



## ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

**RESOLUCIÓN NÚMERO 4768 DEL 19 DE OCTUBRE DE 2019**

**POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA",  
VIGENCIA 2019**

**EL ALCALDE MUNICIPAL DE CHIA CUNDINAMARCA,**

En ejercicio de sus facultades legales consagradas en el artículo 315 de la Constitución Política y el Acuerdo Municipal No. 07 de 2007 y,

### **CONSIDERANDO**

Que conforme lo preceptuado en el numeral 1 del Artículo 315 de la Constitución Política, le corresponde a los Alcaldes: *"Cumplir y hacer cumplir la Constitución, la ley, los decretos del gobierno, las ordenanzas, y los acuerdos del concejo. (...)"*

Que el Honorable Concejo Municipal expidió el Acuerdo Municipal N° 07 de 2007 *"Por el cual se institucionaliza el Festival gastronómico de Chía"*, con el fin de promover y fomentar la gastronomía como aspecto cultural, reconocer el esfuerzo de los establecimientos gastronómicos e impulsar al Municipio de Chía como destino turístico.

Que este evento, ha sido celebrado exitosamente durante doce (12) años siendo considerado como el festival culinario más importante de la Sabana Centro en el Departamento de Cundinamarca, el cual desde el año 2006, pertenece a la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia **(REGCO)**.

Que el Artículo 2° del mencionado acuerdo, determina que el Festival Gastronómico de Chía, se realizará anualmente e ininterrumpidamente por parte de la Administración Municipal, la primera semana del mes de diciembre de cada año.

Que con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2° ibídem, se celebrará entre el 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2019, el XIII Festival Chía Gastronómica, por lo que debe darse a conocer la reglamentación correspondiente en cuanto a las bases, parámetros técnicos y organizativos que deben tenerse en cuenta para su desarrollo.

Que los recursos, para atender los gastos que se deriven de la celebración del XIII Festival "Chía Gastronómica", se atenderán con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 2019001889 del 10 de octubre de 2019, por valor de DOS MIL DOSCIENTOS TREINTA MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA (\$2.230.000.000.00), valor aprobado para la realización de los eventos: Chía Gastronómica 2019, Día del Campesino y Concurso Carrozas y Comparsas.

Por lo anteriormente expuesto, el Alcalde Municipal de Chía Cundinamarca,

### **RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO.- DEL XIII FESTIVAL "CHIA GASTRONÓMICA".** El XIII Festival "Chía Gastronómica" es un evento que se lleva a cabo con el objeto promover

**POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA",  
VIGENCIA 2019**

potencializar la industria gastronómica y de incentivar la creatividad de los chefs y las cocinas de los distintos establecimientos, en beneficio del desarrollo Municipal de Chía.

**ARTÍCULO SEGUNDO.- LUGAR Y FECHA DE REALIZACIÓN.** El XIII FESTIVAL "CHIA GASTRONÓMICA", Se realizará en el Parque Santander, Municipio de Chía- Departamento de Cundinamarca, los días **sábado 30 de noviembre y domingo 01 de diciembre de 2019.**

**ARTÍCULO TERCERO.- HORARIOS.** El XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA" tendrá atención al público el día sábado 30 de noviembre de 2019, en los horarios de 10:00 AM a 12:00 PM y el Domingo 01 de diciembre de 2019, en los horarios de 10:00 A.M. a 12:00 P.M.

**PARÁGRAFO PRIMERO.** El horario habilitado para ingreso de mercancía (alimentos, materias primas y elementos de cocina) será de 07:00 A.M a 09:00 A.M, si en algún evento se necesita volver a surtir de insumos su restaurante, el horario será de 3:00 P.M a 4:00 P.M., los días sábado y domingo en que se desarrollará el festival.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** Los stands deberán estar habilitados quince (15) minutos antes del horario de apertura y quince (15) minutos después al cierre al público y deberán ser atendidos por el personal mencionado en la inscripción del establecimiento ante la Dirección de Turismo.

**ARTÍCULO CUARTO.- ORGANIZACIÓN, DIRECCIÓN, COORDINACIÓN Y PROMOCIÓN GENERAL.** La organización, dirección, coordinación y promoción general del evento estará a cargo de la Secretaría para el Desarrollo Económico y la Dirección de Turismo, de la Alcaldía Municipal de Chía.

**ARTICULO QUINTO.- MAESTRO DE CEREMONIA.** El XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA", contará con un maestro de ceremonia encargado de presentar el evento y comunicar las informaciones a que haya lugar.

**ARTÍCULO SEXTO.- PARTICIPANTES DEL SECTOR GASTRONÓMICO.** Quienes deseen participar como expositores en el festival deberán tener un establecimiento abierto al público en el Municipio de Chía; principalmente como expendio a la mesa de comidas preparadas o elaboración de postres.

**PARÁGRAFO PRIMERO.** La Dirección de Turismo tendrá en cuenta y verificará que los establecimientos que deseen hacer parte del festival, hayan participado en las capacitaciones que la Dirección de Turismo y la Secretaría para el Desarrollo Económico convocaron y ofrecieron en el transcurso del año 2019, al sector gastronómico.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** La Dirección de Turismo tendrá en cuenta y verificará que los establecimientos que devengan más de quinientos (500) SMLV al año y desean participar cuenten con el Registro Nacional de Turismo (RNT) Activo 2019. De lo contrario no podrán participar.

**ARTICULO SÉPTIMO.- REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR CON EL FORMULARIO.-** Los interesados deberán cumplir con los siguientes requisitos y entregar la documentación que se señala a continuación, junto a

**POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA",  
VIGENCIA 2019**

formulario de inscripción, en el Edificio de Planeación en la ventanilla de atención al ciudadano ubicado en la Carrera 11 No. 11-69 1º piso tel. 8844444 Ext- 4200-4201, a partir del 23 de octubre del 2019 y hasta el martes 05 de noviembre de 2019:

- Estar al día en el pago de industria y comercio 2019 realizado en la Secretaría de Hacienda de la Alcaldía Municipal. (La Dirección de Turismo realizara verificación internamente).
- Certificado de Cámara y Comercio donde conste que la actividad comercial principal del participante tiene relación con servicios gastronómicos. (La Dirección de Turismo realizara verificación internamente).
- Sí aplica-Copia del Registro Nacional de Turismo (RNT) activo 2019 (Ley 1101 de 2006). (La Dirección de Turismo realizara verificación internamente.)
- Se verificara en la Dirección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud del Municipio de Chía Cundinamarca, el concepto sanitario del establecimiento vigente 2019. (La Dirección de Turismo realizara verificación internamente).
- Copia de la planilla de manipulación de alimentos vigente de las personas que estarán en servicio los días del festival.
- Ficha de requerimientos técnicos debidamente diligenciada.
- Copia de seguridad social y parafiscales vigente de la totalidad del personal que hará parte del montaje y servicio durante los días del evento.
- Logotipo del establecimiento en alta resolución formato JPG y/o PNG- que deberá ser enviado al correo: ([turismo@chia.gov.co](mailto:turismo@chia.gov.co)).

**PARÁGRAFO PRIMERO.** En todos los casos, la Secretaría para el Desarrollo Económico y la Dirección de Turismo, se reservan el derecho de admisión y participación de los solicitantes.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** Se presume la buena fe en la veracidad de los documentos e información suministrada por los establecimientos gastronómicos postulados, con base en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia.

**ARTÍCULO OCTAVO.- DEBERES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL MUNICIPIO SELECCIONADOS.** Los establecimientos del Municipio de Chía, seleccionados para participar en el XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA", deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Tener buenas prácticas de manipulación de alimentos (que se aseguren estándares altos de higiene para la inocuidad en los alimentos).
- Capacitar al personal manipulador de alimentos para que implementen las buenas prácticas de manufactura en todos sus procesos, garantizando la higiene de los alimentos.

- Contar con implementos de cocina en buen estado.

**POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA",  
VIGENCIA 2019**

- Tener una buena adecuación de las instalaciones, estas deben estar en perfecto estado de conservación y limpias.
- El agua que se utilice debe ser de calidad potable.
- Contar con un protocolo de aseo y desinfección al interior de cada uno de los stands.
- Los ingredientes utilizados para la preparación de los alimentos deben ser de calidad, deben estar en buen estado de conservación y deben cumplir con las normas de buen almacenamiento.
- Manejar los residuos líquidos adecuadamente y de forma que impida la contaminación de los alimentos o las zonas de potencial contacto con este.
- Las áreas de elaboración de los alimentos deben poseer sistemas de ventilación directa o indirecta, la ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor.
- El personal que manipule los alimentos en el establecimiento debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan.
- El personal que manipule alimentos deberá portar el carnet de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos durante el evento.
- El personal encargado de la atención del Stand debe estar debidamente uniformado e identificado.
- Ubicar en un lugar visible, de fácil acceso, sin obstrucciones y dentro de su stand un extintor de polvo químico de 10 Lbs en óptimas condiciones que no haya vencido.
- Contar con un tapate en material toperol antideslizante de color gris, para instalar en el piso, con las medidas del espacio adquirido y acordado con la Dirección de Turismo.
- Tener en un lugar visible las planillas de manipulación de alimentos, la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL), y planilla de parafiscales de cada una de las personas que están trabajando en el evento, (se realizara una verificación por parte de la Dirección de Turismo al momento de la entrega del stand).
- Cumplir con los horarios establecidos para el desarrollo del Festival, respetándolos estrictamente con el fin de dar cumplimiento al evento.

**POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA",  
VIGENCIA 2019**

- Mantener buen comportamiento y orden, antes, durante y después del Festival.
- Suministrar a la Dirección de Turismo la relación de ventas obtenidas en el evento y demás información a que haya lugar para la medición del impacto del Festival.

**PARÁGRAFO.** Los establecimientos que manejan parrillas o cualquier otro elemento que genere desperdicios y fuego en el piso del Parque Principal deberán instalar elementos que eviten posibles daños o perjuicios. De lo contrario podrán ser objeto de las sanciones contempladas en el artículo vigésimo de la presente resolución.

**ARTÍCULO NOVENO.- DE LOS STAND.** Se asignará a cada establecimiento participante, los siguientes elementos:

- ✓ Una carpa tipo pagoda color blanco de 4 Mts X 4 Mts, con una mesa plegable de 1 Metro con 80 Centímetros X 90 Centímetros y un mantel tipo Picnic.
- ✓ Una silla blanca plástica sin brazos.
- ✓ Un banner con el nombre, logotipo de cada establecimiento y logotipo del evento en Poliestireno.
- ✓ Servicio de energía eléctrica y puntos de corriente, de acuerdo a la ficha de requerimientos diligenciada por cada establecimiento.
- ✓ El servicio de agua potable será suministrado en dos puntos de agua ubicados dentro del lugar donde se desarrollará el Festival.

**PARÁGRAFO.** El Servicio de gas deberá ser adquirido y cancelado por cada establecimiento a la empresa de gas responsable de ofrecer el servicio, la cual será asignada por la Administración Municipal.

**ARTÍCULO DÉCIMO.- SEGURIDAD Y VIGILANCIA.** El Festival establecerá personal de vigilancia general para procurar orden y atender imprevistos, desde el viernes 29 de noviembre de 2019 (montaje del festival Chía gastronómica) a partir de las 3:00 pm hasta las 12:00 pm del 02 de diciembre 2019 día de desmontaje.

Durante el desarrollo del Festival, el servicio de vigilancia permanecerá las veinticuatro (24) horas. El Expositor podrá disponer en su stand la vigilancia que estime conveniente; por lo que tendrá la posibilidad de contratar este servicio solicitando autorización a la Dirección de Turismo.

**ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO.- DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.** Las buenas prácticas de manufactura se basan en principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA",  
VIGENCIA 2019**

**ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO.- ENTREGA DE ESCARAPELAS DE IDENTIFICACIÓN.** La Secretaría para el Desarrollo Económico y la Dirección de Turismo, entregarán a los establecimientos las respectivas escarapelas que los identifiquen como participantes en el XIII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA. Estas serán entregadas el día sábado treinta (30) de noviembre de 2019, entre las 08:00 A.M y 10:00 A.M.

**ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO.- PUBLICIDAD Y UBICACIÓN.** El expositor no podrá realizar ningún tipo de publicidad fuera del ámbito de su propio stand y está obligado a respetar las leyes y normas vigentes en materia de publicidad y a satisfacer por su cuenta el pago de todos los derechos, tasas de carácter Nacional, Municipal o de cualquier otra índole que le correspondiere por la emisión de la publicidad.

**ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO.- RESPONSABILIDAD DE LOS PARTICIPANTES.** Los establecimientos participantes son los únicos responsables por las características de la mercadería existente en los stands, sea ella para exhibición y/o comercialización.

Responderán de manera exclusiva ante el público en general por cualquier violación a las Leyes de defensa del consumidor, publicidad engañosa, defectos de la misma y cualquier otra alteración de la oferta, exonerando a la Alcaldía Municipal de toda responsabilidad al efecto.

**ARTÍCULO DÉCIMO QUINTO.- UBICACIÓN:** La ubicación de los stands es responsabilidad de la Dirección de Turismo, buscando una óptima distribución entre todos los establecimientos participantes, puntos de hidratación y stand institucionales en donde puedan generar una óptima comercialización de sus productos; de forma que todos los participantes se vean beneficiados en el evento.

**PARÁGRAFO.** Los establecimientos que manejan parrillas, hornos, trompos y/o equipos de cocción de gran tamaño, pueden ocupar espacios anexos a sus carpas únicamente para preparar alimentos; dichos espacios deberán ser solicitados con anterioridad y cancelados el día de la entrega del Stand.

**ARTÍCULO DÉCIMO SEXTO.- LIMPIEZA.** La limpieza de las áreas comunes de la exposición comercial está a cargo de los participantes dentro del evento. El establecimiento participante estará obligado a mantener y entregar en impecables condiciones de aseo su stand incluyendo el área de piso del Parque Principal Santander, donde se encuentre ubicado.

**ARTÍCULO DÉCIMO SÉPTIMO.- ELEMENTOS DE SERVICIO A LA MESA.** Los elementos de servicio a la mesa deberán ser de material reciclable por seguridad y practicidad en lo posible productos ecológicos (se deberá evitar el uso de Icopor).

**ARTÍCULO DÉCIMO OCTAVO.- ENTREGA DEL MOBILIARIO.** El mobiliario debe entregarse a la Administración Municipal de Chía, en las mismas condiciones en que fue recibido. El establecimiento deberá responder por cualquier daño que se ocasione al mismo y cubrirá los costos que impliquen su reparación y/o recuperación.

**ARTÍCULO DÉCIMO NOVENO. APLICACIÓN DEL REGLAMENTO.** La organización y el desarrollo del XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA", se regirán por el presente

**POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL XIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA",  
VIGENCIA 2019**

reglamento y no se permitirán Actos Extraoficiales que no estén contemplados en este documento.

**PARÁGRAFO.** Los requerimientos eléctricos relacionados en el formato de inscripción no están sujetos a cambios ni adiciones, toda vez que se hace necesario dar estricto cumplimiento a los mismos, para evitar posibles accidentes o algún tipo de sobre carga eléctrica en el desarrollo del festival.

**ARTÍCULO VIGESIMO. SANCIONES.** La persona y/o establecimiento que incumpla con la reglamentación dispuesta en la presente resolución, será sancionada con no poder participar en los próximos dos (2) festivales gastronómicos de Chía (2020-2021); según la infracción cometida podrá además ser objeto de las sanciones previstas en el Acuerdo Municipal 04 de 2010 *"por medio del cual se establece e implementa en el municipio de Chía el comparendo ambiental y se dictan otras disposiciones"*.

**ARTÍCULO VIGESIMO PRIMERO. PROHIBICIONES.** Los establecimientos participantes **NO** podrán comercializar ningún tipo de bebidas, debido a que el expendio de dichos productos estará a cargo de empresas patrocinadoras.





**ARTÍCULO VIGESIMO SEGUNDO.** La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición y publicación.

**PUBLIQUESE Y CUMPLASE**

Dada en el Despacho de la Alcaldía del Municipio de Chía a los diecinueve (19) días del mes de octubre de dos mil diecinueve (2019).



**LEONARDO DONOSO RUIZ**  
Alcalde Municipal de Chía

Aprobó: Paola Andrea Muñoz - Directora de Turismo   
Proyectó: José D. Posada. - Auxiliar Administrativo   
Aprobó: Luz Aurora Espinoza Tobar - Jefe Oficina Asesora Jurídica   
Revisó: Adriana Milena Hernández Parra, Profesional Universitario 

**FORMATO DE INSCRIPCIÓN Y REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS  
XIII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA 2019**

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	
<b>NIT:</b>	
<b>PERSONA DE CONTACTO:</b>	
<b>TELEFONO Y/O CELULAR:</b>	
<b>E- MAIL:</b>	
<b>DIRECCIÓN:</b>	
<b>REGISTRO NACIONAL DE TURISMO</b>	SI _____ N/A _____ No RNT: _____

Para el buen desarrollo del **XIII FESTIVAL GASTRONOMICO DE CHIA**, el cual se llevará a cabo el próximo 30 de Noviembre y 01 de Diciembre de 2019, se deben tener en cuenta las siguientes indicaciones:

**INSTALACIONES ELÉCTRICAS:** En cada carpa se instalarán máximo:

- 2 Cajas dobles monofásicas de 10 amperios cada una.**
- 1 Caja trifásica o bifásica 10 amperios.**

Es importante que el establecimiento consulte con su electricista de confianza que tipo de equipos pueden adaptar a las anteriores especificaciones.

Para evitar que se presenten gastos innecesarios en la instalaciones de materiales eléctricos.

Agradecemos diligenciar el siguiente formato, EN CASO DE SER NECESARIO ANEXAR UNA HOJA CON LOS EQUIPOS COMPLETOS.



**REQUERIMIENTOS DE ENERGIA ELÉCTRICA:**

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

TIPO DE ENERGÍA	CANTIDAD	EQUIPOS ELÉCTRICOS
Tomas monofásicas (máximo 2)		-
Tomas trifásicas (máximo 1)		-
Tomas de 220 V		-

**REQUERIMIENTOS GAS:**

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

40 Lbs

100 Lbs

**EQUIPOS DE COCCIÓN  
( SE ACEPTA SÓLO 1 )**

PARRILLA  
PLANCHA  
ASADOR