



## ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

DECRETO NÚMERO **248** DE 2023  
( 13 OCT 2023 )

**EL CUAL ESTABLECE EL REGLAMENTO PARA LA REALIZACIÓN DEL XVII  
FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA" 2023**

**LA ALCALDESA MUNICIPAL DE CHÍA CUNDINAMARCA,**

Encargada mediante Resolución N° 4557 del 12 de octubre de 2023, en ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, y,

### CONSIDERANDO

Que el artículo 1 de la Constitución Política de Colombia establece que: "Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general"

Que a su vez, el artículo 2 ibídem determina que: "Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo..."

Que el Artículo 315 de la Constitución Política establece cuales son funciones a cargo del Alcalde, entre otras, las establecidas en su numeral 1º: "*Cumplir y hacer cumplir la Constitución, la ley, los decretos del gobierno, las ordenanzas, y los acuerdos del concejo. (...)*"

Que el artículo 93 de la Ley 136 de 1994 determina que el alcalde para la debida ejecución de los acuerdos y para las funciones que le son propias, dictará decretos, resoluciones y las órdenes necesarias.

Que la Ley 2144 de 2021 "*Por medio de la cual se dictan normas encaminadas a salvaguardar, fomentar y reconocer la gastronomía colombiana y se dictan otras disposiciones*" en su artículo 1 tiene como objeto: "*salvaguardar, fomentar, reconocer e impulsar la gastronomía tradicional colombiana como integrante del patrimonio cultural, por medio de un sello de calidad que identifique el origen y la tradición*".

Que el Honorable Concejo Municipal expidió el Acuerdo N° 07 de 2007 "*Por el cual se institucionaliza el Festival gastronómico de Chía*"

Que el Artículo 2º del mencionado Acuerdo municipal estipula lo siguiente: "*Determinar que EL FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHÍA se realice anual e ininterrumpidamente por parte de la Administración Municipal la primera semana del mes de diciembre de cada año.*"

Que este evento ha sido celebrado exitosamente durante (16) años siendo considerado como el evento culinario más importante de la Sabana Centro en el Departamento de Cundinamarca, el cual pertenece a la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia (**REGCO**) y con el cual se busca reconocer el esfuerzo de los establecimientos gastronómicos que existen en el Municipio y, a su vez, lograr posicionar la gastronomía como nuestro mayor atractivo turístico.

Que en virtud de lo anterior y teniendo en cuenta que el reglamento es un conjunto de normas de obligatorio conocimiento, cumplimiento y acatamiento para todos los beneficiarios, acompañantes y visitantes, se hace necesario establecer y adoptar el reglamento que regirá el XVII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA" para la vigencia 2023.

Por lo anteriormente expuesto, la Alcaldesa municipal (E) de Chía,

## DECRETA

### CAPÍTULO 1

#### DISPOSICIONES E INFORMACIÓN GENERAL DEL EVENTO

**ARTÍCULO PRIMERO. ESTABLECER Y ADOPTAR** El presente reglamento para poner en conocimiento las bases y parámetros técnicos y organizativos que se tendrán en cuenta para la realización del **XVII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA 2023**.

**ARTÍCULO SEGUNDO. ORGANIZACIÓN:** La organización, dirección, coordinación y promoción general del evento estará a cargo de la Dirección de Turismo adscrita a la Secretaría para el Desarrollo Económico del Municipio de Chía.

**ARTÍCULO TERCERO. LUGAR Y FECHA DE REALIZACIÓN:** El XVII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA 2023, se realizará en dos escenarios: Parque Santander (Parque Principal) y Casona Santa Rita ubicada en la carrera 5 N° 15 - 98 del Municipio de Chía - Cundinamarca, durante los días **viernes 08, sábado 09 y domingo 10 de diciembre de 2023**.

### CAPÍTULO 2

#### REQUISITOS E INSCRIPCIÓN DE LOS PARTICIPANTES

**ARTÍCULO CUARTO. REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:** Los establecimientos que deseen participar deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Tener un establecimiento gastronómico abierto al público en el Municipio de Chía.
2. Estar al día en el pago del impuesto de industria y comercio del año inmediatamente anterior, realizado en la Secretaría de Hacienda de la Alcaldía de Chía. *(Para aquellos establecimientos nuevos deben estar inscritos).*
3. Contar con concepto sanitario vigente al año en curso.
4. La actividad económica principal debe estar directamente relacionada con servicios de alimentos y/o bebidas. *(Se verificará la actividad económica en la plataforma del Registro Único Empresarial y Social -RUES)*
5. Garantizar durante el desarrollo del evento, el uso de menaje biodegradable para entrega de productos alimenticios a los comensales; ya sean cubiertos, platos, vasos y/o empaques, según sea el caso.



**PARÁGRAFO:** La Dirección de Turismo del Municipio de Chía, verificará internamente el cumplimiento de los requerimientos descritos anteriormente, lo único que debe radicar cada establecimiento gastronómico interesado en participar es el formulario de inscripción debidamente diligenciado.

**ARTÍCULO QUINTO. FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN:** El formato de inscripción oficial es el Formulario GDE-FT-33-V3, el cual se encuentra disponible en el punto de atención al ciudadano y orientación - PACO 1 ubicado en la Cra. 11 N° 11-69 1° piso, PACO 2 ubicado en el Centro comercial Vivenza local 106, y de forma digital en la página web <https://pacochia.gov.co/> en el horario de 8:00 am a 4:30 pm o puede solicitarlo en la Dirección de Turismo de Chía ubicada en la Cra. 10 N° 8 - 74 Piso 3 en el horario de 8:00 am a 5:00 pm, tel. 884 44 44 ext. 1400-1401.

**ARTÍCULO SEXTO. PROCESO DE INSCRIPCIÓN:** Los interesados deberán diligenciar el formulario de inscripción y radicarlo de manera virtual a través del Botón PQRS <http://200.122.252.9:8083/Proceso/PQRs.aspx> durante las 24 horas del día; a través de los agentes en línea del portal <https://pacochia.gov.co/> o presencial en el punto de atención al ciudadano y orientación - PACO 1 ubicado en la Cra. 11 N° 11-69 1° piso o PACO 2 ubicado en el Centro comercial Vivenza local 106 del Municipio de Chía, en el horario de 8:00 am a 4:30 pm

**ARTÍCULO SÉPTIMO. PLAZO DE INSCRIPCIÓN:** El plazo de inscripción será a partir del día martes 17 de octubre hasta el martes 31 de octubre del 2023.

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

**ARTÍCULO OCTAVO. SEGUIMIENTO A LA INSCRIPCIÓN.** Al realizar la radicación de la inscripción se generará un número de radicado a través del cual los interesados pueden realizar el respectivo seguimiento a través del tel. 884 44 44 ext. 1400-1401, teniendo en cuenta que el tiempo de respuesta es el que se especifica en el Artículo Décimo del presente decreto.

### CAPÍTULO 3

#### SELECCIÓN Y CONFIRMACIÓN DE PARTICIPACIÓN

**ARTÍCULO NOVENO. SELECCIÓN DE PARTICIPANTES:** Luego de la inscripción, la Dirección de Turismo del Municipio de Chía, realizará las verificaciones respectivas, una vez validado el cumplimiento de los requisitos mínimos se procederá a realizar la selección de los participantes de acuerdo al cumplimiento de requisitos, orden de inscripción y cupos disponibles.

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

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** Los establecimientos gastronómicos seleccionados deben asistir a la agenda académica que se desarrolle en el marco del XVII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA 2023 y solicitar su correspondiente certificado de participación a la Dirección de Turismo de Chía, el cual se entregará luego de validar la participación de los establecimientos gastronómicos durante los dos días de duración de la agenda académica, de lo contrario su participación se suplirá en orden de inscripción y cumplimiento de requisitos por otro establecimiento gastronómico.

**ARTÍCULO DÉCIMO. CONFIRMACIÓN:** En un plazo no mayor a diez (10) días hábiles la Dirección de Turismo de Chía, dará respuesta de confirmación y/o emitirá las observaciones respecto a la inscripción al correo electrónico suministrado en el formato de inscripción.



**PARÁGRAFO.** La realización de la inscripción no garantiza la participación del establecimiento dentro del evento, ya que depende de la verificación del total de requisitos y del número de stands disponibles.

**ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO.** En caso de ser seleccionado deberá cumplir lo estipulado en los capítulos 4 al 11 del presente decreto.

#### CAPÍTULO 4

##### HORARIOS

**ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO. HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO.** El XVII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA se realizará los días viernes 08, sábado 09 y domingo 10 de diciembre de 2023 en los horarios desde 10:00 am hasta las 12:00 am.

**ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO. INGRESO DE MATERIAS PRIMAS Y MOBILIARIO.** El horario habilitado para ingreso de insumos y mobiliario (alimentos, materias primas y elementos de cocina) será de 06:00 am a 09:00 am, en el evento en que algún participante requiera volver a surtir de insumos su establecimiento gastronómico, el horario para hacerlo será de 3:00 pm a 4:00 pm durante los días en que se desarrollará el festival.

**PARÁGRAFO:** La entrega inicial de los stands se realizará el día 07 de diciembre de 2023 a las 3:00 pm, para lo cual se debe acreditar el certificado de participación en la agenda académica del XVII Festival Chía; el ingreso de mobiliario y materias primas, se podrá realizar desde las 8:00 pm y hasta las 12:00 am.

**ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO. INICIO DE OPERACIÓN.** Los stands deberán estar habilitados y atendidos 15 minutos antes y hasta 15 minutos después del horario de apertura y cierre al público.

**PARÁGRAFO.** Se considera abandono cuando el participante no se encuentre ubicado en su stand a la hora del inicio de atención al público. En caso de abandono del stand por parte de un establecimiento participante, éste será sancionado de acuerdo al Artículo Vigésimo Noveno del presente decreto y la Dirección de Turismo de Chía podrá hacer uso de dicho espacio.

#### CAPÍTULO 5

##### UBICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN LOS STAND

**ARTÍCULO DÉCIMO QUINTO. UBICACIÓN DE LOS STAND EN LOS ESCENARIOS:** La ubicación de los stands es responsabilidad de la Dirección de Turismo de Chía, buscando una óptima distribución entre todos los establecimientos participantes ya sea en la Casona Santa Rita o en el Parque principal del Municipio de Chía.

**ARTÍCULO DÉCIMO SEXTO. DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARRILLA:** 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.

#### CAPÍTULO 6

##### ELEMENTOS ENTREGADOS PARA LA PARTICIPACIÓN

**ARTÍCULO DÉCIMO SÉPTIMO. DE LOS ELEMENTOS A ENTREGAR:** Se asignará a cada establecimiento gastronómico participante:



1. Una carpa de 4mts X 4 mts o de 2m x 2m según el escenario.
2. Una mesa plegable de 1 Metro con 80 Centímetros X 90 Centímetros.
3. Una silla blanca plástica sin brazos
4. Un banner con el nombre y logotipo de cada establecimiento para identificación de cada stand.
5. Servicio de energía eléctrica y puntos de corriente, de acuerdo a la ficha de requerimientos diligenciada por cada establecimiento en el formulario de inscripción y a las condiciones disponibles en la instalación de la acometida de suministro eléctrico.
6. Se suministrará agua potable en los puntos de agua ubicados dentro del lugar donde se desarrollará el Festival.

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

**PARÁGRAFO.** El mobiliario debe entregarse en iguales condiciones a como se recibió por parte de la Administración Municipal; cualquier daño realizado por el establecimiento es responsabilidad del participante. Por lo tanto, deberá acarrear los costos que implique el perjuicio.

## CAPÍTULO 7

### MEDIDAS SANITARIAS Y DE BIOSEGURIDAD

**ARTÍCULO DÉCIMO OCTAVO. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** *“Son los principios básicos y prácticas 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”.*

Los establecimientos del Municipio seleccionados para participar en el **XVII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA**, deben cumplir con los siguientes requisitos estipulados en la **Resolución 2674 de 2013** expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social:

1. Los alimentos deben estar aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
2. Se deben asegurar buenas prácticas de manipulación de alimentos que aseguren estándares altos de higiene para la inocuidad en los alimentos.
3. Capacitar al personal manipulador de alimentos mediante el plan de capacitación continuo y permanente en formación en educación sanitaria, principios de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Con el fin de encontrarse en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
4. El personal manipulador de alimentos debe estar en adecuado estado de salud
5. Se debe contar con un procedimiento de limpieza y desinfección y contar con los implementos requeridos y en buen estado para efectuar las operaciones al interior de cada uno de los stands.
6. Deben tener una buena adecuación de las instalaciones suministradas y superficies utilizadas, estas deben estar en perfecto estado de conservación y limpias.
7. El agua que se utilice para preparación de alimentos, lavado de manos y lavado de implementos de cocina, debe ser de calidad potable.
8. 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.



9. Se debe garantizar la cadena de frío de los alimentos que lo requieran.
10. Los residuos líquidos y sólidos deben ser tratados adecuadamente y de forma que impida la contaminación de los alimentos o las zonas de potencial contacto con este, adecuación en canecas identificadas y con tapas según código de colores Resolución 2184 de 2019.
11. Las áreas de elaboración de los alimentos deben poseer sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estos o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor o polvo y facilitar la remoción del calor.
12. El personal que manipule alimentos deberá demostrar con evidencias de la capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos durante el evento. (Plan de capacitación, cronogramas, listas de asistencia).
13. El personal encargado de la atención del Stand debe estar debidamente identificado, contar con dotación adecuada para la manipulación de alimentos y los elementos de protección personal (uniforme o blusa color claro, malla, gorro, tapabocas u otro medio efectivo).

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Es necesario que cada establecimiento tenga durante los días de realización del evento en su stand, la documentación pertinente de manipulación de alimentos (soportes del plan de saneamiento, formatos de limpieza del stand, formatos de toma de temperaturas de almacenamiento de los alimentos, soportes del plan de capacitación en manipulación de alimentos) y planilla de pago de salud, pensión y la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL), de cada una de las personas que están trabajando en el evento, se realizará una verificación por parte de la Dirección de Turismo y la Secretaría de Salud de Chía.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** Los establecimientos gastronómicos seleccionados para participar deben dar cumplimiento a las siguientes indicaciones en pro de garantizar las buenas prácticas en la manipulación de alimentos y su inocuidad:

1. Mantener de forma permanente un botellón de mínimo 10 litros de agua potable dentro del stand asignado disponible durante los días del festival.
2. El personal de trabajo en cada uno de los stand deberá portar adecuadamente y en todo momento mascarilla y/o tapabocas cubriendo nariz y boca. No se permite el uso de maquillaje, mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte, sin accesorios (reloj, anillos, aretes, joyas).
3. El lavado de manos se debe realizar de manera constante, con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación, teniendo en cuenta la manipulación de alimentos.
4. Se debe garantizar que los alimentos no sean contaminados en el trayecto desde el stand hasta donde serán consumidos.
5. Garantizar los procesos de limpieza y desinfección de utensilios, ambientes, equipos y superficies.

**ARTÍCULO DÉCIMO NOVENO. MEDIDAS DE AUTOCUIDADO:** Teniendo en cuenta la situación actual a causa de la pandemia COVID-19, los participantes deberán acatar las medidas, según la Resolución 555 de 2023 *"Por medio de la cual se establece el uso obligatorio del tapabocas se mantienen las medidas de autocuidado"* expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA.** Dentro del formulario de inscripción cada establecimiento gastronómico, que se postule para participar, firma el compromiso de cumplimiento de la normatividad sanitaria que se consignan en el presente acto administrativo, en el protocolo de bioseguridad presentado para la realización del evento y las indicaciones impartidas por la Secretaría de Salud del Municipio de Chía.

## CAPÍTULO 8



**SEGURIDAD Y VIGILANCIA**

**ARTÍCULO VIGÉSIMO PRIMERO. VIGILANCIA:** El Festival establecerá personal de vigilancia general para procurar orden y atender imprevistos, desde el Jueves 07 de diciembre de 2023 (montaje del festival "Chía gastronómica") a partir de las 3:00 pm., hasta las 9:00 am del 11 de Diciembre, día de desmontaje.

Durante el desarrollo del Festival, el servicio de vigilancia estará disponible doce (12) horas nocturnas. 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 del Municipio de Chía.

**PARÁGRAFO.** La Administración municipal de Chía no se hará responsable frente a daños, pérdidas, robos u afectación de cualquier índole a las mercancías, insumos, mobiliario, materias primas, productos, elementos o electrodomésticos de los participantes.

**PARÁGRAFO.** La Administración municipal de Chía no se hará responsable por lesiones generadas por accidentes o incidentes de los integrantes de cada equipo de trabajo o colaboradores de los establecimientos gastronómicos participantes.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO SEGUNDO. EMERGENCIAS.** Los participantes deberán dar cumplimiento al Plan de Emergencias del evento socializado por parte de la Dirección de turismo del Municipio de Chía, así como las demás indicaciones que definan los organismos de emergencia del municipio.

**PARAGRAFO:** Cada establecimiento gastronómico participante deberá ubicar dentro de su stand y en un lugar visible, de fácil acceso y sin obstrucciones, un extintor de polvo químico de 10 Lbs, en óptimas condiciones, y con fecha de vencimiento vigente.

**CAPÍTULO 9****PUBLICIDAD E IMAGEN**

**ARTÍCULO VIGÉSIMO TERCERO. PUBLICIDAD.** El establecimiento participante podrá realizar publicidad del evento en sus canales oficiales de promoción, respetando la línea gráfica definida por la Dirección de Turismo del Municipio de Chía.

Los establecimientos gastronómicos no podrán realizar la entrega de ningún tipo de publicidad en las áreas comunes del evento, y están obligados 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 VIGÉSIMO CUARTO. USO DE IMAGEN.** El establecimiento participante deberá suministrar a la Dirección de Turismo del Municipio de Chía, su logotipo en alta resolución para la elaboración de las piezas promocionales, así mismo acepta con su inscripción el uso de imagen y material audiovisual.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO QUINTO. 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.

Los establecimientos participantes 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 Chía de toda responsabilidad al efecto.



## CAPÍTULO 10

### LIMPIEZA Y MANEJO DE RESIDUOS

**ARTÍCULO VIGÉSIMO SEXTO. LIMPIEZA DEL STAND ASIGNADO:** El establecimiento participante debe mantener y entregar su stand en impecables condiciones de aseo.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO SÉPTIMO. RESIDUOS POR COCCIÓN:** Los establecimientos que manejan parrillas o cualquier otro elemento que genere desperdicios y fuego en el piso del Parque Principal o de la Casona Santa Rita ubicados en el Municipio de Chía, deberán instalar elementos que eviten posibles daños o perjuicios y al finalizar el evento deberán garantizar que el espacio quede en óptimas condiciones de aseo, sin dejar ningún tipo de material o desperdicio, de lo contrario serán sancionados según el Artículo Vigésimo Noveno de la presente Resolución.

**ARTÍCULO VIGÉSIMO OCTAVO. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS.** Los establecimientos deberán garantizar la óptima disposición de los desechos orgánicos, inorgánicos y peligrosos que generen en la operación del festival.

**PARAGRAFO.** El aceite de cocina usado debe ser rotulado y guardado para su disposición final, dando cumplimiento al plan de saneamiento de cada establecimiento gastronómico participante.

## CAPÍTULO 11

### DISPOSICIONES FINALES

**ARTÍCULO VIGÉSIMO NOVENO. SANCIONES:** La organización y desarrollo del “XVII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA 2023” se regirá por el presente reglamento y no se permitirán Actos Extraoficiales que no estén contemplados en éste documento.

De igual manera, la persona y/o establecimiento participante que incumpla con algún Artículo del presente reglamento será sancionada del **FESTIVAL CHIA GASTRONÓMICA** durante dos (2) participaciones siguientes, sin perjuicio de las demás sanciones a que haya lugar - según 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*” y lo dispuesto en el Código Nacional de Policía.

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO. EMPAQUE Y MENAJE.** El menaje y/o empaque usado para la entrega de productos alimenticios a los comensales deberá ser de material biodegradable, siendo esto requisito de participación.

**PARÁGRAFO:** El incumplimiento de este Artículo acarrea el incumplimiento de uno de los requisitos, los cuales se establecen en el Artículo Cuarto del presente decreto, por lo cual, se dará lugar a las sanciones de las que trata el Artículo Vigésimo Noveno de este decreto y, adicionalmente se deberá suspender la operación del stand o retiro y entrega del espacio de manera inmediata.

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO PRIMERO. COMPORTAMIENTO.** Los participantes deben garantizar buen comportamiento y orden antes, durante y después del Festival.

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO SEGUNDO. VENTA DE BEBIDAS:** Los establecimientos participantes **NO** podrán comercializar ningún tipo de bebidas, debido a que el expendio de dichos productos se realizará a través de los puntos de hidratación.

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO TERCERO. REPORTE DE INFORMACIÓN:** Los establecimientos participantes deberán suministrar a la Dirección de Turismo de Chía



la relación de ventas obtenidas en el evento y demás información a que haya lugar para la medición del impacto del Festival, la información será usada con fines estadísticos por el Sistema de Información Turística de Chía- SITCHIA.

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO CUARTO. IMPROCEDENCIA DE RECURSOS:** Contra este acto administrativo no procede recurso alguno de conformidad con el artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo C.P.A.C.A.

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO QUINTO. PUBLICAR.** El presente acto administrativo, conforme lo ordena el artículo 65 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo C.P.A.C.A., en la página web de la alcaldía <http://www.chia-cundinamarca.gov.co>

**ARTÍCULO TRIGÉSIMO SEXTO. VIGENCIA:** El presente decreto rige a partir de la fecha de su publicación y hasta la terminación de la XVII versión del Festival Chía Gastronómica.

**PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
**LILIANA ANDREA VILLALOBOS GORDO**  
Alcaldesa Municipal (E) de Chía

Elaboró: Sharon Tatiana Melo- Profesional Universitario (E) *Sharon M*  
Liliana Marcella Rodríguez – Técnico Operativo (E) *Liliana R.*  
Aprobó: John Edgar Roza Gamboa – Director de Turismo *John E.*  
Oscar Javier Rodríguez Maldonado – Secretario para el Desarrollo Económico *Oscar J.*  
Revisó texto jurídico: Katerine Silva Manchola – Profesional Especializada Oficina Asesora Jurídica *Katerine S.*