

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-000513-2025 DE JUEVES, 22 DE MAYO DE 2025

"POR EL CUAL SE HACEN UNOS REQUERIMIENTOS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"

LA SECRETARIA PRIVADA DEL ESTABLECIMIENTO PÚBLICO AMBIENTAL- EPA CARTAGENA, en ejercicio de las funciones asignadas por la Ley 99 de 1993, en armonía con la Ley 768 de 2002 y los Acuerdos Nro. 029 de 2002 y 003 de 2003, emanados del Concejo Distrital de Cartagena; Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible 1076 de 2015, y la Resolución EPA-RES- 000430-2024 del 31 de mayo de 2024,

CONSIDERANDO

Que, el Establecimiento Público Ambiental, EPA Cartagena, en cumplimiento de las funciones de manejo, control y protección de los recursos naturales, dentro del perímetro urbano de la cabecera distrital de Cartagena de Indias y de conformidad con las disposiciones constitucionales y legales, realizó visita de control y seguimiento el día 6 de mayo de 2025 al establecimiento de comercio RESTAURANTE EL PEZ PARGO ROJO, con Nit 26575377-3, con el propósito de verificar el cumplimiento de los deberes ambientales a cargo de la sociedad.

Que, con base en lo observado, la Subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible, emitió el concepto técnico No.0338-2025, del 21 de mayo de 2025, en el que expuso lo siguiente:
“(..)

2. DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN

El día 6 de mayo de 2025, siendo las 12:27 pm, Los funcionarios del establecimiento Público ambiental – Epa Cartagena, realizaron visita técnica de inspección, control y seguimiento al establecimiento comercial, “Pargo Rojo” identificado con el NIT: 26575377-3, ubicado en el barrio “Laguito” con coordenadas eográficas 10°23’49.512’ N 75°33’50.934W, siendo atendido por el señor Justo Junior Arnedo, identificado con cedula de ciudadanía No. 1007660649, en calidad de encargado.



En la visita de inspección se pudo verificar que el establecimiento comercial “Pargo Rojo” ofrece servicios de comidas preparadas como lo establece el código de clasificación de actividades económicas CIIU 5611. Así mismo, se pudieron evidenciar los siguientes aspectos:

2.1. GESTIÓN DE ACEITE DE COCINA USADOS

Durante la visita técnica ambiental se logró identificar lo establecido en la resolución 0316 de 2018, así como otros aspectos relacionados con la adecuada gestión de los aceites de cocina usados.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

OBLIGACIONES DEL GENERADOR ACU	SI	NO	OBSERVACIONES
El establecimiento se encuentra inscrito ante la Autoridad Ambiental		NO	
Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.		NO	
Realizó la capacitación al personal respecto a la gestión integral de residuos sólidos.		NO	
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena. Nombre del Gestor:		NO	
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena		NO	
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados		NO	
Cuenta con kit anti derrames		NO	
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas	SI		
Cuenta con trampas de grasas	SI		
Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	SI		CADA 15 DIAS
Se realiza separación de los residuos debidamente		NO	
Realiza una adecuada disposición final de los lodos y natas generados durante la limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas.		NO	

TRAMPA DE GRASAS

El establecimiento comercial “Pargo Rojo” cuenta con (2) lavaplatos ubicados en la zona de cocina, de los cuales, uno cuenta con trampa de grasa de material plástico, los lodos generados por la trampa de grasa son dispuestos adecuadamente con una empresa autorizada para su tratamiento y disposición final.

Sin embargo, el otro lavaplatos no cuenta con trampa de grasas tal como se observa en la siguiente imagen.



Dentro de la visita al restaurante, se observó que los aceites usados generados en el desarrollo de sus actividades diarias se almacenan en pampinas plásticas sin la debida etiquetación. Además, no se cuenta con un punto de acopio debidamente señalado ni con una estiba. Sin embargo. No se dispone de un kit antiderrames que permite tomar acciones de contingencia para posibles vertimientos en el área.



[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

Durante la visita técnica se verifico que el establecimiento comercial cuenta con una campana extractora instalada en la cocina, la cual presenta un estado de deterioro crítico comprometiendo su funcionamiento en las operaciones diarias



2.2. MANEJO DE VERTIMIENTOS GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS-ARD

El establecimiento comercial “Pargo Rojo” genera aguas residuales domésticas provenientes de baños que son conducidas a través de la tubería hasta el sistema de alcantarillado público de la ciudad. Su fuente de abastecimiento de agua potable en la empresa AGUAS DE CARTAGENA S.A. E.S.P.

GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES NO DOMESTICAS-ARnD

El establecimiento cuenta con una cocina para la preparación de alimentos, en esta zona se generan aguas aceitosas provenientes del lavaplatos.

De acuerdo con el Artículo 2.2.3.3.4.17 del Decreto 1076 de 2015, los suscriptores y/o usuarios en cuyos predios o inmuebles se requiera de la prestación del servicio comercial, industrial, oficial y especial, por parte del prestador del servicio público domiciliario del alcantarillado, están obligados a cumplir la norma de vertimiento vigente y, por tanto, deberán presentar al prestador del servicio, la caracterización de sus vertimientos.

En este sentido, se verifico que el establecimiento comercial cuenta con las caracterizaciones de las aguas residuales no domésticas provenientes de la actividad comercial.

2.3 GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante la visita técnica se evidencio que el establecimiento comercial no realiza la debida separación de los residuos sólidos generados en el desarrollo de sus actividades diarias como lo exige la resolución 2184 de 2019

MANEJO DE LODOS Y/O BIOSOLIDOS PROVENIENTE DE LA TRAMPA DE GRASAS

El establecimiento comercial cuenta una trampa de grasa ubicada en el área de la cocina, a la cual se le realiza mantenimiento cada 15 días. Los lodos y/o biosolidos provenientes de las labores de limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas no son gestionados correctamente con una empresa gestora para su disposición final.

3. ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES OBSERVADOS

A continuación, se describe los aspectos e impactos ambientales evidenciados a los componentes bióticos de la obra visitada.

Aspectos abióticos

- Suelo: no se evidencio ningún aspecto.
- Hidrología: Los ACU-ARnD

[CODIGO-QR]
 [URL-DOCUMENTO]

- *Atmosfera: campana extractora destilando grasa*

Aspectos bióticos

- *Flora: en la visita de inspección no se evidencio la presencia de elementos correspondientes a este componente.*
- *Fauna: en la visita de inspección no se evidencio la presencia de elementos correspondientes a este componente.*

4. LIQUIDACIÓN CONTROL Y SEGUIMIENTO

INFORMACION DE LA EMPRESA				INFORMACION PARA EL COBRO DE LAS VISITAS										
NOMBRE DE LA EMPRESA	NIT	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION	CANTIDAD DE VISITA	FECHA DE VISITA	DURACION DE LA VISITA	TIEMPO DE EVALUACION	PERFIL DE QUIEN REALIZA LA VISITA					CONCEPTO DE COBRO	
								TECNICO	PROFESIONAL	PROFESIONALES			OBJETO DEL COBRO	
						ESPECIALISTA			SUBDIRECTOR	DIRECTOR				
Restaurante Pargo Rojo	26575377-3	angelahurtado@hotmail.com	Calle 1 A # 70-40	1	6 de mayo de 2025	2hrs	2hrs	0	1	1	1	1	0	Visita de control y seguimiento gestión integral de ACU, y evaluación de documentación presentada

5. CONCEPTO TÉCNICO

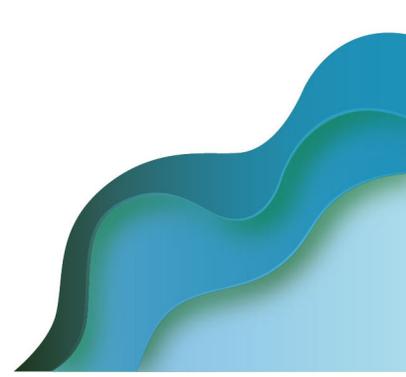
Teniendo en cuenta los antecedentes y a lo observado durante la visita realizada al establecimiento comercial “Pargo Rojo” identificado con el NIT: 26575377-3, ubicado en el barrio “Laguito” por la subdirección técnica de desarrollo sostenible del EPA El establecimiento comercial “Pargo Rojo” Deberá:

1. Inscribirse como generadores ante el EPA Cartagena a través del siguiente enlace <https://forms.office.com/r/JDLALcdYaV>.

La Inscripción como generador deberá realizarse una única vez, sin embargo, si el establecimiento realiza cambios en su naturaleza jurídica, o en el desarrollo de sus actividades u operación, así como cambios de la información de contacto o dirección, deberá notificar de manera inmediata mediante oficio radicado al EPA Cartagena, la solicitud de actualización de la información, adjuntando los documentos que soporten dicho cambio. Plazo máximo: 5 días hábiles. En caso de cierres definitivos o temporales el establecimiento deberá notificar de manera inmediata mediante oficio radicado al EPA Cartagena, para proceder con la suspensión o cancelación de la inscripción. Nota: Los establecimientos que funcionen con una misma razón social pero que cuenten con diferentes sedes o locales comerciales, independientemente de que estas tengan o no el mismo nombre o formato, deberá realizar la inscripción para cada una de estas.

2. Implementar trampa de grasas en el segundo lavaplatos. La(s) trampa(s) de grasas deberán estar instaladas lo más cerca posible a la zona de cocina, zona de preparación de comidas u otra zona en la cual se prevea la generación de aguas grasosas o aceitosas. La(s) trampa(s) de grasas deberán contar con la capacidad hidráulica de acuerdo con el caudal de aguas residuales generadas. Plazo máximo: 5 días hábiles.

3. Realizar mantenimiento periódico a las trampas de grasas, mediante un gestor autorizado, con el fin de prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores y presentar anualmente ante el EPA Cartagena, los certificados de mantenimiento y de la recolección de los lodos, natas y biosólidos provenientes de la trampa de grasas por parte de un gestor autorizado. Durante la(s) visita(s) de control y seguimiento por parte del EPA Cartagena, el establecimiento deberá garantizar que el funcionario que realice la visita pueda inspeccionar internamente el estado de la(s) trampa(s) de grasas



[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

4. Realizar el reporte anual de generación de ACU correspondiente al año 2024, el cual deberá incluir los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU.

El reporte deberá realizarse en el formato establecido por el EPA Cartagena “Reporte Anual ACU Generadores”, al cual se deberán adjuntar los certificados de recogida de ACU por parte de un Gestor ACU inscrito ante el EPA CARTAGENA. Los certificados entregados por el gestor deberán incluir como mínimo la siguiente información:

DATOS BÁSICOS DEL GESTOR DE ACU	
Nombre o razón social	
Número de identificación o NIT	
Representante legal	
Número telefónico de contacto	
Dirección	
Actividad ejecutada por el gestor de ACU (recolección, tratamiento y/o aprovechamiento).	
Anexar copia de la constancia expedida por la autoridad ambiental competente, para garantizar la inscripción.	
DATOS BÁSICOS DEL GENERADOR INDUSTRIAL, COMERCIAL Y DE SERVICIOS DE ACU	
Nombre del Generador	
Número de identificación	
Tipo de negocio (Actividad ejecutada)	
Número telefónico de contacto	
Dirección donde se generan el ACU	
Fecha de recepción del ACU	
ACU recibidos (Kg)	

Nota: Los establecimientos con múltiples sedes podrán presentar un único reporte consolidado, utilizando una fila del formato para cada sede. Toda información radicada ante el EPA Cartagena deberá ser presentada por el representante legal del establecimiento o su apoderado.

5. Realizar capacitación al personal sobre el buen manejo de los Aceites de Cocina Usados – ACU y la gestión integral de los residuos sólidos. La capacitación deberá ser dictada por una empresa o institución con certificación de calidad para la formación, la cual deberá emitir certificado de participación a cada una de las personas capacitadas. Las capacitaciones deberán ser dictada al menos una vez al año a todo el personal encargado del manejo de los ACU y residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.

6. Implementar punto de acopio temporal de los ACU, en el cual se deberán contar con recipientes adecuados, herméticos y rotulados para el almacenamiento temporal de los ACU generados. Dichos recipientes deberán estar sobre estibas plásticas o similar que garanticen la contención de los ACU en caso de derrame. Plazo máximo: 5 días hábiles.

7. Implementar kits antiderrames de acuerdo con la capacidad máxima de almacenamiento temporal de ACU. Este deberá estar ubicado en la zona de almacenamiento temporal de ACU. Plazo máximo: 5 días hábiles.

8. Implementar campana extractora en el área de cocina que garantice una adecuada ventilación y extracción de vapores, olores y grasas, conforme a las condiciones óptimas requeridas para la operación diaria del establecimiento.

El incumplimiento de los requisitos establecidos en el presente concepto técnico será considerado INFRACCION EN MATERIA AMBIENTAL de acuerdo con lo establecido en la ley 1333 de 2009 y toda aquella que la modifique o sustituya.

Se solicita a la oficina asesora jurídica del EPA Cartagena notificar el presente concepto técnico a la empresa aguas de Cartagena S.A. E.S.P. para que, conforme al artículo 2.2.3.3.4.18. Del decreto 1075 de 2015 se realice el respectivo seguimiento y control al

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

vertimiento de las aguas residuales no domesticas por parte del establecimiento, y se verifique el cumplimiento de la norma de vertimiento al alcantarillado público.

(...)"

FUNDAMENTO JURÍDICO:

Que, conforme a lo establecido en el artículo 8 de la Carta Política: *“es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la nación”*.

Que, así mismo, en el artículo 79, la Constitución Política de Colombia, consagra el derecho a gozar de un ambiente sano y establece que *“es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines”*.

Que, a su vez, el artículo 80 ibidem, señala que *“El Estado planificará el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales, para garantizar su desarrollo sostenible, su conservación, restauración o sustitución. Además, deberá prevenir y controlar los factores de deterioro ambiental, imponer las sanciones legales y exigir la reparación de los daños causados”*.

Que el código nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente Decreto 2811 de 1974, consagra en su artículo 1 que el ambiente es patrimonio común y que el Estado y los particulares deben participar en su preservación y manejo por ser un bien de utilidad pública e interés nacional.

Que, la ley 99 de 1993, en su artículo 31, numeral 12, establece, entre otras, las funciones de las Autoridades Ambientales, ejercer las funciones de evaluación, control, seguimiento ambiental de los usos del agua, el suelo el aire y los demás recursos naturales renovables, lo cual comprenderá el vertimiento, emisión o incorporación de sustancias o residuos líquidos, sólidos y gaseoso a las aguas en cualquiera de sus formas, al aire o a los suelos, así como los vertimientos o emisiones que puedan causar daños o poner en peligro el normal desarrollo sostenible de los recursos naturales renovables o impedir u obstaculizar su empleo para otros usos.

Que el artículo 13 de la ley 768 de 2002, ordenó a los Concejos Distritales de Barranquilla, Santa Marta y Cartagena de Indias, la creación de Establecimientos Públicos para que ejerzan, dentro del perímetro urbano de la cabecera distrital, las mismas funciones atribuidas a las Corporaciones Autónomas Regionales en lo que fuere referente al medio ambiente urbano y en los mismos términos del artículo 66 de la ley 99 de 1993.

Que, como consecuencia de lo anterior, el Concejo Distrital de Cartagena de Indias, mediante el acuerdo No. 029 de 2002, el cual fue modificado y compilado por el acuerdo N° 003 de 2003, erigió al Establecimiento Público Ambiental de Cartagena como máxima autoridad ambiental encargada de administrar, dentro del área de su jurisdicción el medio ambiente y los recursos naturales renovables.

Que, el Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena, creado, encargado de administrar y proteger dentro del perímetro urbano de la cabecera distrital, el medio ambiente y los recursos naturales renovables, en aras a garantizar y proteger el fundamental derecho a un ambiente sano.

Que, en el artículo 107 de la ley 99 de 1993 consagra *“Las normas ambientales son de orden público y no podrán ser objeto de transacción o de renuncia a su aplicación por las autoridades o por los particulares”*.

Que la Resolución 631 de 2015 señala lo siguiente:

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

(...) **“ARTÍCULO 14. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS PARA MONITOREAR Y SUS VALORES LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES EN LOS VERTIMIENTOS PUNTUALES DE AGUAS RESIDUALES NO DOMÉSTICAS (ARND) DE ACTIVIDADES ASOCIADAS CON SERVICIOS Y OTRAS ACTIVIDADES.** Los parámetros fisicoquímicos y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales no Domésticas (ARnD) de las actividades de servicios y otras actividades a cumplir, serán los siguientes: Servicios y otras actividades....

“ARTÍCULO 16. VERTIMIENTOS PUNTUALES DE AGUAS RESIDUALES NO DOMÉSTICAS (ARND) AL ALCANTARILLADO PÚBLICO. Los vertimientos puntuales de Aguas Residuales no Domésticas (ARnD) al alcantarillado público deberán cumplir con los valores límites máximos permisibles para cada parámetro, establecidos a continuación...”

Que la Resolución 316 de 2018 señala: **“CAPÍTULO I Objeto, alcance y definiciones**
Artículo 1°. Objeto y ámbito de aplicación. El presente acto administrativo establece las disposiciones para la adecuada gestión de los Aceites de Cocina Usados (ACU) y aplica a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de ACU. “

Que el Decreto 1076 de 2015 en su Art. 2.2.6.1.3.1 y siguientes señalan las obligaciones y responsabilidades del generador en el marco de la gestión integral de los residuos o desechos peligrosos.”

Que, en consecuencia, de lo anterior, el Establecimiento Público Ambiental de Cartagena, en ejercicio de las funciones de control y seguimiento ambiental de las actividades que puedan generar deterioro ambiental, como los previstos en los numerales 11 y 12 del artículo 31 de la Ley 99 de 1993, resulta necesario requerir a la señora ÁNGELA ROMERO HURTATIS, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, del establecimiento de RESTAURANTE EL PEZ PARGO ROJO, con Nit 26575377-3, ubicado en Calle 1 A # 70 - 40, barrio El Laguito, en la ciudad de Cartagena, para que cumpla las obligaciones impuestas en la parte dispositiva, con el fin de velar por la preservación de los recursos naturales renovables y del ambiente en general.

Que, en mérito de lo expuesto se,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: REQUERIR al establecimiento de comercio RESTAURANTE EL PEZ PARGO ROJO, con Nit 26575377-3, ubicado en Calle 1 A # 70 - 40, en la ciudad de Cartagena, para que a través de su representante legal cumpla las siguientes obligaciones:

1. Inscribirse como generadores ante el EPA Cartagena a través del siguiente enlace <https://forms.office.com/r/JDLALcdYaV>.

La Inscripción como generador deberá realizarse una única vez, sin embargo, si el establecimiento realiza cambios en su naturaleza jurídica, o en el desarrollo de sus actividades u operación, así como cambios de la información de contacto o dirección, deberá notificar de manera inmediata mediante oficio radicado al EPA Cartagena, la solicitud de actualización de la información, adjuntando los documentos que soporten dicho cambio. Plazo máximo: 5 días hábiles. En caso de cierres definitivos o temporales el establecimiento deberá notificar de manera inmediata mediante oficio radicado al EPA Cartagena, para proceder con la suspensión o cancelación de la inscripción. Nota: Los establecimientos que funcionen con una misma razón social pero que cuenten con diferentes sedes o locales comerciales, independientemente de que estas tengan o no el mismo nombre o formato, deberá realizar la inscripción para cada una de estas.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

2. Implementar trampa de grasas en el segundo lavaplatos. La(s) trampa(s) de grasas deberán estar instaladas lo más cerca posible a la zona de cocina, zona de preparación de comidas u otra zona en la cual se prevea la generación de aguas grasosas o aceitosas. La(s) trampa(s) de grasas deberán contar con la capacidad hidráulica de acuerdo con el caudal de aguas residuales generadas. Plazo máximo: 5 días hábiles.

3. Realizar mantenimiento periódico a las trampas de grasas, mediante un gestor autorizado, con el fin de prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores y presentar anualmente ante el EPA Cartagena, los certificados de mantenimiento y de la recolección de los lodos, natas y biosólidos provenientes de la trampa de grasas por parte de un gestor autorizado. Durante la(s) visita(s) de control y seguimiento por parte del EPA Cartagena, el establecimiento deberá garantizar que el funcionario que realice la visita pueda inspeccionar internamente el estado de la(s) trampa(s) de grasas

4. Realizar el reporte anual de generación de ACU correspondiente al año 2024, el cual deberá incluir los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU.

El reporte deberá realizarse en el formato establecido por el EPA Cartagena "Reporte Anual ACU Generadores", al cual se deberán adjuntar los certificados de recogida de ACU por parte de un Gestor ACU inscrito ante el EPA CARTAGENA. Los certificados entregados por el gestor deberán incluir como mínimo la siguiente información:

DATOS BÁSICOS DEL GESTOR DE ACU	
Nombre o razón social	
Número de identificación o NIT	
Representante legal	
Número telefónico de contacto	
Dirección	
Actividad ejecutada por el gestor de ACU (recolección, tratamiento y/o aprovechamiento)	
Anexar copia de la constancia expedida por la autoridad ambiental competente, para garantizar la inscripción.	
DATOS BÁSICOS DEL GENERADOR INDUSTRIAL, COMERCIAL Y DE SERVICIOS DE ACU	
Nombre del Generador	
Número de identificación	
Tipo de negocio (Actividad ejecutada)	
Número telefónico de contacto	
Dirección donde se generan el ACU	
Fecha de recepción del ACU	
ACU recibidos (Kg)	

5. Realizar capacitación al personal sobre el buen manejo de los Aceites de Cocina Usados – ACU y la gestión integral de los residuos sólidos. La capacitación deberá ser dictada por una empresa o institución con certificación de calidad para la formación, la cual deberá emitir certificado de participación a cada una de las personas capacitadas. Las capacitaciones deberán ser dictada al menos una vez al año a todo el personal encargado del manejo de los ACU y residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.

6. Implementar punto de acopio temporal de los ACU, en el cual se deberán contar con recipientes adecuados, herméticos y rotulados para el almacenamiento temporal de los ACU generados. Dichos recipientes deberán estar sobre estibas plásticas o similar que garantice la contención de los ACU en caso de derrame. Plazo máximo: 5 días hábiles.

7. Implementar kits antiderrames de acuerdo con la capacidad máxima de almacenamiento temporal de ACU. Este deberá estar ubicado en la zona de almacenamiento temporal de ACU. Plazo máximo: 5 días hábiles.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

8. Implementar campana extractora en el área de cocina que garantice una adecuada ventilación y extracción de vapores, olores y grasas, conforme a las condiciones óptimas requeridas para la operación diaria del establecimiento.

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No.0338-2025, del 21 de mayo de 2025, emitido por la Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible del EPA Cartagena.

ARTICULO TERCERO: El ESTABLECIMIENTO PÚBLICO AMBIENTAL- EPA Cartagena, a través de la Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible, practicará visita de seguimiento con el fin de verificar el cumplimiento de la Ley, de este acto administrativo y demás obligaciones, para lo cual se deberá comunicar la presente decisión a la Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible.

ARTICULO CUARTO: ADVERTIR que, en caso de incumplimiento, esta Autoridad Ambiental, en ejercicio de las atribuciones consagradas en la Ley 1333 de 2009, iniciará las actuaciones administrativas que sean conducentes y pertinentes en defensa del medio ambiente sano, procediéndose a imponer las medidas preventivas y sanciones que sean del caso hasta cuando se allanen a cumplir lo requerido.

ARTICULO QUINTO: REMITIR copia del presente acto administrativo a la Subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible del Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena, para su seguimiento, vigilancia y control.

ARTÍCULO SEXTO: NOTIFICAR personalmente a través de medios electrónicos el presente acto administrativo, al representante legal del establecimiento de comercio RESTAURANTE EL PEZ PARGO ROJO, con Nit 26575377-3, al correo electrónico angelahurtatizr@hotmail.com de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

ARTICULO SEPTIMO: Contra el presente acto administrativo procede recurso de reposición, por lo que se le concederá el termino de 10 días, en sede administrativa, de conformidad con lo dispuesto en el la ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO OCTAVO: Comunicar a la empresa aguas de Cartagena S.A. E.S.P. para que, conforme al artículo 2.2.3.3.4.18. del Decreto 1076 de 2015 se realice el respectivo seguimiento y control al vertimiento de las aguas residuales no domésticas por parte del establecimiento, y se verifique el cumplimiento de la norma de vertimiento al alcantarillado público.

ARTÍCULO NOVENO: PUBLICAR el presente acto administrativo en el Boletín Oficial del ESTABLECIMIENTO PÚBLICO AMBIENTAL EPA-Cartagena de conformidad al artículo 71 de la Ley 99 de 1993.

NOTIFÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Laura Bustillo Gómez..
LAURA DEL CARMEN ELENA BUSTILLO GOMEZ
SECRETARIA PRIVADA

Revisó: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica - Epa

Proyectó: Katya caez arana
Asesora Jurídica EP