

**DOCUMENTO TÉCNICO DE LA CONVOCATORIA PARA LA
IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA NTC 6496:2020 Y ENTREGA
DE ACTIVOS PRODUCTIVOS**

**CONVOCATORIA IMPLEMENTACIÓN DE NORMAS TÉCNICAS Y ENTREGA
DE ACTIVOS PRODUCTIVOS**

PROGRAMA NACIONAL DE CALIDAD TURÍSTICA

**MINISTERIO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO
FONDO NACIONAL DE TURISMO
ASOCIACIÓN NACIONAL DE BARES Y RESTAURANTES DE COLOMBIA**

Bogotá D.C, enero de 2026

TABLA DE CONTENIDO

Resumen de la Convocatoria	4
1. JUSTIFICACIÓN	5
2. GLOSARIO	6
3. DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA CONVOCATORIA	9
3.1. Fase 1 – Diagnóstico.....	10
3.2. Fase 2 – Orientación y asistencia técnica.....	10
3.3. Fase 3 – Evaluación y resultados.	10
3.4. Fase 4 - Entrega de activos productivos.	11
3.4.1. Procedimiento para definir el tipo de activos productivos por PST:	12
3.4.2. Propiedad y entrega de los activos productivos:	12
4. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN	14
4.1 ¿Quiénes pueden participar?	14
4.2 ¿Quiénes no pueden participar?.....	15
4.3 ¿Cómo participar?.....	15
5. EVALUACIÓN	17
5.1. Criterios de evaluación y selección	17
5.2. Criterios de desempate.....	20
5.3. Cronograma	21
6. CAUSALES DE RECHAZO.	22
7. MECANISMO DE SEGUIMIENTO	22
8. RESPONSABILIDADES DE LOS BENEFICIARIOS	22
9. DISPOSICIONES ADICIONALES	23
10. VIGENCIA	24
11. ANEXOS	25
ANEXO A. Descripción de las fases de implementación.....	25
ANEXO B. Formato carta de postulación	27
12. BIBLIOGRAFÍA.....	28

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Resumen de la Convocatoria.	4
Tabla 2. Norma técnica a implementar.	9
Tabla 3. Criterios y puntajes de evaluación de las postulaciones.	18
Tabla 4. Cronograma de la convocatoria.	21

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Fases de la implementación de la Norma.	25
---	----

Resumen de la Convocatoria

Tabla 1. Resumen de la Convocatoria.

NRO. DE CONVOCATORIA	001
FECHA DE APERTURA	Enero de 2026
NOMBRE DE LA CONVOCATORIA	Convocatoria para la implementación de la NTC 6496:2020 "Sistema de gestión de la sostenibilidad para los establecimientos Gastronómicos, bares y similares. Requisitos" y entrega de activos productivos.
GRUPO DE INTERÉS	Prestadores de Servicios Turísticos: Los restaurantes y bares que voluntariamente se inscriban en el Registro Nacional de Turismo (RNT) y cuenten con su RNT activo. De conformidad con el artículo 2.2.4.1.1.13 del Decreto 1836 de 2021.
OBJETIVO	Brindar asistencia técnica a los prestadores de servicios turísticos de la industria gastronómica para la implementación de la NTC 6496:2020, fortaleciendo sus capacidades de gestión empresarial orientadas a la calidad y sostenibilidad de sus productos y servicios, e incluyendo la entrega de activos productivos que apoyen el cumplimiento e implementación de la Norma.
ALCANCE	- Hasta 50 prestadores de servicios turísticos (establecimientos de la industria gastronómica con RNT activo), ubicados en los territorios priorizados en la presente convocatoria. - Entrega de activos productivos por un valor de hasta 4 millones de pesos por prestador de servicios turísticos.
ENFOQUE TERRITORIAL	Establecimientos de la industria gastronómica con RNT activo, ubicados en los siguientes departamentos,

	ciudades y municipios: Antioquia: Medellín, Rionegro, Guatapé, Jardín. Bogotá D.C. Bolívar: Cartagena. Cundinamarca: Chía, Zipaquirá, Cajicá, Girardot, Guaduas. Caldas: Manizales. Magdalena: Santa Marta. Quindío: Armenia, Salento, Filandia. Risaralda: Pereira, Santa Rosa de Cabal, Dosquebradas.
CONVENIO ENTRE FONTUR Y ASOBARES	FNTC-581-2025 "Aunar esfuerzos administrativos, financieros, jurídicos y de asistencia técnica para desarrollar las actividades de implementación de Normas Técnicas de Turismo para Establecimientos de la industria gastronómica, en el marco del proyecto FNTTP-2024-095".
COOPERANTE	Asociación de Bares y Restaurantes de Colombia – ASOBARES.

1. JUSTIFICACIÓN

La implementación de buenas prácticas de sostenibilidad y calidad, en el marco de la NTC 6496:2020 "Sistema de gestión de la sostenibilidad para los establecimientos gastronómicos, bares y similares", fortalece la competitividad turística y permite diferenciar la propuesta de valor de los establecimientos de la industria gastronómica. A su vez, contribuye a reducir los impactos ambientales y sociales asociados a la operación, mediante un enfoque preventivo basado en la identificación y gestión de riesgos ambientales, sociales, económicos y de gobernanza. En este contexto, el objetivo de la presente convocatoria es apoyar la implementación de la NTC 6496:2020 en 50 establecimientos gastronómicos con RNT activo, ubicados en los territorios priorizados.

Esta convocatoria se articula con el enfoque nacional de mejora de la calidad turística y con el **Programa Nacional de Calidad Turística** del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo como herramienta de gobernanza para promover planes y estrategias orientadas a fortalecer los procesos de gestión y prestación de servicios, en línea con el **Plan Sectorial de Turismo 2022–2026 “Turismo en Armonía con la Vida”**. Asimismo, se sustenta en la Resolución 0612 del 16 de mayo de 2024, que establece disposiciones relacionadas con estándares de calidad, sostenibilidad y seguridad, y soporta el marco institucional para impulsar la adopción de prácticas y niveles de calidad en el sector turístico.

Mediante la presente convocatoria, se apoyará la implementación de la **NTC 6496:2020 en 50 establecimientos de la industria gastronómica con RNT activo** de los territorios priorizados, mediante un acompañamiento integral que comprende: diagnóstico inicial, formulación del plan de trabajo, implementación del plan de trabajo y evaluación final, con el fin de asegurar avances concretos y verificables en el cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión de sostenibilidad para establecimientos gastronómicos, bares y similares.

Finalmente, para favorecer resultados efectivos, el proceso contempla que los establecimientos que demuestren compromiso y progreso real en la implementación de la Norma, podrán recibir activos productivos que faciliten el cumplimiento de la NTC 6496:2020, de acuerdo con los elementos financiables definidos por FONTUR y el Ministerio, por un valor de hasta \$4.000.000 millones de pesos por establecimiento.

2. GLOSARIO

Activos: Bienes tangibles adquiridos dentro del proyecto para ser entregados a los beneficiarios con el propósito de poner en marcha el plan de trabajo diseñado para fortalecer el desarrollo de su actividad económica en el marco de la implementación de la norma técnica de turismo.

Beneficiario: Persona natural o jurídica con Registro Nacional de Turismo

activo que recibe acompañamiento y activos productivos en el marco de la implementación de la Norma Técnica Colombiana NTC 6496:2020.

Calidad: Grado en el que un conjunto de características inherentes a un objeto cumple con los requisitos. (ISO, 2015).

Criterios de Evaluación: Son las características de cada atributo que genera un puntaje para darle un valor a los aspectos definidos como calificables en la convocatoria.

Destino certificado: Se refiere a un espacio físico total o área que cumple con estándares internacionales de gestión turística sostenible, integrando dimensiones medioambientales, socioeconómicas y territoriales, para ofrecer experiencias significativas a los visitantes, generar beneficios locales y preservar el entorno para el futuro, siendo evaluado por organismos acreditados que validan su compromiso con la calidad y la resiliencia. (Construido a partir de referencias tomadas de ONU TURISMO).

Para el caso de Colombia los destinos certificados podrán consultarse mediante el siguiente enlace:

<https://calidadturistica.gov.co/certifieddestinations>

Documentación habilitante: Documentos requeridos para verificar el cumplimiento de requisitos mínimos exigidos en la convocatoria, cuya presentación correcta habilita al postulante para continuar en el proceso de evaluación.

Estímulos: Mecanismo que busca motivar, comprometer, estimular la productividad y mejorar las condiciones del entorno, en aras de fortalecer el sector turístico a través del diseño de estrategias que impulsen las actividades propias del turismo.

Fomento: Apoyo, incentivos, recursos o medidas que faciliten el desarrollo y la promoción de determinadas actividades.

Norma: Documento aprobado por una institución reconocida, que prevé, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para los productos o los procesos y métodos de producción conexos y cuya observancia no es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción o tratar exclusivamente de ellas. (PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA, 2015).

Norma Técnica Colombiana: Norma técnica aprobada o adoptada como tal por el organismo nacional de normalización de Colombia. (PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA, 2015).

Norma Técnica Sectorial: Norma técnica adoptada por una unidad sectorial de normalización. (PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA, 2015).

Prestador de Servicios Turísticos (PST): El artículo 76 de la Ley 300 de 1996, define por prestador de servicios turísticos a toda persona natural o jurídica que habitualmente proporcione, intermedie o contrate directa o indirectamente con el turista, la prestación de los servicios a que se refiere esta ley y que se encuentre inscrito en el registro nacional de turismo. (Congreso de la República, 1996).

Plan de acción: Es una hoja de ruta individual y detallada, diseñada para cada uno de los prestadores de servicios turísticos, las cuales establecerán acciones y estrategias acordes con la estructura de la Norma a implementar.

Registro Nacional de Turismo (RNT): Registro público, en el cual deben inscribirse todos los prestadores de servicios turísticos que efectúen sus operaciones en Colombia. (Red de Cámaras de Comercio, 2025).

3. DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA CONVOCATORIA

La metodología para apoyar la implementación de la NTC 6496:2020 y la entrega de activos productivos, se realizará a través de **4 fases: 1) Diagnósticos; 2) Orientación y asistencia técnica; 3) Evaluación y resultados y 4) Entrega de activos productivos.**

La presente convocatoria busca apoyar la implementación de la NTC 6496:2020 “Sistema de gestión de la sostenibilidad para los establecimientos gastronómicos, bares y similares – Requisitos”.

Tabla 2. Norma técnica a implementar.

TEMÁTICA DE LA NORMA	DESCRIPCIÓN
Turismo Sostenible	NTC 6496:2020 “Sistema de gestión de la sostenibilidad para los establecimientos gastronómicos, bares y similares – Requisitos”; es una norma que define, de manera estructurada, los pasos que deben seguir estos establecimientos para gestionar la sostenibilidad. Establece criterios para el uso eficiente del agua y la energía, la adecuada gestión y separación de residuos, el cumplimiento de la normatividad vigente, el cuidado de las condiciones laborales, el respeto por la comunidad y la cultura local y la prestación de un servicio responsable con el entorno. Asimismo, exige que la organización planifique sus acciones, haga seguimiento a sus resultados y aplique mejoras continuas, de

	modo que la sostenibilidad se integre en la gestión cotidiana del negocio. (ICONTEC, 2020)
--	--

3.1. Fase 1 – Diagnóstico.

En esta fase se llevará a cabo una caracterización del PST, se aplicará la lista de chequeo a cada PST para determinar su nivel de cumplimiento frente a los indicadores que establece la NTC 6496:2020. De manera complementaria, se aplicarán los indicadores de satisfacción de las partes interesadas y los indicadores de rentabilidad/costos de la no calidad, este ejercicio se ejecutará a través de la herramienta tecnológica virtual “Caja de Herramientas” del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, para este ejercicio el PST tendrá asignado un Asesor en la NTC que apoyará el proceso y definirá junto con el empresario el cronograma y agenda de trabajo de manera conjunta.

3.2. Fase 2 – Orientación y asistencia técnica.

Para esta fase se tomará como punto de partida los resultados obtenidos en la fase 1 (diagnóstico), en esta etapa se definirá un plan de acción para cada PST con el objetivo de avanzar en la implementación de la NTC. La fase de orientación y asistencia comprende un mínimo de 20 horas de asistencia personalizada para cada PST, desarrollo de capacitación de acuerdo con las necesidades u oportunidades de mejora identificadas y, se pondrá a disposición de los empresarios una mesa de ayuda abierta durante 25 horas a la semana.

Nota 1: Las horas de asistencia técnica y su programación, serán definidas entre el Asesor de la NTC y empresario para asegurar su disponibilidad.

3.3. Fase 3 – Evaluación y resultados.

Entendida como la auditoría de salida, permitirá evaluar y conocer el estado de cada PST al finalizar el proceso de implementación de la Norma, esta actividad se realizará de manera presencial, en esta fase también se aplicará la medición de salida para los indicadores de: satisfacción de las partes interesadas y los indicadores de rentabilidad/costos de la no calidad.

Como resultado de esta fase se hará una comparación de los resultados obtenidos en la fase de diagnóstico y la fase de evaluación, a fin de conocer el nivel de avance del PST en la implementación de la Norma, así como definir recomendaciones para mantener el cumplimiento de los niveles alcanzados en la implementación de la Norma.

Nota 2: La gestión documental y el registro de evidencias de la implementación de la NTC 6496:2020 se realizarán a través de la herramienta tecnológica virtual "Caja de Herramientas" del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. No obstante, las visitas de evaluación correspondientes a la Fase 3 se efectuarán de manera presencial.

Nota 3: El proceso de implementación de la norma técnica se desarrollará de acuerdo con lo establecido en el Anexo B del presente documento, el cual responde a los lineamientos del proyecto FNTF 095 de 2024.

3.4. Fase 4 - Entrega de activos productivos.

El listado de los activos productivos financiables para cada beneficiario resultará del proceso de diagnóstico asociado a la fase 1 (diagnóstico) y fase 2 (implementación). del anexo 3 del proyecto, los cuales estarán enmarcados en los siguientes aspectos:

- Dotaciones, herramientas y equipos que permitan fortalecer y/o mejorar la implementación de la norma técnica de turismo NTC 6496:2020.
- Adquisición de dotaciones, herramientas, equipos y servicios que permitan implementar y/o mejorar el cumplimiento de uno o varios requisitos de la norma técnica de turismo NTC 6496:2020.
- Adquisición de dotaciones, herramientas, equipos y servicios enfocados a la eficiencia energética, mejora de la huella hídrica, la huella de carbono y demás prácticas que permitan la mitigación del cambio climático.

3.4.1. Procedimiento para definir el tipo de activos productivos por PST:

El listado de activos productivos se definirá a partir de la identificación de las necesidades realizada en las Fases 1 (diagnóstico) y Fase 2 (implementación). Con base en ello, el cooperante formulará una propuesta por cada PST, indicando el activo productivo sugerido y el requisito de la NTC 6496:2020 al que se estará dando cumplimiento. Posteriormente, el Comité Técnico de Seguimiento del proyecto, integrado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo como proponente del proyecto, FONTUR y la supervisión del proyecto, evaluarán la pertinencia de cada activo productivo y emitirá el concepto y la aprobación correspondiente.

3.4.2. Propiedad y entrega de los activos productivos:

Para la entrega de activos productivos, el empresario deberá suscribir el acta de entrega y compromiso, a la cual se anexarán el inventario y la identificación del activo. En dicha acta se establecerán las condiciones de uso y mantenimiento, así como las causales de reintegro en caso de incumplimiento.

El activo productivo deberá destinarse exclusivamente a las actividades definidas para apoyar el cumplimiento de la NTC 6496:2020; en consecuencia, el empresario se compromete a no venderlo ni cederlo y a utilizarlo únicamente en su operación, como parte del proceso de implementación de la Norma.

3.4.3. Tipos de activos productivos:

A continuación, se presentan algunos ejemplos de activos productivos que pueden incluirse para su financiación. La selección final podrá incorporar otros elementos adicionales a los listados a continuación, siempre que estén directamente relacionados con la implementación y el cumplimiento de la NTC 6496:2020.

- **Activos productivos con rubros financiables.**

- Equipos ahorradores de energía.
- Domótica para medir el consumo de energía o consumo de agua.

- Canecas para separación de residuos.
- Sustitución de luminarias tradicionales por LED de alta eficiencia.
- Sensores de movimiento.
- Trampas de grasas certificadas para cocinas.
- Filtros para retención de sólidos en desagües de cocina.
- Neveras y congeladores de alta eficiencia energética y libres de sustancias agotadoras de la capa de ozono.
- Aires acondicionados eficientes (idealmente con etiqueta de desempeño energético).
- Pequeños sistemas fotovoltaicos para iluminación de áreas específicas.
- Silenciadores o encapsulamiento acústico para equipos ruidosos, reductores de ruido.
- Rampas modulares, pasamanos o barras de apoyo para eliminación de barreras físicas.

○ **Activos productivos con rubros no financiables.**

Para efectos de la presente convocatoria los activos productivos con rubros no financiables corresponden a:

- Servicios públicos.
- Tiquetes aéreos o terrestres.
- Impuestos, aranceles, seguridad social o cualquier otra obligación de ley.
- Adquisición de licencias de software, terrenos o vehículos.
- Inversiones en otras empresas.
- Compra de acciones, de bonos, de derechos de empresas y de otros valores mobiliarios.
- Reparación de infraestructura o mobiliario de los establecimientos de comercio.
- Adecuaciones físicas.
- Trámites de visas, impuestos de salida y tarjetas de asistencia médica.
- Eventos.

- Desarrollo de páginas web institucionales de gremios.
- Diseños arquitectónicos, de software, estudios técnicos.
- Gastos de legalización de contratos, pólizas, impuestos, publicaciones, entre otros.
- Gastos de administración del proyecto o comisiones.
- Contratación de personal.
- Pago de pasivos.
- Bebidas alcohólicas.
- Estrategias publicitarias o herramientas de comercialización o promoción de prestadores de servicios turísticos.
- Subsidios.
- Patrocinios.

Nota 4: Los activos productivos a entregar tendrán un valor máximo de adquisición de hasta cuatro millones de pesos (\$4.000.000) por prestador de servicios turísticos, incluyendo impuestos, fletes y demás costos asociados. En todo caso, dichos activos deberán ajustarse a lo establecido en el Manual de destinación de recursos y presentación de proyectos de FONTUR y lo establecido en el Documento Técnico de Activos Productivos. En ningún caso se podrán financiar ni entregar elementos asociados a infraestructura.

Nota 5: Los activos productivos derivarán de los requerimientos o criterios establecidos en la norma técnica NTC 6496:2020 del sector turismo.

4. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

4.1 ¿Quiénes pueden participar?

Prestadores de servicios turísticos en la categoría de establecimientos gastronómicos, bares o restaurantes con Registro Nacional de Turismo (RNT) activo, ubicados en los siguientes departamentos / ciudades o municipios.

- Antioquia: Medellín, Rionegro, Guatapé, Jardín.

- Bogotá D.C.
- Bolívar: Cartagena.
- Cundinamarca: Chía, Zipaquirá, Cajicá, Girardot, Guaduas.
- Caldas: Manizales.
- Magdalena: Santa Marta.
- Quindío: Armenia, Salento, Filandia.
- Risaralda: Pereira, Santa Rosa de Cabal, Dosquebradas.

Los prestadores de servicios turísticos postulados deberán estar al día con el pago de la contribución parafiscal al turismo, para su participación y selección como beneficiarios del proyecto.

4.2 ¿Quiénes no pueden participar?

- a) Establecimientos gastronómicos y bares sin Registro Nacional de Turismo (RNT).
- b) Prestadores de servicios turísticos en la categoría de establecimientos gastronómicos y bares con RNT vencido, cancelado o en todo caso que no se encuentre vigente.
- c) Prestadores de servicios turísticos en la categoría de establecimientos gastronómicos y bares ubicados en departamentos y ciudades diferentes a las priorizadas.

Nota 6: Se priorizará un (1) postulado por razón social, en la medida en que se cuenten con cupos disponibles se validarán postulados de una misma razón social.

4.3 ¿Cómo participar?

4.3.1. Proceso de participación: Para participar en la convocatoria para la implementación de la norma técnica y entrega de activos productivos, el postulante debe:

- 1) Ingresar a <https://convocatoriasturismo.mincit.gov.co/>
- 2) Leer los términos y condiciones de la convocatoria.
- 3) Reunir la documentación requerida de acuerdo con los términos y

condiciones (documentos habilitantes y documentación solicitada por el formulario de postulación acorde a los criterios de evaluación relacionados).

- 4) Los prestadores de servicios turísticos interesados deberán diligenciar el formulario de postulación adjuntando los documentos habilitantes y demás documentación requerida, en el siguiente enlace:
<https://forms.gle/VNUo6SHhdPw62QcSA>

4.3.2. Documentos habilitantes:

- 1) Documento de identidad del representante legal, copia legible por ambas caras, en formato PDF.
- 2) Inscripción vigente en el Registro Nacional de Turismo [RNT], adjuntar en PDF el RNT.
- 3) Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de matrícula mercantil (persona natural o jurídica) del establecimiento de comercio. Los certificados son expedidos por la Cámara de Comercio donde se evidencia la renovación de la matrícula mercantil a 2025.

Nota 7: *La empresa debe contar con mínimo un año de constitución.*

- 4) Carta de compromiso firmada por el representante legal de la empresa, aceptando la metodología y los compromisos del beneficiario (formato preestablecido) **Formato carta:** <https://acortar.link/Mf7rnd>

Nota 8: *Se dará prioridad a aquellos empresarios que se encuentren ubicados en destinos turísticos certificados, definidos en la presente convocatoria: Guatapé, Jardín, Bogotá (La Candelaria), Guaduas, Manizales, Salento, Filandia, Pereira, Santa Rosa de Cabal, Dosquebradas.*

Para mayor información, los destinos turísticos certificados podrán consultarse en el siguiente enlace: <https://calidadturistica.gov.co/certifieddestinations>

Nota 9: *Todos los documentos deben ir en formato PDF y, cuando corresponda, firmados. Al cargar la información, los prestadores de servicios turísticos serán los responsables de verificar y rectificar que los documentos se puedan abrir y visualizar correctamente.*

Nota 10: La etapa de subsanación respecto de los documentos habilitantes señalados en el numeral 4.3.2., será de acuerdo con los tiempos establecidos en el cronograma de la presente convocatoria.

Nota 11: La omisión en la carga total de documentos será objeto de rechazo en la presente convocatoria.

Nota 12: Si presenta alguna dificultad durante el proceso de postulación, escriba su caso al correo electrónico (direccion.convenios@asobares.org)

5. EVALUACIÓN

El cooperante, en este caso ASOBARES, recopilará las postulaciones y las presentará al Comité Técnico de Seguimiento del convenio, a través de una matriz de valoración de acuerdo con los criterios de evaluación de las postulaciones.

5.1. Criterios de evaluación y selección

En el proceso de evaluación sólo podrán participar aquellos PST postulantes que hayan adjuntado correctamente toda la documentación habilitante definida en el presente documento, y hayan diligenciado la totalidad de la información solicitada en el formulario de inscripción.

La evaluación de las postulaciones será realizada por parte de ASOBARES, quién presentará los resultados sobre la revisión de los requisitos habilitantes y criterios de evaluación al Comité Técnico de Seguimiento del convenio para su validación y concepto final.

Nota 13: El equipo técnico evaluador de la convocatoria (ASOBARES) evaluará objetivamente y otorgará los puntos de manera comparativa entre las respuestas contenidas en cada postulación, con base en los criterios establecidos, en el análisis del contexto y en la coherencia de la información presentada, esta información posteriormente será enviada para su validación, revisión y concepto al Comité Técnico de Seguimiento del convenio.

Tabla 3. Criterios y puntajes de evaluación de las postulaciones.

Criterio	Elemento de evaluación	Opciones de respuesta	Puntaje	Documentos Soporte
Documentos habilitantes	Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de matrícula mercantil (persona natural o jurídica) del establecimiento de comercio.	Pregunta abierta para adjuntar documento.	N/A	Certificado expedido por la Cámara de Comercio.
Documentos habilitantes	Documento de identidad del representante legal.	Pregunta abierta para adjuntar documento.	N/A	Copia documento de identidad del Representante Legal.
Documentos habilitantes	Adjunte el RNT de turismo de su establecimiento (tenga en cuenta que debe estar vigente). *Adjunte evidencia de documento (s).	Pregunta abierta para adjuntar documento.	N/A	RNT vigente y que corresponda con los datos del establecimiento postulado.
Documentos habilitantes	Carta de compromiso firmada por el representante legal de la empresa, aceptando la metodología y los compromisos del beneficiario (formato preestablecido)	Pregunta abierta para adjuntar documento.	N/A	Carta de compromiso debidamente diligenciada y firmada por el representante legal, en formato PDF.
Técnico	¿Ha participado usted, o alguien de su equipo de trabajo, en procesos de formación y/o capacitación orientados a la mejora continua del establecimiento gastronómico durante los últimos 3 años? Indique el nivel de conocimiento y aplicación de lo aprendido en su establecimiento gastronómico.	1) No ha participado en capacitaciones ni cuenta con conocimientos técnicos aplicados. 2) Conoce lo básico, pero no lo aplica en la operación. 3) Ha recibido formación básica y aplica algunas prácticas en el establecimiento. 4) Aplica de manera sistemática prácticas y técnicas, y cuenta con registros o indicadores de seguimiento. 5) Ha implementado proyectos o herramientas técnicas (por ejemplo: NTC, innovación, gestión ambiental, calidad, medición de indicadores, digitalización, entre otros) con evidencias.	Opción 1: 0 Opción 2: 5 Opción 3: 10 Opción 4: 15 Opción 5: 20 (según soportes).	• Certificados de capacitación o formación por parte del MinCIT / destino u OGD • Cámaras de Comercio, SENA, instituciones educativas, entre otras y/o • Certificados / listas de asistencia a reuniones del destino u OGD. y/o • Evidencias de participación en las capacitaciones o formaciones (fotos, informes, constancias).
Técnico	En los últimos 3 años, ¿su establecimiento gastronómico ha implementado al menos un sistema de gestión (por ejemplo: seguridad	1) No se ha implementado: No se ha iniciado ningún sistema de gestión. 2) Inicial: Se han realizado acciones básicas (por ejemplo: diagnóstico y/o	Opción 1: 0 Opción 2: 5 Opción 3: 10 Opción 4: 15 Opción 5: 20	• Certificados de capacitaciones para dar cumplimiento al sistema de gestión. • Plan de trabajo con actividades,

	y salud en el trabajo, inocuidad/manipulación de alimentos, calidad, sostenibilidad o ambiental) en alguno de los siguientes niveles?	plan de trabajo), sin evidencias formales. 3) En desarrollo: Existe plan de trabajo y se han ejecutado algunas acciones con evidencias parciales (por ejemplo: formación, sensibilización). 4) Avanzado: El sistema opera en la mayoría de procesos, con registros y seguimiento periódico. 5) Consolidado: Implementación integral, con evaluación y mejora continua, y evidencias completas.	(según soportes).	responsables, cronograma y recursos, del sistema de gestión. - Auditoría interna o verificación (informes, hallazgos, planes de acción). - Diagnóstico o línea base (matriz de brechas, lista de chequeo, evaluación inicial). - Certificados de capacitación. Entre otros soportes que evidencien la implementación de un sistema de gestión.
Ubicación en destinos certificados.	El empresario deberá indicar donde se encuentra ubicado su establecimiento gastronómico, esto en el formulario de postulación, el cual contempla una lista desplegable con los destinos certificados (esta respuesta se validará con la lista desplegable del formulario de inscripción).	Lista desplegable: Medellín - Antioquia Rionegro - Antioquia *Guatapé - Antioquia *Jardín - Antioquia *Bogotá D.C. (Zona Candelaria) Cartagena - Bolívar Chía - Cundinamarca Zipaquirá - Cundinamarca Cajicá - Cundinamarca Girardot - Cundinamarca *Guaduas - Cundinamarca *Manizales - Caldas Armenia - Quindío *Salento - Quindío *Filandia - Quindío *Pereira - Risaralda *Santa Rosa de Cabal - Risaralda *Dosquebradas - Risaralda Santa Marta - Magdalena. (*) Destinos certificados priorizados en la presente convocatoria.	Opción1: No se encuentra ubicado en un destino certificado: 0 Opción 2: Se encuentra ubicado en un destino certificado: 10	Se validará la respuesta del formulario con la ubicación indicada en el Registro Nacional de Turismo y/o certificado de existencia o representación legal o matrícula mercantil.
Disponibilidad	¿Con qué disponibilidad de tiempo cuenta usted, o un integrante de su equipo de trabajo, para participar activamente en las sesiones virtuales y las actividades presenciales previstas en las fases de implementación de la Norma en el marco de la presente convocatoria?	1) Disponibilidad muy limitada: 2 hora a la semana y puede participar de manera parcial en las sesiones, cumplir tareas y realizar seguimiento continuo. 2) Disponibilidad baja: 3 horas a la semana y puede participar en las sesiones, cumplir tareas y realizar seguimiento continuo. 3) Disponibilidad media: 4 horas a la semana y puede participar de manera constante en	Opción 1: 4 Opción 2: 8 Opción 3: 12 Opción 4: 16 Opción 5: 20 (Según respuesta del postulado)	No aplica

		todas las sesiones, cumplir tareas y realizar seguimiento continuo. 4) Buena disponibilidad: 5 horas a la semana y puede participar de manera constante en todas las sesiones, cumplir tareas y realizar seguimiento continuo. 5) Disponibilidad total: más de 5 horas a la semana y puede participar de manera constante en todas las sesiones, cumplir tareas y realizar seguimiento continuo.		
--	--	---	--	--

Nota 14: El puntaje máximo a obtener en los criterios de evaluación es de 70 puntos.

Nota 15: El cooperante (ASOBARES) realizará la verificación de la información y de los documentos soporte aportados por los postulantes, y presentará al Comité Técnico de Seguimiento del proyecto los resultados preliminares de la evaluación. Posteriormente, el Comité verificará la información presentada, emitirá su concepto y definirá la lista final de beneficiarios.

El puntaje será asignado por el evaluador (Cooperante), de conformidad con la tabla de puntajes fijos definida para cada criterio y con base en la verificación de los documentos soporte aportados por el postulante. Cuando los soportes no correspondan a la opción seleccionada, se asignará el puntaje de la opción inferior que sí cuente con soporte verificable.

5.2. Criterios de desempate

En caso de presentarse empate en los resultados totales de evaluación de las propuestas y que los mismos sean determinantes para seleccionar el beneficiario, se utilizarán los siguientes criterios para generar el desempate, en su orden:

1. Mayor puntaje en el criterio Disponibilidad de tiempo.
2. Mayor puntaje en el criterio Técnico.

3. Si después de aplicado el criterio anterior, el empate continúa, será determinado el beneficiario teniendo en cuenta el orden cronológico de la postulación (el primero en llegar, será el beneficiario priorizado).

Posterior a la revisión de los postulados preseleccionados por parte del cooperante (ASOBARES), y una vez se cuente con la aprobación el Comité Técnico de Seguimiento, se comunicará a quienes fueron los beneficiarios seleccionados para la implementación de la Norma y para la entrega de los activos productivos, a través del correo electrónico indicado por el PST en el formulario de la postulación.

5.3. Cronograma

La convocatoria estará vigente del 23 de enero de 2026 al 9 de febrero de 2026 y contempla las siguientes etapas y actividades:

Tabla 4. Cronograma de la convocatoria.

ACTIVIDAD	FECHA
Lanzamiento de la convocatoria para el registro e inscripción de los PST a postularse.	23 de enero de 2026
Cierre de la Convocatoria	9 de febrero de 2026
Validar la información de los postulantes y su documentación, de acuerdo con los criterios establecidos en el Documento Técnico de Convocatoria.	Del 10 al 12 de febrero de 2026
Subsanación de documentos habilitantes.	Del 13 al 14 de febrero de 2026
Presentar la lista de postulados elegibles al Comité Técnico de	15 de febrero de 2026

Seguimiento	
Confirmar hasta 50 PST que fueron seleccionados	Del 16 al 20 de febrero de 2026
Firma de Acta de compromiso por parte de cada PST.	Del 16 al 23 de febrero de 2026

6. CAUSALES DE RECHAZO.

Serán causales de rechazo las postulaciones donde:

- a) El prestador de servicios turísticos no esté formalizado.
- b) El prestador de servicios turísticos presente RNT que no se encuentre vigente.
- c) El prestador de servicios turísticos no remita la documentación completa ni subsane oportunamente los documentos susceptibles de subsanación.
- d) El prestador de servicios turísticos remita su postulación por fuera del cronograma de convocatoria establecido.
- e) El prestador de servicios turísticos no se encuentre al día con el pago de la contribución parafiscal al turismo.

7. MECANISMO DE SEGUIMIENTO

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y FONTUR, realizará seguimiento al Cooperante encargada del proceso de implementación, a través del comité de seguimiento que se establezca para tal fin. Este comité de seguimiento podrá realizar solicitudes a los beneficiarios para asegurar el cumplimiento de sus deberes.

8. RESPONSABILIDADES DE LOS BENEFICIARIOS

Serán responsabilidades de los beneficiarios las siguientes:

- a) Firmar y remitir el Acta de Compromiso como beneficiario del proyecto,

en los tiempos estipulados por el cooperante.

- b) Atender y disponer del tiempo necesario para la realización de las asistencias técnicas de manera virtual y las visitas de evaluación para el levantamiento de la información.
- c) Cumplir con el desarrollo de las actividades del plan de trabajo.
- d) Cumplir con el tiempo de permanencia hasta la finalización de la convocatoria.
- e) Atender a las citaciones y actividades programadas durante cada una de las fases de implementación de la Norma.
- f) Usar los activos productivos única y exclusivamente para los fines relacionados con esta convocatoria y con la implementación de la norma técnica de turismo.
- g) Velar por el mantenimiento, preservación y cuidado de los bienes entregados para el fortalecimiento de la gestión de cada prestador de servicios turísticos.
- h) No ceder, vender o entregar a un tercero los bienes entregados en el marco de la presente convocatoria.

9. DISPOSICIONES ADICIONALES

Tratamiento de datos personales: El postulante autoriza de manera previa, expresa e informada el tratamiento de los datos personales suministrados en el marco de la presente convocatoria, con la finalidad de: (i) gestionar el proceso de postulación, evaluación, selección y seguimiento; (ii) realizar comunicaciones relacionadas con la convocatoria y el acompañamiento técnico; (iii) consolidar resultados e indicadores de la Norma a implementar; y (iv) realizar piezas de divulgación institucional sobre el proceso y sus resultados. El tratamiento se realizará conforme al régimen colombiano de protección de datos personales aplicable. El postulante declara que la información aportada es veraz y que cuenta con las autorizaciones necesarias cuando remita datos de terceros. En caso de utilizarse evidencias que incluyan imágenes, testimonios o material

audiovisual para fines de divulgación institucional, se solicitarán las autorizaciones que correspondan cuando aplique.

Notificaciones: Todas las comunicaciones y notificaciones relacionadas con la presente convocatoria (incluyendo resultados, solicitudes de aclaración y citaciones a actividades) se realizarán al correo electrónico registrado por el postulante en el formulario de postulación. Será responsabilidad del postulante suministrar información de contacto veraz y verificable, así como revisar periódicamente su correo (incluida la bandeja de correos no deseados). La no lectura oportuna de las comunicaciones no afectará la validez de las notificaciones realizadas.

10. VIGENCIA

La presente convocatoria rige a partir del 23 de enero de 2026 y finaliza el día 9 de febrero de 2026.

11. ANEXOS

ANEXO A. Descripción de las fases de implementación

Ilustración 1. Fases de la implementación de la Norma.



Fase 1: Diagnóstico.

- Realizar la caracterización de cada uno de los PST para lo cual se deberá determinar aspectos como: el tamaño de la empresa, número de empleados directos e indirectos, servicios principales y complementarios, aspectos financieros, entre otros. El formulario de caracterización se encuentra en la "Caja de Herramientas" y será entregado al cooperante.
- Aplicar la lista de chequeo para cada PST, de acuerdo con la norma técnica a implementar y usando el formato de la "Caja de Herramientas". En este caso para los Establecimientos de la Industria Gastronómica la Norma NTC 6496 Sistema de gestión de la sostenibilidad para los establecimientos gastronómicos - bares y similares – Requisitos.
- Aplicar indicadores de satisfacción de partes interesadas a cada PST, según la Norma Técnica a implementar, los cuales ya se encuentran definidos en la "Caja de Herramientas" a los cuales tendrá acceso el cooperante.
- Aplicar indicadores de rentabilidad/costos de la no calidad a cada PST, según la Norma Técnica a implementar, los cuales ya se encuentran definidos en la "Caja de Herramientas" a los cuales tendrá acceso el

cooperante.

Fase 2: Orientación y asistencia técnica.

- Diseñar un plan de trabajo para cada uno de los PST, de acuerdo con los hallazgos identificados en la fase 1 – Diagnóstico.
- Entregar y socializar a cada uno de los PST los resultados del diagnóstico inicial y el plan de trabajo para dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la Norma Técnica a implementar.
- Realizar como mínimo 10 horas de capacitación certificadas como curso de manera virtual y/o presencial de acuerdo con la metodología diseñada. El material del curso debe quedar a disposición del MinCIT.
- Coordinar y programar con cada PST al menos 20 horas de asistencia técnica para la asistencia técnica en la NTC, esto de cuadro con la disponibilidad del empresario, según el plan de trabajo.
- Poner a disposición de los PST una mesa de ayuda durante mínimo 25 horas semanales por un periodo mínimo de 8 meses en el horario establecido en la metodología, para orientar y asistir a los empresarios en la implementación de la Norma Técnica. Esta mesa de ayuda es diferente a las horas definidas como asistencia técnica para cada PST.

Fase 3: Evaluación y resultados

- Realizar una evaluación presencial de salida sobre el estado de cada PST frente al cumplimiento de la norma técnica implementada. La evaluación se debe realizar en el lugar donde se encuentre cada uno de los PST (Establecimientos de la Industria Gastronómica) utilizando las técnicas de auditoría que se encuentran en la “Caja de herramientas” del MinCIT.
- Aplicar los indicadores y la lista de chequeo a cada PST (estado final), usando los formatos entregados para la Fase de Diagnóstico.
- Entregar y socializar el informe de resultados por cada PST, que permita evidenciar el avance de este y contrastar su estado final contra el inicial, y entregar recomendaciones a cada PST que le permita mantener el cumplimiento de los requisitos de la norma implementada.

ANEXO B. Formato carta de postulación

Bogotá D. C., Día____ Mes____ Año____

Señores

Asociación de Bares y Restaurantes de Colombia (ASOBARES)
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Fondo Nacional de Turismo
Ciudad: _____

Asunto: Carta de postulación y buena fe, para la implementación de la NTC 6496 de 2020.

Respetados señores:

En calidad de representante legal del establecimiento (*Nombre del establecimiento gastronómico*), con NIT (*número de NIT*) y Registro Nacional de Turismo (*Número del RNT*), me permito manifestar formalmente nuestro interés y voluntad de participar en la convocatoria nacional para la implementación de la NTC 6496 de 2020 "Sistema de gestión de la sostenibilidad para los establecimientos gastronómicos, bares y similares. Requisitos".

Nuestra entidad reconoce en la calidad y sostenibilidad turística un pilar fundamental para el desarrollo competitivo del sector turístico del país. Por ello, expresamos nuestro compromiso para avanzar en la implementación de esta Norma, articulando los esfuerzos de nuestros colaboradores y líderes, a fin de contribuir al cumplimiento de las actividades enmarcadas en la implementación de la NTC 6496.

Damos fe de que la información registrada en el formulario y los soportes entregados corresponden a la realidad y podrán ser verificados en el proceso de validación de requisitos de los postulados.

De ser seleccionados como beneficiarios, garantizamos la disponibilidad del equipo de colaboradores requeridos para el proceso y la designación de un líder, vinculado laboralmente, encargado de las actividades de implementación de la Norma, así como nuestro compromiso para atender los requerimientos de información, sesiones de trabajo y procesos de capacitación que se generen en el marco de la implementación de la Norma en nuestro establecimiento.

Cordialmente,

[Firma]

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Nombre de la organización

Correo electrónico

Número celular de contacto

12. BIBLIOGRAFÍA

- Congreso de la República. (1996). *Ley 300 de 1996*. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co>
- ICONTEC. (2020). *NTC 6496:2020*. Obtenido de <https://www.mincit.gov.co>
- ISO. (2015). *ISO 9000: 2015*. Obtenido de <https://www.iso.org/obp/ui/es/>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (16 de mayo de 2024). *Resolución 0612 de 2024*. Obtenido de <https://www.mincit.gov.co/normatividad/resoluciones/2024/resolucion-0612-del-16-de-mayo-de-2024>
- PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA. (5 de agosto de 2015). *DECRETO 1595 DE 2015*. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co>
- Red de Cámaras de Comercio. (2025). Obtenido de <https://rnt.confecamaras.co>