



ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

RESOLUCIÓN NÚMERO Nº 4159 DE 2024

(21 OCT 2024)

POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO PARA LA REALIZACIÓN DEL XVIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA" PARA LA VIGENCIA 2024

EL ALCALDE MUNICIPAL DE CHÍA CUNDINAMARCA,

En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, en especial el numeral 1 del artículo 315 de la Constitución Política de Colombia, el artículo 93 de la Ley 136 de 1994, el artículo 2° del Acuerdo Municipal 07 de 2007 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 1°: "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 2° 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."

El XVIII festival "CHÍA GASTRONÓMICA" promueve la industria gastronómica mediante un festival que incentive la creatividad de los chefs y las cocinas de los distintos establecimientos con el fin de potenciar la gastronomía en beneficio del desarrollo Municipal.

Que este evento ha sido celebrado exitosamente durante diecisiete (17) 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 participantes, beneficiarios, acompañantes y visitantes, se hace necesario establecer y adoptar el reglamento que regirá el XVIII FESTIVAL "CHÍA GASTRONÓMICA" para la vigencia 2024.

Que, en mérito de lo expuesto,

RESUELVE

CAPÍTULO 1 DISPOSICIONES E INFORMACIÓN GENERAL DEL EVENTO

ARTÍCULO PRIMERO: ESTABLECER Y ADOPTAR. El presente reglamento con el fin de poner en conocimiento las bases y parámetros técnicos y organizativos que se tienen en cuenta para la realización del XVIII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA.

ARTÍCULO SEGUNDO: ORGANIZACIÓN. La organización, dirección, coordinación y promoción general del evento está a cargo de la Secretaría para el Desarrollo Económico a través de la Dirección de Turismo, de la Alcaldía municipal de Chía.

ARTÍCULO TERCERO: LUGAR Y FECHA DE REALIZACIÓN. El XVIII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA, se realizará en tres escenarios: El principal ubicado en el Parque Santander (Parque Principal) y dos (02) escenarios secundarios ubicados en el Parque Ospina y en la parte posterior del auditorio Zea Mays adjunto a la casa de la cultura del municipio de Chía- Departamento de Cundinamarca, durante los días **sábado 07 y domingo 08 de diciembre de 2024.**

CAPÍTULO 2 REQUISITOS E INSCRIPCIÓN DE LOS PARTICIPANTES

ARTÍCULO CUARTO: REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN. Quienes deseen participar como expositores en el Festival deberán:

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 del establecimiento, vigente al año en curso.
4. La actividad económica principal debe estar directamente relacionada con servicios de alimentos y/o bebidas. *(se verificará en la plataforma del Registro Único Empresarial y Social -RUES).*
5. Garantizar en el desarrollo del evento el uso de menaje biodegradable para entrega de productos a los comensales; ya sean cubiertos, platos, vasos y/o empaques, según sea el caso.
6. Certificado de participación de charla dirigida a los establecimientos gastronómicos con temática de creación de experiencia para clientes dispuesto por la Dirección de Turismo para la vigencia 2024.

PARÁGRAFO 1: La Dirección de Turismo verificará internamente el cumplimiento de los requerimientos descritos anteriormente, lo único que debe radicar cada establecimiento de comercio interesado en participar es el formulario de inscripción debidamente diligenciado y el certificado de participación de la charla con temática experiencia para clientes, la cual se

desarrollará el día 28 de octubre de 2024 a las 8:30 am, en el segundo piso del auditorio Zea Mays.

PARÁGRAFO 2: Los establecimientos gastronómicos deberán participar en la Agenda Académica dispuesta por la Dirección de Turismo, donde serán convocados a través de correo electrónico y se garantizará su participación a través de certificado expedido por la misma.

PARÁGRAFO 3: Para la subsanación de la documentación del establecimiento, la Dirección de Turismo notificara a los establecimientos a través de correo electrónico con el fin de que se conceda un plazo máximo de tres (3) días hábiles para presentar los documentos subsanados ante la oficina de Dirección de Turismo en el horario de 8:00am a 12:00pm y de 2:00pm a 5:00 pm.

ARTÍCULO QUINTO: CRONOGRAMA DEL EVENTO. La Dirección de Turismo establece el siguiente cronograma para inscripciones y tramites:

Descripción	Fecha
Inicio de inscripción	Martes, 22 de octubre de 2024
Cierre de inscripción	Martes, 05 de noviembre de 2024
Charla experiencia para clientes	Lunes, 28 de octubre de 2024
Notificación evaluación de requisitos.	Miércoles, 13 de noviembre de 2024
Plazo para subsanar documentos	Lunes, 18 de noviembre de 2024
Notificación establecimientos participantes.	Viernes, 22 de noviembre de 2024

ARTÍCULO SEXTO: FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN. El formato de inscripción oficial es el Formulario GDE-FT-33-V4, 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 digitalmente en la página web <https://pacochia.gov.co/> o puede solicitarlo en la Dirección de Turismo ubicada en la Cra. 10 N° 8-74 Piso 3 tel. 884 44 44 ext. 1400-1401 en el horario de lunes a viernes de 8:00 am a 4:30 pm.

ARTÍCULO SÉPTIMO: PROCESO DE INSCRIPCIÓN. Los interesados deben diligenciar el formulario de inscripción y radicarlo de manera virtual a través del Botón PQRS 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 PACO2 ubicado en el Centro comercial Vivenza local 106 en el horario de lunes a viernes de 8:00 am a 4:30 pm

ARTÍCULO OCTAVO: PLAZO DE INSCRIPCIÓN. El plazo de inscripción será a partir del martes 22 de octubre hasta el martes 05 de noviembre del 2024.

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 NOVENO: 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 en el teléfono 884 44 44 ext. 1400-1401.

CAPÍTULO 3 SELECCIÓN Y CONFIRMACIÓN DE PARTICIPACIÓN

ARTÍCULO DÉCIMO: 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.

ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO: CONFIRMACIÓN. Una vez terminado el cierre de inscripciones, la Dirección de Turismo en un plazo no mayor a cinco (05) días hábiles dará

respuesta de confirmación y/o emitirá las observaciones respecto a la inscripción de los establecimientos la cual se notificará a cada uno a través de correo electrónico.

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

ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO: En caso de ser seleccionado deberá cumplir lo estipulado en los siguientes capítulos.

CAPITULO 4 HORARIOS

ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO: HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO. El XVIII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA tendrá atención al público los días sábado 07 y domingo 08 de diciembre de 2024 en los horarios desde 10:00 am hasta las 12:00 am.

ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO: INGRESO DE MERCANCÍA Y MOBILIARIO. El horario habilitado para ingreso de mercancía 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 restaurante, el horario será de 3:00 pm a 4:00 pm durante los días en que se desarrollará el festival.

ARTÍCULO DÉCIMO QUINTO: 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 29 de la presente resolución y la Dirección de Turismo de Chía, podrá hacer uso de dicho espacio.

CAPÍTULO 5 UBICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN LOS STAND

ARTÍCULO DÉCIMO SEXTO: 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 el Parque Ospina, Parque principal del Municipio o en la parte posterior del auditorio Zea Mays adjunto a la Casa de la Cultura del municipio de Chía.

ARTÍCULO DÉCIMO SÉPTIMO: 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 OCTAVO: DE LOS ELEMENTOS A ENTREGAR. Se asignará a cada establecimiento gastronómico participante, por parte de la Dirección de Turismo:

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.

PARÁGRAFO 1: 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.

PARÁGRAFO 2: 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.

PARÁGRAFO 3: Los establecimientos deberán respetar los puntos de energía eléctrica que fueron diligenciados en el formulario de inscripción; la Dirección de Turismo garantizará que cada establecimiento cumpla con lo requerido.

CAPITULO 7 MEDIDAS SANITARIAS Y DE BIOSEGURIDAD

ARTÍCULO DECIMO NOVENO: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS. *"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 **XVIII 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 para que implementen las buenas prácticas de manipulación en todos sus procesos, garantizando la higiene de los alimentos.

De acuerdo con el Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

El personal que manipule alimentos deberá demostrar con evidencias de la capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos durante el evento presentando su programa de manipulación de alimentos vigente. (Plan de capacitación: cronograma, temas a tratar, metodología, listas de asistencia, listas de asistencia, evaluación del impacto).

4. Dando cumplimiento al artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debe contar con un reconocimiento médico que conste la aptitud para manipular alimentos con vigencia de un año.
5. Los implementos de cocina deben ser de materiales de fácil limpieza y desinfección y estar en buen estado; así mismo, se debe contar con un protocolo de aseo y desinfección 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 de limpieza y desinfección. Entiéndase como limpieza: El proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables y desinfección o descontaminación realizando el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
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. Garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación.
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. Se debe dar cumplimiento a la Resolución 2184 de 2019, canecas identificadas y con tapas según código de colores.
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 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, cofia, tapabocas y sin accesorios o joyas que puedan caer sobre los productos).

PARÁGRAFO 1: 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 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 2: 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 un botellón de mínimo 10 litros de agua potable dentro del stand asignado disponible durante los dos días del festival.
2. El personal de trabajo en cada uno de los stand deberá portar adecuadamente y en todo momento dotación adecuada para la manipulación de alimentos y los elementos de protección personal (uniforme o blusa color claro, cofia, tapabocas).
3. El lavado de manos se debe realizar de manera constante, teniendo en cuenta la manipulación de alimentos. En los puntos dispuestos para este proceso.
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 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 esta resolución, 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 viernes 06 de diciembre de 2024 (montaje del festival "Chía gastronómica") a partir de las 3:00 pm., hasta las 9:00 am del 09 de diciembre de 2024, 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 1: La Administración municipal no se hará responsable frente a daños, pérdidas, robos u afectación de cualquier índole a las mercancías, mobiliario, materias primas, productos, elementos o electrodomésticos de los participantes.

PARÁGRAFO 2: La Administración municipal 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.

PARAGRAFO: La Administración Municipal no aceptará publicidad engañosa de los productos ofrecidos por cada uno de los establecimientos participantes, razón por la cual se sancionará al establecimiento con la imposibilidad de postularse al festival durante dos años consecutivos.

CAPÍTULO 10 LIMPIEZA Y MANEJO DE RESIDUOS

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

ARTÍCULO VIGÉSIMO SEPTIMO: RESIDUOS POR COCCIÓN. Los establecimientos que manejan parrillas o cualquier otro elemento que genere desperdicios y fuego en el piso del Parque Principal, Parque Ospina o en la parte posterior del auditorio Zea Mays adjunto a la casa de la cultura en el Municipio de Chía, deberán instalar elementos que eviten posibles daños o perjuicios, teniendo en cuenta que cada establecimiento deberá reintegrar el espacio utilizado en las mejores condiciones. De lo contrario serán sancionados según el Artículo 29 de la presente resolución.

ARTÍCULO VIGÉSIMO OCTAVO: DISPOSICIÓN DE RESIDUOS. Los establecimientos deberán garantizar la correcta disposición de los desechos orgánicos, ordinarios y peligrosos que se generen durante la operación del festival, los cuales deberán entregarse de manera clasificada y debidamente empacada al personal dispuesto por la Administración municipal.

PARÁGRAFO 1: El aceite de cocina usado debe ser guardado en envases plásticos o de vidrio, debidamente rotulado para su correcta disposición final, dando cumplimiento al plan de saneamiento de cada establecimiento gastronómico participante, el cual deberá entregarse al personal dispuesto por la Administración municipal.

PARÁGRAFO 2: El incumplimiento de las condiciones y procedimientos establecidos en el presente artículo por parte de los establecimientos participantes dará lugar a la imposición de sanciones administrativas conforme a la normativa vigente".

CAPÍTULO 11 DISPOSICIONES FINALES

ARTÍCULO VIGÉSIMO NOVENO: SANCIONES. La organización y desarrollo del "XVIII FESTIVAL CHÍA GASTRONÓMICA" se regirá por el presente reglamento y no se permitirán Actos Extraoficiales que no estén contemplados en este documento.

De igual manera, la persona y/o establecimiento participante que incumpla con algún Artículo del presente reglamento será sancionado con la imposibilidad de postularse al **FESTIVAL CHIA GASTRONÓMICA** durante dos (2) años consecutivos, 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 la Ley 1801 de 2016 Por la cual se expide Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.

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

ARTÍCULO TRIGÉSIMO PRIMERO: VENTA DE BEBIDAS. Los establecimientos participantes de venta de alimentos **NO** podrán comercializar ningún tipo de bebidas, debido a que el expendio de dichos productos se realizará a través del punto de hidratación.

ARTÍCULO TRIGÉSIMO SEGUNDO: 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.

ARTÍCULO TRIGÉSIMO TERCERO: IMPROCEDENCIA DE RECURSOS. Contra la presente Resolución 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 CUARTO: PUBLICAR. La presente Resolución, 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>. Y a su vez comunicar a la Secretaría de Desarrollo Económico – Dirección de Turismo para conocimiento y el cumplimiento de lo establecido en esta Resolución.

ARTÍCULO TRIGÉSIMO QUINTO: VIGENCIA: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y hasta la terminación de la XVIII versión del Festival Chía Gastronómica.

PUBLÍQUESE, COMUNIQUESE Y CÚMPLASE

21 OCT 2024

Dada en la Alcaldía Municipal de Chía a los _____



LEONARDO DONOSO RUIZ
Alcalde Municipal de Chía

Elaboró: Erika Catalina Cely C – Contratista Dirección de Turismo
Elaboró: Liliana Marcella Rodríguez – Técnica Operativa *L.M.R.*
Revisó: Mario Ernesto Delgado Arana – Director de Turismo
Aprobó: Martha Yanneth Sánchez Herrera – Secretaria para el Desarrollo Económico *M.S.H.*
Revisó texto jurídico: Yuri Adriana Díaz Moreno – profesional universitario OAJ *Y.A.D.M.*
Revisó texto jurídico: Luz Aurora Espinoza Tobar – Jefe Oficina Asesora Jurídica *L.A.E.T.*