DECRETO No. 238
(12 de diciembre de 2024)

POR EL CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO PARA LA REALIZACION DE LA FERIA GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ "CAJICÁ FORTALEZA DE SABORES Y COLORES" VIGENCIA 2024

LA ALCALDESA MUNICIPAL DE CAJICÁ

En uso de sus facultades constitucionales y legales, en especial las conferidas por el artículo 315 de la Constitución Política y el artículo 91 de la Ley 136 de 1994, el artículo tercero parágrafo primero del Acuerdo Municipal 04 de 2019 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 Republica 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 el artículo 2 ibidem determina que: *"Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general u 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 a ver 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 el Honorable Concejo Municipal expidió el Acuerdo No 04 de 2019 ***"EL CUAL INSTITUCIONALIZA LA FERIA GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ "CAJICÁ FORTALEZA DE SABORES Y COLORES" Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES".***

Que en virtud de lo anterior y dada la relevancia de esta feria, se hace necesario establecer y adoptar el reglamento que regirá la *FERIA GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ "CAJICÁ FORTALEZA DE SABORES Y COLORES"* para la vigencia 2024.

Que, en mérito de lo expuesto,

DECRETA:

ARTÍCULO PRIMERO: ESTABLECER Y ADOPTAR. El presente reglamento para la realización de la *FERIA GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ "CAJICÁ FORTALEZA DE SABORES Y COLORES"*

ARTÍCULO SEGUNDO: ORGANIZACIÓN. La organización, dirección, coordinación y promoción general del evento está a cargo de la secretaria de Desarrollo Económico, de la Alcaldía municipal de Cajicá.

ARTÍCULO TERCERO: LUGAR Y FECHA DE REALIZACIÓN. La *FERIA GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ "CAJICÁ FORTALEZA DE SABORES Y COLORES",* se realizará en la plazoleta del Centro Cultural y de Convenciones del Municipio de Cajicá – Departamento de Cundinamarca, durante los días sábado 14 y domingo 15 de diciembre de 2024.

ARTÍCULO CUARTO: HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO: La *FERIA GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ "CAJICÁ FORTALEZA DE SABORES Y COLORES"* tendrá atención al público los días sábado 14 y domingo 15 de diciembre de 2024 en los horarios desde 9:00 am hasta las 10:00 pm.

ARTÍCULO QUINTO: INGRESO DE MERCANCIA Y MOBILIARIO. El horario habilitado para ingreso de mercancía de mercancía y mobiliario (alimentos, materias primas y elementos de cocina) será de 6:00 am a 9:00 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 desarrollara la feria.

ARTÍCULO SEXTO: 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 encuentra 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, este podrá ser utilizado por parte de la Secretaria de Desarrollo Económico de Cajicá.

ARTÍCULO SEPTIMO: UBICACIÓN DE LOS STAND EN LOS ESCENARIOS. La ubicación de los stands es responsabilidad de la secretaria de Desarrollo Económico de Cajicá, buscando una óptima distribución entre todos los establecimientos participantes en el centro cultural y de convenciones del municipio de Cajicá.

ARTÍCULO OCTAVO: 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.

PARÁGRAFO PRIMERO. Los establecimientos de comercio de parrilla deberán disponer de una adecuación para proteger el piso de la plazoleta del centro comercial, ubicando, ladrillos, arena y otros elementos que impidan que se deteriore el piso de centro cultural.

ARTÍCULO NOVENO: DE LOS ELEMENTOS A ENTREGAR. Se asignará a cada establecimiento gastronómico participante por parte de la secretaria de Desarrollo Económico:

1. Una carpa de 4 mts X 4 mts.
2. Un tablón de 90x 1.80. con mantel
3. Dos sillas blancas plásticas sin brazos
4. Un banner con el nombre y logotipo de cada establecimiento para la identificación de cada stand.
5. Servicio de energía eléctrica y punto 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 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. De igual manera deberán asear los espacios íntegramente para ser devueltos a la administración municipal al finalizar el evento de la feria gastronómica.

PARÁGRAFO 2: Los establecimientos deberán respetar los puntos de energía eléctrica que se le asignen; la secretaria de Desarrollo Económico garantizara que cada establecimiento cumpla con lo requerido.

ARTÍCULO DECIMO: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. "Son los 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".

Los establecimientos del Municipio a participar en la *FERIA GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ "CAJICÁ FORTALEZA DE SABORES Y COLORES",* 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. El personal manipulador de alimentos debe acreditar y demostrar con evidencias de la capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos durante el evento presentado su programa de manipulación de alimentos vigente. (Plan de capacitación: cronograma, temas de 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 medico 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 estas; asi 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 utilizada, 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 realizado 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 microrganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud publica 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 la preparación de alimentos, lavado de manos y lavado de implementos de cocina, debe ser 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, asi como de las materias primas utilizadas en su fabricación.
9. Se debe garantizar la cadena de frio de los alimentos que lo requieran.
10. Los residuos líquidos y solidos 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 e 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 realizara una verificación por parte de la Secretaria de Desarrollo Económico y la Secretaria de Salud de Cajicá.

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 de la FERIA.

2. El personal de trabajo en cada uno de los stands 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 DECIMO PRIMERO: 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 secretaria de Salud del Municipio de Cajicá, por lo que se exonera a la Alcaldía Municipal de Cajicá de cualquier responsabilidad por malas prácticas sanitarias de los participantes.

ARTÍCULO DECIMO SEGUNDO: VIGILANCIA. La feria establecerá personal de vigilancia general para procurar orden y atender imprevistos, desde el viernes 13 de diciembre de 2024 (montaje de la "Feria Gastronómica") a partir de las 4:00 pm., hasta las 9:00 am del 16 de diciembre de 2024, día de desmontaje.

Durante el desarrollo de la feria, 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 secretaria de Desarrollo Económico.

PARÁGRAFO 1: La administración municipal no se hará responsable frente a daños, perdidas, 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 DECIMO TERCERO: EMERGENCIAS. Los participantes deberán dar cumplimiento al Plan de Emergencias del evento socializado por parte de la Secretaría de Desarrollo Económico de Cajicá, así como las demás indicaciones que definan los organismos de emergencia del municipio.

PARÁGRAFO: 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 10Lbs en oprimas condiciones, y con fecha de vencimiento vigente.

ARTÍCULO DECIMO CUARTO: PUBLICIDAD. El establecimiento participante podrá realizar publicidad del evento en sus canales oficiales de promoción, respetando la línea grafica definida por la secretaria de Desarrollo Económico del Municipio de Cajicá.

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 DECIMO QUINTO: USO DE IMAGEN. El establecimiento participante deberá suministrar a la secretaria de Desarrollo Económico del Municipio de Cajicá, 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 DECIMO SEXTO: 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 protección del consumidor, publicidad engañosa, defectos de la misma y cualquier otra alteración de la oferta, exonerando a la alcaldía Municipal de Cajicá de toda responsabilidad al efecto

PARÁGRAFO. La Administración Municipal no aceptará publicidad engañosa de los productos ofrecidos por cada uno de los establecimientos particulares, razón por la cual se sancionará al establecimiento con la imposibilidad de postularse a la feria durante dos años consecutivos.

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

ARTÍCULO DECIMO OCTAVO: RESIDUOS POR COCCIÓN. Los establecimientos que manejan parrillas o cualquier otro elemento que genere desperdicios y fuego en el piso del Centro Cultural y de Convenciones en el Municipio de Cajicá, 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 DECIMO NOVENO. DISPOSICION 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.

ARTÍCULO VIGESIMO: COMPÓRTAMIENTO. Los participantes deben garantizar buen comportamiento y orden antes, durante y después de la feria.

ARTÍCULO VIGESIMO PRIMERO: VENTA DE BEBIDAS. Los establecimientos participantes de venta de alimentos **NO** podrán comercializar ningún tipo de bebidas en envase de vidrio durante la jornada de la feria gastronómica.

ARTÍCULO VIGESIMO SEGUNDO: REPORTE DE INFORMACIÓN. Los establecimientos participantes deberán suministrar a la secretaria de Desarrollo Económico de Cajicá la relación de ventas obtenidas en el evento, y demás información a que haya lugar para la medición del impacto de la feria, la información será usada con fines estadísticos.

ARTÍCULO VIGESIMO TERCERO: Contra el presente decreto no procede recurso alguno.

ARTÍCULO VIGESIMO CUARTO: VIGENCIA. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expendición y hasta la terminación de la terminación de la *FERIA GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ "CAJICÁ FORTALEZA DE SABORES Y COLORES".*

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE:

FABIOLA JÁCOME RINCÓN
Alcaldesa Municipal

	NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	CARGO Y ÁREA
Elaboró	Luis Hernán Vargas		Secretario de Desarrollo Económico
Revisó	Hugo Alejandro Palacios		Asesor Despacho
Revisó	Diana Herrera Jiménez		Asesora Despacho
Aprobó	Alejandro Grosso		Profesional Especializado

CONSTANCIA DE PUBLICACION

En cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 65 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, se publica el presente Decreto No. 238 de diciembre doce (12) de dos mil veinticuatro (2024) en la cartelera oficial de la Alcaldía, ubicada en la Calle 2 No. 4-07 del municipio de Cajicá, siendo las ocho (8:00A.M.) del día trece (13) de diciembre de dos mil veinticuatro (2024).

CAROLINA LOPEZ COGUA
Profesional Universitario

CONSTANCIA DE DESFIJACION

El Decreto No. 238 de diciembre doce (12) de dos mil veinticuatro (2024), se desfijará de la cartelera oficial el día dieciséis (16) de diciembre de dos mil veinticuatro (2024), siendo las cinco y treinta (5:30 P.M) de la tarde. La presente constancia se suscribe para efectos de firmeza del acto administrativo, en los términos del artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CAROLINA LOPEZ COGUA
Profesional Universitario

Proyectó: Carolina López Cogua– Profesional Universitario
Revisó: Hugo Palacios – Asesor del Despacho