

INVITACIÓN PRIVADA A PRESENTAR OFERTAS FNT-006 DE 2017**ADENDA No. 1**

El **FONDO NACIONAL DEL TURISMO**, se permite informar a los proponentes en el Proceso de Invitación Privada FNT-006 de 2017, cuyo objeto es: **"DESARROLLAR EL PRIMER DIPLOMADO DE GESTION GERENCIAL, OPERACIONAL Y COMERCIAL PARA RESTAURANTES DEL PAISAJE CULTURAL CAFETERO."** Que procede a modificar los términos de la invitación, en razón a la solicitud efectuada por el área técnica remitida por correo electrónico a la Dirección Jurídica el día 10 de febrero de 2017, así:

PRIMERO. Numeral 1.4.4 quedará así:

1.4.4. Obligaciones Específicas del Contratista

1.4.4.1 Adelantar un ciclo de capacitación de 264 horas en las diferentes temáticas que apoyan la gestión administrativa, financiera y operacional de los restaurantes del Paisaje Cultural Cafetero. Para 90 personas (30 restaurantes, 3 participantes por restaurante)

Contenido académico

Ciclo de capacitación (gestión gerencial) de 96 horas en las siguientes temáticas:

1. Módulo de Administración: 24 hora
2. Módulo de Finanzas: 24 horas
3. Módulo de Innovación: 24 horas
4. Módulo de Gestión Empresarial: 24 horas

Ciclo de capacitación (gestión operacional y comercial) de 168 horas en las siguientes temáticas:

1. Módulo de Buenas Prácticas: 24 horas
2. Módulo de Normatividad: 24 horas
3. Módulo de Manejo de Inventarios: 24 horas
4. Módulo de Cocina Tradicional: 24 horas
5. Módulo de Servicio al Cliente: 24 horas
6. Módulo de Marketing y psicología del consumidor: 24 horas
7. Módulo de Arquitectura gastronómica: 24 horas

Nota: Cada módulo tiene una duración de 24 horas, clases serán de lunes a miércoles, cada sesión tendrá una duración de 4 horas para un total de 12 horas semanales. (Total diplomado 264 horas). Las clases se desarrollaran en la ciudad de Manizales.

SEGUNDO. Numeral 1.4.4.4 quedará así:

1.4.4.4 Generar aplicabilidad de las competencias desarrolladas en los talleres conceptuales. Asistencia técnica en sitio para seguimiento y asesoramiento del plan de acción de cada uno de los restaurantes beneficiados:

- Visita técnica para diagnostico (2 Hora por empresa en 2 visitas)
- Formación individual sitio de trabajo (6 Horas por empresa en 2 visitas)

- Total 8 horas por restaurante para un total de 240 horas de asistencia técnica.

Nota 1: El total de horas empleadas se distribuyen de la siguiente manera:

Visita técnica para diagnóstico (2 Hora por empresa en 2 visitas)	Horas	60
Formación individual sitio de trabajo (6 Horas por empresa en 2 visitas)	Horas	180
Capacitación	Horas	264

Nota 2: El contratista deberá cubrir transporte terrestre (trayecto ida y vuelta), y demás gastos logísticos en los que incurra el consultor que realice estas visitas.

TERCERA. Los términos y condiciones que no se hayan modificado en la presente adenda se ratifican como aparecen en los términos de Referencia de la Invitación Privada a presentar Propuestas FNTIP-006-2017.

Todo cambio en el cronograma del proceso de selección, se realizará mediante adenda que se remitirá a los correos electrónicos de los invitados, publicación en la página web www.fontur.com.co y www.colombiacompra.gov.co.

Dado en Bogotá D.C., el lunes (13) de febrero de 2017.



PAOLA SANTOS VILLANUEVA
DIRECTORA JURÍDICA
P.A. FONTUR

Proyectó: Diego F Velásquez B.
Revisó: Carolina Miranda 
Aprobó: Paola Santos