda la región  
El cebollín se cultiva en toda la región  
La sal es de Manaure  
El aguacate se cultiva en la región  
El aceite de olivas es importado, no existen fabricas o procesadoras de aceite de olivas “made in Colombia”  
El Atún es de pro aquí: <https://www.elheraldo.co/region-caribe/la-ruta-del-atun-del-mar-la-lata-299975> - adjunto documento el mercado del Atún en Colombia.  
Corroborando que es un producto del mar; nace, crece, se reproduce y es captura en el mar caribe, por flotas pesqueras y por pescadores artesanales.

**La pregunta:Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 5 puntos sobre 20.**

**FORMATO**

Lo denominamos en nuestra propuesta un hibrido- Un médico- Un Nutriólogo – Un Chef, que nos conducen a un plato saludable. Esto lo sustentamos como un formato “wellnnes” : un término en inglés que se usa generalmente para definir un equilibrio saludable entre los niveles mental, físico y emocional, relacionados con la sana alimentación, obteniendo como resultado un estado de bienestar general. (Un segmento de tres (3) minutos por programa al aire.

El concepto y la idea viene precedido de una combinación de elementos; tenemos cocina propia, contamos con la cocina del Chef; tenemos set para los segmentos científicos y de salud, nos crea una dinámica en el formato del programa; al igual podemos estar rodando en el consultorio del profesional de la salud invitado al programa; tenemos un investigador profesional en ciencias de la salud, con amplia experiencia en medios de comunicación, radio, prensa y televisión.

El formato aplica a que nos vamos a adaptar y nos tenemos que adaptar a las diversas subculturas de la región sin perder el fin comunicacional que persigue el proyecto.

El formato es adecuado y creado en nuestras subregiones para la región, Colombia y el mundo.



**PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE**

FOLIO N°



Un programa participativo que abre las puertas a setenta (70) Chefs invitados de los siete (7) departamentos de la región caribe.

**La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 5 puntos sobre 30.**

#### ESTRUCTURA DEL CONTENIDO

La fortaleza de nuestra propuesta está basada en la segmentación, para ello anexamos a la plataforma del canal TELECARIBE, el portal COCINA SALUDABLE.

A partir del portal porque debe de existir un punto de partida, segmentamos a la audiencia los diversos contenidos que vamos a producir, y es que en efecto de cada programa producido y grabado se extraen segmentos de ciencia, cultura del wellness, salud, mejores estilos de vida, mejores forma de pensar, vestir, sentir y por consiguiente la propuesta de una alimentación sana y balanceada proyectada con los productos de la región caribe.

- Una narrativa científica
- Una narrativa de prevención en salud
- Una receta saludable desarrollada por el chef invitado
- Un programa por departamento donde el invitado a preparar el plato saludable es un niño o niña(12-15 años)
- Una narrativa de un producto cultivado o criado en la región para la cocina saludable
- Una receta coleccionable (digital) con diseño del programa
- Una serie mayor de 10 fotos coleccionables sobre salud, bienestar, participantes y protagonistas del programa (rodaje, actuación, presentación), con marca de agua de Telecaribe y del Programa.
- 70 LIVE con los personajes
- 70 BLOOPERS
- 70 MEMES
- 70 GIFS
- 35 TIPS DE UN MINIUTO- ¡ASÍ DE SALUDABLE! – SE ANEXA VIDEO



**PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE**

FOLIO N°



LA COCINA SALUDABLE



- UNA (1) REVISTA DIGITAL CADA MES (SEPTIEMBRE 2018 – MARZO 2019) sobre el contenido del programa, que incluye artículos de invitados, artículos pensados, y las recetas de los chefs.

La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 10 puntos sobre 30.

CUBRIMIENTO GEOGRAFICO

Tal como lo hemos sustentando nuestra propuesta está encaminada a rodar DIEZ (10) PROGRAMAS, con chefs de cada departamento a saber:

DEPARTAMENTO	PROGRAMAS GRABADOS
LA GUAJIRA	10
EL CESAR	10
MAGDALENA	10
ATLÁNTICO	10
BOLIVAR	10
SUCRE	10
CÓRDOBA	10

Al existir un cubrimiento total de la región, porque solo nos otorgan 20 puntos cuando hay un equilibrio total de cubrimiento geográfico.

La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 20 puntos sobre 30.

PROPUESTA DE DIÁLOGO CON LA REGIÓN

Dirigimos un proyecto a la primera infancia y lo sustentamos así:

Uno de los factores más importantes de nuestra propuesta está encaminada a proyectar enfoques comunicacionales con cada una de nuestra subregiones, proponemos llevar cabo en cada una de las capitales de la región es la realización de UN FORO sobre hábitos de vida saludable y consumo saludable de los productos de la región, dirigida a la primera infancia.



PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE

FOLIO N°



Esto lo proyectamos dentro de los días respectivos de rodaje en las ciudades de los siete (7) departamentos donde vamos a hacer presencia.

Para ello convocamos a las seccionales de ICBF, asociaciones de profesionales y autoridades, para ello establecemos alianzas con los siguientes medios de comunicación:

DEPARTAMENTO	DIARIOS
LA GUAJIRA	DIARIO DEL NORTE
EL CESAR	EL PILON
MAGDALENA	EL INFORMADOR – DIARIO DEL MAGDALENA
ATLÁNTICO	LA LIBERTAD – EL HERALDO
BOLIVAR	EL UNIVERSAL – LA VERDAD
SUCRE	MERIDIANO DE SUCRE
CÓRDOBA	MERIDIANO DE CÓRDOBA

1. ¿Cuál es el dialogo con la región que el Comité plantea?

La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 30 puntos sobre 70.

VIABILIDAD DE LA OFERTA

ADJUNTO EL PRESUPUESTO  
ADJUNTO EL PLAN DE TRABAJO CRONOGRAMA

La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 20 puntos sobre 70.



PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE

FOLIO N°



APORTE	<p>Nuestro aporte, vas más allá del contenido de la propuesta y nuestro aporte propuesto es:</p> <p>Nuestro aporte está sustentando así:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 70 programas con receta saludable desarrollada por el chef invitado</li><li>• 7 programas por departamento donde el invitado a preparar el plato saludable es un niño o niña (12-15 años)</li><li>• 70 narrativas de un producto cultivado o criado en la región para la cocina saludable</li><li>• 70 recetas coleccionables (digital) con diseño del programa</li><li>• 700 fotos de la serie (10 fotos coleccionables) sobre salud, bienestar, participantes y protagonistas del programa (rodaje, actuación, presentación), con marca de agua de Telecaribe y del Programa.</li><li>• 70 LIVE con los personajes</li><li>• 70 BLOOPERS</li><li>• 70 MEMES</li><li>• 70 GIFS</li><li>• 35 TIPS DE UN MINIUTO- ¡ASÍ DE SALUDABLE! – SE ANEXA VIDEO</li><li>• UNA (1) REVISTA DIGITAL CADA MES (SEPTIEMBRE 2018 – MARZO 2019) sobre el contenido del programa, que incluye artículos de invitados, artículos pensados, y las recetas</li></ul> <p>La pregunta:Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 5 puntos sobre 10.</p>
APOYO A LA INDUSTRIA REGIONAL	Sin comentarios. 8 costeños – 1 cachaco (médico) – 44 puntos de la regla de tres. 44/50 puntos.
COMPONENTE TRANSMEDIA	TEASER: Realizado en una cocina del Chef en la ciudad de Santa Marta; no es la luz adecuada, no es el tiro de cámara adecuado, no es un actor entrenado, es una propuesta real. Somos el equipo que ha realizado las mejores series de salud, y cocina en Colombia, Arte, color, diseño, diseño de escenografías, dirección de fotografía, libretos, argumentos, descrito en nuestras hojas de vida.



PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE

FOLIO N°



LA COCINA SALUDABLE



telecaribe

La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 30 puntos sobre 110.

CLIPS: Se hace un clip sobre el Atún: (?) En el mercado de Santa Marta, ya lo habíamos hecho en las playas de Tolú en 2016 Chef a la Carta. Conocido como el cabezote de la Serie. El valor de producción de los 20 segundos, superó los 8 millones de pesos; en el trabajo final que se hizo para la serie.

La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 5 puntos sobre 20.

LIVE: insistir en que debe estar la plataforma del proyecto o de la convocatoria.

La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 2 puntos sobre 15.

BLOOPER: El Blooper es una situación espontánea y no esperada

Lo que nuestro trabajo arrojó fue el quemón del chef, o se hará necesario libretear un blooper?

La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 2 puntos sobre 15.

MEME: El Blooper es una situación espontánea y no esperada, de la creación de alguno de los miembros del equipo de producción, que esperan ver?

La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 2 puntos sobre 15.

GIF: calificación 0/15

La pregunta: Cuál es el argumento para darle a nuestra empresa 0 puntos sobre 15.



PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE

FOLIO N°



LA COCINA SALUDABLE



telecaribe

### ANEXO 3

### CRONOGRAMA POR ETAPAS

MES	AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
SEMANA	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
PREPRODUCCIÓN																				
Contratación																				
Plan de trabajo																				
Investigación																				
Guion técnico																				
Caja Grafica																				
Locaciones: GUAJIRA, CESAR, MAGDALENA, ATLÁNTICO, BOLÍVAR, SUCRE, CÓRDOBA																				
Set																				



PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE

FOLIO N°



LA COCINA SALUDABLE



telecaribe

Mobiliario																				
Utería																				
Vestuario																				
Plan de rodaje																				
<b>PRODUCCIÓN</b>																				
Contratación																				
Rodaje 12 SEMANAS																				
Selección Material																				
<b>POSPRODUCCIÓN</b>																				
Montaje																				
Edición																				
Edición de sonido																				
Finalizado																				
Revisión																				
Archivo																				
Copiado en Master																				
Informe Final																				



PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE

FOLIO N°



MES	AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
SEMANA	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4

**ANEXO 4**  
**PRESUPUESTO DETALLADO DE PRODUCCIÓN PROGRAMA LA COCINA SALUDABLE**

NOMBRE DEL PROYECTO: LA COCINA SALUDABLE						
1	EQUIPO HUMANO					
	ITEM	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
1.1	Director General	1	Temporada	6.000.000	6.000.000	
1.2	Productor General	1	Temporada	6.000.000	6.000.000	
1.3	Investigador	1	Temporada	4.000.000	4.000.000	
1.4	Director de Arte	1	Temporada	5.000.000	5.000.000	
1.5	Presentador	1	Temporada	5.000.000	5.000.000	
1.6	Director de fotografía	1	Temporada	5.000.000	5.000.000	
1.7	Sonidista	1	Temporada	4.800.000	4.800.000	
1.8	Camarógrafo	1	Temporada	4.800.000	4.800.000	
1.9	Editor Montador	1	Temporada	4.800.000	4.800.000	
	<b>SUB TOTAL EQUIPO HUMANO</b>				<b>\$ 45.400.000</b>	

**NOMBRE DEL PROYECTO: LA COCINA SALUDABLE**

2	EQUIPO TÉCNICO				
	ITEM	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
2.1	Cámaras	3	Temporada	11.000.000	11.000.000
2.2	Óptica	1	Temporada	3.000.000	3.000.000
2.3	Luminotecnia	1	Temporada	4.000.000	4.000.000
2.4	Grúa – Dolly - Trípodes	1	Temporada	2.500.000	2.500.000
	<b>SUB TOTAL EQUIPO TÉCNICO</b>				<b>\$ 20.500.000</b>

**NOMBRE DEL PROYECTO: LA COCINA SALUDABLE**

3	MATERIAL SENCIBLE				
	ITEM	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
3.1	Discos duros externos	3	Temporada	250.000	750.000
3.2	Discos en estado sólido producción	3	Temporada	290.000	870.000
3.3	Disco master de almacenamiento	4	Temporada	442.556,50	1.770.226
3.4	Memorias en estado sólido archivo	4	Temporada	244.250	977.000
	<b>SUB TOTAL MATERIAL SENCIBLE</b>				<b>\$ 4.367.226</b>



PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE

FOLIO N°



<b>NOMBRE DEL PROYECTO: LA COCINA SALUDABLE</b>					
4	<b>MONTAJE</b>				
	<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
4.1	Edición no lineal	2	Temporada	11.000.000	11.000.000
4.2	Graficación y animación, gráficos transmedia	1	Temporada	4.000.000	4.000.000
4.3	Edición y producción de sonido	2	Temporada	7.000.000	7.000.000
	<b>SUB TOTAL MONTAJE</b>				<b>\$ 22.000.000</b>

<b>NOMBRE DEL PROYECTO: LA COCINA SALUDABLE</b>					
	<b>PRODUCCIÓN</b>				
	<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
5.1	Transporte terrestre investigación	1	Temporada	1.600.000	1.600.000
5.2	Hospedaje Investigación	1	Temporada	1.600.000	1.600.000
5.3	Alimentación investigación	1	Temporada	750.000	750.000
5.4	Transporte terrestre producción	1	Temporada	3.600.000	3.600.000
5.5	Hospedaje producción	1	Temporada	4.400.000	4.400.000
5.6	Alimentación producción	1	Temporada	5.000.000	5.000.000
5.7	Seguros de equipos	1	Temporada	900.000	900.000
5.8	Producción regional	1	Temporada	5.000.000	5.000.000
5.9	Insumos de producción (*)	1	Temporada	5.600.000	5.600.000
5.10	Producción Transmedia	1	Temporada	6.000.000	6.000.000
5.11	Edición Transmedia	1	Temporada	2.400.000	2.400.000
5.12	Material de archivo	1	Temporada	950.000	950.000
	<b>SUB TOTAL PRODUCCIÓN</b>				<b>\$ 37.800.000</b>

(\*) Corresponde a las necesidades del chef para la preparación de las recetas



**PROPUESTA 012 DE 2018**  
**LA COCINA SALUDABLE**

FOLIO N°

**NOMBRE DEL PROYECTO: LA COCINA SALUDABLE**

6	RESUMEN				
	ITEM	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
6.1	SUB TOTAL EQUIPO HUMANO	1	Temporada		45.400.000
6.2	SUB TOTAL EQUIPO TÉCNICO	1	Temporada		20.500.000
6.3	SUB TOTAL MATERIAL SENCIBLE	1	Temporada		4.367.226
6.4	SUB TOTAL MONTAJE	1	Temporada		22.000.000
6.5	SUB TOTAL PRODUCCIÓN	1	Temporada		37.800.000
	SUB TOTAL GENERAL				<b>\$ 130.067.226</b>

**NOMBRE DEL PROYECTO: LA COCINA SALUDABLE**

7	ADMINISTRACIÓN E IMPUESTOS				
	ITEM	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
7.1	Administración	1	10%	20.000.000	20.000.000
7.2	Imprevistos	1	5%	10.000.000	10.000.000
	SUB TOTAL ADMINISTRACIÓN				<b>\$ 30.000.000</b>

**NOMBRE DEL PROYECTO: LA COCINA SALUDABLE**

8	PRESUPUESTO ANTES DE IMPUESTOS				
	ITEM	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
8.1	Sub total general	1		123.097.000	\$ 130.067.226
8.2	Sub total administración	1		21.723.000	30.000.000
	SUB TOTAL PRESUPUESTO ANTES DE IMPUESTOS				<b>\$ 160.067.226</b>



PROPUESTA 012 DE 2018  
LA COCINA SALUDABLE

FOLIO N°



<b>NOMBRE DEL PROYECTO: LA COCINA SALUDABLE</b>					
9	<b>ADMINISTRACIÓN E IMPUESTOS</b>				
	ITEM	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
9.1	<b>IVA</b>				31.932.774
9.2	<b>Rete fuente</b>				8.000.000
	<b>SUB TOTAL IMPUESTOS</b>				39.932.774
	<b>TOTAL GENERAL</b>				<b>\$ 200.000.000</b>

Al Comité muy amablemente solicitarle la definición de los criterios aquí solicitados; los argumentos aquí solicitados y las respuestas concretas que sirvan para de una vez conocer, saber, tener referencia, sustento y ganancia, para futuras propuestas a invitaciones y convocatorias del canal Telecaribe.

Invitarlos a corregir los argumentos en las propuestas, una mayor claridad, para objetividad del resultado, dado que una vuelta de esta naturaleza equivale a onerosos gastos que campantemente ninguna empresa de la industria regional, pueda dilapidar a estas alturas, teniendo en cuenta que lo que aquí se discute son los argumentos de la calificación, en los cuales no estamos de acuerdo.

CORDIALMENTE



**LUIS CARLOS ROJAS MANTILLA**  
**GERENTE**  
**AMÉRICA PLAY S.A.S**

Comentario y observaciones dentro de los plazos de la convocatoria 012 de 2018.

	<b>PROPUESTA 012 DE 2018</b> <b>LA COCINA SALUDABLE</b>	FOLIO N°
---	--	----------