

**INVITACIÓN PRIVADA No. FNTIP -040- 2017****ADENDA No. 2**

El **FONDO NACIONAL DEL TURISMO** se permite informar a los proponentes en el Proceso de Invitación Privada No. FNTIP -040- 2017, cuyo objeto es: **"APOYAR, ASESORAR Y REALIZAR SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA SECTORIAL NTS USNA 007 "NORMA SANITARIA PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS", PARA 150 RESTAURANTES TURÍSTICOS"**, que atendiendo la solicitud presentada por la Gerencia de Competitividad y Apoyo a las Regiones, se procede a modificar los términos de la invitación así:

**PRIMERO.** Se modifica el numeral "4.2.1 Experiencia General del Proponente (Habilitante)" del Capítulo IV (**únicamente lo subrayado y en negrilla**), así:

**"4.2.1. EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONTE (HABILITANTE)**

*Los proponentes deben acreditar la experiencia mediante certificaciones de mínimo uno (01) **máximo cinco (05) contratos terminados y/o liquidados**, en donde su objeto o alcance contemple:*

*"Implementación y seguimiento de la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 "Norma sanitaria para la manipulación de alimentos" **y/o cualquiera de las Normas Técnicas Sectoriales aplicadas a la Industria Gastronómica**".*

**SEGUNDO:** Se modifica el numeral "4.2.2 Personal a presentar en la oferta (Habilitante)" del Capítulo IV, (**únicamente lo subrayado y en negrilla**), así:

**"4.2.2 PERSONAL A PRESENTAR EN LA OFERTA (HABILITANTE)****EQUIPO DE TRABAJO MÍNIMO REQUERIDO**

*El proponente deberá conformar el equipo de trabajo con mínimo los siguientes profesionales.*

*El proponente deberá aportar en la propuesta el personal mínimo obligatorio y requerido relacionado a continuación, para lo cual cada profesional relacionado deberá cumplir con la totalidad de los requisitos de formación, experiencia y cumplir con los requisitos de ley para el ejercicio de su profesión según la legislación colombiana vigente:*

PERFIL	NIVEL EDUCATIVO – PERFIL ACADEMICO	EXPERIENCIA PROFESIONAL GENERAL
<b>Consultor (1) Director</b>	-Profesional universitario en Administración de Empresas o Administración de Empresas Turísticas o Gestión Hotelera, o carreras de las Ciencias Económicas o Ingeniería industrial, <b><u>o Nutrición o Gastronomía o Ingeniería de alimentos.</u></b> -Con posgrado en Gestión de Calidad, o Dirección y Gestión de calidad, o Gerencia de Calidad, o en Calidad y Gestión, o Gerencia Integral de Calidad, o Calidad y Gestión integral	Participación en la ejecución de tres (03) proyectos finalizados a satisfacción, cuyo objeto corresponda a la implementación o aplicación o ejecución de proyectos enfocados en Sistemas de Gestión de Calidad.
Asesor Implementador (5)	-Profesional universitario o tecnólogo, en Administración de Empresas, o Administración de Empresas Turísticas, o Administración Hotelera, u Hotelería y Turismo, o Administración Turística, o Gestión Turística, <b><u>o Nutricionista, o Ingeniero de Alimentos,</u></b> o Administración Turística y Hotelera, Gastronomía o Administración de Restaurantes.	Participación en la ejecución de dos (02) proyectos finalizados a satisfacción, cuyo objeto corresponda a la implementación o aplicación o ejecución de proyectos enfocados en sistemas de gestión de calidad.

**TERCERO:** Se modifica el numeral “5.1.1 Experiencia Adicional (40 puntos)” del Capítulo V, **(únicamente lo subrayado y en negrilla)**, así:

**“5.1.1. Experiencia adicional (40 puntos):**

Se otorgará un máximo de cuarenta (40) puntos al proponente que certifique experiencia adicional de contratos terminados y/o liquidados, de la siguiente manera:

Criterio	
Cuando el objeto o alcance involucre: <b><u>“Implementación y seguimiento de la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 “Norma sanitaria para la manipulación de alimentos” y/o de cualquiera de las Normas Técnicas Sectoriales aplicadas a la industria gastronómica”.</u></b>	
Criterios	Puntaje
Una (1) certificación	15 puntos
Dos (2) certificaciones	30 puntos
Máximo tres (3) certificaciones	40 puntos



**NOTA:** LAS CERTIFICACIONES PRESENTADAS PARA EXPERIENCIA ADICIONAL DEBERÁN SER DIFERENTES A LAS QUE SE PRESENTARON EN LA EXPERIENCIA GENERAL COMO REQUISITO HABILITANTE”.

**CUARTO:** Se modifica el numeral “5.1.2 Equipo de Trabajo – Experiencia Especifica (50 puntos)” del Capítulo V, **(únicamente lo subrayado y en negrilla)**, así:

**“5.1.2. Equipo de trabajo – Experiencia específica (50 puntos):**

*Para otorgar un máximo de cincuenta (50) puntos, el proponente deberá acreditar que los integrantes de su Equipo de Trabajo Mínimo Habilitante, cuentan con la siguiente EXPERIENCIA ESPECIFICA:*

*Equipo de trabajo: El puntaje máximo es de ocho (8) puntos por cada profesional asesor implementador y de diez (10) puntos por el Consultor.*

**Experiencia específica:** *Certificados de contratos terminados y/o liquidados, cuyo objeto o alcance contemple: Apoyar, asesorar, realizar seguimiento a la implementación de la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 “Norma sanitaria para la manipulación de los alimentos” **y/o cualquiera de las normas técnicas sectoriales aplicadas a la industria gastronómica”.***

**QUINTO:** Los demás términos y condiciones de la Invitación Privada FNTIP – 040 – 2017 que no se hayan modificado mediante la presente adenda, continúan vigentes.

**SEXTO:** Todo cambio a los términos de la Invitación Privada No. FNTIP – 040 – 2017 se realizará mediante adenda, que se publicara en la página WEB de **FONTUR** y SECOP.

Dado en Bogotá D.C., el miércoles diecinueve (19) de julio de 2017.



**PAOLA SANTOS VILLANUEVA**  
DIRECTORA JURÍDICA  
**P.A. FONTUR**

Proyectó: Angélica Puentes A.  
Revisó: Carolina Miranda

